

FICHE MÉTIER

CHARCUTIER- TRAITEUR

Il prépare la viande de porc, la désosse, la découpe et la fait cuire.

Il fabrique des produits cuits (pâtés, saucissons et jambons...) et des produits crus (saucisses, la poitrine fumée...).

Que doit-il savoir-faire ?

Réaliser la fabrication de charcuteries

Réaliser le conditionnement et la présentation des produits

Mettre en œuvre le matériel adapté à la préparation et à la fabrication des produits

Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection

S'organiser pour respecter le planning et réaliser toutes les activités nécessaires à son poste

Réceptionner les matières et marchandises

Communiquer et travailler en équipe

Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur les besoins des clients

Utiliser de nouveaux équipements et mettre en œuvre de nouveaux procédés de fabrication

Compétences à la carte, en fonction de l'activité et de l'organisation de l'entreprise :

Réaliser la préparation des viandes

Réaliser les fabrications traiteurs chaudes et froides (plats cuisinés)

Réaliser les fabrications de pâtisseries sucrées ou salées

Conseiller le client et vendre les produits de charcuterie et les produits traiteurs

Conseiller le client, vendre et découper la viande

Mettre au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et les procédés associés

POURQUOI ET COMMENT S'EN SERVIR ?

Vous pouvez adapter cette fiche et l'utiliser :

- ➔ Pour rédiger une annonce de **recrutement** et pour présenter le poste lors de l'entretien de recrutement
- ➔ Pour donner une **fiche métier** à un chef de poste ou à un salarié que vous souhaitez faire évoluer vers ce métier :
 - ⇒ Afin qu'il sache ce que vous attendez de lui
 - ⇒ Pour faire le point lors d'un entretien sur les activités réalisées- ce qui est bien fait et ce qui est à améliorer ou à apprendre – et sur les besoins en formation

1 – **Adapter cette fiche métier à votre organisation** : ajouter et enlever des compétences : **choisissez ce que vous attendez de vos salariés**



2 - Utilisation pour le recrutement

- ➔ Pour rédiger une annonce de recrutement
- ➔ Pour présenter le poste lors de l'entretien de recrutement

3 - Utilisation pour le management

- ➔ Lors d'un entretien avec un salarié exerçant le métier, la fiche du poste peut servir de base pour :
 - Dire ce que vous attendez de lui
 - Reconnaître ce qui est bien réalisé
 - Dire clairement au salarié ce qu'il doit acquérir et échanger avec lui sur ce point
- ➔ Lors d'un entretien avec un salarié que vous souhaitez faire évoluer vers ce métier, la fiche du poste peut servir de base pour :
 - Dire en quoi consiste le poste et ce que vous attendez de votre futur chef de poste
 - Echanger avec votre salarié sur les compétences qu'il doit acquérir et voir avec lui comment les acquérir

CHARCUTIER- TRAITEUR

MISSION

Fabriquer des produits de charcuteries cuits (pâtés, saucissons et jambons...) et des produits crus (saucisses, la poitrine fumée...).

ACTIVITÉS

- ➔ Production / Fabrication de charcuteries
- ➔ Conditionnement et présentation des produits
- ➔ Entretien, nettoyage et désinfection des équipements et des locaux
- ➔ Contrôle de la qualité des produits fabriqués
- ➔ Réception et stockage des matières et marchandises

RELATIONS PROFESSIONNELLES

- ➔ Avec les membres de l'équipe fabrication
- ➔ Avec le chef de poste, le chef de fabrication, le chef d'entreprise
- ➔ Avec l'équipe de vente

COMPÉTENCES

Réaliser la fabrication de charcuteries

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Réaliser les fabrications charcutières simples (charcuterie courante, charcuterie fine...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- ➔ Surveiller les étapes critiques de cuisson, de refroidissement en respectant les règles de bonnes pratiques d'hygiène

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Réaliser des recettes charcutières complexes*
- ➔ *Proposer et tester de nouvelles recettes*
- ➔ *Modifier ses méthodes de fabrication afin d'optimiser la qualité ou de réduire les délais*

