

**Stage d'observation de Troisième du 8 au 12 Décembre 2025**

**Entreprise: Boucherie Marty au Marché Victor Hugo**



Professeur référent : M.MRKALJ

## **Sommaire :**

- 1) Introduction :
  - Présentation du lieu de stage
  - Son secteur d'activité
  - Les motivations d'avoir une boucherie à Toulouse
  
- 2) Présentation de l'entreprise :
  - Taille de l'entreprise
  - Son historique
  - L'activité principale de l'entreprise
  - L'organisation de l'entreprise
  
- 3) Description du stage :
  - Les missions et tâches
  - Les outils utilisés
  - Mon encadrement pendant le stage
  
- 4) Présentation du métier de boucher :
  - Description du métier
  - Formation et diplôme
  - Avantages et inconvénients
  - Salaire
  - Evolution possible
  
- 5) Bilan personnel :
  - Ce que j'ai appris pendant la semaine
  - Ce que j'ai apprécié et moins apprécié
  - L'impact que ça a eu sur mon projet d'orientation
  
- 6) Conclusion :
  - Résumé de mon expérience pendant ce stage
  - Remerciement envers l'entreprise et mes encadrants
  
- 7) Annexes :
  - Photos, documents complémentaires, schémas, etc

## Introduction :

Mon stage s'est déroulé à Toulouse dans une boucherie du marché Victor Hugo nommée Boucherie Marty. Une partie de mon stage s'est passée au laboratoire de la boucherie située dans le quartier de la Roseraie et la deuxième partie dans la loge de la boucherie Marty au marché couvert Victor Hugo de Toulouse.

La boucherie Marty est spécialisée dans la vente de pièces de bœufs et de veaux.

J'ai souhaité faire mon stage dans cette boucherie car lors d'achats effectués j'ai pu voir comment les bouchers préparent les viandes, les relations qu'ils peuvent avoir avec certains clients et l'ambiance qui règne dans la loge entre les bouchers.



*Marché Victor Hugo de Toulouse*

Source: Actu.fr

## Présentation de l'entreprise :

L'entreprise est une boucherie spécialisée dans la vente de bœufs et de veaux au marché Victor Hugo. Le chef d'entreprise Bertrand Marty a eu l'opportunité d'obtenir une loge ce qui n'est pas facile. L'entreprise boucherie Marty est au marché Victor Hugo depuis un peu plus de dix ans. Afin de pouvoir stocker et préparer les pièces, il a aussi un laboratoire dans le quartier de la Roseraie. Aujourd'hui, il a sept employés, cinq d'entre eux travaillent principalement dans la loge du marché et les deux autres employés sont affectés au laboratoire. Les employés de la loge travaillent du mardi au dimanche matin avec un jour de repos pendant la semaine à tour de rôle alors que les employés du laboratoire travaillent du lundi au vendredi midi. Leur journée commence à cinq heures du matin et se termine à quatorze heures.

Monsieur Marty travaille en tant que boucher à la loge six jours sur sept mais certains après-midi, il doit s'occuper de l'aspect gestion de l'entreprise pendant que les autres bouchers se reposent. En moyenne par semaine, la boucherie vend entre 500 et 700 kg de viande.

