

# Technicien Boucher Artisanal

RNCP36597 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 3                                                                                            |
| Code(s) NSF             | 221                                                                                                 |
| Formacode(s)            | 21599, 21597, 21578                                                                                 |
| Code(s) ROME            | D1101                                                                                               |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande                                                                          |
| Convention collective   | 3101 — Boucherie, boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique.Commerces de détail de boucherie |
| Date d'enregistrement   | 01/07/2022                                                                                          |
| Date d'échéance         | 01/07/2027                                                                                          |

## Certificateur(s)

Commission Paritaire Nationale de l'emploi de la Boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerces de volailles et gibiers

**CONFEDERATION FRANCAISE DE LA BOUCHERIE - BOUCHERIE CHARCUTERIE - TRAITEURS · SIRET : 78471735700023**

<http://www.boucherie-france.org/accueil>

## Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

| Organisme                                           | SIRET          | Habilitation                     |
|-----------------------------------------------------|----------------|----------------------------------|
| ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DES METIERS DE LA VIANDE | 78452129600011 | Former et organiser l'évaluation |

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le technicien boucher réalise les opérations de transformation et de préparation des viandes relevant de différentes espèces en vue de leur mise en vente. Il transforme les carcasses en viande fraîche et en produits à base de viande, les commercialise et les vend.

Il/elle peut être spécialisé.e sur un type de viande (cheval, volaille, ...) ou de morceaux comme les produits tripiers.

Il/elle manipule beaucoup d'outils de découpe et de préparation qui nécessitent une dextérité manuelle et qui l'exposent à des risques de blessures à la main.

Son activité s'effectue en laboratoire et en magasin. Elle peut impliquer le port de charges lourdes et la station debout prolongée.

Le technicien boucher assure son activité dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur. L'hygiène et la sécurité alimentaire sont très importantes dans l'exercice du métier. La manipulation des viandes nécessite des précautions pour éviter les risques de contamination croisées. Le technicien boucher doit procéder à un nettoyage complet des surfaces de travail, des locaux et des matériels.

Le technicien boucher est en relation avec les clients pour la vente des produits de la boucherie. Il les conseille sur la préparation et la cuisson des viandes.

Pour répondre à la demande croissante de la clientèle, le technicien boucher réalise souvent des produits élaborés prêts à cuire telles que des spécialités bouchères crues.

Le technicien boucher présente les réalisations de la boucherie dans l'espace de vente et contribue à la mise en valeur des produits.

#### ACTIVITÉS VISÉES

Le technicien boucher artisanal exerce son activité sous l'autorité du chef d'entreprise.

L'emploi se compose de quatre activités communes et d'une activité spécifique correspondant à la spécialité développée par la boucherie.

Le technicien boucher artisanal peut se spécialiser en fonction du type de bétail travaillé (volaille, cheval) ou en fonction des morceaux traités (produits tripiers).

##### Activités communes

- Prévention des risques de contamination et d'altération des aliments
- Transformation et préparation de la viande bovine, ovine et porcine
- Fabrication de produits élaborés « prêts à cuire »
- Vente et organisation de l'espace de vente

##### Activités spécifiques liées à la spécialité développée par les entreprises (option du CQP)

- Transformation et préparation des volailles
- Transformation et préparation de la viande de cheval
- Transformation et préparation des produits tripiers

#### COMPÉTENCES ATTESTÉES

##### Bloc de compétences 1

###### PREVENIR LES RISQUES DE CONTAMINATION ET D'ALTERATION DES ALIMENTS

- Entretenir les locaux en particulier les zones proches des plans de travail
- S'assurer de la qualité de chaque matière d'œuvre à réception avant toute utilisation
- Réaliser et appliquer un plan de nettoyage et de désinfection efficace
- Appliquer les règles d'hygiène corporelle et de propreté de la tenue de travail
- Veiller au respect des principes de la marche en avant dans le temps et dans l'espace
- Ranger rationnellement les produits dans des contenants adaptés lors du stockage, de l'exposition et du transport
- Trier les emballages et les déchets selon leur nature, les stocker dans un local dédié et les éliminer
- Assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, conforme à la réglementation et à leur étiquetage.
- Congeler et décongeler les produits dans le respect des normes
- Conditionner sous vide les produits dans le respect des normes
- Veiller à la bonne rotation des stocks
- Respecter le couple temps-température de cuisson des produits

