



OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail



Charcuterie de détail

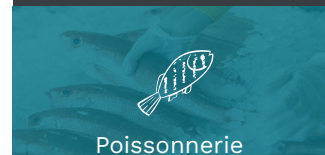


Boulangerie pâtisserie



Confiserie, biscuiterie,
chocolaterie

LES MÉTIERS DANS *les branches*



Poissonnerie



Boucherie charcuterie



Pâtisserie

INTRODUCTION

Ce document, réalisé par l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, présente les métiers de 6 Branches professionnelles :



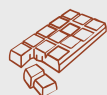
La Branche de la boucherie, de la boucherie charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerces de volailles et gibiers



La Branche de la boulangerie-pâtisserie



La Branche de la charcuterie de détail



La Branche des détaillants et détaillants-fabricants de la confiserie, chocolaterie, biscuiterie



La Branche de la pâtisserie



La Branche de la poissonnerie

Les métiers sont regroupés par familles de métiers :

- Les métiers spécifiques aux commerces alimentaires de détail regroupent les métiers emblématiques des 6 Branches
- Les métiers des achats, de la vente et de la commercialisation regroupent les métiers concourant à l'achat, à la vente en magasin et à la commercialisation des produits alimentaires
- Les métiers de la production regroupent les métiers concourant à la préparation et à la transformation des produits alimentaires en laboratoire
- Les métiers du management général et des fonctions supports regroupent les métiers concourant au pilotage et à la gestion de l'entreprise, des ressources et des moyens
- Les métiers du transport et de la logistique regroupent les métiers concourant à la réception des marchandises, à la préparation et à l'expédition de commandes et au transport des produits.

Vous trouverez, pour chaque métier, une description des activités mises en œuvre par les professionnels ainsi que la liste des certifications permettant d'accéder au métier.

Pour de plus amples informations sur les métiers, vous pouvez consulter le site internet de l'Observatoire :

<https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/>

SOMMAIRE

CARTOGRAPHIE DES MÉTIERS _____ 6-7

MÉTIERS SPÉCIFIQUES AUX COMMERCES ALIMENTAIRES DE DÉTAIL _____ 8-13

| | |
|--------------------------------|----|
| Boucher(ère)-tripier(ère) | 8 |
| Boulangier(ère) | 8 |
| Charcutier(ère)-traiteur | 8 |
| Chocolatier(ère) | 10 |
| Glacier(ère) | 10 |
| Pâtissier(ère) | 10 |
| Poissonnier(ère)-écailler(ère) | 12 |
| Pâtissier(ère)-traiteur | 12 |
| Tourier(ère) | 12 |

MÉTIERS DES ACHATS, DE LA VENTE ET DE LA COMMERCIALISATION _____ 14-17

| | |
|--|----|
| Caissier(ère) | 14 |
| Vendeur(euse)-Conseil spécialisé(e) en artisanat alimentaire | 14 |
| Responsable de point de vente / de boutique | 14 |
| Responsable des achats | 16 |
| Commercial(e) | 16 |

MÉTIERS DU MANAGEMENT GÉNÉRAL ET DES FONCTIONS SUPPORTS _____ 18-21

| | |
|---|----|
| Assistant(e) administratif(ve) et comptable | 18 |
| Manager/ chef(fe) d'entreprise | 18 |
| Chargé(e) de communication | 18 |
| Responsable des ressources humaines | 20 |

MÉTIERS DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE 20-21

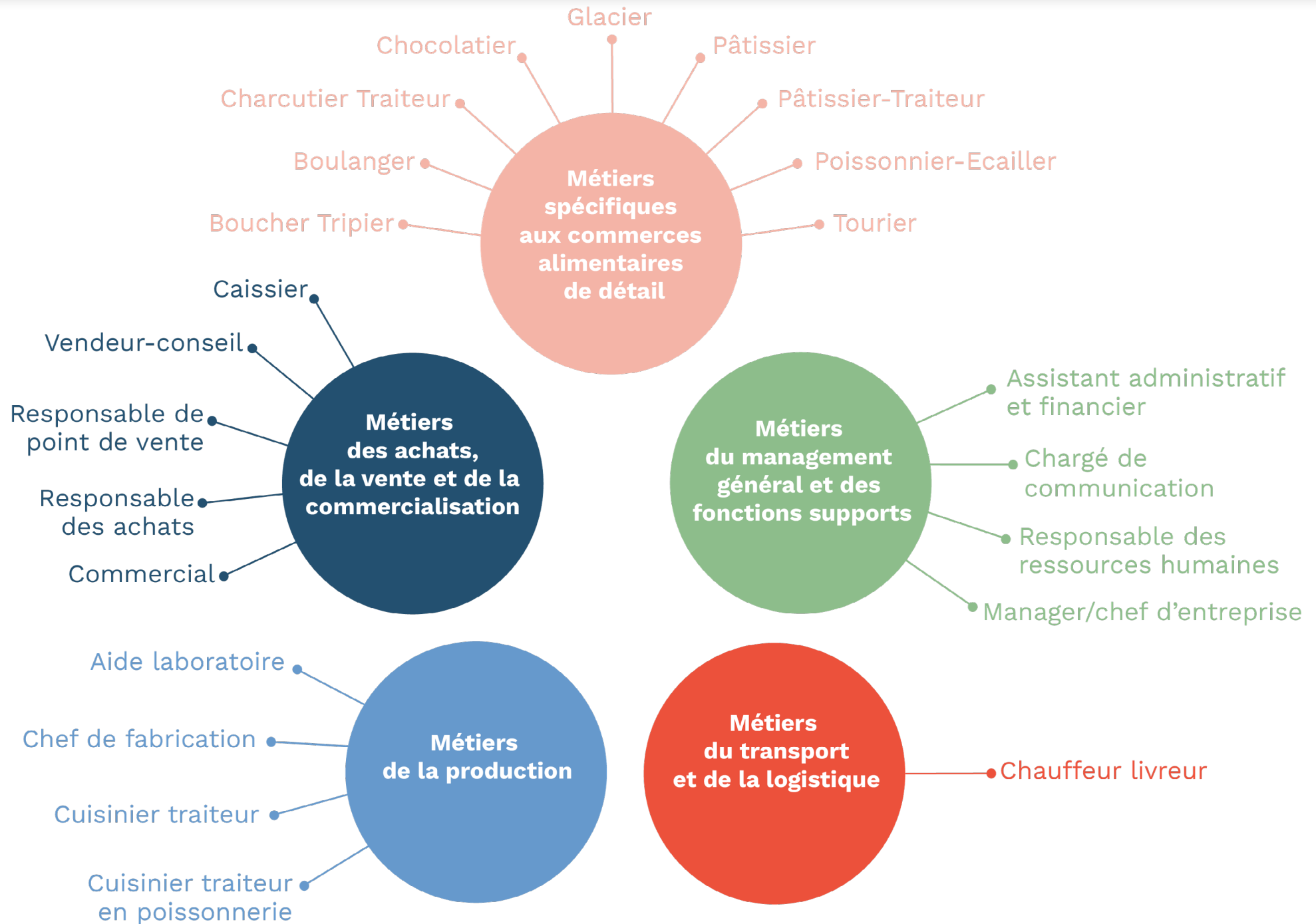
| | |
|-------------------------------|----|
| Chauffeur(euse)-livreur(euse) | 20 |
|-------------------------------|----|

MÉTIERS DE LA PRODUCTION _____ 22-25

| | |
|---|----|
| Aide laboratoire | 22 |
| Chef(fe) de fabrication | 22 |
| Cuisinier(ère) traiteur | 22 |
| Cuisinier(ère)-traiteur en poissonnerie | 24 |

LEXIQUE _____ 26

CARTOGRAPHIE DES MÉTIERS



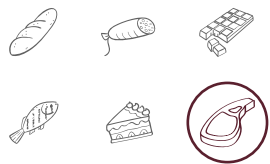
MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

BOUCHER(ÈRE)-TRIPIER(ÈRE)



Le boucher(ère)-triper(ière) désosse, découpe, prépare et vend des viandes et produits tripiers dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle assure la mise en valeur des produits dans le point de vente et conseille le client.



■ NIVEAU 3

CAP Boucher [RNCP6993](#)

CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur [RNCP36644](#)

■ **CQP** Technicien boucher artisanal [RNCP36597](#)

■ NIVEAU 4

BP Boucher [RNCP37310](#)

Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur [RNCP7067](#)

■ NIVEAU 5

BM Boucher-Charcutier Traiteur [RNCP34792](#)

■ NIVEAU 6

Licence professionnelle Commerce boucher manager [RNCP29740](#)

BOULANGER(ÈRE)



Le/la boulanger(ère) fabrique du pain courant et des pains spéciaux (complet, au son, au seigle, sans gluten...) ainsi que des viennoiseries, dans le respect des règles d'hygiène, traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle peut également préparer des produits traiteurs tels que les quiches ou les pizzas. Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.



