



Compréhension écrite en français :

Enzo est boucher



Lis le texte et réponds aux questions ci-dessous.



Voici Enzo. Il est boucher. Il reçoit de grandes pièces de viande, puis réalise la découpe, le parage et le désossage. Ensuite, il prépare les morceaux et les présente dans le rayon de la boucherie.

Enzo conseille les clients, participe à la vente et s'occupe aussi de la rôtisserie. Il aime faire découvrir de nouvelles viandes. La boucherie travaille avec des éleveurs, des primeurs et des producteurs de fromages de la région.

Les règles d'hygiène sont primordiales. Enzo doit avoir les mains bien lavées et porter une tenue de travail propre, notamment une casquette et un tablier. Pour certaines opérations, il utilise également des équipements de protection individuelle, appelés EPI (exemple : des gants anticoupure).

Enzo aime faire plaisir à ses clients et les voir revenir avec le sourire. Il apprécie également le côté technique du métier et la

préparation de beaux morceaux. Pour être boucher, il faut avoir le sens du contact, apprécier la viande et être méticuleux.

Enzo a découvert la boucherie pendant un stage. Après un pré-apprentissage et deux années d'apprentissage, il a obtenu son CAP boucher. Il a ensuite préparé une mention en charcuterie-traiteur avant de devenir ouvrier boucher. Son rêve est d'ouvrir sa propre boucherie.

1. Comment s'appelle cet homme ? _____
2. Quel est son métier ? _____
3. Quelles opérations réalise-t-il sur la viande ? _____
4. Que fait-il pour les clients ? _____

5. Avec quels professionnels travaille-t-il ? _____

6. Quelles qualités faut-il avoir pour être boucher ? _____

7. Quel diplôme Enzo a-t-il obtenu ? _____
8. Quel est le rêve d'Enzo ? _____



Compréhension écrite en français : Enzo est boucher

Correction de l'exercice

Voici Enzo. Il est boucher. Il reçoit de grandes pièces de viande, puis réalise la découpe, le parage et le désossage. Ensuite, il prépare les morceaux et les présente dans le rayon de la boucherie.

Enzo conseille les clients, participe à la vente et s'occupe aussi de la rôtisserie. Il aime faire découvrir de nouvelles viandes. La boucherie travaille avec des éleveurs, des primeurs et des producteurs de fromages de la région.

Les règles d'hygiène sont primordiales. Enzo doit avoir les mains bien lavées et porter une tenue de travail propre, notamment une casquette et un tablier. Pour certaines opérations, il utilise également des équipements de protection individuelle, appelés EPI.

Enzo aime faire plaisir à ses clients et les voir revenir avec le sourire. Il apprécie également le côté technique du métier et la préparation de beaux morceaux. Pour être boucher, il faut avoir le sens du contact, apprécier la viande et être méticuleux.

Enzo a découvert la boucherie pendant un stage. Après un pré-apprentissage et deux années d'apprentissage, il a obtenu son CAP boucher. Il a ensuite préparé une mention en charcuterie-traiteur avant de devenir ouvrier boucher. Son rêve est d'ouvrir sa propre boucherie.

1. **Comment s'appelle cet homme ? Il s'appelle Enzo.**
2. **Quel est son métier ? Il est boucher.**
3. **Quelles opérations réalise-t-il sur la viande ? Il réalise la découpe, le parage et le désossage.**
4. **Que fait-il pour les clients ? Il les conseille, leur vend des produits et leur fait découvrir de nouvelles viandes.**
5. **Avec quels professionnels travaille-t-il ? Il travaille avec des éleveurs, des primeurs et des producteurs de fromages.**
6. **Quelles qualités faut-il avoir pour être boucher ? Il faut avoir le sens du contact, apprécier la viande et être méticuleux.**
7. **Quel diplôme Enzo a-t-il obtenu ? Il a obtenu son CAP boucher.**
8. **Quel est le rêve d'Enzo ? Il rêve d'ouvrir sa propre boucherie.**

Exercice réalisé à partir de la vidéo YouTube **“Boucher : préparer la viande et conseiller le client”**
de France Travail :

<https://www.youtube.com/watch?v=latgOBrtvNE>

[Téléchargez des centaines d'autres exercices sur mon site !](#)