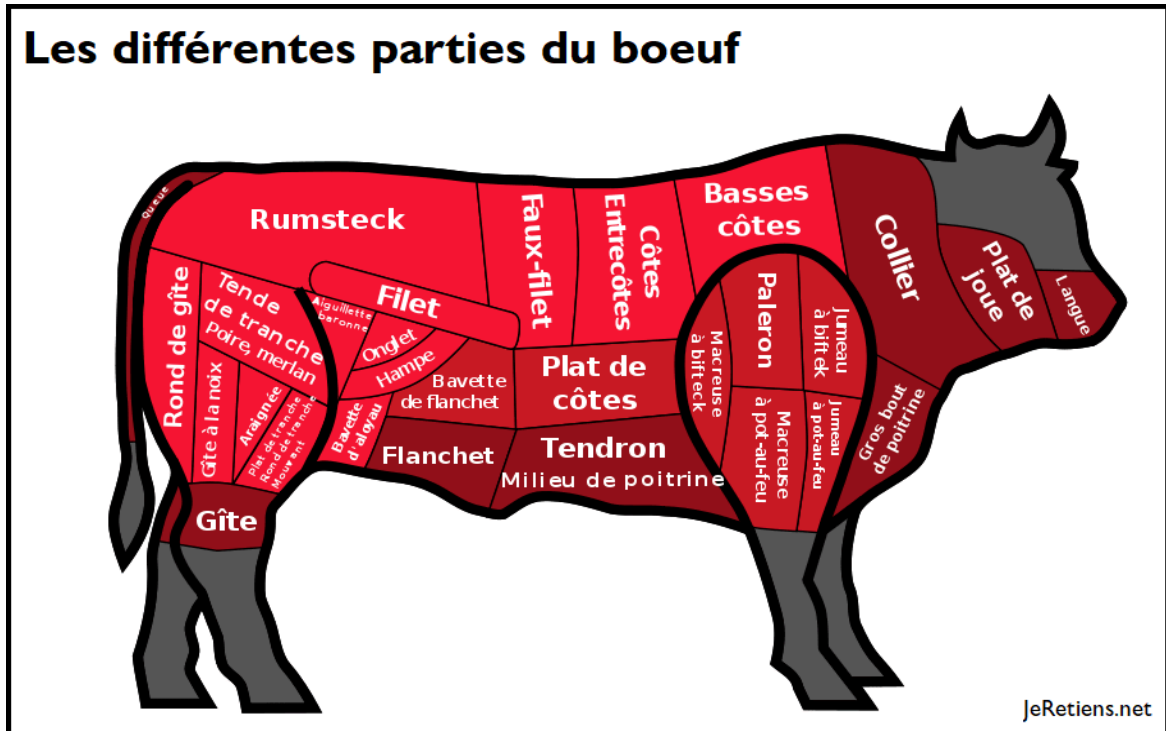
Bertrand Marty fait en sorte de connaître l'ensemble des éleveurs à qui il achète les pièces de viande et surtout d'avoir des éleveurs dans la région afin de s'approvisionner en circuit-court. La relation qu'il a établie avec les éleveurs lui permet de savoir comment ils travaillent, la façon dont les bêtes sont élevées et grâce à la relation mise en place, cela permet aux éleveurs de connaître les attentes de Bertrand Marty ainsi que de faciliter les commandes.



## Description de mon stage :

### Jour 1 :

J'ai été accueilli au laboratoire de la Roseraie par le boucher avec qui j'ai travaillé pendant deux jours de suite. Pour les autres bouchers de la loge c'était jour de repos. Le boucher m'a décrit l'ensemble des pièces de viande dans un bœuf ainsi que les meilleurs morceaux pour lui.



*Différentes pièces de bœuf vendues*

J'ai commencé par travailler sur le filet de bœuf, le morceau le plus tendre et le moins gras du bœuf. Cette partie du bœuf ou de la vache est l'une des moins chères et permet d'en faire de la viande hachée.

Pour ma protection, j'ai utilisé gant en maille de fer remontant jusqu'au coude, ce gant permet au couteau de ne pas transpercer la main. J'ai dû mettre des gants en plastique sous et par-dessus la maille de fer afin que cela tienne. J'ai aussi utilisé un tablier en tissu.



*Gant de protection en cote de maille*

Source: protection-des-mains.com

Pour préparer et couper la viande, j'ai utilisé plusieurs types de couteaux, le premier long et fin qu'on appelle couteau à éplucher m'a servi à dénervé les pièces de viande. Le deuxième, un couteau à trancher qui permet d'enlever de grosses pièces de gras et à couper la viande en gros morceaux.

