



CHARCUTIER - TRAITEUR

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, il sait aussi travailler d'autres sortes de viandes ainsi que le poisson.

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 d'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.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

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
Mention Complémentaire employé traiteur

Niveau IV : BAC PRO Boucher-Charcutier - Traiteur

