

TEMOIGNAGE D'ERIC, RESPONSABLE BOUCHERIE.

Moi, c'est Monsieur Mathieu Eric, donc bientôt 42 ans à la fin de l'année, marié, 2 enfants, et je suis rentré à SUPER U début janvier 2008 en tant que **Responsable boucherie**.

Ma mission à l'heure d'aujourd'hui, c'est donc acheter de la matière première à l'état brut, la transformer et revaloriser au maximum ce produit de manière à avoir des rayons bien achalandés et d'avoir toujours un rayon frais.

Pour arriver à ce que je suis aujourd'hui, donc **j'étais ouvrier boucher** et au bout d'un moment je me suis dit mais **pourquoi pas passer le cap au dessus**, pas forcément pour diriger une équipe dans un premier temps, mais **connaître un petit peu tous les paliers du métier**.

Ma direction m'a dit puisque ça te dit, on propose des stages, et j'ai tout de suite adhéré. Ça m'a fait voir le métier différemment.

Quand je pense au travail, je me dis **vivement que je retrouve mon équipe**, l'équipe que j'ai quitté la veille !

Quand je vois en fin de compte les clients qui arrivent au rayon le matin ou l'après-midi, tout au long de la journée, et qui nous félicitent de ce qu'on a en rayon.

C'est revalorisant, c'est un bonheur absolu ! On sait pourquoi on s'est levé de bonne heure le matin.

Le thermomètre il est là, c'est les clients !

Si je devais donner un conseil à quelqu'un qui hésite à faire ce métier ou un autre, c'est déjà de **prendre le temps de venir nous voir**, et passer déjà une journée ou deux avec nous, ne serait-ce que pour observer un petit peu.

Y a des débouchés chez les bouchers !