Réaliser le conditionnement et la présentation des produits

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Déterminer les conditionnements adaptés à la nature du produit, à sa conservation, à son utilisation et à sa destination
- ➔ Présenter le produit, dans le conditionnement adapté, en respectant les consignes

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Mettre en valeur le produit par une décoration et une présentation attractives*

Mettre en œuvre le matériel adapté à la préparation et à la fabrication des produits

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Utiliser le matériel courant (traditionnel) selon les consignes
- ➔ Réaliser la mise en route, la surveillance et l'arrêt des équipements nécessaires à la préparation et à la fabrication des produits (four, étuve, chambre froide, éplucheuse...)
- ➔ Respecter le mode d'utilisation du matériel courant

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Utiliser de nouveaux matériels et équipements*
- ➔ *Réaliser le paramétrage (la programmation des recettes), des nouveaux équipements de fabrication*

Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Réaliser l'entretien des locaux, des équipements et du matériel en respectant les règles d'hygiène
- ➔ Réaliser la désinfection des plans de travail et du matériel
- ➔ Vérifier l'état de propreté des locaux, des équipements et du matériel
- ➔ Identifier les anomalies et alerter

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Identifier les anomalies et prendre les mesures correctives adaptées*

S'organiser pour respecter le planning et réaliser toutes les activités nécessaires à son poste

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Organiser son poste de travail et mettre en place les équipements nécessaires à la production
- ➔ Anticiper les temps de préparation, de rangement, de nettoyage, de cuisson ou de réfrigération afin de respecter le planning
- ➔ Respecter les procédures et les fiches techniques
- ➔ S'organiser pour réaliser toutes les activités nécessaires à son poste dans un ordre logique
- ➔ Prévoir l'approvisionnement des petites fournitures (gants, essuie-tout...)

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Améliorer son organisation afin de réduire les délais de fabrication*
- ➔ *Adapter les méthodes de préparation, de cuisson et de refroidissement à la nature des produits et aux matériels utilisés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité*

Réceptionner les matières et marchandises

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Réceptionner les matières et marchandises
- ➔ Contrôler la qualité des matières et marchandises quantitativement et qualitativement
- ➔ Identifier les anomalies et alerter

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Identifier les anomalies et mettre en œuvre les mesures correctives (appel des fournisseurs, réclamations...)*

Utiliser de nouveaux équipements et mettre en œuvre de nouveaux procédés de fabrication

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Installer, mettre en route et utiliser de nouveaux équipements
- ➔ Mettre en œuvre de nouveaux procédés en fonction des nouveaux équipements

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Optimiser l'utilisation de nouveaux équipements*
- ➔ *Elaborer les procédures d'utilisation des nouveaux équipements*
- ➔ *Mettre en place une organisation de la fabrication adaptée aux nouveaux procédés et aux nouveaux équipements*

Communiquer et travailler en équipe

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ S'approprier des consignes et les appliquer
- ➔ Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe
- ➔ Organiser son activité en prenant en compte les contraintes des membres de l'équipe

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Favoriser la communication et l'échange de connaissance dans l'équipe*

Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur les besoins des clients

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur la composition et les techniques de fabrication des produits, sur les retours des clients....
- ➔ Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire afin de définir les besoins des clients et faire évoluer l'offre de produits
- ➔

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Favoriser la communication et l'échange de connaissance entre l'équipe de vente et le laboratoire*

Compétences à la carte, en fonction de l'activité et de l'organisation de l'entreprise :

Réaliser la préparation des viandes

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Découper et transformer les carcasses des viandes et des volailles
- ➔ Préparer les viandes et les volailles (maturation des viandes, coupes, découpes, désossage, préparation...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Modifier ses méthodes de fabrication afin d'optimiser la qualité ou de réduire les délais*

Réaliser les fabrications traiteurs chaudes et froides (produits cuisinés)

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Réaliser la préparation des poissons, crustacés et coquillages
- ➔ Réaliser la fabrication des produits traiteurs crus et cuits (hors d'œuvre, potages, plats cuisinés, desserts...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- ➔ Surveiller les étapes critiques de cuisson et de refroidissement

