

### ❖ 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.

### ❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité	Cr	<input type="checkbox"/> Procédures de conditionnement
<input type="checkbox"/> Éplucher des légumes et des fruits	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Réaliser la salaison d'une viande	R	<input type="checkbox"/> Traçabilité des produits
<input type="checkbox"/> Réaliser le fumage d'une viande	R	<input type="checkbox"/> Chaîne du froid
<input type="checkbox"/> Conditionner un produit alimentaire	R	<input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

## ❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente <input type="checkbox"/> Renseigner un client <input type="checkbox"/> Prendre la commande des clients <input type="checkbox"/> Entretien d'un poste de travail <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement <input type="checkbox"/> Entretien d'un espace de vente	R S Ec R R R	<input type="checkbox"/> Types de produits de charcuterie <input type="checkbox"/> Techniques d'embossage de viande <input type="checkbox"/> Découpe de viande <input type="checkbox"/> Techniques de fabrication de produits de charcuterie traiteur <input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Réaliser des préparations culinaires à partir de viandes	R	
<input type="checkbox"/> Préparer des plats cuisinés <input type="checkbox"/> Cuisiner des préparations sucrées <input type="checkbox"/> Cuisiner des produits de charcuterie <input type="checkbox"/> Cuisiner des produits traiteurs	R R R R	<input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Mise en conserve <input type="checkbox"/> Produits de pâtisserie <input type="checkbox"/> Préparations culinaires de base <input type="checkbox"/> Techniques de salaison <input type="checkbox"/> Techniques de fumage <input type="checkbox"/> Techniques de transformation des viandes
<input type="checkbox"/> Découper de la viande	R	<input type="checkbox"/> Techniques de parage des viandes <input type="checkbox"/> Techniques de désossage <input type="checkbox"/> Variétés de viandes
<input type="checkbox"/> Vendre des produits ou services	E	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Techniques de vente
<input type="checkbox"/> Organiser et proposer une prestation traiteur	Ec	<input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Réceptionner un produit <input type="checkbox"/> Stocker un produit <input type="checkbox"/> Contrôler la réception des commandes	Rc R C	<input type="checkbox"/> Stockage de produits alimentaires

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks <input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement <input type="checkbox"/> Préparer les commandes	C C Cr	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C	<input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Logiciels comptables
<input type="checkbox"/> Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au 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> - Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière - Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1106 - Vente en alimentation</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>D1107 - Vente en gros de produits frais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>

### 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>D1301 - Management de magasin de détail</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>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 rôtisseur / rôtisseuse</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>