

**Fiche métier**

CHARCUTIER TRAITEUR

# SAVOIR-FAIRE REQUIS

**MISSIONS**



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...)

# COMPÉTENCES À LA CARTE

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

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