

Charcutier-ère traiteur-euse

**Savoir préparer, transformer la viande et cuisiner
des plats à emporter.**

SON MÉTIER

Des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses, les charcutier-ère-s-traiteur-euse-s préparent et vendent une multitude de produits. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés. Proches des cuisinier-ère-s, les charcutier-ère-s-traiteur-euse-s sont les plus polyvalent-e-s des artisan-e-s de l'alimentation. Spécialistes des recettes à base de viande, de volaille ou de poisson, ils-elles proposent aussi des plats cuisinés et des menus complets : entrée, plat et dessert.

OÙ ET COMMENT ?

Il-elle peut travailler dans une charcuterie artisanale, au rayon spécialisé d'une grande surface, dans une entreprise de fabrication industrielle ou semi-industrielle ou encore pour une chaîne de restauration.

Il-elle doit supporter le travail debout et les écarts de température entre la chambre froide, les fours et le magasin. Il-elle connaît les différentes techniques de cuisson et sait utiliser les machines comme le broyeur, le fumoir, le mélangeur.

SES QUALITÉS

Polyvalent-e, le la charcutier-ère-s-traiteur-euse-s possède plus d'une corde à son arc. Il-elle maîtrise les règles d'hygiène, de qualité et de conservation. Il-elle connaît les préparations culinaires. Il-elle doit avoir le sens de l'organisation, savoir gérer son temps et être également créatif.

Avec la clientèle, il-elle a le sens du contact, un tempérament commercial et sait s'adapter à l'évolution des goûts.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

Comme d'autres professions de bouche, la charcuterie souffre d'un manque de main-d'œuvre qualifiée. Commerces artisanaux, grandes surfaces, entreprises..., tous ces secteurs offrent de nombreux débouchés en fabrication et en vente.

Dans l'artisanat, beaucoup d'employé-e-s expérimenté-e-s finissent par s'installer à leur compte. Dans l'industrie et la grande distribution, il est possible de devenir chef de fabrication en laboratoire industriel ou bien responsable d'une équipe de vente dans un hypermarché.

Salaire brut du débutant : à partir de 1 480 € par mois.

Jean-Claude – artisan charcutier

« Le métier, surtout la partie traiteur, a un petit côté artistique qui permet de faire des préparations qui sortent de l'ordinaire et enchantent le client. Dans notre profession, les débouchés sont nombreux et variés, et beaucoup d'artisans sont prêts à former des apprentis. Moi-même, j'aimerais bien trouver un jeune que je pourrais former pour lui passer progressivement la main, avant de partir à la retraite. »

DIPLÔMES

CAP

- Charcutier-traiteur

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Employé traiteur

BAC PROFESSIONNEL

- Boucher charcutier traiteur

BREVET PROFESSIONNEL

- Charcutier-traiteur