



CHARCUTIER(ÈRE) - TRAITEUR

Branche :  **Charcuterie de détail** Fiche ROME : **D1103**

Le/la charcutier(ère)-traiteur prépare la viande de porc, la désosse, la découpe et la fait cuire, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle fabrique des produits cuits (pâtés, saucissons et jambons...) et des produits crus (saucisses, poitrine fumée...) ainsi que des produits traiteur.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Fiche synthétique métier charcutier(ère) traiteur v 09 2021

Activités principales

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication de charcuteries et de produits traiteurs chauds et froids dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionnement, présentation et mise en valeur des charcuteries et produits traiteurs
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

- Préparation des viandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Fabrication de pâtisseries sucrées ou salées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés
- Préparation de la vente itinérante : chargement et déchargement du véhicule et mise en place des produits
- Mise en valeur des produits en point de vente
- Conseil aux clients et vente des produits

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – Rigueur et fiabilité – Travail en équipe

Conditions d'exercice et spécificités

Le/la charcutier(ère)-traiteur exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente.

Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de boucher-tripier, poissonnier-écailler, cuisinier-traiteur, cuisinier-traiteur en poissonnerie, tourier, boulanger, glacier, chocolatier, pâtissier et pâtissier-traiteur.



Découpage en blocs de compétences

La fiche métier ci-dessous décrit **les blocs de compétences et les compétences associées**, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

[Fiche métier charcutier\(e\) traiteur – version détaillée vf 27.07.2023](#)

Les parcours de formation

Niveau III

[CAP Charcuterie-traiteur - RNCP n°38631](#) →

Niveau IV

[BP Charcutier traiteur - RNCP n° 37559](#) →

[BAC Pro Boucher charcutier traiteur - RNCP n° 37602](#) →

Niveau V

[BM Traiteur organisation de réception \(CMA France\) - RNCP n°15078](#) →