

Boucher/Bouchère de détail

Description du métier

Les bouchers et bouchères de détail préparent et mettent en vente les viandes et les volailles tout en conseillant la clientèle. Plus précisément, ils et elles traitent, coupent et préparent divers produits à partir de pièces de bœuf, de volaille, de veau, de porc, d'agneau ou d'autres types de viande. Ils et elles manipulent et entretiennent les outils et les équipements de boucherie. Ils et elles accueillent les clients, les renseignent et leur prodiguent des conseils sur la préparation et la cuisson des viandes et des volailles. Ils et elles doivent exercer ces activités en appliquant les normes d'hygiène et de salubrité de même que les règles de santé et de sécurité du travail en vigueur.

Les activités liées à la préparation des viandes exercées par les bouchers et bouchères de détail peuvent différer en fonction du milieu de travail. Dans les marchés d'alimentation, les activités de préparation sont le plus souvent effectuées à partir de pièces de viandes reçues dans des emballages sous vide, alors que dans les boucheries spécialisées, le travail se fait encore souvent à partir de carcasses ou de demi-carcasses.

Un boucher ou une bouchère de détail exerce son métier à temps plein dans 81 % des cas. Les heures de travail sont réparties en fonction du type de commerce et des heures d'ouverture.

Norme professionnelle

La norme professionnelle liée au métier de **boucher ou bouchère de détail** a été élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail. Elle a été approuvée par la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale le 11 novembre 2010.

La norme professionnelle constitue le référentiel utilisé pour assurer le développement des compétences et la reconnaissance des compétences acquises au cours de l'expérience professionnelle.

Les représentantes et représentants du secteur du commerce de l'alimentation au Québec conviennent que le métier de boucher ou bouchère de détail exige les **compétences essentielles** suivantes. La personne qui l'exerce doit être en mesure :

- 1- d'entretenir les outils et les équipements;
- 2- de traiter des viandes pour la vente;
- 3- de servir la clientèle.

Cette personne peut également acquérir la **compétence complémentaire** suivante pour être en mesure :

4 - de découper des pièces de viande.

La démonstration de la maîtrise des trois compétences essentielles est obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle de boucher ou bouchère de détail. La démonstration de la maîtrise de la compétence complémentaire (non obligatoire) conduit à l'obtention d'une attestation de compétence relative à la compétence visée.

Entreprises et travailleurs et travailleuses visés par la norme

Les bouchers et bouchères de détail sont présents dans les grandes chaînes d'alimentation et les boucheries spécialisées.

Qualification professionnelle

Deux voies s'offrent aux bouchers et bouchères de détail en matière de qualification professionnelle.

Les personnes qui *débutent* dans l'exercice de la profession et celles qui l'exercent depuis peu de temps peuvent entreprendre une démarche qui vise le **développement des compétences**. Quant aux bouchers et bouchères de détail expérimentés, une démarche qui vise la **reconnaissance des compétences** est actuellement en cours d'élaboration à leur intention.

Développement des compétences

Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)

Un Programme d'apprentissage en milieu de travail visant le développement des compétences essentielles à l'exercice du métier a été élaboré par le Comité sectoriel du commerce de l'alimentation avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail.

Critères de sélection des apprenties et apprentis

La participation au programme est volontaire. L'apprenti ou l'apprentie doit avoir 16 ans révolus; aucune expérience préalable du métier n'est requise.

La personne en apprentissage, son employeur et Emploi-Québec signent une entente relative au développement des compétences de la main-d'œuvre visant le Programme d'apprentissage en milieu de travail.

Cependant, l'habileté à manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité est considérée comme fondamentale. C'est pourquoi le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation suggère fortement que tout nouvel apprenti

ou toute nouvelle apprentie participe, avant son apprentissage ou au tout début de celui-ci, au programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires destiné aux manipulateurs et manipulatrices d'aliments et offert par un formateur autorisé ou une formatrice autorisée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Critères de sélection des compagnons et des compagnes

Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage est d'assurer la **formation** et l'**encadrement** nécessaires à l'apprenti ou à l'apprentie inscrit au programme et d'en assurer le suivi auprès de l'employeur et du représentant ou de la représentante d'Emploi-Québec.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage est une personne qualifiée qui maîtrise pleinement les compétences faisant l'objet de la norme professionnelle et qui est capable de communiquer avec des apprentis et apprenties, de les soutenir et d'attester qu'ils ou elles ont fait leur apprentissage. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage devrait, en outre, être titulaire d'un certificat de qualification professionnelle relatif au métier. On pourra faire exception à cette règle lorsqu'une entreprise ne compte au sein de son effectif aucune personne titulaire du certificat de qualification.

Outre les critères généraux, le comité sectoriel suggère que l'entreprise et Emploi-Québec appliquent les critères suivants pour choisir le compagnon ou la compagne d'apprentissage et valider ce choix : il ou elle devrait avoir obtenu la certification du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en tant que manipulateur ou manipulatrice d'aliments ou en tant que gestionnaire d'aliments et posséder au moins cinq années d'expérience.

Ratio compagnon/apprentis

Le comité sectoriel considère qu'un compagnon ou une compagne peut accompagner au plus deux apprentis ou apprenties simultanément dans le contexte du Programme d'apprentissage en milieu de travail. Si possible, les deux apprentis ou apprenties ne devraient pas être à la même étape de leur apprentissage.

Durée de l'apprentissage

La durée de l'apprentissage pour un candidat ou une candidate s'inscrivant au PAMT peut varier selon son expérience, l'organisation du travail, etc. Le comité sectoriel considère que l'apprentissage visant à acquérir la maîtrise des compétences essentielles à l'exercice du métier de boucher ou bouchère de détail peut s'étaler sur une période de 18 mois.

Conditions de la certification

Au terme de l'apprentissage, pour obtenir le **certificat de qualification professionnelle**, l'apprenti ou l'apprentie devra démontrer qu'il ou elle maîtrise pleinement les trois compétences essentielles qui font l'objet de la norme professionnelle.

Les apprentis ou apprenties qui ne maîtrisent pas toutes les compétences essentielles faisant l'objet de la norme pourront recevoir une **attestation de compétence** pour celles qu'ils ou elles maîtrisent.

Emploi-Québec

Si vous voulez obtenir plus d'information sur le Programme d'apprentissage en milieu de travail, vous pouvez communiquer avec le centre local d'emploi le plus près de chez vous ou consulter le [site Internet d'Emploi-Québec](#).

Comité sectoriel du commerce de l'alimentation (CSMOCA)

1030, rue Beaubien Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2S 1T4

Téléphone : 514 499-1598

Télécopieur : 514 499-3483

Site Web : www.csmoca.org

Reconnaissance des compétences de la main-d'oeuvre

Le processus de reconnaissance des compétences d'une personne expérimentée est en voie d'élaboration. L'information à ce sujet sera fournie ultérieurement.