

Appellations

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

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
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité <input type="checkbox"/> Éplucher des légumes et des fruits <input type="checkbox"/> Réaliser la salaison d'une viande <input type="checkbox"/> Réaliser le fumage d'une viande <input type="checkbox"/> Conditionner un produit alimentaire <input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente <input type="checkbox"/> Renseigner un client 		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Procédures de conditionnement <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Traçabilité des produits <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage <input type="checkbox"/> Types de produits de charcuterie <input type="checkbox"/> Techniques d'emballage de viande <input type="checkbox"/> Découpe de viande

Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs		
<input type="checkbox"/> Prendre la commande des clients	Ec	<input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires	
<input type="checkbox"/> Entretenir un poste de travail	R		
<input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement	R		
<input type="checkbox"/> Entretenir un espace de vente	R		

Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs		
<input type="checkbox"/> Réaliser des préparations culinaires à partir de viandes	R		
<input type="checkbox"/> Préparer des plats cuisinés	R	<input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments	
<input type="checkbox"/> Cuisiner des préparations sucrées	R	<input type="checkbox"/> Mise en conserve	
<input type="checkbox"/> Cuisiner des produits de charcuterie	R	<input type="checkbox"/> Produits de pâtisserie	
<input type="checkbox"/> Cuisiner des produits traiteurs	R	<input type="checkbox"/> Préparations culinaires de base	
		<input type="checkbox"/> Techniques de salaison	
		<input type="checkbox"/> Techniques de fumage	
<input type="checkbox"/> Découper de la viande	R	<input type="checkbox"/> Techniques de parage des viandes	
		<input type="checkbox"/> Techniques de désossage	
		<input type="checkbox"/> Variétés de viandes	
<input type="checkbox"/> Vendre des produits ou services	E	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement	
		<input type="checkbox"/> Techniques de vente	
<input type="checkbox"/> Organiser et proposer une prestation traiteur	Ec	<input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût	
<input type="checkbox"/> Réceptionner un produit	Rc	<input type="checkbox"/> Stockage de produits alimentaires	
<input type="checkbox"/> Stocker un produit	R		
<input type="checkbox"/> Contrôler la réception des commandes	C		
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks	C	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements	
<input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement	C		
<input type="checkbox"/> Préparer les commandes	Cr		

Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs		
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C	<input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Logiciels comptables	
<input type="checkbox"/> Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	S		

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boucherie-charcuterie <input type="checkbox"/> Charcuterie <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m ² et +) <input type="checkbox"/> Marché, foire exposition <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m ²) <input type="checkbox"/> Traiteur		<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1103 - Charcuterie - traiteur <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1101 - Boucherie <input type="checkbox"/> Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière <input type="checkbox"/> Boucher-traiteur / Bouchère-traiteur
D1103 - Charcuterie - traiteur <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
D1103 - Charcuterie - traiteur <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1103 - Charcuterie - traiteur <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

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 rôtisseur / rôtisseuse — Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteur
D1103 - Charcuterie - traiteur ■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel — Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis