

Il y aura toujours et partout un job pour toi en boucherie !

Malgré tous nos efforts ... le nombre de bouchers diplômés que nous pouvons amener dans nos entreprises est trop limité pour satisfaire au besoin existant dans notre secteur.

L'an dernier, il y avait environ 200 jeunes dans l'enseignement de boucherie en Flandre. Quand on sait qu'il manque chez nos bouchers artisanaux près d'un millier de mains et que beaucoup de bouchers pensionnés ne sont pas en mesure de remettre leur entreprise à un jeune boucher, il apparaît clairement qu'on est largement en-dessous du nombre nécessaire ...

Pourtant, nous ne ratons pas la moindre occasion de souligner les points positifs qu'amène le travail dans une boucherie. Comme boucher diplômé, aidant, cuisinier ou vendeur/vendeuse, on est assuré d'un emploi bien payé dans un environnement de travail agréable. On travaille en équipe, généralement dans sa propre région, et on peut laisser libre cours à sa créativité dans ses réalisations artisanales.

Au cours de ces dernières années, de gros efforts ont été faits au niveau de la promotion du métier et nos écoles ont fait tous les efforts possibles pour investir dans des formations valables et dans du matériel moderne.

Un des grands atouts de la boucherie artisanale est le lien unique avec le client.

Les conseils personnels donnés au magasin sur la meilleure manière de préparer la viande achetée, sont essentiels pour fidéliser la clientèle. Le boucher connaît l'histoire et les petites habitudes de ses clients et est de tout cœur avec eux. Cela crée un lien de confiance pour lequel le client va chez le boucher au lieu d'aller au supermarché.

Il y en a pour tous les goûts ...

Que tu veuilles devenir boucher, vendeuse ou collaborateur dans une boucherie, une bonne formation est la garantie d'acquérir toute la compétence professionnelle nécessaire. C'est pour cette raison que nous trouvons si importantes la formation et l'école.

Es-tu intéressé(e) par le métier de boucher artisanal ou par une profession connexe, comme traiteur, cuisinier, vendeuse, ... ? N'hésite pas à passer chez un boucher de ton quartier ou prends contact avec une école de boucherie près de chez toi ...

Carine Vos