■ NIVEAU 3

CAP Boulanger [RNCP18704](#)

MC Boulangerie spécialisée [RNCP37313](#)

MC Pâtisserie boulangère [RNCP37315](#)

■ NIVEAU 4

BP Boulanger [RNCP13856](#)

Bac Pro Boulanger-pâtissier [RNCP7068](#)

■ NIVEAU 5

BM Boulanger [RNCP34454](#)

CHARCUTIER(ÈRE)-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.



■ NIVEAU 3

CAP Charcutier-traiteur [RNCP538](#)

CQP Charcutier préparateur artisanal [RNCP37174](#)

■ NIVEAU 4

BP Charcutier traiteur [RNCP975](#)

Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur [RNCP7067](#)

■ NIVEAU 5

BM Boucher Charcutier Traiteur [RNCP34792](#)

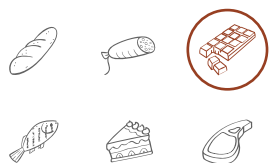
MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

CHOCOLATIER(ÈRE)



Le/la chocolatier(ère) réalise des produits de chocolaterie et des confiseries dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.



■ NIVEAU 3

CAP Chocolatier-confiseur
RNCP37303

MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées RNCP37316

■ NIVEAU 4

BTM Chocolatier confiseur
RNCP36049

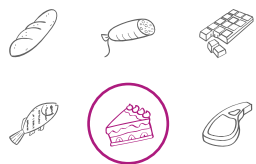
■ NIVEAU 5

BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur RNCP35966

GLACIER(ÈRE)



Le/la glacier(ère) élabore des glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés ... dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité, de protection de l'environnement et du Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. Il/elle réalise les préparations de base, compose des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...). Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.



■ NIVEAU 3

CAP Glacier fabricant RNCP588

■ NIVEAU 4

BTM Glacier fabricant RNCP34312

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur RNCP35151

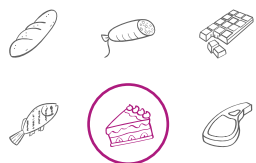
■ NIVEAU 5

BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur RNCP35966

PÂTISSIER(ÈRE)



Le/la pâtissier(ère) fabrique des produits de pâtisserie et des viennoiseries, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.



■ NIVEAU 3

CAP Pâtissier RNCP35316

MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées

■ NIVEAU 4

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur RNCP35151

Bac Pro Boulanger pâtissier RNCP7068

■ NIVEAU 5

BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur RNCP35966

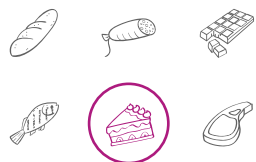
MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

PÂTISSIER(ÈRE)-TRAITEUR



Le/la pâtissier(ère)-traiteur fabrique des pâtisseries sucrées et salées, des hors d'oeuvre, des entrées chaudes et des produits de snacking, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.



■ NIVEAU 3

CAP Pâtissier [RNCP35316](#)

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

■ NIVEAU 4

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur [RNCP35151](#)

Bac Pro Boulanger pâtissier [RNCP7068](#)

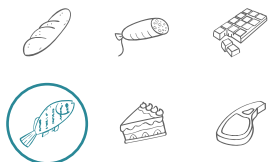
■ NIVEAU 5

BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur [RNCP35966](#)

POISSONNIER(ÈRE)-ÉCAILLER(ÈRE)



Le/la poissonnier(ère)-écailler(ère) transforme, prépare et vend les produits de la pêche (poissons, coquillages, crustacés, mollusques...) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle assure la mise en valeur des produits dans le point de vente, conseille le client et réalise les préparations demandées.



■ NIVEAU 3

CAP Poissonnier-écailler [RNCP37383](#)

■ NIVEAU 4

Bac Pro Poissonnier écailler traiteur [RNCP7069](#)

■ CQP

Vendeur-préparateur en produits de la mer [RNCP31363](#)

Responsable adjoint d'un point de vente en poissonnerie de détail [RNCP31364](#)

TOURIER(ÈRE)



Le/la tourier(ère) prépare et fabrique les pâtes pour les tartes, les gâteaux et les viennoiseries (pâtes briochées, pâtes à tarte, pâtes feuilletées, pâtes levées ...) ainsi que les crèmes et les produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle s'occupe également du tourage, du détaillage, du fonçage et du moulage des pâtes. Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.