### Jour 2 :

Le mardi correspond au jour des livraisons au laboratoire des commandes effectuées par Monsieur Marty par l'ensemble des fournisseurs.

J'ai donc commencé par aider à ranger tout ce qui venait d'être livré dans le réfrigérateur. Nous avons reçu des quartiers entiers de boeufs et de veaux.



*Répartition des quartiers de viande dans le réfrigérateur*

L'organisation du réfrigérateur est très importante, c'est à dire que les quartiers de viande reçus le mardi sont placés au fond du compartiment car la viande a besoin de mûrir et ne peut pas être consommée tout de suite. Il faut minimum 15 jours de maturation pour le boeuf même si Bertrand Marty ne vend pas de bœuf avant un mois de maturation minimum. Les quartiers de bœuf les plus vieux sont rendus accessibles dès l'ouverture du réfrigérateur.

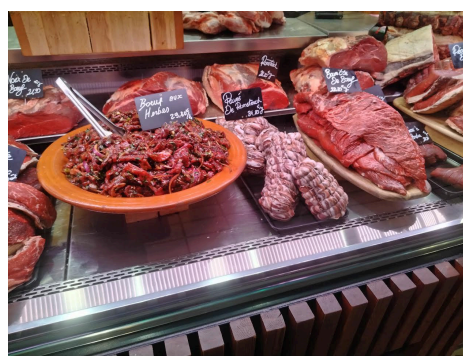
J'ai repris le découpage des morceaux de viande. Pendant cette journée je sentais une petite amélioration par rapport à lundi pour découper les morceaux de viande.

Pour finir la matinée nous avons lavé tout le laboratoire et le réfrigérateur car l'hygiène est primordiale dans ce métier afin de ne pas risquer d'intoxiquer les clients.

### Jour 3 :

Le troisième jour je suis allé au marché Victor Hugo dans la loge de la boucherie Marty. Pendant cette journée j'ai commencé par enlever la fine membrane qui se trouve entre la viande et le gras du rumsteak. J'ai ensuite participé à la préparation de faux-filets recouverts de poitrine fumée puis j'ai appris à faire le ficelage des faux-filets bardés de poitrine.

Avant que le service ne commence, il faut ensuite répartir l'ensemble des préparations, des quartiers de bœuf, de veau ainsi que les sauces et pains à hamburger. Une fois la loge et la vitrine préparées, il m'a été demandé de gérer la caisse de la loge et donc l'encaissement des clients.



*Vitrine de la loge une fois prête*

### Jour 4 :

Je suis revenu au Marché avec l'équipe de la boucherie Marty, j'ai commencé par préparer une commande d'un client en découpant en morceaux de l'épaule de veau désossée. J'ai appris à ficeler un filet de bœuf puis je me suis remis à l'encaissement. J'ai passé quasi toute la matinée à la caisse car les morceaux que les bouchers préparaient étaient assez compliqués, il fallait avoir une compétence solide pour préparer certaines commandes. J'ai pu observer la découpe d'un agneau dans la loge de Madame Marty située juste derrière.

Il m'a été demandé de participer à la confection de boulettes de viande hachées mûrées afin de pouvoir en faire des steaks mûrés avec une presse.

Pour finir la matinée, j'ai aidé à préparer une nouvelle recette de boulettes de veau.

Cette recette se compose de veau haché, de sel, de poivre, de reblochon mélangé à une crème épaisse de bresse, de la poitrine fumée et le tout roulé dans de la chapelure panko ainsi que des oignons frits. Les bouchers recommandent aux clients d'en faire des smash burgers ce qui a un grand succès. L'ensemble des produits utilisés pour les recettes proposées par les bouchers, proviennent des artisans du marché Victor Hugo.



*Vitrine de la loge avec les préparations du jour 4*

#### Jour 5 :

Pour ce dernier jour de stage je suis retourné au laboratoire. Lors de cette matinée, j'ai commencé par l'apprentissage du désossement des morceaux de bœuf. Pour désosser il faut utiliser un autre couteau adapté : le désosseur.



