



# VENDEUR/EUSE EN BOUCHERIE

domaine d'activité  
Alimentation · Commerce

## DESCRIPTION

LE VENDEUR EN BOUCHERIE S'OCCUPE PRINCIPALEMENT DE LA VENTE DE PRODUITS DE BOUCHERIE : VIANDE, CHARCUTERIE, PLATS PRÊTS À L'EMPLOI ET SALADES. IL S'OCCUPE ÉGALEMENT DU MAGASIN EN SURVEILLANT LES TEMPÉRATURES DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES ET EN PRÉPARANT CERTAINS PLATS (MARINÉS OU NON). SES TÂCHES COMPRENNENT AUSSI LA PRÉSENTATION DE L'ASSORTIMENT ET LA DÉCORATION DU MAGASIN. IL SAIT ÉGALEMENT CONSEILLER LE CLIENT POUR LA PRÉPARATION DES VIANDES. LE VENDEUR EN BOUCHERIE PEUT EXERCER SON MÉTIER DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL OU DANS UN CENTRE COMMERCIAL.

### DÉTAILS

#### Champs d'activité

Présentation de l'assortiment et confection de décorations (magasin, comptoir, vitrines)

Préparation de plats marinés prêts à l'emploi et de salades

Découpe des pièces viande pour la vente (portionnage, désossage)

Surveillance des températures (comptoirs, frigos)

Information, conseil aux clients, encaissement (vente)

#### Connaissances/compétences

Exécution de recettes simples

Manipulation et entretien de machines et outils (trancheuse, couteaux)

Règlementation relative à l'alimentation, l'hygiène et la sécurité

### QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Esprit commercial

Aisance du contact et politesse

Goût et odorat développés

Bonne constitution physique (résistance aux changements de température et à l'humidité)

Bonne présentation

# CONDITIONS DE TRAVAIL

## LIEUX DE TRAVAIL

- centre commercial
- magasin
- supermarché

## CADRE DE TRAVAIL

- à l'intérieur

# FORMATION

## DIPLÔMES PRÉPARANT À LA PROFESSION

- DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle)

## QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au DAP dans ce métier sont:

- avoir réussi une classe de 5e d'adaptation (5AD, ancienne 9e pratique)  
ou bien 45 modules dans une classe de 5e de préparation (5P, ancienne 9e modulaire).
- avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

La formation menant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession

- s'étend sur 3 années ;
- est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante », se déroule donc d'une part dans une entreprise (formation pratique) et d'autre part dans un lycée technique (formation théorique).

## SPÉCIALISATIONS

Participation à des cours, formations et séminaires en rapport avec la profession.

## CENTRES DE FORMATION

### **Lycée Technique de Bonnevoie.**

119, rue du Cimetière  
L-1338 Luxembourg

Tel: 40 39 45 - 205  
Fax: 40 39 45 - 210

E-mail: [secretariat@ltb.lu](mailto:secretariat@ltb.lu)  
Web: <http://www.ltb.lu>

## CONTACT

### **Adem - Orientation professionnelle**

Maison de l'Orientation 58, bd G-D Charlotte (Place de l'Etoile)  
L-1330 Luxembourg

Tel: 247 - 85480  
Fax: 40 61 40

E-mail: [info.op@adem.public.lu](mailto:info.op@adem.public.lu)  
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

## PROFESSIONS ASSOCIÉES

- Commis/e de vente
- Conseiller/ère en vente
- Vendeur/euse en boulangerie – pâtisserie – confiserie
- Vendeur/euse – Magasinier/ière
- Vendeur/euse technique en optique