

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.



PERSPECTIVES DE TROIS ANS



POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

27

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

19,59 \$

16,84 \$ 20,90 \$ **FAIBLE HAUTE**

NIVEAU DE SCOLARITÉ



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

147

SALAIRE MOYEN

38 500 \$

Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.

EMPLOI SELON L'INDUSTRIE 83,3 % Fabrication 13,3 % Commerce de détail 5.0. S.O. 3,3 % Toutes les autres industries

EMPLOI SELON L'ÂGE

0,0 %	15-24
0,0 %	25-34
0,0 %	35-44
0,0 %	45-54
0,0 %	55-64
0,0 %	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.



Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.