

DESCRIPTIF TECHNIQUE

2020

Métier : Boucherie

v.1.2 du 17 octobre 2019

Rédacteur : François Mulette - Expert Métier - Meilleur Ouvrier de France Boucher-étal



Le descriptif technique ne contient que des informations relatives au métier et à la compétition technique. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement des Meilleurs Artisans de France 2020.

© RMC se réserve tous les droits relatifs aux documents rédigés pour ou au nom de RMC.

Ce document est la propriété exclusive de RMC, organisateur du concours Les Meilleurs Artisans de France RMC

SOMMAIRE

1.	DESCRIPTION DU METIER	4
	1.1. Description du Métier	4
	1.2. Documents Complémentaires	4
2.	CONNAISSANCES ET PORTEE DU TRAVAIL	4
	2.1. Compétences Spécifiques	4
	2.2. Connaissances Théoriques	4
	2.3. Travaux Pratiques	5
3.	LE SUJET D'EPREUVE	5
	3.1. Format et structure de l'épreuve	5
	3.2. Distribution / Circulation du Sujet	5
4.	NOTATION	5
	4.1. Critères d'évaluation	5
	4.2. Spécification d'évaluation du métier	5
	4.3. Procédures de Notation du métier	6
5.	EXIGENCES DE SECURITE LIEES AU METIER	6
6.	EQUIPEMENTS ET MATERIAUX	6
	6.1. Liste d'infrastructure	6
	6.2. Caisse à outils	6
	6.2. Matériaux et Equipements interdits	6
7.	MATIERE D'ŒUVRE	6

1. DESCRIPTION DU MÉTIER

1.1 Description du métier

Le boucher est un artisan qui achète les animaux en carcasses ou en quartiers, aux abattoirs, chez les grossistes ou dans des coopératives professionnelles. Il stocke, découpe et prépare la viande qu'il vend en magasin ou sur les marchés. Au-delà de ses compétences techniques, le boucher est également un commerçant qui a en charge la vente de ses produits. Il peut travailler à son compte ou en entreprise.

Les missions du boucher consistent à :

- Acheter les carcasses de viande auprès des grossistes, abattoirs ou coopératives professionnelles ;
- Sélectionner les morceaux à acheter ;
- Négocier les prix avec les fournisseurs ;
- Couper les carcasses et désosser les pièces de viande ;
- Parer et épilucher les pièces de viande ;
- Découper et séparer les pièces de viande ;
- Mettre en forme, barder et ficeler les morceaux de viande ;
- Piécer les morceaux de viande pour le service détail ;
- Maîtriser les différents outils et machines de découpe ;
- Présenter les produits en vitrine ;
- Accueillir les clients ;
- Conseiller et informer les clients sur l'origine des viandes et leurs propriétés ;
- Diversifier son offre en proposant éventuellement des produits de charcuterie-traiteur.

1.2 Documents complémentaires

Le descriptif technique ne contient que des informations relatives au métier et au passage de l'épreuve finale du concours. Il doit donc être utilisé en association avec les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans notre métier ainsi que le règlement de la compétition « Les Meilleurs Artisans de France 2020 ».

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La Compétition est une démonstration et une évaluation des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

2.1 Compétences spécifiques

- Avoir une bonne capacité physique et une excellente résistance à l'effort.
- Posséder des compétences techniques et manuelles.
- Être habile et faire preuve de dextérité pour manipuler les carcasses de viande.
- Respecter les normes d'hygiène.
- Apprécier le contact avec la clientèle en se montrant aimable et accueillant.
- Savoir donner des conseils avisés sur la viande, sa provenance, sa cuisson.

2.2 Connaissances théoriques

Les connaissances théoriques sont requises mais ne seront pas testées à proprement parler :

Les bouchers à leur compte doivent également posséder des connaissances en matière de comptabilité, de gestion mais également de ressources humaines.

Ils doivent connaître toutes les réglementations en termes d'hygiène et prévention des risques.

La connaissance des règles et règlements ne sera pas testée.

2.3 Travaux pratiques

Le compétiteur sera capable de réaliser individuellement les tâches suivantes :

Coupe et découpe d'une carcasse selon descriptif.

Par préparation :

- Coupe
- Désossage
- Séparation
- Epluchage

Par présentation :

- Bardage
- Lardage éventuel
- Ficelage
- Découpe
- Mise en place
- Décoration

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

3.1 Format / structure du sujet d'épreuve

Le format du sujet des épreuves est une série de modules sur la journée de compétition. Une partie du sujet (un module ou une partie) comportera une épreuve mystère.

Les concurrents doivent réaliser de façon autonome les tâches suivantes :

- Module 1 : Agneau
- Module 2 : Veau / bœuf
- Module 3 : Bœuf + épreuve mystère

3.2 Distribution/circulation du sujet d'épreuve

Le sujet sera diffusé en amont de la compétition. Il pourra toutefois être modifié jusqu'au jour des épreuves.

4. NOTATION

4.1 Critères d'évaluation

Les critères de notation seront basés sur la fente, coupe, découpe, désossage, séparation, parage, épluchage, mise en forme/ficelage, pesée, pièçage, décor, évocation du thème et présentation de l'ensemble, répartis comme suit :

- Agneau : 25 points
- Veau : 25 points
- Bœuf : 25 points
- Epreuve surprise : 13 points
- Support, respect du thème et organisation : 12 points
- **Soit un total de 100 points.**

4.2 Spécification d'évaluation du métier

Pour information, le « Jugement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition...). Les notes « Objectives » correspondent à des critères mesurables (exemple : dimensions, tache réalisée ou non...).

4.3 Procédures d'évaluation du métier

Le jury sera composé de 9 jurés et de son Président.

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

L'équipement obligatoire : gant, tablier de protection, chaussures de sécurité, calot (ou casquette)

6. ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX

6.1 Liste d'infrastructures

La liste des infrastructures reprend tous les équipements, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours.

Elle sera fournie en amont de la compétition.

6.2 Matériaux, équipements et outils que les compétiteurs apporteront dans leur caisse à outils

Équipement obligatoire : gant, tablier de protection, chaussures de sécurité, calot (ou casquette), vêtements professionnels, les cheveux longs et mi-longs doivent être attachés.

Outils : couteau à désosser, à éplucher, à parer, à trancher, aplatisseur, lardoire, feuille, couperet, scie à os, aiguilles à brider et à piquer, ficelle, couteau d'office et petit matériel de décoration. Petits bacs à déchets.

Cette Liste, non exhaustive, pourra être modifiée et sera fournie de façon définitive en amont de la compétition.

6.3 Matériaux et équipements interdits sur l'espace métier

Les compétiteurs ne sont pas autorisés à apporter leur propre matériel électrique.

Celui-ci sera fourni par l'organisateur.

7. MATIÈRE D'ŒUVRE

La matière d'œuvre (viande et économat) sera sélectionnée et amenée par le compétiteur.

ORGANISATION

L'événement est la propriété de la société Organisatrice - RMC / Next MS

Elle est accompagnée dans sa production par WorldSkills France, expert de l'organisation de concours métiers.

RMC

ALTICE CAMPUS

2 rue du Général Alain de Boissieu

75015 PARIS

Directeur des Projets hors media RMC : Benjamin CORON

Directeur de Production « Les Meilleurs Artisans de France RMC » : Charles CUEILLE

Directeur de Projet : Richard VEYRAC

WORLDSKILLS France

7 rue d'Argout

75002 PARIS

Délégué Général : Kader Si-Tayeb

Communication & Marketing : Isabelle LEJEUNE

Directeur de Projet Technique : Nicolas YVELIN