



BOUCHERS INDUSTRIELS ET PERSONNEL ASSIMILÉ

CNP 94141: BOUCHERS INDUSTRIELS, DÉPECEURS-DÉCOUPEURS DE VIANDE, PRÉPARATEURS DE VOLAILLE ET PERSONNEL ASSIMILÉ

Préparent de la viande et de la volaille en vue de leur transformation, de leur emballage ou de leur vente.



Faits en bref du N.-B.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Indéterminé

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

18

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

20,44 \$

18,00 \$ 21,00 \$
FAIBLE HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ



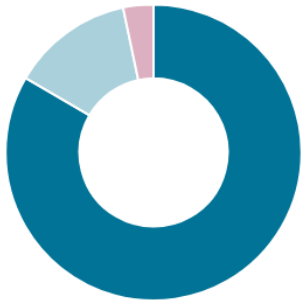
Un diplôme d'études secondaires
ou une formation en cours d'emploi

EMPLOYÉS

149

SALAIRE MOYEN

38 500 \$



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

83,3 %	Fabrication
13,3 %	Commerce de détail
Supprimées	Supprimées
3,3 %	Toutes les autres industries

EMPLOI SELON L'ÂGE

Supprimées	15-24
Supprimées	25-34
Supprimées	35-44
Supprimées	45-54
Supprimées	55-64
Supprimées	65+

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- | | | |
|---|--|-------------------------------|
| • Abatteur/Abatteuse - Abattoir | • Boucher Industriel/Bouchère Industrielle | • Coupeur/Coupeuse De Jambons |
| • Découpeur/Découpeuse De Viande Industrielle | • Désosseur/Désosseuse De Boeufs | • Pareur/Pareuse De Viandes |

FONCTIONS PRINCIPALES:

Ce groupe exerce une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- abattre les animaux à l'aide d'appareils d'étourdissement et de couteaux;
- dépouiller, nettoyer et dégraisser les carcasses;
- enlever des carcasses les viscères et les autres parties non comestibles;
- débiter les carcasses en plus petits morceaux afin d'en faciliter la manutention;
- abattre, s'il y a lieu, des bovins, des veaux et des moutons, selon les prescriptions des rites religieux;
- dépecer des carcasses, des demi-carcasses ou des quartiers de boeuf, d'agneau, de porc ou de veau en vue d'une coupe, d'une transformation ou d'un emballage ultérieurs;
- désosser la viande.

