

D1103

CHARCUTERIE - TRAITEUR

Autres emplois décrits

- Aide-charcutier / Aide-charcutière
- Charcutier / Charcutière
- Charcutier-traiteur / Charcutière-traiteuse
- Chef charcutier-traiteur / charcutière-traiteuse
- Chef de fabrication en charcuterie
- Chef de laboratoire en charcuterie
- Ouvrier charcutier / Ouvrière charcutière
- Rôtisseur / Rôtisseuse

Définition

- Prépare et réalise des produits de charcuterie et des produits traiteurs (entrées froides, entrées chaudes, plats cuisinés) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la vente de produits de charcuterie et de produits traiteurs.
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (charcuterie, boucherie-charcuterie, ...).

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel) en charcuterie, traiteur, alimentation. Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-charcutier.

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication	<p>Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité</p> <p>Découper, désosser, parer de la viande</p> <p>Réaliser la salaison d'une viande</p> <p>Réaliser le fumage d'une viande</p> <p>Préparer des plats cuisinés</p> <p>Éplucher des légumes et des fruits</p> <p>Manipuler des équipements de cuisine</p> <p>Réaliser une garniture alimentaire</p> <p>Transformer un produit frais (cuire, couper, préparer un plateau...)</p>
Maintenance, Réparation	<p>Entretien un équipement, une machine, une installation</p> <p>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</p>

Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison Réaliser la mise en boîte, plateau, barquette, ...
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne Prendre une commande client Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour
Développement commercial	Commercialiser des produits alimentaires Organiser et proposer une prestation traiteur Organiser, aménager un espace de vente
Stratégie de développement	Planifier et adapter si nécessaire, l'activité de l'équipe, assigner les tâches
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe
Faire preuve d'autonomie
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	Logiciels comptables
Normes et procédés	Chaîne du froid Mise en conserve Modes de cuisson des aliments Traçabilité des produits Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Produits, outils et matières	Préparations culinaires de base Types de pâtisserie Types de produits de charcuterie Types de produits traiteurs Types de viande Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
Techniques professionnelles	Techniques de vente

Contextes de travail

 Conditions de travail et risques professionnels	En laboratoire En zone frigorifique Port d'équipement de protection (EPI, casque...) Port et manipulation de charges lourdes Station debout prolongée
 Horaires et durée du travail	Travail le week-end

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution
-