



Charcutier(ère)-Traiteur

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

Code ROME : D1103 Charcuterie-traiteur



Le/la charcutier(ère)-traiteur prépare la viande de porc, la désosse, la découpe et la fait cuire, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle fabrique des produits cuits (pâtés, saucissons et jambons...) et des produits crus (saucisses, poitrine fumée...) ainsi que des produits traiteur.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la charcutier(ère)-traiteur :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Fabrique des charcuteries et des produits traiteurs chauds et froids
- Conditionne, présente et met en valeur des charcuteries et produits traiteurs
- Entretien et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Quelle formation pour accéder à ce métier ?

Niveau 3

CAP charcutier-traiteur

Niveau 4

BP charcutier traiteur

BAC Pro Boucher Charcutier

Traiteur

Ce métier est pour toi, si...

Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**



Tu es **RIGOUREUX(SE)**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de boucher-tripier, poissonnier-écailler, cuisinier-traiteur, cuisinier-traiteur en poissonnerie, tourier, boulanger, glacier, chocolatier, pâtissier et pâtissier-traiteur.