RIASEC : R

D1103
CHARCUTIER-TRAITEUR / CHARCUTIÈRE-TRAITEUSE

Autres emplois décrits

- Aide-charcutier / Aide-charcutière
- Charcutier / Charcutière
- Ouvrier charcutier / Ouvrière charcutière
- Préparateur vendeur / Préparatrice vendeuse de pâtes alimentaires fraîches
- Rôtisseur / Rôtisseuse

Définition

Le charcutier-traiteur, un artisan de goût qui valorise les traditions culinaires.

- Prépare et vend des produits de charcuterie et des plats cuisinés
- Assure la gestion des stocks et des commandes de matières premières
- Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conseille les clients sur les produits et leur préparation
- Peut organiser des réceptions et élaborer des menus sur mesure
- Développe des recettes innovantes pour diversifier l'offre

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Charcutier-traiteur ou un Bac Professionnel Boucher-charcutier-traiteur. Un Brevet Professionnel Charcutier-traiteur peut également être un atout.

Certifications et diplômes :

- CAP charcutier-traiteur
- CAP vannerie
- Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur (CTM)
- CAP charcuterie-traiteur
- Certificat de spécialisation employé traiteur
- Boucher charcutier traiteur (CTM)
- BP charcutier-traiteur
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- Boucher charcutier traiteur : option productions charcutières et traiteurs (BM)

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Découper, désosser, parer de la viande
- Réaliser la salaison d'une viande
- Réaliser le fumage d'une viande
- Définir des besoins en approvisionnement
- Assurer le suivi des commandes et la gestion des stocks
- Maintenir la propreté des équipements et de l'espace de travail
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Contrôler la qualité des produits finis
- Planifier les opérations de production selon les commandes

Développement économique

- Prendre une commande client
- Conseiller le client dans ses choix de boissons ou plats selon ses goûts
- Commercialiser des produits alimentaires
- Organiser, aménager un espace de vente
- Organiser et proposer une prestation traiteur

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Manipuler des équipements de cuisine
- Réaliser une garniture alimentaire
- Transformer un produit frais (cuire, couper, préparer un plateau...)
- Réaliser des préparations culinaires simples
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Réaliser la mise en boîte, plateau, barquette, ...
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Superviser la préparation de produits charcutiers

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Développement économique

- Collaborer avec des fournisseurs pour la sélection des matières premières

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Réaliser des opérations comptables
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Normes et procédés

- Sécurité alimentaire et HACCP Transition écologique
- Chaîne du froid
- Connaissance des normes d'étiquetage
- Mise en conserve
- Modes de cuisson des aliments
- Procédures de cuisson sous vide
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Traçabilité des produits

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Additifs alimentaires
- Types de produits de charcuterie
- Types de produits traiteurs
- Types de viande
- Utilisation d'équipements sous vide
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de machines à désosser

Techniques professionnelles

- Préparation de charcuteries fines
- Préparation de plats cuisinés
- Techniques de découpe de viande
- Techniques de marinade
- Techniques de salaison

Domaines d'expertise

- Sensibilisation aux allergies alimentaires
- Gestion des fournisseurs et des commandes

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En laboratoire
- Manipulation de produits à risques
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Types de structures

- Commerce de proximité
- Etablissement de restauration traditionnelle

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail