

D1103 - Charcuterie - traiteur

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

- ☐ 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
- ☐ Disposer des produits sur le lieu de vente
- ☐ Renseigner un client

Savoirs

- ☐ Procédures de conditionnement
- ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ☐ Traçabilité des produits
- ☐ Chaîne du froid
- ☐ Utilisation de matériel de nettoyage
- ☐ Types de produits de charcuterie
- ☐ Techniques d'embossage de viande
- ☐ Découpe de viande

Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
☐ Prendre la commande des clients ☐ Entretenir un poste de travail ☐ Nettoyer du matériel ou un équipement ☐ Entretenir un espace de vente	☐ 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	
☐ Préparer des plats cuisinés ☐ Cuisiner des préparations sucrées ☐ Cuisiner des produits de charcuterie ☐ Cuisiner des produits traiteurs	☐ 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	☐ Techniques de parage des viandes ☐ Techniques de désossage ☐ Variétés de viandes
☐ Vendre des produits ou services	☐ Procédures d'encaissement ☐ Techniques de vente
☐ Organiser et proposer une prestation traiteur	☐ Chiffrage/calcul de coût
☐ Réceptionner un produit ☐ Stocker un produit ☐ Contrôler la réception des commandes	☐ Stockage de produits alimentaires
☐ Suivre l'état des stocks ☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Préparer les commandes	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements

Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
☐ Réaliser une gestion administrative ☐ Réaliser une gestion comptable	☐ Gestion comptable ☐ Gestion administrative ☐ Logiciels comptables
☐ Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	

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
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

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
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