■ NIVEAU 3

CAP Boulanger [RNCP18704](#)

CAP Pâtissier [RNCP35316](#)

MC Boulangerie spécialisée [RNCP37313](#)

MC Pâtisserie boulangère [RNCP37315](#)

■ NIVEAU 4

BP Boulanger [RNCP13856](#)

Bac Pro Boulanger-pâtissier [RNCP7068](#)

■ NIVEAU 5

BM Boulanger [RNCP34454](#)

■ CQP

Tourier [RS6117](#)

MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

CAISSIER(ÈRE)



Le/la caissier(ère) réalise et enregistre les encaissements et remet aux clients les justificatifs des transactions effectuées (ticket de caisse, facture, bon de livraison...). Au sein des commerces de gros et demi-gros, il/elle enregistre les arrivages des produits/marchandises. Il/elle réalise également le suivi et la relance des paiements des clients.



■ NIVEAU 3

MC Vendeur-conseil en alimentation RNCP37105

CTM Vendeur en boulangerie pâtisserie RNCP15076

CAP Équipier polyvalent du commerce RNCP34947

Titre Pro Employé commercial RNCP37099

■ NIVEAU 4

Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option A Animation et gestion de l'espace commercial RNCP32208

Bac Pro Technicien Conseil vente en alimentation RNCP35185

Titre Pro Conseiller de vente RNCP37098

VENDEUR(EUSE)-CONSEIL SPÉCIALISÉ(E) EN ARTISANAT ALIMENTAIRE



Le/la vendeur(euse)-conseil apporte un conseil aux clients, assure la mise en valeur des produits finis dans le point de vente et réalise les ventes et les encaissements, dans le respect des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il/elle peut réaliser l'assemblage de produits préparés par le laboratoire (assemblage de sandwiches, de salades...).



■ NIVEAU 3

MC Vendeur-conseil en alimentation RNCP37105

CTM Vendeur en boulangerie pâtisserie RNCP15076

CAP Équipier polyvalent du commerce RNCP34947

Titre Pro Employé commercial RNCP37099

■ NIVEAU 4

Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option A Animation et gestion de l'espace commercial RNCP32208

Bac Pro Technicien Conseil vente en alimentation RNCP35185

Titre Pro Conseiller de vente RNCP37098

RESPONSABLE DE POINT DE VENTE / DE BOUTIQUE



Le/la responsable de point de vente / de boutique pilote les activités et la politique commerciale du point de vente, évalue les performances, optimise les moyens et les ressources et manage l'équipe, dans le cadre de la stratégie définie par le chef d'entreprise.



■ NIVEAU 4

Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option A Animation et gestion de l'espace commercial RNCP32208

Bac Pro Technicien Conseil vente en alimentation RNCP35185

Titre Pro Conseiller de vente RNCP37098

■ NIVEAU 5

BTS Management commercial opérationnel RNCP34031

Titre Pro Manager d'unité marchande RNCP32291

■ NIVEAU 6

BUT Techniques de commercialisation : marketing et management du point de vente RNCP35356

● Une expérience dans le domaine d'activité de l'entreprise est souhaitée.

MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

COMMERCIAL(E)



Le/la commercial(e) développe et dynamise les ventes de son entreprise sur une zone géographique ou sur un rayon ou produit définis. Il/elle analyse les besoins et attentes des clients de son portefeuille, les conseille, leur vend les produits et services les plus adaptés et les fidélise.

■ NIVEAU 4

Bac Métiers du commerce et de la vente option B RNCP32259

Titre Pro Conseiller commercial RNCP31005

BTS Commerce international RNCP35800

DUT Techniques de commercialisation RNCP2927

■ NIVEAU 5

BTS Conseil et commercialisation de solutions techniques RNCP35801

● **Une connaissance du domaine d'activité de l'entreprise est souhaitée.**

RESPONSABLE DES ACHATS



Le/la responsable des achats analyse et prospecte les marchés, sélectionne les fournisseurs en fonction des impératifs de coûts, de délais, de qualité et de quantité selon la politique commerciale de l'entreprise. Il/elle négocie et contractualise les conditions d'achat et d'approvisionnement en matières premières alimentaires, nécessaires à l'entreprise et à son fonctionnement.

