

Charcutier/ère-traiteur/euse

Des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses, les charcutiers-traiteurs préparent et vendent une multitude de produits. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés.



Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[21](#)

formations à venir

Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Charcuterie - traiteur](#)

Pour élargir votre recherche :

[Les métiers de bouche](#)

Potentiel d'embauche, salaire, types de contrat, entreprises, ... Sur Cleor, obtenez des informations sur **les conditions d'emploi de ce métier en Auvergne-Rhône-Alpes** en cliquant sur le(s) lien(s) ci-dessous :

- [Charcuterie - traiteur](#)



Description métier

Activités

L'art du cochon

Rillettes du Mans, andouille de Vire, jambon de Bayonne... Le charcutier-traiteur est le garant d'une tradition culinaire ancienne. Sa spécialité : confectionner des préparations à base de viande de porc. Il travaille cependant aussi d'autres viandes (boeuf, volaille, gibier), des poissons et des légumes, et concocte une grande variété de hors-d'oeuvre et de plats cuisinés, chauds ou froids. Dans son laboratoire, le charcutier-traiteur découpe et désosse lui-même les bêtes, trie et répartit les morceaux de viande qu'il sale et fume avant la cuisson.

De la préparation à la vente

Cet artisan est aussi un commerçant. À lui de veiller à la qualité de ses produits, de soigner leur présentation et d'avoir de l'imagination pour suggérer des idées de repas à ses clients. En tant que traiteur, il peut les conseiller dans le choix d'un menu ou la composition d'un buffet. Il peut effectuer lui-même les livraisons des commandes. Voire prendre en charge l'organisation complète de réceptions, du décor jusqu'au service. Quand il est chef d'entreprise, ce professionnel est également un gestionnaire. Il établit alors des devis, planifie les achats et les commandes, et tient la comptabilité de son commerce.

Où et comment ?

Un métier exigeant

Dans une charcuterie de quartier, l'activité peut être très soutenue, week-ends et jours fériés compris. Pour répondre aux besoins des clients, surtout en période de fêtes de fin d'année, par exemple, la journée débute entre 4 et 6 h du matin. Au quotidien, ce professionnel exerce debout dans un laboratoire, exposé à la chaleur des fours ou au froid des chambres de réfrigération. Cet espace comprend tout le matériel nécessaire à la fabrication : broyeur, mélangeur, ustensiles de découpage...

De l'artisanat à l'industrie

Un jeune peut travailler dans un commerce de quartier, au rayon spécialisé d'une grande surface ou dans une entreprise de fabrication industrielle ou semi-industrielle. Dans l'artisanat, le charcutier-traiteur est un véritable touche-à-tout qui fabrique toutes sortes de produits frais. Salarié d'une entreprise de charcuterie industrielle, il est le plus souvent spécialisé dans la fabrication d'un ou de deux produits de charcuterie. Dans la grande distribution enfin, il peut, selon son profil, vendre les produits ou occuper un poste de chef de rayon en charcuterie-traiteur.

Compétences

Savoir tout faire

Polyvalent, le charcutier-traiteur possède plus d'une corde à son arc. Il sait apprécier la qualité des morceaux d'une viande, la découper et la préparer. Fin cuisinier, il connaît différentes techniques de cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à base de pâte demandent également le tour de main du pâtissier. Sans oublier une certaine force pour transporter les carcasses et utiliser de lourdes machines (fumoir, étuve...).

Commerçant et fin gourmet

La volonté d'apprendre et la curiosité sont fondamentales pour acquérir les techniques du métier et pour progresser. Mieux vaut également être organisé, créatif et, bien sûr, fin gourmet. Enfin, le professionnel qui souhaite diriger un service ou sa propre entreprise doit posséder des connaissances en gestion. Pour fidéliser une clientèle, il doit avoir le sens du contact et un tempérament commercial, savoir s'adapter à l'évolution des goûts et être une force de proposition.

Diplômes, certifications

Diplômes et certifications

Important. Le parcours de formation pour accéder à un métier n'est pas toujours celui qu'on imagine ! Des professionnels qui exercent le même métier, ont parfois suivi des parcours de formation différents, sans oublier que ceux qui suivent la même formation n'exercent pas forcément le même métier !

Le CAP charcutier-traiteur est le diplôme de référence pour débiter dans la profession. Il se prépare généralement en apprentissage.

Après la 3e

- CAP charcutier-traiteur
- MC employé traiteur

Niveau bac

- Bac pro boucher-charcutier-traiteur
- BP charcutier-traiteur

Niveau IV : BAC, BT, BP

- [BP charcutier-traiteur](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro boucher charcutier traiteur](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro poissonnier écailler traiteur](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau V : BEP, CAP

- [Boucher-charcutier-traiteur \(CTM\)](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP charcutier-traiteur](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC employé traiteur](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Préparateur\(trice\) vendeur\(se\) option charcuterie-traiteur \(CTM\)](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Autres certifications sans niveau, CQP

- [CQP animateur d'équipe en production - Niveau 1 - Industries charcutières](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP assistant chef d'entreprise de boucherie](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP ouvrier qualifié du travail des viandes en industries charcutières - Industries charcutières](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

Ressources

Autres ressources

Sites internet :

- www.artisanat.info
Informations et témoignages sur les métiers de l'artisanat
- www.charcutiers-traiteurs.com
Informations sur le métier dans la rubrique « Espace Jeunes » du site de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs (CNCT)
- www.metiersdel'alimentation.fr
Portail d'information sur les formations, les métiers et l'emploi dans le commerce alimentaire
- www.pariclesjeunes.fr
Témoignages audio et vidéo d'artisans qui présentent leur métier

•

Vidéos

