



Production
Fabrication

CHARCUTIER(ÈRE)

Autres intitulés :

Charcutier(ère)-traiteur,
Chef de laboratoire
de traiteur, Chef de
fabrication en charcuterie,
Rôtisseur, Chef
charcutier(ère)-traiteur,
Aide charcutier(ère)

Opportunités d'emploi :

● ● ● **FORTES OPPORTUNITÉS**

Le charcutier travaille avant tout la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : dans sa vitrine trônent saucissons, pâtés, terrines, boudins et andouillettes. Les préparations culinaires s'étendent généralement au-delà, le charcutier sachant aussi travailler d'autres viandes et le poisson. Son métier, proche de la cuisine, est très complet. Au quotidien, le charcutier sélectionne ses produits auprès de ses fournisseurs, prépare et transforme la viande de porc et d'autres produits utilisés dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Également, il accueille, conseille et fidélise la clientèle, coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs et gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

Devant la pénurie de main d'œuvre, un jeune désirent s'orienter vers le métier de charcu-

tier n'aura pas de difficulté à trouver un emploi. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Lorsqu'il exerce ses fonctions au sein d'une entreprise des industries alimentaires, le charcutier opère généralement sur une seule des étapes qui composent la fabrication et la transformation du porc. Il peut également être amené à intervenir sur la fabrication de plats cuisinés.



Formations associées

© Antoine Piéchaud

Après la 3^e

CAP Charcutier-traiteur

MC Employé traiteur

Bac pro Boucher charcutier traiteur

Production/Fabrication

Logistique

Maintenance

Achat

Marketing/Vente

Innovation

R&D

QHSE

Fonctions transversales