

## Charcutier/ère

### Passion

Créativité et curiosité

Goût des contacts

Organisation et rigueur

Le charcutier-traiteur travaille la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : dans sa vitrine, trônent jambons, pâtés, terrines, saucissons...

Le savoir-faire de cet artisan polyvalent va cependant bien au-delà, dans la mesure où il fabrique aussi des entrées et des plats cuisinés, permettant à ses clients de composer des repas complets.

Il assure également sur commande des buffets et des réceptions traiteur.

## Activités principales

Au quotidien, le charcutier :

- Sélectionne les 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.
- Coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs.
- Accueil, conseille et fidélise la clientèle.
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

## Emplois, évolution professionnelle

Devant la pénurie de main-d'œuvre, un jeune désirent s'orienter vers le métier de charcutier 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. Le métier de charcutier est très polyvalent. L'activité de traiteur, très porteuse, est une opportunité pour les professionnels.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. 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.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

## Les parcours de formation

### Niveau III

- . CAP Charcutier, Traiteur
- . MC Employé Traiteur

### Niveau IV

- . BP Charcutier, Traiteur
- . Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur
- . MC Organisateur de réception

### Niveau V

- . MOF Traiteur, Charcutier
- . BM traiteur de réception

### CQP

- . Charcutier spécialisé
- . Traiteur organisateur de réception