



BOUCHERS - COMMERCE DE GROS ET DE DÉTAIL

CNP 63201

Préparent des coupes régulières et spécialisées de viande, de volaille, de poisson et de crustacés qui seront vendues par des détaillants ou des grossistes de produits alimentaires.



Faits en bref du N.-B.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Indéterminé

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

23

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

18,75 \$

15,90 \$ 31,85 \$
FAIBLE HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ



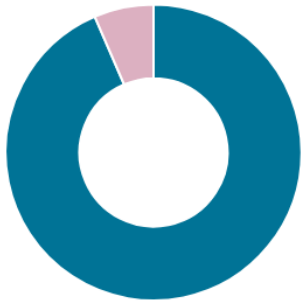
Un diplôme d'études secondaires
ou une formation en cours d'emploi

EMPLOYÉS

168

SALAIRE MOYEN

37 500 \$



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

93,5 %	Commerce de détail
Supprimées	Supprimées
Supprimées	Supprimées
6,5 %	Toutes les autres industries



EMPLOI SELON L'ÂGE

12,9 %	15-24
9,7 %	25-34
32,3 %	35-44
25,8 %	45-54
12,9 %	55-64
6,5 %	65+

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Apprenti Boucher/Apprentie Bouchère
- Boucher/Bouchère - Boucherie
- Boucher/Bouchère - Commerce De Détail
- Boucher/Bouchère En Chef - Commerce De Gros

FONCTIONS PRINCIPALES:

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

- couper, parer, désosser et préparer des coupes personnalisées et/ou régulières de viande, de volaille, de poisson et de crustacés, pour la vente à des comptoirs libre-service ou selon les directives des clients de détails et/ou commerce de gros;
- préparer des assortiments spéciaux de viande, pour l'étalage et/ou la livraison;
- façonner et ficeler les rôtis et les autres viandes, ainsi que les volailles ou les poissons et, à l'occasion, envelopper ou emballer les viandes, les volailles, les poissons et les crustacés préparés, frais et/ou congelés;
- gérer les stocks, tenir le relevé des produits vendus et déterminer la quantité, la gamme et la fraîcheur des produits à présenter selon les exigences du commerce et de la clientèle.

