

# Le Mag' IDV

Votre rendez-vous mensuel avec *l'Institut Des Viandes*

• AVRIL 2023 •



**INSTITUT DES VIANDES**  
L'excellence de vos compétences

## SOMMAIRE

	• Page •
Actual'IDV	• 1
Zoom sur : Les tensions de l'emploi en boucherie	• 2
Témoignage	• 3-4
Conseils pour la préparation d'entretien	• 5
Nous contacter	• 6

# ACTUAL'IDV ●

**Ce mois ci :**

## ANTICIPATION DES BESOINS DE FORMATION AVANT L'ÉTÉ

À peine le printemps que l'été est déjà bientôt là. A l'approche de la période estivale nous vous recommandons de **prendre contact avec nous au plus vite** pour anticiper vos besoins sur le rayon boucherie. Que vous souhaitiez intégrer votre futur.e alternant.e. avant l'été où en Septembre, notre équipe adaptera son accompagnement et son recrutement à votre demande.

### Magasins pour qui nous recherchons actuellement leur futur.e boucher.ère

VENDEUVRE-SUR-BARSE (10)

SAULIEU (21)

JOUGNE (25)

MOUTHE (25)

VILLERS-LE-LAC (25)

LUNEL (34)

LA VERPILLIÈRE (38)

ST JEAN DE BOURNAY (38)

RIORGES (42)

LORMES (58)

GRIGNY (69)

DRUMETTAZ CLARAFOND (73)

DOUVAINE (74)

LA SEYNE SUR MER (83)

et d'autres à venir prochainement

## À la recherche d'un poste ?

**Aucun poste autour de chez vous ?**

**Grâce à notre important réseau**

**nous vous aidons à trouver un magasin prêt à vous accueillir !**

### Coup de pouce

**Léonie en alternance à l'IDV à besoin de vous ! Dans le cadre de la fin de son Bachelor elle a besoin de récolter des avis concernant notre site internet. Cela vous prendra moins de 5 minutes !**

**[Le questionnaire](#)**



### Nos réseaux

**Pensez à suivre nos réseaux sociaux pour être au courant de toute l'actualité IDV et nous suivre comme si vous y étiez !**



# ZOOM SUR ●

## Les tensions de l'emploi en boucherie

Il n'est un secret pour personne que le métier de boucher peine à recruter depuis déjà plusieurs années.

Alors que cette profession était reconnue et valorisée au 20ème siècle, elle a souffert d'un déficit de popularité à partir des années 90-2000. Depuis, le manque de personnel se fait sentir et le renouvellement des générations ne permet pas le remplacement des départs en retraite.

Découvrez les chiffres clés de cette crise de l'embauche en boucherie.

**2022**

=

**11 280**

**Offres d'emplois en boucherie**

Le nombre d'offres très élevé signifie le **grand besoin de main d'œuvre.**

**79%**

**Ont été des recrutements difficiles**

Il y a plus de demandes que d'offres ce qui rend les postes durs à pourvoir

**5000**

**Professionnels manquants**

**74%**

**des boucher.ères ont plus de 40 ans**

Dû aux nombreux départs à la retraite, la pénurie de main d'œuvre continue de se creuser.

**Depuis 2012**

L'IDV à accompagné plus de 500 boucher.ères venant de toute la France dans leur reconversion en boucherie.

**Pourquoi pas vous ?**

# 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.

# 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.

## **À voir !**

**L'interview vidéo de Sophie est à présent disponible sur [notre chaine YouTube](#)**

# CONSEILS POUR LA PRÉPARATION D'ENTRETIEN •

## 1

### Avant l'entretien

#### Restez disponible !

Il est très important d'être en capacité de répondre au téléphone à tout moment.

Répondez aux **numéros privés et lignes fixes**, les entreprises les utilisent souvent.



## 2

### Préparez l'entretien

Renseignez-vous sur l'enseigne.

N'hésitez pas à **vous rendre sur place** afin de prendre connaissance du rayon et ainsi vous familiariser avec l'entreprise

**Préparez vos questions** et certaines de **vos réponses** (attention n'apprenez pas par cœur un discours)

## 3

### Le jour J

**Arrivez en avance** (c'est toujours mieux). **Soyez courtois** avec tout le monde aux abords du magasin, vous êtes susceptible de croiser des employés du magasin.

Il est très important d'**être propre sur soi**, vous postulez pour un poste dans l'agroalimentaire, **l'hygiène doit donc être irréprochable.**

### En bref

- Soyez disponible
- Soyez courtois
- Montrez votre motivation
- Montrez votre intérêt
- Ayez une apparence soignée

# INFOS PRATIQUES •

## CRITÈRES

- Hommes/femmes majeurs
- Si +26 ans, être inscrit.e au Pôle-Emploi
- Esprit d'équipe
- Rigoureux.se
- Impliqué.e



## LA FORMATION



FORMATION MIXTE



DÉBUTANTS



12 MOIS



CQP BOUCHER

N'hésitez pas à nous contacter pour une présentation complète de notre dispositif et des postes à pourvoir

Si vous avez **une question**,

Si vous souhaitez **candidater**

ou alors si vous souhaitez **former le futur élément de votre équipe.**

## NOUS CONTACTER



**09.72.14.40.24**



**[contact@idv-fr.org](mailto:contact@idv-fr.org)**



**[www.idv-fr.org](http://www.idv-fr.org)**



Retrouvez-nous sur :

