



FICHE DE POSTE

BOUCHER

Définition : Il réalise les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il peut effectuer la vente de produits de boucherie.

En matière de Boucherie :

- Réceptionner les carcasses, les pièces de viande et contrôler les produits
- Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)
- Répartir les morceaux selon leur classification (viande de 1ère, 2ème ou 3ème catégorie, ...) et leur nature (à braiser, à griller, ...)
- Détailler, trancher ou hacher des pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, merguez, saucisse
- Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères (barquettes, papier alimentaire, ...) et les disposer en vitrine
- Prendre la commande du client et le renseigner sur la provenance de la viande et le mode de cuisson, ...
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Indiquer chaque jour la traçabilité des produits
- Maîtriser les techniques de désossage
- Réaliser des spécialités bouchères (morceaux de viandes farcis, viandes marinées, brochettes, saucisserie, ...)

En matière commercial :

- Effectuer les opérations de vente de produits
- Veillez à la bonne application des promotions
- Contrôler la qualité des produits et leurs présentations en rayon.
- Contrôler les livraisons
- Passer les commandes via le logiciel XL SOFT
- Contrôler les livraisons et enregistrer les réceptions sur XL SOFT
- Contrôler et faire respecter la réglementation tarifaire
- Vérifier l'étiquetage des produits
- Vérifier les DLC.
- **Toujours Le dernier jour** du mois faire un inventaire (y compris épicerie & liquide)
(penser à vérifier 3 jours avant le bon fonctionnement de votre douchette)
- Pour l'inventaire trimestriel y ajouter les consommables (papiers, sacs)
- Respecter de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité