

# BOUCHÈRE



 Condition féminine  
Canada



## DESCRIPTION :

Tu assures, coupes, pares et prépares des coupes régulières de viande, de volaille, de poisson et de crustacés, pour la vente à des comptoirs libre-service ou selon les directives des clients.

Tu haches les viandes crues et tranches les viandes cuites à l'aide de hachoirs électriques et de machines à découper.

Tu prépares des assortiments spéciaux de viande, de volaille, de poisson et de crustacés pour l'étalage.

Tu façannes et ficelles les rôtis et les autres viandes, ainsi que les volailles ou les poissons et, à l'occasion, enveloppes les viandes, les volailles, les poissons et les crustacés préparés.

Tu gères les stocks, tiens le relevé des produits vendus et détermines la quantité, la gamme et la fraîcheur des produits à présenter selon les exigences du commerce et de la clientèle.

Tu t'assures que les conditions d'entreposage sont adéquates.

Tu travailles dans des supermarchés, des épiceries, des boucheries, des poissonneries ou chez des grossistes. Tu peux également travailler dans des restaurants spécialisés ou dans des cuisines de chantiers.

## DIPLÔME :

**DEP en boucherie de détail (900 heures)**

## PRÉALABLES :

**TDG**

## PERSPECTIVES D'AVENIR :

**Bonnes partout au Québec**

## TAUX DE FEMMES DANS CE MÉTIER :

**16 % de la main-d'œuvre totale**

## SALAIRE MOYEN :

**20 \$ / heure, 35 000 \$ / année**

## HABILITÉS ET AVANTAGES :

**Patiente, rigoureuse, minutie, créative, sens de la communication, contrôle de la santé et de la sécurité au travail**