

Appellations

- | | |
|---|--|
| ☐ Aide-charcutier / Aide-charcutière | ☐ Chef de fabrication en charcuterie |
| ☐ Charcutier / Charcutière | ☐ Chef de laboratoire en charcuterie |
| ☐ Charcutier-traiteur / Charcutière-traiteuse | ☐ Ouvrier charcutier / Ouvrière charcutière |
| ☐ Chef charcutier-traiteur / charcutière-traiteuse | ☐ Rôtisseur / Rôtisseuse |

Définition

Prépare et réalise des produits de charcuterie et des produits traiteurs (entrées froides, entrées chaudes, plats cuisinés) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer la vente de produits de charcuterie et de produits traiteurs.

Peut gérer un commerce de détail alimentaire (charcuterie, boucherie-charcuterie, ...).

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel) en charcuterie, traiteur, alimentation.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-charcutier.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de charcuteries, de traiteurs, de boucheries-charcuteries traditionnelles ou industrielles, aux rayons charcuterie/traiteur de grandes et moyennes surfaces, sur les marchés, parfois en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable de rayon et différents services (livraisons, services vétérinaires, services d'hygiène).

Elle varie selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...).

Elle peut s'exercer les fins de semaine.

L'activité s'effectue en laboratoire, en magasin et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité ☐ Éplucher des légumes et des fruits ☐ Réaliser la salaison d'une viande ☐ Réaliser le fumage d'une viande ☐ Conditionner un produit alimentaire	Cr R R R R	☐ Procédures de conditionnement ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ☐ Traçabilité des produits ☐ Chaîne du froid ☐ Utilisation de matériel de nettoyage

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Disposer des produits sur le lieu de vente ☐ Renseigner un client ☐ Prendre la commande des clients ☐ Entretenir un poste de travail ☐ Nettoyer du matériel ou un équipement ☐ Entretenir un espace de vente	R S Ec R R R	☐ Types de produits de charcuterie ☐ Techniques d'embossage de viande ☐ Découpe de viande ☐ Techniques de fabrication de produits de charcuterie traiteur ☐ Modes de conservation des produits alimentaires

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Réaliser des préparations culinaires à partir de viandes	R	
☐ Préparer des plats cuisinés ☐ Cuisiner des préparations sucrées ☐ Cuisiner des produits de charcuterie ☐ Cuisiner des produits traiteurs	R R R R	☐ Modes de cuisson des aliments ☐ Mise en conserve ☐ Produits de pâtisserie ☐ Préparations culinaires de base ☐ Techniques de salaison ☐ Techniques de fumage ☐ Techniques de transformation des viandes
☐ Découper de la viande	R	☐ Techniques de parage des viandes ☐ Techniques de désossage ☐ Variétés de viandes
☐ Vendre des produits ou services	E	☐ Procédures d'encaissement ☐ Techniques de vente
☐ Organiser et proposer une prestation traiteur	Ec	☐ Chiffrage/calcul de coût
☐ Réceptionner un produit ☐ Stocker un produit ☐ Contrôler la réception des commandes	Rc R C	☐ Stockage de produits alimentaires

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Suivre l'état des stocks ☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Préparer les commandes	C C Cr	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements
☐ Réaliser une gestion administrative ☐ Réaliser une gestion comptable	C C	☐ Gestion comptable ☐ Gestion administrative ☐ Logiciels comptables
☐ Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	S	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Boucherie-charcuterie ☐ Charcuterie ☐ Entreprise alimentaire ☐ Hypermarché (2500 m² et +) ☐ Marché, foire exposition ☐ Supermarché (400 à 2500m²) ☐ Traiteur		☐ Travail en indépendant

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches	
Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1103 - Charcuterie - traiteur ■ Toutes les appellations	D1101 - Boucherie - Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière - Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation Toutes les appellations
D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail Toutes les appellations
D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises - Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires Toutes les appellations
D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations	E1107 - Organisation d'évènementiel Toutes les appellations
D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine - Chef de partie rôtiisseur / rôtiisseuse - Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse
D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel - Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis