

DÉCOUVRE DES TRAVAILLEUSES PASSIONNÉES

Colette

Bouchère

Mon parcours

Avant d'être bouchère, je travaillais en comptabilité. Depuis que mon conjoint et moi possédons le commerce, mes compétences en administration sont très utiles. Être à son compte demande beaucoup d'heures de travail derrière le comptoir des viandes, autant que dans la paperasse administrative.

Les exigences du métier

Quand on travaille avec de la viande, il ne faut pas avoir peur du sang ni des odeurs. C'est une réalité dans notre métier et on s'y habitue rapidement. En effet, chaque métier a ses inconvénients. Pour ma part, je suis très fière de mes compétences et de mon expérience. La preuve, ça fait 35 ans que je suis bouchère!

Saviez-vous que ?

En plus des boucheries de détail et des supermarchés, on peut également retrouver des bouchères dans les grandes institutions telles que le réseau des services sociaux (hôpitaux, CHSLD), la Société des casinos du Québec, les grands hôtels de 4 ou 5 étoiles et dans les industries de transformation alimentaire. De plus, dans certaines régions, il existe également des boucheries de ferme, directement chez les producteurs.

Tâches générale en boucherie de détail

- ✔ Conseiller la clientèle sur les produits, la façon d'apprêter les viandes, la durée de conservation, etc.
- ✔ Préparer les viandes pour la vente : couper, ficeler, emballer, peser, étiqueter
- ✔ Préparer des assortiments spéciaux de viandes, volailles, poissons ou crustacés
- ✔ Monter les étalages dans les comptoirs et présentoirs
- ✔ Surveiller la qualité des produits : dates de péremption et rotation des stocks
- ✔ Respecter les normes d'hygiène et de salubrité et les normes de sécurité au travail
- ✔ S'informer sur les tendances culinaires
- ✔ Réceptionner la marchandise en respectant la chaîne de froid
- ✔ Entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie



MON QUOTIDIEN

de bouchère

AVANT L'OUVERTURE DE LA BOUCHERIE

Comme copropriétaire du commerce, je veux que tout soit propre et accueillant. Arrivée à la boucherie à 6 h 30, je vérifie souvent les dates de péremption sur les produits, j'inspecte les équipements et je contrôle la température des comptoirs réfrigérés, car les lois sont très strictes. Je réceptionne les marchandises et j'entrepose le tout par catégories de produits.

Sens de l'organisation et rigueur. Soulèvement de charges (jusqu'à 25 kilos).

PRÉPARATION DES COUPES DE VIANDES

Selon les commandes et les promotions de la semaine, les viandes et les poissons sont coupés, préparés, ficelés, emballés et mis en étalage. Je confectionne beaucoup de plats cuisinés et semi-préparés. J'adore cuisiner et les clients en profitent. Certains bouchers peuvent aussi travailler avec des micro-élevages : bison, sanglier, lapin, etc.

Travail debout dans un environnement froid. Aimer cuisiner et découvrir de nouvelles recettes.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Arrivée des clients avec leurs questions et leurs recettes. Ils sont de plus en plus informés et pressés. Je prends les commandes par téléphone et au comptoir. Je suis prête à répondre aux questions comme : quelle coupe de viande est la meilleure pour ma tajine ou ma mijoteuse? Quelle grosseur doit être la dinde pour 15 personnes?

Sens de l'écoute et entregent. Se tenir à jour dans les tendances culinaires.

ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

Trancheur de viandes, emballeuse sous vide, attendrisseur, balance électronique, couteaux de toutes sortes, équipements de sécurité : j'ai les compétences nécessaires pour nettoyer et faire des entretiens techniques mineurs sur ces équipements.

Curiosité intellectuelle. Attention soutenue pour la sécurité, l'hygiène et la salubrité.

LES QUALITÉS D'UNE BONNE BOUCHÈRE

Dans ce métier, il faut être autant habile de ses mains qu'à l'aise avec la clientèle. C'est très important de traiter ses clients avec respect et courtoisie. Ils sont alors satisfaits et reviennent régulièrement à la boucherie. Le métier demande aussi un bon sens de l'organisation, car on travaille avec des produits périssables.

Sens des responsabilités et de l'organisation. Maturité. Qualité de présence.



Aperçu de la profession

La bouchère prépare et transforme les viandes tout en conseillant la clientèle. **Métier manuel et rigoureux, il exige habileté, sens de l'organisation et souci constant de la qualité et de l'hygiène.**

BOUCHÈRE

CODE CNP

Code CNP : 63201

FORMATION

PAMT – Transformation des produits marins
DEP – Boucherie de détail
DEC – Technologie des procédés et de la qualité des aliments

PROFESSIONS APPARENTÉES

Bouchère industrielle – CNP 94141
Coupeuse de viande et poissonnière – CNP 65202
Manoeuvre dans la transformation alimentaire – CNP 95106

Avec la participation financière de :

Québec