**Fiche métier détaillée**

CHARCUTIER TRAITEUR

**UTILISATION**

-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

 **ETAPES**

**1.Adapter cette fiche métier à**

**votre entreprise**

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 de 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 de 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



**Fiche métier détaillée**

CHARCUTIER TRAITEUR

#  MISSION

**RELATIONS**

**PROFESSIONNELLES**

Fabriquer

des

produits

de

charcuteries cuits (pâtés, saucissons et jambons…) et des produits crus

(saucisses, la poitrine fumée...)

 **ACTIVITÉS**

**Responsable Boucherie**

**Chef de poste**

**Chef**

**d'entreprise**

**Equipe de fabrication**

**Equipe de vente**

**Chef de**

**fabrication**

Production

charcuteries

/

Fabrication

de

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

#  COMPÉTENCES

**Réaliser la fabrication de charcuteries**

**Compétences "socle"**

- 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

**Réaliser l’entretien, le nettoyage et la désinfection**

**Compétences "socle"**

* 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

**Compétences "plus"**

* + Identifier les anomalies et prendre les mesures correctives adaptées

**Compétences "plus"**

- 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**

**Compétences "socle"**

- 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

**Compétences "plus"**

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

**Mettre en oeuvre le matériel adapté à la préparationet à la fabrication des produits**

**Compétences "socle"**

- 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

**Compétences "plus"**

- Utiliser de nouveaux matériels et équipements

- Réaliser le paramétrage (la programmation des recettes), des nouveaux équipements de fabrication

## S’organiser pour respecter le planninget réaliser toutes les activités nécessaires à son poste

**Utiliser de nouveaux équipementset mettre en oeuvre de nouveaux procédés de fabrication**

**Compétences "socle"**

- Installer, mettre en route et utiliser de nouveaux équipements

- Mettre en oeuvre de nouveaux procédés en fonction des nouveaux équipements

**Compétences "plus"**

**-** 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

### Compétences "socle"

- 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…)

### Compétences "plus"

- 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**

**Compétences "socle"**

- Réceptionner les matières et marchandises

- Contrôler la qualité des matières et marchandises quantitativement et qualitativement

- Identifier les anomalies et alerter

**Compétences "plus"**

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

**Réaliser les fabrications traiteurs chaudes et froides (produits cuisinés)**

**Compétences "socle"**

- 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

**Communiquer et travailler en équipe**

**Compétences "socle"**

- 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

**Compétences "plus"**

- 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**

**Compétences "socle"**

- 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

**Compétences "plus"**

* Favoriser la communication et l’échange de connaissance entre l’équipe de vente et le laboratoire

**Réaliser la préparation des viandes**

**Compétences "socle"**

- 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

**Compétences "plus"**

- Modifier ses méthodes de fabrication afin d’optimiser la qualité ou de réduire les délais

**Compétences "plus"**

- 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**

**Compétences "socle"**

- 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

**Compétences "plus"**

- 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 charcuterieet les produits traiteurs

### Compétences "socle"

- 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

### Compétences "plus"

* + - Apporter un conseil adapté au client sur les produits, leurs préparation, 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

### Compétences "socle"

- 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

### Compétences "plus"

* + 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**

**Compétences "socle"**

* S’informer et se former sur de nouveaux produits, sur de nouvelles techniques, sur de nouveaux équipements, sur de nouvelles organisations

**Compétences "plus"**

- 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