



Production
Fabrication

TRIPIER(ÈRE)

Autres intitulés :

Boucher(ère)-tripier(ère)

Le tripier est le spécialiste des produits tripiers provenant des espèces bovines, ovines et porcines. Le métier de tripier existe essentiellement en France. Il perpétue une tradition culinaire unique au monde. Langue de bœuf, cervelle de mouton, pieds de porc ou encore onglet de veau font partie de ses spécialités. Il exerce principalement sur les marchés, où il est en contact avec sa clientèle et possède un réel savoir-faire tant pour choisir et préparer sa marchandise que pour prodiguer des conseils culinaires auprès de sa clientèle. Au quotidien, le tripier sélectionne ses abats auprès de ses fournisseurs, transforme et cuisine les matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il gère également les relations commerciales avec ses fournisseurs.

Opportunités d'emploi :

● ● ● FORTES OPPORTUNITÉS

Aujourd'hui, les professionnels sont prêts à accueillir des jeunes. 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 reprenant une entreprise.



Formations associées

© CNTF

Après la 3^e

CAP Boucher

MC Employé traiteur

Bac pro Boucher charcutier traiteur

BP Boucher

Production/Fabrication

Logistique

Maintenance

Achat

Marketing/Vente

Innovation

R&D

QHSE

Fonctions transversales