

Gazette des métiers

LE JOURNAL DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS D'ALSACE

Juin 2013 2,80 € www.cm-alsace.fr

DOSSIER DU MOIS

Qualité,
transparence, service

La boucherie
artisanale s'affirme



Chambre de Métiers d'Alsace

Sarah Houdail étalière: « pour bien vendre il faut savoir bien conseiller »

Son parcours professionnel, Sarah Houdail l'a effectué intégralement à la boucherie-charcuterie-traiteur de Jean-Luc Hoffmann à Haguenau, qu'elle a découverte en même temps que sa vocation.

Son premier contact avec le métier d'étalière, elle le contracte au cours d'une journée portes ouvertes au CFA de Haguenau. Mais le déclic viendra plus tard, quand le hasard d'un stage d'insertion la conduit dans l'entreprise de Jean-Luc Hoffmann. L'ambiance de l'entreprise, le contact avec les produits maison, la perspective du face à face avec les clients, la décident à entrer en apprentissage pour préparer un CTM d'étalière en boucherie, qu'elle obtient au

bout de deux ans de formation.

« Arrêter d'acheter des barquettes » !

Lauréate du prix de l'apprentissage au féminin en 2009, Sarah répond favorablement à son employeur lui proposant de souscrire un contrat à durée indéterminée et depuis elle accueille et sert ses clients, casquette vissée sur la tête, élégamment vêtue d'une veste brune à parements orange, du grand tablier blanc à bretelle unique en arborant



Sarah Houdail avec Jean-Luc Hoffmann, un joli sourire est aussi un argument de vente

un charmant sourire qui illumine son visage et embellit également les produits carnés maison.

La jolie Sarah ne se contente pas de réserver à ses clients un chaleureux accueil, ce qu'elle aime par-dessus tout c'est les conseiller, sur le mode de cuisson, les orienter vers un nouveau produit, leur donner des recettes, des « tuyaux » et même des tours de mains car elle adore cuisiner, la viande de préférence !

Bien sensibilisée à la boucherie

artisanale, elle ne manque pas une occasion de dissuader ses clients de s'approvisionner en barquettes, « de la viande triste », dans les rayons anonymes de la grande distribution où le conseil est aux abonnés absents.

Bien dans sa tête, à l'aise dans son travail et bien intégrée dans une équipe de 24 collaborateurs, elle atteste au quotidien que boucherie et féminité ne sont pas antinomiques.