

Charcuterie

Domaine : Commerce alimentaire et métiers de bouche

Appellations

- Charcutier
- Charcutier-traiteur
- Rôtisseur
- Ouvrier charcutier
- Agent de charcuterie
- Chef de ligne charcuterie
- Aide-charcutier
- Chef de fabrication en charcuterie

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier pour les boucheries traditionnelles. Il est également accessible avec un Certificat d'Aptitude Professionnelle-CAP- en boucherie /charcuterie ou une expérience dans le domaine de la charcuterie.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de charcuteries, traiteurs, boucheries-charcuteries traditionnelles ou industrielles, aux rayons charcuterie/traiteur de grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés. Elle peut varier selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...). Elle peut s'exercer les weekends.

Activités de base

Activités quotidiennes fondamentales Effectuer la mise en vitrine ou rayon et conseiller le client sur la qualité et composition des produits Procéder au nettoyage et rangement du plan de travail Procéder aux opérations de préparation culinaire (choix des ingrédients, traitement thermique, cuisson, ...) et à l'élaboration de produits de charcuterie ou de plats cuisinés Réceptionner et vérifier la qualité de la matière première et procéder au stockage

Compétences de base

Compétences quotidiennes fondamentales Modes de conservation des produits alimentaires Procédures de fabrication de produits de charcuterie Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Typologie des pièces de viande Utilisation de machine de découpe de viande

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Conseiller la clientèle sur les spécificités des produits et procéder à l'encaissement de la vente Compétences spécifiques associées : Techniques de vente Effectuer la gestion administrative et comptable d'une structure Compétences spécifiques associées : Connaissances de base en gestion administrative et comptable Plats cuisinés Procéder aux opérations de découpe et préparation de pièces de viande (désossage, parage, ...) Compétences spécifiques associées : Techniques de découpe des viandes Produits de charcuterie