



**ALORS, TU VIENS
NOUS REJOINDRE ?**

DOSSIER FORMATION

**BIEN QUE LE NOMBRE DE BOUCHERS DIPLÔMÉS
SOIT LARGEMENT INSUFFISANT POUR COMBLER LA PÉNURIE DE
MAIN-D'ŒUVRE DANS NOTRE SECTEUR, NOUS NE PARVENONS PAS À
ATTIRER PLUS DE JEUNES DANS LA FORMATION DE BOUCHER.**

**POURTANT, NOUS SOULIGNONS
À CHAQUE FOIS LES POINTS POSITIFS ASSOCIÉS AU TRAVAIL DANS UNE
BOUCHERIE. SI TU SORS AVEC UN DIPLÔME DE BOUCHER/BOUCHÈRE OU
D'AIDANT(E), DE CUISINIER/CUISINIÈRE OU D'EMPLOYÉ(E) DE MAGASIN,
TU SERAS ASSURÉ(E) D'AVOIR UN TRAVAIL VARIÉ, ET DE BÉNÉFICIER D'UN
BON SALAIRE ET DES AVANTAGES DE TRAVAILLER DANS
UNE ENTREPRISE FAMILIALE.**

TU TROUVERAS TOUJOURS ET PARTOUT UN JOB QUI TE CONVIENT DANS LA BOUCHERIE !

Une formation de boucher ou dans un métier de l'alimentation garantit un revenu stable. Au cours de ces dernières années, beaucoup d'efforts ont été faits pour promouvoir le métier. Nos écoles et centres de formation ont fait de sérieux efforts pour investir dans des formations solides et des locaux modernes. Travailler dans une boucherie, c'est pour les gens polyvalents et créatifs, les gens qui veulent fournir de la haute qualité aux clients, sont fiers d'être artisan et disposent de belles possibilités de croissance dans la boucherie ...

En collaboration avec son équipe, le boucher donne souvent une touche personnelle à son assortiment maison, créant ainsi des saveurs qu'on ne trouve nulle part ailleurs.

Ajoutons encore que, pour un boucher artisanal indépendant, la gestion est un élément central. Tant la gestion de la boucherie et de l'atelier que celle du personnel. Bien appliquer la législation, maîtriser le calcul des prix, soigner scrupuleusement l'hygiène, entretenir de bonnes relations avec les fournisseurs et avec les clients : autant de points essentiels pour un boucher indépendant !

UN DES GRANDS ATOUTS DU BOUCHER ARTISANAL, C'EST LE LIEN UNIQUE QU'IL TISSE AVEC LE CLIENT.

Le boucher et son équipe donnent des conseils personnels aux clients sur la meilleure manière de préparer la viande achetée dans leur magasin. Quant aux clients, ils racontent régulièrement leur histoire et leurs petits soucis à celui ou celle qui les sert au magasin. Il se crée ainsi un lien de confiance et c'est souvent pour cela que les clients viennent au magasin.

Que tu veuilles devenir un authentique artisan, une vendeuse ou un collaborateur dans la boucherie, une bonne formation te donnera l'assurance d'un savoir-faire professionnel solide. Une raison suffisante pour t'intéresser de près à la formation et aux écoles ...

Si tu as des questions, tu peux t'adresser au boucher artisanal en personne, à la Fédération ou aux écoles. Et si tu t'intéresses vraiment au métier de boucher artisanal ou à un des métiers connexes, comme traiteur, cuisinier, vendeuse, ... , n'hésite pas à passer chez le boucher de ton quartier.

Carine Vos