*Couteau de boucher: le désosseur*  
Source: [couteauprofessionnel.com](http://couteauprofessionnel.com)

Les deux techniques que j'ai pu utiliser sont :

La première consiste à décrocher la viande de l'os avec la pointe du couteau et l'autre technique consiste à prendre le couteau de façon à pouvoir décrocher le périoste qui est une fine membrane recouvrant l'os et qui se situe entre la viande et l'os.

Après le désossage j'ai continué à préparer des morceaux de filet pour faire de la viande hachée. Le boucher m'a montré comment découper et préparer une côte de bœuf.



*Côte de boeuf une fois prête*

## **Présentation du métier de boucher :**

Le métier de boucher est un métier artisanal, nécessitant une connaissance des bêtes, des différents morceaux de viandes, des techniques de découpe et une grande rigueur par rapport à l'hygiène. Il est nécessaire aussi d'avoir un bon relationnel avec les clients.

Un boucher commence par faire un CAP en boucherie sur deux ans, principalement en apprentissage. Il est ensuite possible de faire un bac professionnel, mais pour pouvoir ouvrir une boucherie, il faudra faire un BP (Brevet professionnel en boucherie) afin d'acquérir des compétences en gestion d'entreprise.

Les employés commencent à 5 heures du matin et finissent à 14 heures. Ils travaillent dans le froid et n'ont pas leurs jours de repos comme la plupart des gens le samedi et le dimanche. Pour le patron d'une boucherie, il ne faut pas compter ses heures surtout au début de la création de l'entreprise, car au métier de boucher s'ajoute la gestion administrative de l'entreprise.

Les avantages du métier de boucher sont la relation avec la clientèle, la possibilité de créer des recettes à base de viande. C'est un métier artisanal, donc il faut acquérir des techniques de découpe pour maîtriser son métier. Un boucher au bout de quelques années d'expérience peut devenir son propre patron en ouvrant sa boucherie.

Les inconvénients sont le port de charges lourdes, le travail dans le froid, le risque de coupure avec des couteaux et les horaires de travail, tôt le matin ainsi que le week-end.

En moyenne, un ouvrier boucher peut avoir un salaire compris entre 1800 euros et 2600 euros brut en fonction de son expérience et de son niveau de qualification.

## **Bilan personnel :**

Mon stage de 3ème en boucherie m'a permis de découvrir le monde du travail et plus particulièrement l'artisanat en boucherie. J'ai appris à découper certaines viandes, découvert le noms des pièces de bœuf et j'ai pu apprendre certaines techniques comme enlever tout le gras de la viande et désosser.

J'ai réellement apprécié ce métier car j'aime la viande rouge. J'ai adoré la toucher, la couper et aussi la vendre. Ce qui m'a réellement plus, c'est aussi la relation d'équipe entre les bouchers mais aussi les autres artisans du marché Victor Hugo ainsi que la relation avec les clients. J'ai préféré travailler à la loge au marché qu'au laboratoire où l'on voit beaucoup moins de monde.

Ce qui a été moins sympathique, c'est le fait de devoir se lever très tôt, les moments rares où il n'y a pas de clients et le nettoyage systématique des mains et du laboratoire.

Ce stage m'a permis de découvrir le métier de boucher et de vouloir étudier la possibilité de m'orienter vers ce domaine.

## **Conclusion :**

Je me suis réellement amusé pendant mon stage, j'ai pu participer au travail dans le laboratoire et dans la loge au marché Victor Hugo. J'ai découvert un des nombreux métiers de l'artisanat.

Je tiens à remercier Monsieur Marty et son équipe de m'avoir pris avec eux lors de mon stage de découverte du milieu professionnel. Je les remercie pour la très bonne ambiance et de m'avoir fait découvrir les différents aspects du métier de boucher.

J'ai adoré les petites blagues comme aller demander le ciseau à défriser le persil chez tous les artisans du marché et aussi les petites dégustations entre deux clients.