■ NIVEAU 5

BTS Conseil et commercialisation de solutions techniques RNCP35801

BTS Commerce international RNCP35800

■ NIVEAU 6

Licence professionnelle Gestion des achats et des approvisionnements RNCP30065

● **Le métier est accessible après une première expérience dans le domaine d'activité de l'entreprise.**

MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

ASSISTANT(E) ADMINISTRATIF(VE) ET COMPTABLE



L'assistant(e) administratif(ve) et comptable réalise les opérations administratives et comptables liées aux activités de l'entreprise en appliquant et/ ou adaptant les procédures et règles définies par le chef d'entreprise. Il/elle peut également vendre à distance les produits de l'entreprise par réseau téléphonique ou informatique à des clients professionnels ou particuliers. Il/elle assure alors la gestion administrative liée aux commandes et réalise le suivi des stocks et des livraisons en collaboration avec les différents services concernés.

■ Niveau 4

Bac Pro assistance à la gestion des organisations et de leurs activités
RNCP34606

MANAGER/ CHEF(FE) D'ENTREPRISE



Le/la manager – chef(fe) d'entreprise pilote l'activité de l'entreprise sur le plan technique, économique et commercial. Il/elle manage le personnel de l'entreprise.

- Le métier est accessible après une première expérience dans le domaine d'activité de l'entreprise. Une certification en lien avec le domaine d'activité de l'entreprise est souhaitée et parfois exigée.

- Une expérience dans le management est également souhaitée.

CHARGÉ(E) DE COMMUNICATION



Le chargé(e) de communication conçoit et met en oeuvre des actions de communication auprès de différents publics (clients, fournisseurs, salariés en interne), en fonction des budgets alloués et de la stratégie de communication de l'entreprise. Il/elle représente l'image de l'entreprise lors d'événements et de manifestations. Il/elle assure la présence de l'entreprise sur les différents canaux de communication.

- Ce métier est accessible avec une certification de niveau 6 (licence) ou 7 (Master, école spécialisée, école de commerce, IEP, ...) dans le domaine de la communication ou des relations publiques.

MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

RESPONSABLE DES RESSOURCES HUMAINES



Le/la responsable des ressources humaines définit et pilote la mise en oeuvre de la politique de gestion et de développement des ressources humaines, dans le cadre de la stratégie de l'entreprise. Il/elle anime les relations sociales avec les différents acteurs de l'entreprise et de l'environnement social.

- Ce métier est accessible avec une certification de niveau 7 (Master, IEP, Ecole de commerce...) en management des ressources humaines, gestion du personnel ou droit social.

- Une expérience préalable à un poste d'encadrement est souhaitée.

MÉTIERS DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

CHAUFFEUR(EUSE)-LIVREUR(EUSE)



Le/la chauffeur(euse)- livreur(euse) assure le transport et la livraison des produits, en veillant à la qualité et au respect des règles de sécurité alimentaire. Il/elle peut réaliser des livraisons chez des clients et/ ou dans les différents points de vente de l'entreprise. Il/elle peut également assurer les enlèvements de produits auprès des fournisseurs ou des différents laboratoires de l'entreprise.

■ NIVEAU 3

CAP Conducteur routier

« marchandises » **RNCP5377**

CAP Conducteur livreur de marchandises **RNCP17131**

Titre Pro Conducteur livreur sur véhicule utilitaire léger **RNCP34150**

■ NIVEAU 4

Bac Pro Conducteur transport routier marchandises **RNCP16770**

Titre Pro Conducteur du transport routier marchandises sur tous véhicules **RNCP1883**

- Le permis B est exigé.
- Le permis C peut être demandé.
- Le métier est accessible sans expérience professionnelle.

MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

AIDE LABORATOIRE



L'aide-laboratoire réalise le nettoyage de la vaisselle et des ustensiles. Il/elle aide à la préparation des produits, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.



- Le métier est accessible sans certification ni expérience professionnelle.

CHEF(FE) DE FABRICATION



Le/la chef(fe) de fabrication organise l'ensemble de la fabrication et manage les équipes de fabrication.



- Ce métier est accessible avec une expérience professionnelle significative dans l'un des métiers s'exerçant au sein du laboratoire de production (boucher, boulanger, charcutier-traiteur, chocolatier, glacier, pâtissier, pâtissier-traiteur, poissonnier-écailler-traiteur, tourier).

