

D1103

CHARCUTIER-TRAITEUR / CHARCUTIÈRE-TRAITEUSE

Autres emplois décrits

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

Ce 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.

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication	Découper, désosser, parer de la viande
	Réaliser la salaison d'une viande
	Réaliser le fumage d'une viande
	Préparer des plats culinaires
	Manipuler des équipements de cuisine
	Éplucher des légumes et des fruits
	Réaliser une garniture alimentaire
Maintenance, Réparation	Transformer un produit frais (cuire, couper, préparer un plateau...)
	Entretenir un équipement, une machine, une installation
Gestion des stocks	Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Réaliser la mise en boîte, plateau, barquette, ...

Logistique

Organiser le traitement des commandes

Relation client

Accueillir, orienter, informer une personne**Prendre une commande client**

Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour

Développement commercial

Commercialiser des produits alimentaires

Organiser et proposer une prestation traiteur

Organiser, aménager un espace de vente

Stratégie de développement

Planifier et adapter si nécessaire, l'activité de l'équipe, assigner les tâches

Gestion et contrôle

Réaliser des opérations comptables

Conseil, Transmission

Transmettre une technique, un savoir-faire

Conception

Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité

Pilotage et maîtrise des coûts

Assurer la gestion administrative d'une activité

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe

Faire preuve d'autonomie

Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

Logiciels comptables

Normes et procédés

Chaîne du froid

Mise en conserve

Modes de cuisson des aliments

Traçabilité des produits**Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

Produits, outils et matières

Préparations culinaires de base

Types de pâtisserie

Types de produits de charcuterie

Types de produits traiteurs

Types de viande

Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)

Techniques professionnelles

Techniques de vente

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

- En laboratoire
- En zone frigorifique
- Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée



Horaires et durée du travail

Travail le week-end

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution