

# DEFINITION DE FONCTION

## Boucher Traditionnel

Dernière mise à jour le :

10/11/2017

Document rédigé par :

Service RH

### Mission générale du poste :

Réalise les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, gère le rayon fromage traditionnel et effectue la vente des produits.

### Profil

Formation	CAP-BEP Boucherie
Expérience(s) professionnelle(s) indispensable(s) et/ou souhaitée(s)	Première expérience professionnelle en boucherie traditionnelle
Compétences Techniques	<ul style="list-style-type: none"><li>- Connaissance des pièces de viande</li><li>- Conditions de stockage des produits alimentaires</li><li>- Chaîne du froid</li><li>- Règles d'hygiène et de sécurité</li><li>- Traçabilité des produits</li><li>- Techniques de désossage, parage des viandes, d'embossage et de découpe des viandes</li><li>- Utilisation des machines de découpe</li><li>- Techniques de vente</li></ul>
Compétences personnelles	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sens du service client</li><li>- Qualités relationnelles</li><li>- Réactivité et disponibilité</li><li>- Sens de l'initiative et capacité à proposer des améliorations</li></ul>

### Hiérarchie

Hiérarchique : Chef Boucher et Responsable de Magasin

### Définition du poste

Missions	Taches
<b>Réception des produits</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réceptionner les pièces de viande</li><li>- Contrôler, stocker et gérer les rotations de produits</li><li>- Gérer et suivre les documents administratifs</li></ul>
<b>Découper, détailler et conditionner</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer</li><li>- Détailler, trancher ou hacher des pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, merguez, saucisses ...</li><li>- Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères et les disposer en vitrine</li><li>- Effectuer les opérations de valorisation de la viande dans le respect des recettes.</li></ul>
<b>Vente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Renseigner et conseiller le client (provenance de la viande, mode de cuisson ...)</li><li>- Prendre la commande et servir le client</li></ul>
<b>Hygiène et propreté</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Respecter la procédure de nettoyage et utiliser les produits de nettoyage référencés en respectant les dosages</li><li>- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, le laboratoire, la banque, la surface de vente et les outils</li><li>- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène les outils</li><li>- Contrôler la qualité et suivre la traçabilité des produits</li><li>- Gérer les déchets selon les procédures et la législation</li></ul>

	- Porter la tenue du magasin et les EPI adaptés
<b>Gestion du rayon fromage traditionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suivre et commander les stocks de fromage</li> <li>- Couper et mettre en rayon les fromages selon les consignes de la Direction</li> <li>- Etiqueter et contrôler les fromages, assurer la traçabilité</li> <li>- Connaître l'ensemble de la gamme de fromage</li> <li>- Renseigner les clients</li> <li>- Contrôler les DLC, l'état et la conservation des fromages</li> <li>- Tenir l'espace de vente fromage dans un état de propreté irréprochable</li> <li>- Respecter les règles de sécurité d'hygiène alimentaire</li> </ul>

**Contraintes du poste :**

- Travail posté debout, gestes répétitifs lors de la découpe
- Port de charge
- Utilisation de machines et outils : risques mécaniques (blessures...)
- Coupures avec instruments tranchants, piqûres avec des fragments d'os...
- Rythme de travail soutenu sur un temps donné
- Stress (charge de travail, délais à respecter)
- Charge mentale (gestion de plusieurs tâches à la fois, réactivité, humeur égale)

**Cette fiche de poste n'est pas restrictive et pourra évoluer à tout moment en fonction des besoins de l'entreprise.**

**Cette fiche de poste a été remise en deux exemplaires, un pour chacune des parties.**

<b>Date</b>	
<b>Signature</b>	