CUISINIER(ÈRE) TRAITEUR



Le/la cuisinier(ère) / cuisinier(ère)-traiteur fabrique des plats et repas cuisinés (hors d'oeuvre, entrées chaudes et froides, terrines à base de viandes, de poissons ou de légumes, pâtisseries), dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.



- NIVEAU 3
CAP Cuisine [RNCP26650](#)
Titre Pro Cuisinier [RNCP34095](#)
MC Employé-traiteur [RNCP958](#)
- NIVEAU 4
Bac Pro Cuisine [RNCP12508](#)
BP Arts de la cuisine [RNCP34956](#)

- NIVEAU 5
BTS Management en hôtellerie et restauration option B Management d'unité de production culinaire [RNCP35339](#)

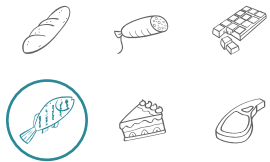
MÉTIER

LES FORMATIONS PRÉPARANT AU MÉTIER

CUISINIER(ÈRE)-TRAITEUR EN POISSONNERIE



Le/la cuisinier(ère)-traiteur en poissonnerie fabrique des plats cuisinés à base de produits de la mer (terrines et rillettes de poissons, lasagnes de la mer, huitres chaudes, paella, poisson cru mariné, tartares, sushis, ceviche, etc.) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.



■ NIVEAU 3

CAP Cuisine [RNCP26650](#)

Titre Pro Cuisinier [RNCP34095](#)

MC Employé-traiteur [RNCP958](#)

■ NIVEAU 4

Bac Pro cuisine [RNCP12508](#)

BP Arts de la cuisine [RNCP34956](#)

■ NIVEAU 5

BTS Management en hôtellerie et restauration option B Management d'unité de production culinaire
[RNCP35339](#)

LEXIQUE

BP : Brevet Professionnel (diplôme de l'Education Nationale)

Bac Pro : Baccalauréat Professionnel (diplôme de l'Education Nationale)

BM : Brevet de Maîtrise (certification de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat)

BTM : Brevet Technique des Métiers (certification de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat)

BTS : Brevet de Technicien Supérieur (certification du Ministère de l'enseignement supérieur)

BUT : Bachelor Universitaire de Technologie (certification du Ministère de l'enseignement supérieur)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (diplôme de l'Education Nationale)

CQP : Certificat de Qualification Professionnelle de branche

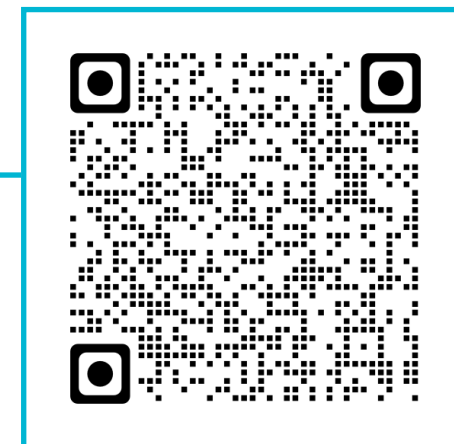
CTM : Certificat Technique des Métiers (certification de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat)

DUT : Diplôme Universitaire de Technologie (certification du Ministère de l'enseignement supérieur)

MC : Mention Complémentaire (diplôme de l'Education Nationale)

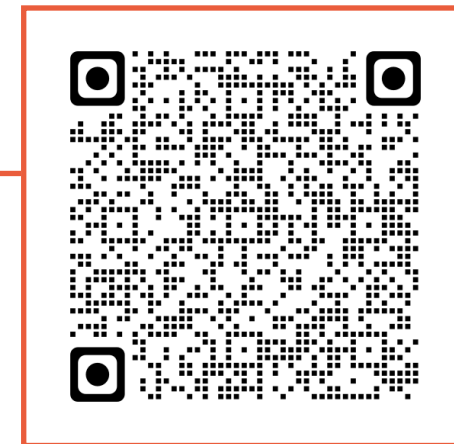
Titre pro : Titre Professionnel (certification du Ministère du Travail)

Flashez ce QR code pour accéder **AUX MÉTIERS** du site de l'observatoire des métiers de l'alimentation en détail



<https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/metiers>

Flashez ce QR code pour accéder **AUX FORMATIONS** du site de l'observatoire des métiers de l'alimentation en détail



<https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/formations>