

TÉMOIGNAGE •

Souvenez-vous, nous l'avons rencontré lors de son premier séminaire pratique, c'était en janvier. Aujourd'hui c'est son troisième séminaires et comme prévu, nous l'avons à nouveau interrogé au sujet de son évolution et de son ressenti par rapport à ses premiers mois de formation.

Stéphane
39 ans

IDV: Comment décrirais-tu ta progression depuis le début de ta formation à l'IDV ?

Je suis un éternel insatisfait, surtout exigeant avec moi-même. Même si les retours sont positifs, j'aimerais acquérir les connaissances plus vite, travailler la désosse à blanc plus rapidement, en bref je ne me sens pas encore complet sur plusieurs thématiques.

Il m'arrive parfois de relativiser, il y a quelques mois je n'avais jamais vu, ni toucher à une carcasse. Aujourd'hui, mon péché mignon c'est de travailler sur un taureau, c'est du sport !

En y repensant et en tenant compte de mon statut d'alternant, c'est fou tout ce que j'ai appris et réalisé en si peu de temps. Je suis venu chercher un savoir-faire et je m'y retrouve complètement dans cette nouvelle carrière. Je souligne aussi les qualités du formateur (Jean Marc), si vous êtes motivé, il ne vous lâchera pas, il fera son possible pour favoriser l'évolution et la montée en compétences.



IDV : Quelles compétences as-tu développées pendant ta formation et comment penses-tu les utiliser dans ta future carrière ?

C'est tellement vaste la boucherie, développé n'est pas acquis. Le chemin est encore long, il y a encore tant à apprendre. Dans les grandes lignes, je dirais les techniques de découpes, règles d'hygiène, la chaîne du froid, la préparation des viandes ou volailles, les conseils sur les cuissons ou des suggestions de recettes, etc.

Mon objectif premier est de viser l'autonomie, être capable de gérer un rayon seul et si tout se passe bien, étendre mon expérience sur l'aspect commercial et la gestion d'équipe. Prolonger mon expérience dans une boucherie artisanale est une bonne option qui me tente aussi.

À voir !

Découvrez dès maintenant la vidéo de la première interview de Stéphane [ici](#)

TÉMOIGNAGE ●

IDV: Qu'aimes-tu dans ton nouveau métier ?

Pratiquement tout ! C'est la diversité des activités qui m'a poussé à être boucher. Du travail de la viande, jusqu'à l'aspect commercial en passant par la gestion. Il y a de la place pour tout le monde, suivant les ambitions et les compétences de chacun.

IDV: Comment ton formateur (Jean-Marc) te permet-il de t'améliorer et de surmonter les difficultés auxquelles tu es confronté ?

Son secret c'est le partage, la transmission. Il est toujours disponible et ne manque pas de conseils pour toujours me maintenir sur les bons rails. Jean-Marc nous pousse au maximum pour que chacun puisse exploiter au mieux son potentiel, c'est une belle valeur ajoutée à notre formation.

IDV: Quelles sont les missions qui te sont confiées en entreprise ? As-tu remarqué une augmentation de tes responsabilités ?

Avec d'autres collègues je suis en charge de la partie viande, j'effectue les mêmes tâches avec une bonne partie du temps de travail dédié à la vente. La prise d'initiative et de responsabilité vient naturellement, je ne me suis pas limité à des tâches d'apprenti, j'étais demandeur et l'équipe m'a fait confiance. J'apporte aussi mon expérience dans les moments difficiles, en particulier sur la médiation et la cohésion du groupe. Après 4 mois au sein de l'entreprise, on me sollicite déjà pour signer un CDI à la fin de la formation. C'est une reconnaissance que j'apprécie.



IDV: Quels sont les défis que tu as rencontrés pendant ta formation et comment les as-tu surmontés ?

En séminaire, il me faut bien 2 jours de pratique avant que je retrouve mes repères sur la désosse. En raison d'un flux important en magasin, nous travaillons rarement la carcasse. Il est donc difficile de retrouver le coup de main à chaque séminaire, en revanche c'est toujours un plaisir d'exercer au site de découpe. Quand j'y suis, j'en profite pour me former au maximum.

IDV: Le mot de la fin

Boucher est un métier de passion, il y a vraiment de nombreux débouchés à condition d'en vouloir. Dans le cas contraire, la sélection naturelle se fait sans attendre.