

## Appellations

- |                                                                           |                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Aide-charcutier / Aide-charcutière               | <input type="checkbox"/> Chef de fabrication en charcuterie        |
| <input type="checkbox"/> Charcutier / Charcutière                         | <input type="checkbox"/> Chef de laboratoire en charcuterie        |
| <input type="checkbox"/> Charcutier-traiteur / Charcutière-traiteuse      | <input type="checkbox"/> Ouvrier charcutier / Ouvrière charcutière |
| <input type="checkbox"/> Chef charcutier-traiteur / charcutière-traiteuse | <input type="checkbox"/> 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 métier

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
<input type="checkbox"/> Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité	Cr	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits	R	<input type="checkbox"/> Traçabilité des produits
<input type="checkbox"/> Effectuer la salaison, le fumage, la cuisson des viandes, élaborer des produits de charcuterie, des plats traiteurs, et les stocker en chambre froide, ...	R	<input type="checkbox"/> Typologie des pièces de viande
<input type="checkbox"/> Effectuer la décoration des plats, le conditionnement des produits de charcuterie, des plats traiteurs et les disposer en vitrine	R	<input type="checkbox"/> Chaîne du froid
<input type="checkbox"/> Prendre la commande du client et le renseigner sur les produits de charcuterie les plats traiteur, ...	Ec	<input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires
<input type="checkbox"/> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	R	<input type="checkbox"/> Procédures de fabrication de produits de charcuterie
		<input type="checkbox"/> Techniques d'embossage

## Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<input type="checkbox"/> Utilisation de machine de découpe de viande <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<b>Réaliser des préparations culinaires à partir de :</b> <input type="checkbox"/> Agneau <input type="checkbox"/> Boeuf <input type="checkbox"/> Gibier, viande chevaline, bison, ... <input type="checkbox"/> Lapin <input type="checkbox"/> Mouton <input type="checkbox"/> Porc <input type="checkbox"/> Veau <input type="checkbox"/> Volaille	R R R R R R R R
<b>Préparer/cuisiner un type de produits :</b> <input type="checkbox"/> Plats cuisinés (gratins, choucroute, ...) <input type="checkbox"/> Préparations sucrées (tartes sucrées, entremets, ...) <input type="checkbox"/> Produits de charcuterie (salaisons, pâtés, boudins, ...) <input type="checkbox"/> Produits traiteurs salés (petits fours, entrées froides, chaudes, ...)	R R R R <input type="checkbox"/> Techniques de fumage <input type="checkbox"/> Techniques de salaison <input type="checkbox"/> Eléments de base en production culinaire <input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Eléments de base en pâtisserie <input type="checkbox"/> Mise en conserve
<input type="checkbox"/> Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)	R <input type="checkbox"/> Variétés de viandes <input type="checkbox"/> Techniques de découpe des viandes
<input type="checkbox"/> Effectuer les opérations de vente de produits	E <input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Concevoir et proposer une prestation traiteur	Ec <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...	R <input type="checkbox"/> Conditions de stockage de produits alimentaires

## Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion comptable
<input type="checkbox"/> Former des employés aux techniques du métier	S	

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boucherie-charcuterie <input type="checkbox"/> Charcuterie <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m2 et +) <input type="checkbox"/> Marché, foire exposition <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m2) <input type="checkbox"/> Traiteur		<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1101 - Boucherie</b> <input type="checkbox"/> Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière <input type="checkbox"/> Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1107 - Vente en gros de produits frais</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1301 - Management de magasin de détail</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)</li></ul>
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>E1107 - Organisation d'évènementiel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Chef de partie rôtiisseur / rôtiisseuse</li><li>— Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse</li></ul>
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>K2109 - Enseignement technique et professionnel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis</li></ul>