

## Tripier/ère

Passion

Attachement à nos  
traditions culinaires  
et gastronomiques

Fibre commerciale

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 d'agneau, pieds de porc ou encore onglet de veau font partie de ses spécialités.

Il exerce principalement sur les marchés et possède un réel savoir-faire tant pour choisir et préparer sa marchandise que pour prodiguer des conseils culinaires ou autres auprès de sa clientèle.

## Activités principales

### 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
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle le plus souvent sur marché
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs

## Emplois, évolution professionnelle

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.

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 Boucher
- . CAP Charcutier traiteur
- . CTM Boucher, Charcutier, Traiteur

### Niveau IV

- . BP Boucher
- . Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur

### CQP

- . Tripier et Tripier détaillant



[www.tripierdefrance.fr](http://www.tripierdefrance.fr)

[cgad@cgad.fr](mailto:cgad@cgad.fr)  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)  
Tél. 01 44 90 88 44