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Réaliser des recettes de produits traiteurs complexes*
- ➔ *Proposer et tester de nouvelles recettes*
- ➔ *Modifier ses méthodes de fabrication afin d'optimiser la qualité ou de réduire les délais*

Réaliser les fabrications de pâtisseries sucrées ou salées

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Réaliser la fabrication de pâtisseries sucrées ou salées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- ➔ Surveiller les étapes de fermentation, de cuisson et de refroidissement

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Réaliser des pâtisseries complexes*
- ➔ *Proposer et tester de nouvelles recettes*
- ➔ *Modifier ses méthodes de fabrication afin d'optimiser la qualité ou de réduire les délais*

Conseiller le client et vendre les produits de charcuterie et les produits traiteurs

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Accueillir le client et identifier ses besoins
- ➔ Formuler des suggestions ou des solutions de remplacement face à une attente non satisfaite
- ➔ Expliquer les principaux ingrédients des produits
- ➔ Réaliser la préparation (le tranchage, le pesage et l'emballage...) du produit en respectant les règles d'hygiène
- ➔ Conclure la vente
- ➔ Etablir une facture ou un ticket de caisse correspondant à la vente

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Apporter un conseil adapté au client sur les produits, leurs préparations, leur utilisation*
- ➔ *Expliquer la composition des produits*
- ➔ *Valoriser le produit par une argumentation adaptée, par une proposition de dégustation*

Conseiller le client, vendre et découper la viande

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ Accueillir le client et identifier ses besoins
- ➔ Formuler des suggestions ou des solutions de remplacement face à une attente non satisfaite
- ➔ Réaliser la découpe de la viande pour les pièces basiques du porc, le pesage et l'emballage du produit en respectant les règles d'hygiène
- ➔ Conclure la vente
- ➔ Etablir une facture ou un ticket de caisse correspondant à la vente

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Réaliser la découpe de la viande pour l'ensemble de la viande, le pesage et l'emballage du produit en respectant les règles d'hygiène*
- ➔ *Apporter un conseil adapté au client sur le choix de la viande, des morceaux, l'utilisation, la cuisson*
- ➔ *Valoriser le produit par une argumentation adaptée, par une proposition de dégustation...*

Mettre au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et les procédés associés

Les compétences « socle » du métier (niveau 1)

- ➔ S'informer et se former sur de nouveaux produits, sur de nouvelles techniques, sur de nouveaux équipements, sur de nouvelles organisations

Les compétences « plus » (niveau 2)

- ➔ *Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles techniques de fabrication, de nouvelles présentations permettant de développer la gamme de produits proposée*
- ➔ *Mettre en point de nouveaux produits avec les fournisseurs et/ou les membres de l'équipe du laboratoire*
- ➔ *Elaborer des recettes, des gammes, des fiches techniques*

Mener un entretien d'évaluation avec un salarié

A QUOI SERT UN ENTRETIEN D'ÉVALUATION ?

➔ Faire évoluer votre entreprise en faisant évoluer les compétences des salariés :

L'entretien est un **moment privilégié** qui permet d'**écouter** le salarié, d'échanger avec lui, de dresser le bilan des activités réalisées, de **reconnaitre** les résultats obtenus et les compétences acquises et de **fixer des objectifs** pour l'année à venir : des objectifs de performance et des objectifs de développement des compétences

Pour le salarié, l'entretien permet de s'exprimer, d'avoir un retour sur son travail, de **faire le point** sur ce qu'il sait bien faire et sur ses axes de progrès, **d'exprimer ses besoins** en formation, ses **souhaits** d'évolution, ...

Cela permet de motiver et fidéliser les salariés.

1 – Préparer l'entretien

- ➔ Le responsable informe le salarié et lui explique l'objectif de l'entretien en amont de l'entretien
- ➔ Le responsable fait le point sur l'activité du salarié en amont de l'entretien

2 – Conduire l'entretien à partir de l'outil d'évaluation ci-après :

Pour les principaux domaines de compétences :

