



**Fiche métier
Charcutier.e
Traiteur**

Le métier aujourd'hui

La spécialité du charcutier.e-traiteur c'est d'abord la confection de préparations à base de viande de porc (saucisson, pâté, rillettes, galantine, salaison, andouillette, boudin), de volaille, de poisson, de gibier...

L'évolution des modes de vie développe une autre attente chez le consommateur auquel l'artisan répond. Il.elle prépare des plats cuisinés ou prêts à consommer, pour la livraison, des repas quotidiens, des repas de fêtes ou à l'occasion de séminaires ou d'événements spécifiques.

Le métier s'exerce dans une entreprise artisanale, chez un traiteur, dans un restaurant et parfois en moyenne ou grande surface. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de charcutier.e-traiteur est très complet. La fabrication des produits de charcuterie comme celle des plats préparés demeurant artisanale, c'est une activité demandant de la main d'œuvre.

● Compétences et qualités requises

- La connaissance des matières premières, des techniques de fabrication, de conservation, de transport ;
- la connaissance de la durée de vie des denrées alimentaires est acquise lors des formations
- lors de la fabrication, l'élaboration des produits demande non seulement une dextérité manuelle et un certain sens artistique ;
- une excellente hygiène et un sens des relations publiques permettent un contact client omniprésent ;
- la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri des morceaux ;
- la maîtrise des opérations de transformations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

● Les conditions de travail

Dans une charcuterie de quartier, l'activité peut être très soutenue, week-ends et jours fériés compris. Pour répondre aux besoins des clients, surtout en période de fêtes de fin d'année, par exemple, la journée débute entre 4h et 6h du matin .

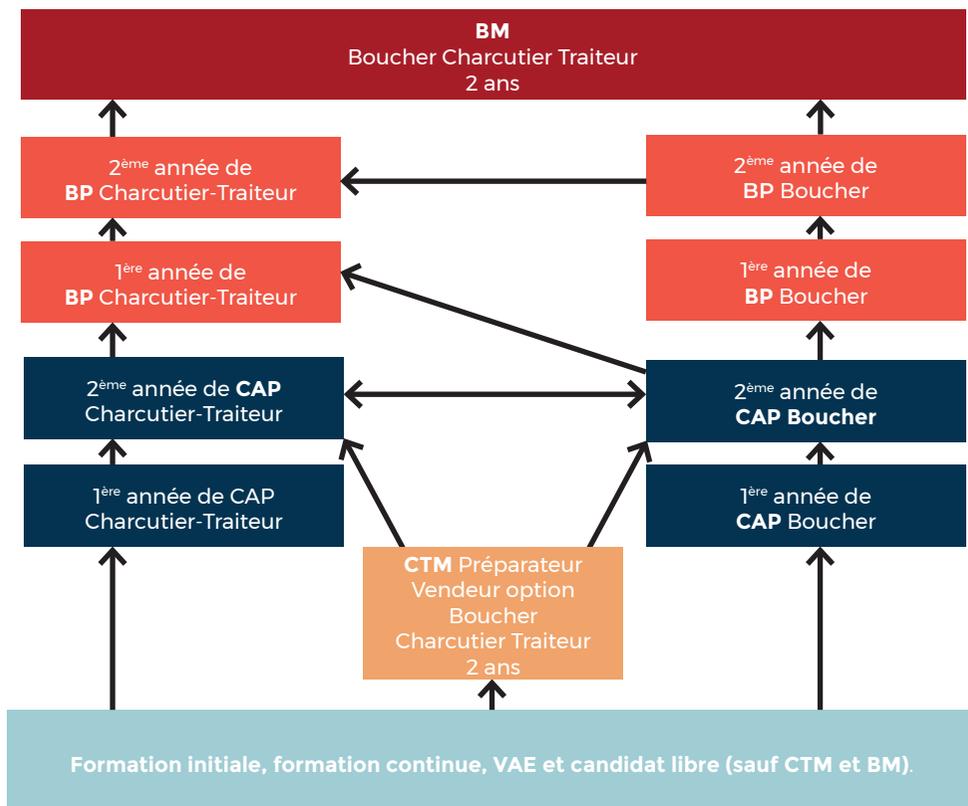
Au quotidien, le.la professionnel.le travaille debout dans un laboratoire, exposé à la chaleur des fours ou au froid des chambres de réfrigération et implique le port de charges.

Le port d'une tenue professionnelle adaptée est nécessaire de même que le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Les débouchés et évolutions professionnelles

L'élargissement du marché peut se faire sur des spécialités et produits de terroir, sur des spécialités expédiées ou des fournitures envoyées aux collectivités et aux revendeurs. Les entreprises de négoce en gros ou demi-gros sont donc aussi recruteurs. Après des années d'expérience, un.e salarié.e peut aussi choisir de se mettre à son compte. D'apprenti.e à chef d'entreprise, le chemin de « l'artisan du goût » est tout tracé.

● La formation au Campus des Métiers de Moselle : Metz



> Niveau 3

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
CTM : Certificat Technique des Métiers

> Niveau 5

BM : Brevet de Maîtrise

> Niveau 4

BP : Brevet Professionnel

Diplômes et titres accessibles par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO) ;
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables ;
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE),
- inscription en candidat libre possible en fonction de la certification (sauf CTM et BM) ;
- formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

Rémunération : Un.e débutant.e gagne le SMIC. Un.e artisan.e charcutier.e à son compte gagne entre 2500 et 4000€ bruts par mois. (Source : CIDJ-2020)



CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz Technopôle