



# Charcutier(ère)-Traiteur

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

Code ROME : D1103 Charcuterie-traiteur

de l'alimentation en détail



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 traiteurs.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Exemples d'appellations : Charcutier(ère)...

## Activités professionnelles

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication de charcuteries et de produits traiteurs chauds et froids dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionnement et présentation des charcuteries et produits traiteurs
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire



### Activités « à la carte »

- Préparation des viandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Fabrication de pâtisseries sucrées ou salées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

## Blocs de compétences et compétences

### Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises

- Réceptionner les produits, matières et consommables dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la conformité des matières et marchandises et leur traçabilité
- Identifier les non-conformités et prendre les mesures adaptées selon les règles en vigueur (refus de la marchandise, alerte de la personne compétente...)
- Organiser le stockage des produits en fonction de l'espace disponible, de la nature des produits et de la rotation des stocks
- Apprécier les conditions de stockage des produits et consommables au regard des consignes et de la réglementation en vigueur
- Réaliser, en collaboration avec les membres de l'équipe, des inventaires réguliers et rechercher les causes des écarts

### Préparation et organisation de son activité

- Identifier, préparer et revêtir les équipements de protection individuelle
- Contrôler l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Organiser son poste de travail et mettre en place les équipements nécessaires à l'activité
- Vérifier la disponibilité des matières premières et des consommables nécessaires à la réalisation de la production
- Anticiper les temps de préparation, de fabrication des produits, de rangement, de nettoyage afin de respecter le planning
- Utiliser les outils informatiques et logiciels de l'entreprise

### Conditions d'exercice et spécificités

Le/la charcutier(ère)-traiteur exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente

### Voies d'accès au métier

#### Niveau 3

- CAP Charcutier-traiteur

#### Niveau 4

- BP Charcutier traiteur
- Bac pro Boucher Charcutier Traiteur

### Qualités / Ressources transverses

Capacités manuelles et pratiques  
Rigueur et fiabilité  
Travail en équipe



# Charcutier(ère)-Traiteur



OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

## Fabrication de charcuteries et de produits traiteurs chauds et froids dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Réaliser des recettes charcutières (charcuterie courante, charcuterie fine...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les dispositions du code des usages en charcuterie
- Réaliser des mélanges, des pâtes et des appareils en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Préparer des poissons, crustacés et coquillages en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Surveiller les étapes de fermentation, cuisson et/ou refroidissement en respectant les règles de bonnes pratiques d'hygiène
- Concevoir et réaliser le montage, l'assemblage et la décoration des produits
- Contrôler la qualité et la conformité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- Identifier les anomalies et réaliser les actions correctives adaptées en veillant à optimiser les matières et les produits

## Conditionnement et présentation des charcuteries et produits traiteurs

- Identifier les conditions de conservation des produits
- Déterminer le conditionnement adapté à la nature du produit, à sa conservation, à son utilisation et à sa destination
- Réaliser les opérations de conditionnement à l'aide de l'équipement adapté (mise sous vide, en conserve...)
- Présenter et mettre en valeur le produit dans le conditionnement adapté

## Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail

- Identifier les produits de nettoyage et de désinfection adaptés
- Nettoyer et désinfecter l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Entretien des matériels (affûter les couteaux...)
- Détecter et signaler les non conformités
- Réaliser les actions préventives et correctives
- Tier et évacuer les déchets selon les consignes de tri sélectif (déchets classiques, MRS...) et les règles en vigueur au sein de l'entreprise

## Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

- Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe et à sa hiérarchie
- Présenter les produits à l'équipe de vente
- 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... afin de définir les besoins des clients et faire évoluer l'offre de produits

## Domaines de connaissances mobilisés et Formacode

- Charcuterie 21589
- Viande 21577
- Conservation alimentaire 21573
- Cuisine 42752
- Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire 21547
- Règlementation hygiène agroalimentaire 21572
- Manutention 31754
- Contrôle qualité 31436
- Entreposage stockage 31721
- Entretien mécanique 23684

## Evolutions du métier

- Utilisation de nouveaux logiciels et outils numériques pour la gestion de l'activité, des stocks, de la production et de la traçabilité
- Développement de nouveaux modes de distribution (casiers réfrigérés)
- Automatisation de certaines activités (poussoirs automatisés...)



## Blocs de compétences et compétences « à la carte »

### Préparation des viandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- 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
- Contrôler la qualité et la conformité des produits (produits intermédiaires, produits finis)

### Fabrication de pâtisseries sucrées ou salées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Préparer les mélanges, appareils et pâtes adaptés aux produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en forme les préparations
- Conduire la fermentation et les étapes de repos
- Réaliser les cuissons et surveiller le refroidissement
- Concevoir et réaliser le montage, l'assemblage et la décoration des produits
- Contrôler la qualité et la conformité des produits (produits intermédiaires, produits finis)

### Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

- S'informer et se former sur les nouveaux produits, les nouvelles techniques, les nouveaux équipements, les nouvelles organisations
- 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 en lien avec le chef d'entreprise et les équipes de production



# Charcutier(ère)-Traiteur



OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

## Aires de mobilités professionnelles

D'un métier à l'autre, des évolutions professionnelles sont possibles.

Le schéma ci-dessous permet à une personne qui exerce le métier de charcutier-traiteur d'identifier les métiers qui lui sont accessibles (métiers cibles) :

- Dans son secteur professionnel ou un autre,
- En consentant un effort de formation et/ou en acquérant une expérience professionnelle plus ou moins important(e).

Chaque point sur le schéma représente un métier cible (la liste n'est pas exhaustive).

**Attention ! Les aires de mobilités professionnelles ne sont pas des parcours professionnels ou des parcours de formation en tant que tels.**

