Les métiers de bouche manquent de bras

publié le 15/06/2015 - mis à jour le 16/06/2015

Descriptif :

On recrute 6 000 professionnels de boucherie par an en France.

On recrute 6 000 professionnels de boucherie par an en France. Boucher ? Le métier a connu une vraie crise des vocations chez les jeunes. Mais le regain d'intérêt pour la gastronomie française et les produits de qualité commence à se faire sentir : "Nos CFA se remplissent à nouveau, se félicitent les responsables de la chambre syndicale des métiers d'artisanat. Les jeunes voient qu'on peut développer un vrai savoir-faire, posséder un métier et monter de belles entreprises".

C'est tant mieux car les débouchés sont vastes et plutôt variés avec un choix entre les boucheries de quartier et la grande distribution.

Dans les deux cas, il faut avoir la double compétence : une habileté manuelle pour découper les viandes, mais aussi des aptitudes commerciales car le boucher vend ses produits à une clientèle.

A découvrir en vidéo sur le site Réussir ma Vie

Visitez le site jedeviensboucher qui propose également la visite virtuelle d'une boucherie.

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.