

Appellations (Métiers courants)

- Charcutier / Charcutière
- Chef charcutier-traiteur / charcutière-traiteuse
- Charcutier-traiteur / Charcutière-traiteuse

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

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

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.

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none">■ Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité■ Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits■ Effectuer la salaison, le fumage, la cuisson des viandes, élaborer des produits de charcuterie, des plats traiteurs, et les stocker en chambre froide, ...■ Effectuer la décoration des plats, le conditionnement des produits de charcuterie, des plats traiteurs et les disposer en vitrine■ Prendre la commande du client et le renseigner sur les produits de charcuterie les plats traiteur, ...■ Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	<ul style="list-style-type: none">■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire■ Traçabilité des produits■ Typologie des pièces de viande■ Chaîne du froid■ Modes de conservation des produits alimentaires■ Procédures de fabrication de produits de charcuterie

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques d'embossage ■ Utilisation de machine de découpe de viande ■ Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Réaliser des préparations culinaires à partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Agneau ■ Boeuf ■ Gibier, viande chevaline, bison, ... ■ Lapin ■ Mouton ■ Porc ■ Veau ■ Volaille 	
<p>Préparer/cuisiner un type de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Plats cuisinés (gratins, choucroute, ...) ■ Préparations sucrées (tartes sucrées, entremets, ...) ■ Produits de charcuterie (salaisons, pâtés, boudins, ...) ■ Produits traiteurs salés (petits fours, entrées froides, chaudes, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de fumage ■ Techniques de salaison ■ Eléments de base en production culinaire ■ Modes de cuisson des aliments ■ Eléments de base en pâtisserie ■ Mise en conserve

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Variétés de viandes ■ Techniques de découpe des viandes
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer les opérations de vente de produits 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de vente ■ Procédures d'encaissement
<ul style="list-style-type: none"> ■ Concevoir et proposer une prestation traiteur 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chiffrage/calcul de coût
<ul style="list-style-type: none"> ■ Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conditions de stockage de produits alimentaires
<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Règles de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en gestion comptable et administrative ■ Utilisation de logiciels de gestion comptable
<ul style="list-style-type: none"> ■ Former des employés aux techniques du métier 	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> ■ Boucherie-charcuterie ■ Charcuterie ■ Entreprise alimentaire ■ Hypermarché (2500 m² et +) ■ Marché, foire exposition ■ Supermarché (400 à 2500m²) ■ Traiteur 		<ul style="list-style-type: none"> ■ Travail en indépendant

D1103 - Charcuterie - traiteur

Environnements de travail

Structures

Secteurs

Conditions

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- D1101 - Boucherie (Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière)
- D1101 - Boucherie (Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse)
- D1106 - Vente en alimentation

Emplois envisageables si évolution

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- D1301 - Management de magasin de détail
- D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires
- E1107 - Organisation d'évènementiel
- G1602 - Personnel de cuisine (Chef de partie rôtiisseur / rôtiisseuse)
- G1602 - Personnel de cuisine (Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse)