D1112
CHEF CHARCUTIER-TRAITEUR / CHEFFE CHARCUTIÈRE-TRAITEUSE

Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe de fabrication en charcuterie

Définition

Le chef charcutier-traiteur prépare des produits charcutiers et traiteurs avec maîtrise et créativité.

- Supervise la préparation et la production de charcuterie et de plats traiteurs selon les normes d'hygiène et de sécurité
- Gère les commandes et les stocks de matières premières pour garantir la fraîcheur des produits
- Développe des menus et des recettes innovantes pour satisfaire une clientèle variée
- Contrôle la qualité des produits finis et ajuste les processus de production si nécessaire
- Peut participer à des événements culinaires ou des concours professionnels pour promouvoir son savoir-faire

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel) en charcuterie, traiteur, alimentation.

Certifications et diplômes :

- Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur (CTM)
- Boucher charcutier traiteur (CTM)
- CAP charcutier-traiteur
- CAP charcuterie-traiteur
- BP charcutier-traiteur
- Bac pro production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- Boucher charcutier traiteur : option productions charcutières et traiteurs (BM)

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Elaborer des recettes
- Préparer des plats culinaires
- Connaître les recettes et les procédés de fabrication des différents produits de charcuterie
- Découper, désosser, parer de la viande
- Préparer et transformer la viande pour fabriquer des produits variés (pâtés, terrines, saucissons, jambons, boudins)
- Organiser et contrôler un approvisionnement
- Superviser la préparation des viandes et des garnitures
- Superviser les opérations de production en charcuterie
- Contrôler la qualité des produits finis
- Organiser le traitement des commandes

Développement économique

- Organiser et proposer une prestation traiteur

Management, Social, Soin

- Faire appliquer les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Transmettre une technique, un savoir-faire

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

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Maîtriser les techniques de fabrication des produits de charcuterie (découpe, salaison, cuisson, fumage, etc)
- Réaliser des préparations culinaires simples
- Réaliser la mise en boîte, plateau, barquette, ...
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Gérer les stocks
- Superviser les opérations de nettoyage et de désinfection
- Superviser la préparation des plats cuisinés et des spécialités traiteurs
- Analyser la qualité et la conformité des matières premières
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires — Transition écologique
- Entretenir un équipement, une machine, une installation

Développement économique

- Répondre aux attentes d'un client
- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Organiser et agencer l'espace de vente en mettant en valeur les produits, les nouveautés, les collections et les promotions
- Développer et fidéliser la relation client

Management, Social, Soin

- Evaluer et développer les compétences de ses collaborateurs
- Planifier et adapter si nécessaire, l'activité de l'équipe, assigner les tâches
- Enseigner, développer des compétences

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Organiser et planifier une activité

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Innover dans la création de nouvelles recettes

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

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Techniques professionnelles

- Techniques de découpe de viande
- Techniques de marinade
- Techniques de fumage des viandes
- Techniques de salaison
- Techniques de présentation des plats
- Préparation de plats cuisinés
- Techniques de gestion des déchets

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Traçabilité des produits
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Produits, outils et matières

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

Domaines d'expertise

- Planification de la production en charcuterie

© 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
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- 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)
- Travailleur indépendant

Types de structures

- Commerce de proximité

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Commerce et distribution

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