

CHARCUTIER TRAITEUR



CHRISTELLE, charcutière

« J'aime la diversité de ce métier. La présentation des produits, la créativité, les contacts avec la clientèle, la gestion, la vente et le conseil sont des aspects importants de la profession. Ce que j'apprécie tout particulièrement, c'est de pouvoir accueillir les jeunes en apprentissage et leur transmettre le goût du métier. Tous ceux qui sont passés par ma boutique sont restés dans le secteur. C'est une grande satisfaction... D'autant plus qu'ils m'ont aidée à rester jeune et à évoluer. »



► ACTIVITÉS

Proche de la cuisine, le métier de charcutier est très complet.

Il requiert la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri et de la répartition des morceaux. Il exige aussi la maîtrise des opérations culinaires : cuisson, fumage, saumurage, salaison et conservation. Même si la spécialité du charcutier reste la confection de préparations à base de viande de porc (saucissons, pâtés, rillettes, andouillettes ou boudins), il sait aussi travailler d'autres sortes de viandes (boeuf, volaille, gibier), ainsi que le poisson.

DANS LE SECTEUR DE LA CHARCUTERIE, LES DÉBOUCHÉS SONT ASSURÉS AVEC PLUS DE 8 500 ENTREPRISES ARTISANALES PRÊTES À ACCUEILLIR DES JEUNES.

► OÙ ET COMMENT ?

Au quotidien, le charcutier exerce dans un laboratoire qui comprend des fours et des chambres de réfrigération ainsi que tout le matériel spécifique : broyeur, mélangeur, ustensiles de découpage... Garant d'une tradition culinaire séculaire, ce professionnel a su parallèlement s'adapter aux contraintes modernes et maîtriser les appareils de cuisson, de fabrication, de réfrigération les plus perfectionnés pour répondre rapidement à toutes demandes et pour garantir une parfaite sécurité alimentaire.

► PROFIL

Dynamisme, esprit créatif, goût pour la cuisine, voire fin gourmet, sont les principales qualités demandées pour exercer cette profession. L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation sont également des atouts indispensables. Pour fidéliser la clientèle, le charcutier doit avoir le sens du contact et savoir s'adapter à l'évolution des goûts.

► CARRIÈRES

La profession offre de nombreuses opportunités. Un jeune formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. L'activité du charcutier s'étend le plus souvent à celle de traiteur et d'organisateur de réception. Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise.

► QUELLES FORMATIONS ?

- **Niveau V**
CAP charcutier-traiteur
MC employé-traiteur
- **Niveau IV**
BP charcutier-traiteur
- **Niveau III**
BM traiteur, organisateur de réception

CONTACTS

05 49 62 24 90
cad@cfametiers86.fr
www.cm-86.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vienne

L'OFFRE DE FORMATION

Nos diplômes sont accessibles en alternance en contrat d'apprentissage – jeunes de 16 à 30 ans - ou en contrat de professionnalisation ainsi qu'en formation continue pour tout public dans le cadre de projets de reconversion, évolution ou insertion professionnelle.

► Au Campus des Métiers 86

CAP Charcutier traiteur

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Prévention santé environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements
- Arts appliqués

- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique, économique et social
- Français – Histoire-géographie
- Mathématiques – Sciences-physiques
- Éducation physique et sportive
- Anglais

MC Employé traiteur

- Pratique professionnelle
- Sciences appliquées à la nutrition et l'hygiène

- Connaissance de l'entreprise traiteur
- Communication
- Technologie
- Anglais
- Mathématiques appliquées / gestion

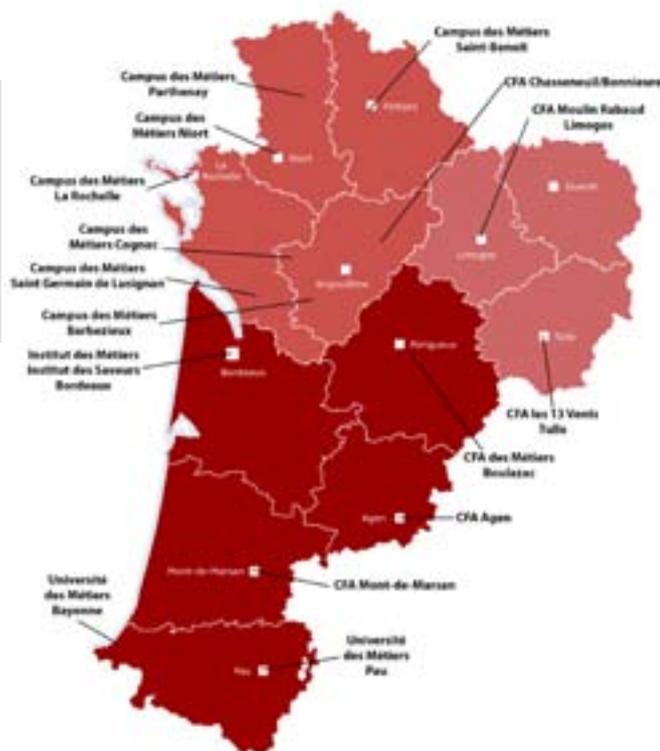


► En Région

Le Campus des Métiers de la CMA 86 fait partie des 11 CFA du réseau CRMA Nouvelle-Aquitaine, répartis sur 16 sites.

Retrouvez l'ensemble de l'offre de formation régionale sur :

www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr



www.cm-86.fr

