D1111
CHEF / CHEFFE DE LABORATOIRE EN CHARCUTERIE

Définition

Le chef de laboratoire en charcuterie supervise la production de charcuteries fines avec expertise et innovation.

- Supervise et coordonne les activités de production au sein du laboratoire
- Contrôle la qualité des matières premières et des produits finis
- Développe de nouvelles recettes et améliore les processus de fabrication
- Assure le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gère les stocks de matières premières et de produits finis
- Forme et encadre le personnel du laboratoire

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Charcutier-traiteur et un diplôme de niveau Bac à Bac + 2 dans le domaine de la qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries.

Certifications et diplômes :

- CAP charcutier-traiteur
- CAP charcuterie-traiteur
- Boucher charcutier traiteur (CTM)
- Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur (CTM)
- BP charcutier-traiteur
- Bac pro bio-industries de transformation
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- BTS bioanalyses en laboratoire de contrôle
- BTS bioanalyses et contrôles
- Boucher charcutier traiteur : option productions charcutières et traiteurs (BM)
- BTS bioqualité
- BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Maîtriser les techniques de fabrication des produits de charcuterie (découpe, salaison, cuisson, fumage, etc)
- Connaître les recettes et les procédés de fabrication des différents produits de charcuterie
- Développer de nouveaux produits ou améliorer les recettes existantes
- Définir des besoins en approvisionnement
- Effectuer des tests et analyses pour vérifier la conformité aux normes de qualité
- Identifier et résoudre les problèmes de qualité
- Superviser la production afin de garantir la qualité et la conformité des produits
- Superviser les opérations de production en charcuterie
- Surveiller l'état des équipements et planifier les maintenances nécessaires
- Superviser les opérations de nettoyage et de désinfection

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réaliser la salaison d'une viande
- Réaliser le fumage d'une viande
- Superviser la gestion des stocks
- Réaliser la mise en boîte, plateau, barquette, ...
- Analyser la qualité et la conformité des matières premières
- Effectuer des essais et expérimentations pour innover et créer de nouveaux produits
- Optimiser les processus de production pour réduire les déchets — Transition écologique
- Planifier les opérations de production selon les commandes
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Entretenir un équipement, une machine, une installation

Management, Social, Soin

- Evaluer les compétences et les performances du personnel

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

Développement économique

- Analyser les tendances du marché pour ajuster la production
- Optimiser les coûts de production

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Utiliser des logiciels de gestion de production — Transition numérique
- Renseigner des supports de suivi d'activité

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Modes de cuisson des aliments
- Procédures de sécurité spécifiques au laboratoire
- Réglementation sur les additifs alimentaires
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Traçabilité des produits
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Modalités de conservation des produits alimentaires

Produits, outils et matières

- Maintenance préventive des équipements de laboratoire
- Types de produits de charcuterie
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)

Techniques professionnelles

- Techniques d'affinage de charcuterie
- Techniques de fumage des viandes
- Techniques de salaison

Domaines d'expertise

- Planification de la production en laboratoire

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En laboratoire
- En milieu industriel
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Commerce et distribution

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