

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 2: boucherie, étal

RNCP4993 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21599
Code(s) ROME	D1101
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du boucher étal avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ de la transformation des produits carnés.

Les activités consistent à:

- Réaliser achat, réception, stockage des produits livrés, transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, volailles, gibiers) et traitement des produits tripiers qui demande une parfaite connaissance des carcasses et des viandes permettant l'optimisation des produits et le maintien de la qualité? des produits;
- Mettre en œuvre des techniques de préparation, de mise en valeur et vente des produits avec un utilisation avec une utilisation rationnelle des matériels et équipements ;
- Organiser de la commercialisation des produits et la gestion d'une unité d'exploitation avec l'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité? ;
- Identifier les préoccupations de la clientèle, dans le cadre d'une démarche de développement durable.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités attestées Les réalisations que le candidat présente dans le cadre Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Prendre en charge la demande client pour analyser et identifier les besoins;
- Établir l'ordre chronologique des activités de la fabrication;
- Réaliser la fente (agneau), la coupe/levée, le désossage, (bœuf, veau, agneau) ;
- Réaliser la séparation des morceaux, parage, épluchage, affranchissage ;
- Réaliser la découpe et le piéçage ;
- Réaliser l'assemblage, le formage/bardage/bridage/ficelage ;

- Réaliser le lardage/piquage ;
- Réaliser le hachage, l'assaisonnement/ malaxage/farcir ;
- Réaliser décoration de pièces et de plats ;
- Constituer le dossier de la réalisation de l'œuvre prenant en compte les démarches qualités et de développement durable

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X40 — Bouchers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4993/>