- ➔ Echanger ce que réalise le salarié :
 - ↻ **De votre point de vue, comment ça se passe pour cette activité ?**
 - ↻ **Apporter un retour au salarié : ce qu'il fait, ce qu'il ne fait pas ou avec plus de difficultés**
- ➔ Indiquer les compétences acquises et les compétences à développer
 - ↻ **Souligner les compétences acquises**
 - ↻ **Indiquer les compétences à développer comme des axes de progrès qui vont apporter un plus au salarié et à l'entreprise**
- ➔ Echanger sur les souhaits d'évolution du salarié
- ➔ Fixer des objectifs à partir du bilan qui vient d'être réalisé
 - ↻ **Les objectifs peuvent être très simples**
 - ↻ **Ils sont utiles uniquement si le salarié y adhère**
- ➔ Echanger sur les actions à mener pour réaliser ces objectifs : formation ? nouvelles activités confiées ?

3 – Assurer un suivi des objectifs fixés et des actions à mener

D'un charcutier-traiteur

Domaines de compétences	Compétences (être capable de...)	Evaluation
Réaliser la fabrication de charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser les fabrications charcutières simples (charcuterie courante, charcuterie fine...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ➔ Surveiller les étapes critiques de cuisson, de refroidissement en respectant les règles de bonnes pratiques d'hygiène 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser des recettes charcutières complexes ➔ Proposer et tester de nouvelles recettes ➔ Modifier ses méthodes de fabrication afin d'optimiser la qualité ou de réduire les délais 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
Réaliser le conditionnement et la présentation des produits	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Déterminer les conditionnements adaptés à la nature du produit, à sa conservation, à son utilisation et à sa destination ➔ Présenter le produit, dans le conditionnement adapté, en respectant les consignes 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mettre en valeur le produit par une décoration et une présentation attractives 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
Mettre en œuvre le matériel adapté à la préparation et à la fabrication des produits	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Utiliser le matériel courant (traditionnel) selon les consignes ➔ Réaliser la mise en route, la surveillance et l'arrêt des équipements nécessaires à la préparation et à la fabrication des produits (four, étuve, chambre froide, éplucheuse...) ➔ Respecter le mode d'utilisation du matériel courant 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Utiliser de nouveaux matériels et équipements ➔ Réaliser le paramétrage (la programmation des recettes), des nouveaux équipements de fabrication 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser l'entretien des locaux, des équipements et du matériel en respectant les règles d'hygiène ➔ Réaliser la désinfection des plans de travail et du matériel ➔ Vérifier l'état de propreté des locaux, des équipements et du matériel ➔ Identifier les anomalies et alerter 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Identifier les anomalies et prendre les mesures correctives adaptées 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
S'organiser pour respecter	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Organiser son poste de travail et mettre en place les équipements nécessaires à la production 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>

le planning et réaliser toutes les activités nécessaires à son poste	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Anticiper les temps de préparation, de rangement, de nettoyage, de cuisson ou de réfrigération afin de respecter le planning ➔ Respecter les procédures et les fiches techniques ➔ S'organiser pour réaliser toutes les activités nécessaires à son poste dans un ordre logique ➔ Prévoir l'approvisionnement des petites fournitures (gants, essuie-tout...) 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Améliorer son organisation afin de réduire les délais de fabrication ➔ Adapter les méthodes de préparation, de cuisson et de refroidissement à la nature des produits et aux matériels utilisés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
Réceptionner les matières et marchandises	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réceptionner les matières et marchandises ➔ Contrôler la qualité des matières et marchandises quantitativement et qualitativement ➔ Identifier les anomalies et alerter 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Identifier les anomalies et mettre en œuvre les mesures correctives (appel des fournisseurs, réclamations...) 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
Utiliser de nouveaux équipements et mettre en œuvre de nouveaux procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Installer, mettre en route et utiliser de nouveaux équipements ➔ Mettre en œuvre de nouveaux procédés en fonction des nouveaux équipements 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Optimiser l'utilisation de nouveaux équipements ➔ Elaborer les procédures d'utilisation des nouveaux équipements ➔ Mettre en place une organisation de la fabrication adaptée aux nouveaux procédés et aux nouveaux équipements 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
Communiquer et travailler en équipe	<ul style="list-style-type: none"> ➔ S'approprier des consignes et les appliquer ➔ Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe ➔ Organiser son activité en prenant en compte les contraintes des membres de l'équipe 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Favoriser la communication et l'échange de connaissance dans l'équipe 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur les besoins	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur la composition et les techniques de fabrication des produits, sur les retours des clients.... 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire afin de définir les besoins des clients et faire évoluer l'offre de produits 	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer

des clients	Les compétences « plus » (niveau 2) ➔ Favoriser la communication et l'échange de connaissance entre l'équipe de vente et le laboratoire	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
--------------------	---	---

