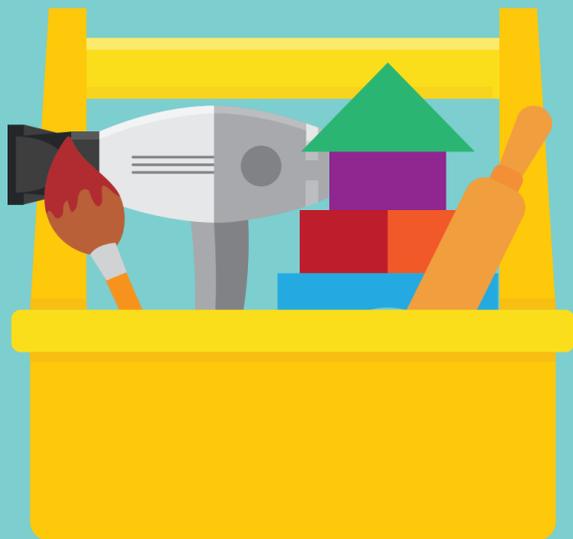


SERVICES



Découpeur de viande au détail

Un découpeur de viande au détail prépare des coupes de boeuf, de porc, de veau, des découpes de volaille et d'agneau et la viande pour la fabrication de saucisses; démontre des pratiques et des techniques de travail sûres; applique les pratiques de travail générales et le merchandising; installe et utilise des machines et exécute les pratiques commerciales et relations client.

As-tu d'excellentes compétences en matière de service à la clientèle? Sais-tu utiliser les chiffres et effectuer des calculs? Peux-tu soulever confortablement 30 lbs? Es-tu à l'aise d'être debout pendant de longues périodes de temps? Aimes-tu travailler avec des outils manuels et de gros équipements de cuisine?



COMPÉTENCES ESSENTIELLES LES PLUS IMPORTANTES

- l'attention aux détails
- la communication
- la résolution de problèmes
- le travail en équipe



GAINS POTENTIELS

Salaire horaire

de 17,20 \$ à 24,00 \$

Salaire annuel

de 32 272 \$ à 46 800 \$

Gagne jusqu'à

100 000 \$ pendant ton apprentissage



POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

Tu pourrais travailler dans :

- des boucheries
- des épiceries
- des magasins de viande spécialisés
- des établissements de vente au détail

ou un jour avoir ta PROPRE entreprise!

Autres métiers connexes :

- Boulanger (423A)
- Chef (415C)



Pour devenir un découpeur de viande au détail, tu pourrais participer à un programme de formation en apprentissage.

Commence ton apprentissage dès maintenant avec le PAJO!



DÉTAILS IMPORTANTS

- **CODE 245R**
- Métier non obligatoire
- 3 460 heures en milieu de travail + 540 heures en classe (niveau 1)
- Total de 4 000 heures (environ un à deux ans)
- Pas d'examen de certification

Consulte les programmes spécialisés de ton école secondaire pour explorer les métiers!

Laisse le PAJO te prêter main-forte!

Visite [Métiers spécialisés Ontario](#) pour plus de renseignements.