##### Bloc de compétences 2

###### Transformer et préparer la viande bovine, ovine et porcine

- Réaliser l'ensemble des opérations de transformation et de préparation de la viande bovine, ovine et porcine en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Découper selon les normes en vigueur et préparer la viande bovine, ovine et porcine avec les outils adaptés
- Désosser à blanc les quartiers et les morceaux de viande
- Couper un quartier en morceaux en suivant les bases anatomiques de l'animal
- Séparer les muscles en fonction de leur destination culinaire
- Parer les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire
- Éplucher les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire
- Préparer les pièces à rôtir en fonction de leur destination culinaire et en vue de leur mise en vente : montage, bardage et ficelage

##### Bloc de compétences 3

###### Fabriquer des produits élaborés « prêts à cuire »

- Élaborer les produits marinés, à griller et à base de farce en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Fabriquer une marinade en fonction du type de viande et d'abat
- Adapter le temps de marinade en fonction du type de viande et d'abat
- Piécer la viande en fonction de sa destination culinaire

- Composer une brochette
- Confectionner une farce à base de viande, d'abats ou de légumes
- Façonner les pièces de viande (rôtis, paupiettes, roulades, ...) en tenant compte de l'équilibre viande/ farce

#### Bloc de compétences 4

##### Vendre et organiser l'espace de vente

- Vendre les produits et aménager l'espace de vente en respectant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Identifier les besoins et attentes du client en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap
- Conseiller les clients sur le choix des viandes, les modes de cuisson et la conservation des différentes viandes en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap
- Expliquer les caractéristiques des différentes pièces de viande en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap
- Promouvoir un produit
- Concevoir une vitrine
- Mettre en valeur les produits dans l'espace de vente

#### Bloc de compétences 5

##### Transformer et préparer des volailles (option)

- Habiller, découper et préparer les volailles en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Vider une volaille
- Traiter les abats afin de les rendre consommables
- Brider une pièce entière de volaille à l'aiguille ou à la main
- Utiliser les outils et matériels de découpe et de préparation des volailles
- Lever les suprêmes de volaille et les épaules de lapin
- Déjoindre les cuisses de volailles et les râbles
- Désosser une volaille en vue de réaliser des préparations bouchères

#### Bloc de compétences 6

##### Transformer et préparer la viande de cheval (option)

- Réaliser l'ensemble des opérations techniques de transformation et de préparation de la viande de cheval en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Découper et préparer la viande de cheval avec les outils adaptés selon les normes en vigueur
- Désosser les quartiers et les morceaux de viande de cheval
- Séparer un quartier en morceaux en suivant les bases anatomiques de l'animal
- Séparer les morceaux durs des tendres afin d'obtenir des morceaux prêts à cuire
- Réaliser un épluchage adapté au degré de fragilité des morceaux de viande et de leur durée de conservation
- Barder les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire
- Ficeler les morceaux de viande en vue de leur mise en vente
- Prévenir l'oxydation de la viande de cheval en traitant en priorité les pièces les plus fragiles

#### Bloc de compétences 7

##### Transformer et préparer des produits tripiers (option)

- Traiter, préparer et stocker les abats dans le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Utiliser les outils et les matériels du traitement et de la préparation des abats adéquats
- Eveiner les abats rouges en utilisant la technique appropriée à l'abat à préparer
- Réaliser un parage des abats adapté au produit tripié
- Désosser les têtes et les pieds de veaux
- Rouler une tête de veau
- Appliquer le mode de stockage adapté au type d'abats (rouges, blancs) afin de permettre leur conservation optimale

## Blocs de compétences

## **RNCP36597BC01 — Prévenir les risques de contamination et d'altération des aliments**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Entretenir les locaux en particulier les zones proches des plans de travail
- S'assurer de la qualité de chaque matière d'œuvre à réception avant toute utilisation
- Réaliser et appliquer un plan de nettoyage et de désinfection efficace
- Appliquer les règles d'hygiène corporelle et de propreté de la tenue de travail
- Veiller au respect des principes de la marche en avant dans le temps et dans l'espace
- Ranger rationnellement les produits dans des contenants adaptés lors du stockage, de l'exposition et du transport
- Trier les emballages et les déchets selon leur nature, les stocker dans un local dédié et les éliminer
- Assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, conforme à la réglementation et à leur étiquetage
- Congeler et décongeler les produits dans le respect des normes
- Conditionner sous vide les produits dans le respect des normes
- Veiller à la bonne rotation des stocks
- Respecter le couple temps-température de cuisson des produits

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Étude de cas traitant des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments à appliquer lors de la prévention des risques de contamination et d'altération des aliments.

QROC portant sur la réglementation en matière de respect des conditions de conservations des matières d'œuvre

## **RNCP36597BC02 — Transformer et préparer la viande bovine, ovine et porcine**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Réaliser l'ensemble des opérations de transformation et de préparation de la viande bovine, ovine et porcine en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Découper selon les normes en vigueur et préparer la viande bovine, ovine et porcine avec les outils adaptés
- Désosser à blanc les quartiers et les morceaux de viande
- Couper un quartier en morceaux en suivant les bases anatomiques de l'animal
- Séparer les muscles en fonction de leur destination culinaire
- Parer les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire
- Éplucher les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire
- Préparer les pièces à rôtir en fonction de leur destination culinaire et en vue de leur mise en vente : montage, bardage et ficelage

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Mise en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation : transformation et préparation de morceaux de demi-gros issus de carcasses de bœuf, de veau, de porc et d'agneau.

## **RNCP36597BC03 — Fabriquer des produits élaborés "prêts à cuire"**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Élaborer les produits marinés, à griller et à base de farce en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
- Fabriquer une marinade en fonction du type de viande et d'abat
- Adapter le temps de marinade en fonction du type de viande et d'abat
- Piécer la viande en fonction de sa destination culinaire
- Composer une brochette
- Confectionner une farce à base de viande, d'abats ou de légumes
- Façonner les pièces de viande (rôtis, paupiettes, roulades, ...) en tenant compte de l'équilibre viande/ farce

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Mise en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation :

Élaboration de préparations bouchères prêtes à cuire à partir d'une fiche technique

## **RNCP36597BC04 — Vendre et organiser l'espace de vente**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Vendre les produits et aménager l'espace de vente en respectant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments

- Identifier les besoins et attentes du client en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap
- Conseiller les clients sur le choix des viandes, les modes de cuisson et la conservation des différentes viandes en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap
- Expliquer les caractéristiques des différentes pièces de viande en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap
- Promouvoir un produit
- Concevoir une vitrine
- Mettre en valeur les produits dans l'espace de vente

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée sous la forme « d'un jeu de rôles » en centre de formation.

Le candidat mène un entretien de vente durant lequel il est amené à conseiller un client en prenant en compte d'éventuels besoins d'une personne en situation de handicap.

Étude de cas : analyse de la conception d'une vitrine à partir d'éléments fournis au candidat (photos, film, ...)

### **RNCP36597BC05 — Transformer et préparer des volailles (option)**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Habiller, découper et préparer les volailles en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Vider une volaille
- Traiter les abats afin de les rendre consommables
- Brider une pièce entière de volaille à l'aiguille ou à la main
- Utiliser les outils et matériels de découpe et de préparation des volailles
- Lever les suprêmes de volaille et les épaules de lapin
- Déjoindre les cuisses de volailles et les râbles
- Désosser une volaille en vue de réaliser des préparations bouchères

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation :

- Habillage d'un type de volaille (poulet, coq, poule, pintade, canard, lapin, caille, pigeon).
- Découpe et désossage d'une volaille.

### **RNCP36597BC06 — Transformer et préparer la viande de cheval (option)**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser l'ensemble des opérations techniques de transformation et de préparation de la viande de cheval en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Découper et préparer la viande de cheval avec les outils adaptés selon les normes en vigueur
- Désosser les quartiers et les morceaux de viande de cheval
- Séparer un quartier en morceaux en suivant les bases anatomiques de l'animal
- Séparer les morceaux durs des tendres afin d'obtenir des morceaux prêts à cuire
- Réaliser un épluchage adapté au degré de fragilité des morceaux de viande et de leur durée de conservation
- Barder les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire
- Ficeler les morceaux de viande en vue de leur mise en vente
- Prévenir l'oxydation de la viande de cheval en traitant en priorité les pièces les plus fragiles

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation : transformation et préparation de morceaux de l'avant de viande de cheval (épaule, basse côte, poitrine) en vue de leur commercialisation.

QROC portant sur la conservation de la viande de cheval

### **RNCP36597BC07 — Transformer et préparer des produits tripiers (option)**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Traiter, préparer et stocker les abats dans le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Utiliser les outils et les matériels du traitement et de la préparation des abats adéquats
- Eveiner les abats rouges en utilisant la technique appropriée à l'abat à préparer

- Réaliser un parage des abats adapté au produit tripier
- Désosser les têtes et les pieds de veaux
- Rouler une tête de veau
- Appliquer le mode de stockage adapté au type d'abats (rouges, blancs) afin de permettre leur conservation optimale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation :  
l'une portant sur la transformation et la préparation de deux abats rouges et l'autre portant sur la transformation et la préparation d'un abat blanc (tête de veau) en vue de leur commercialisation

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le technicien boucher artisanal exerce principalement dans des boucheries artisanales traditionnelles dont l'effectif moyen est de 3,7 salariés (chiffres observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation). Son activité peut se dérouler sur les marchés.  
Le technicien boucher artisanal peut également exercer dans les rayons boucheries des grandes et moyennes surfaces.  
Lorsque le technicien boucher artisanal exerce dans une boucherie spécialisée dans la viande de cheval, la volaille ou les produits tripiers, il exerce le plus souvent son activité sur les marchés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Boucher / Responsable d'un point de vente

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Les textes de référence dans le cadre d'activités artisanales règlementées

- Loi n°1996-603 du 5 juillet 1996 : elle prévoit que, quels que soient le statut juridique et les caractéristiques de l'entreprise, certaines activités artisanales ne peuvent être exercées que par une personne justifiant d'une qualification professionnelle pour le métier exercé ou sous son contrôle effectif et permanent.
- Décret du 4 mai 2017 : il met en œuvre, à compter du 1er juin 2017, l'obligation d'être titulaire d'une qualification professionnelle par métier et non plus par groupe d'activité. Depuis cette date, il est nécessaire de justifier d'un CAP, BEP ou d'un diplôme équivalent dans le métier ou dans la partie d'activité envisagée pour pouvoir l'exercer.
- Décret n°98-246 du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                     |                                                                                |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Tension de recrutement (DARES 2024) | Très élevée (5/5)                                                              |
| Facteurs principaux                 | Lien formation-emploi, Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible |
| Salaire médian (mensuel)            | 1 800 €                                                                        |
| Diplôme le plus fréquent            | CAP, BEP ou équivalent en transformations (51 % des actifs en emploi)          |
| Familles professionnelles (FAP)     | S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée)                                   |
| Projets de recrutement (BMO 2026)   | 5 904                                                                          |
| Jugés difficiles à recruter         | 72 %                                                                           |
| Emplois saisonniers                 | 10 %                                                                           |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

2 membres de la CPNE FP (président et vice-président) :

1 représentant du collège employeur

1 représentant du collège salarié

## Base légale

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Date de décision                    | 01/07/2022 |
| Durée de l'enregistrement           | 5 ans      |
| Date d'échéance de l'enregistrement | 01/07/2027 |

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|-------|-----------|----------|------------------|--------------|
| 2020  | 43        | 0        | 94 %             | 94 %         |
| 2019  | 47        | 0        | 95 %             | 76 %         |
| 2018  | 46        | 0        | 97 %             | 73 %         |

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36597/>

## Où se former

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Formations référencées | 1        |
| Organismes             | 1        |
| Régions couvertes      | 1        |
| Prix indicatif         | 13 104 € |

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

## Entrées et sorties de formation

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Entrées en formation   | 1                 |
| Parcours menés à terme | 1                 |
| Taux d'achèvement      | 100 %             |
| Période                | 03/2025 – 02/2026 |

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Dossiers CPF engagés   | 1        |
| Montant total engagé   | 13 104 € |
| Coût moyen par dossier | 13 104 € |
| Durée moyenne          | 1757 h   |
| Période                | 02/2025  |
| France Travail         | 70 %     |
| France compétences     | 30 %     |

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.