Compétences à la carte, en fonction de l'activité et de l'organisation de l'entreprise :

Réaliser la préparation des viandes	➔ Découper et transformer les carcasses des viandes et des volailles ➔ Préparer les viandes et les volailles (maturation des viandes, coupes, découpes, désossage, préparation...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
	Les compétences « plus » (niveau 2) ➔ Modifier ses méthodes de fabrication afin d'optimiser la qualité ou de réduire les délais	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
Réaliser les fabrications traiteurs chaudes et froides (produits cuisinés)	➔ Réaliser la préparation des poissons, crustacés et coquillages ➔ Réaliser la fabrication des produits traiteurs crus et cuits (hors d'œuvre, potages, plats cuisinés, desserts...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ➔ Surveiller les étapes critiques de cuisson et de refroidissement	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
	Les compétences « plus » (niveau 2) ➔ Réaliser des recettes de produits traiteurs complexes ➔ Proposer et tester de nouvelles recettes ➔ Modifier ses méthodes de fabrication afin d'optimiser la qualité ou de réduire les délais	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
Réaliser les fabrications de pâtisseries sucrées ou salées	➔ Réaliser la fabrication de pâtisseries sucrées ou salées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ➔ Surveiller les étapes de fermentation, de cuisson et de refroidissement	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
	Les compétences « plus » (niveau 2) ➔ Réaliser des pâtisseries complexes ➔ Proposer et tester de nouvelles recettes ➔ Modifier ses méthodes de fabrication afin d'optimiser la qualité ou de réduire les délais	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer
Conseiller le client et vendre les produits de charcuterie et les produits traiteurs	➔ Accueillir le client et identifier ses besoins ➔ Formuler des suggestions ou des solutions de remplacement face à une attente non satisfaite ➔ Expliquer les principaux ingrédients des produits ➔ Réaliser la préparation (le tranchage, le pesage et l'emballage...) du produit en respectant les règles d'hygiène ➔ Conclure la vente ➔ Etablir une facture ou un ticket de caisse correspondant à la vente	<input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer <input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer

	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Apporter un conseil adapté au client sur les produits, leurs préparations, leur utilisation ➔ Expliquer la composition des produits ➔ Valoriser le produit par une argumentation adaptée, par une proposition de dégustation 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
Conseiller le client, vendre et découper la viande	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Accueillir le client et identifier ses besoins ➔ Formuler des suggestions ou des solutions de remplacement face à une attente non satisfaite ➔ Réaliser la découpe de la viande pour les pièces basiques du porc, le pesage et l'emballage du produit en respectant les règles d'hygiène ➔ Conclure la vente ➔ Etablir une facture ou un ticket de caisse correspondant à la vente 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser la découpe de la viande pour l'ensemble de la viande, le pesage et l'emballage du produit en respectant les règles d'hygiène ➔ Apporter un conseil adapté au client sur le choix de la viande, des morceaux, l'utilisation, la cuisson ➔ Valoriser le produit par une argumentation adaptée, par une proposition de dégustation... 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
Mettre au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et les procédés associés	<ul style="list-style-type: none"> ➔ S'informer et se former sur de nouveaux produits, sur de nouvelles techniques, sur de nouveaux équipements, sur de nouvelles organisations 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>
	<p>Les compétences « plus » (niveau 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles techniques de fabrication, de nouvelles présentations permettant de développer la gamme de produits proposée ➔ Mettre en point de nouveaux produits avec les fournisseurs et/ou les membres de l'équipe du laboratoire ➔ Elaborer des recettes, des gammes, des fiches techniques 	<p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p> <p><input type="checkbox"/> Acquis <input type="checkbox"/> A développer</p>

OBJECTIFS :

.....

.....

.....

.....

.....