



## Anthony

19 ans, apprenti en Mention Complémentaire  
 « J'aime ce métier, car on touche vraiment à tous les domaines de l'alimentaire, on apprend tous les jours et on évite la routine. Faire plaisir en régaland les clients, c'est vraiment quelque chose qui m'apporte satisfaction »

# Charcutier Traiteur

**Apprenti(e) aujourd'hui, Chef d'Entreprise demain !**

## Définition

S'il est un métier qui recèle de multiples facettes c'est bien celui-ci, en véritable homme orchestre, le charcutier traiteur doit être doté d'un sens de l'organisation hors du commun. Ce métier est complet et requiert des connaissances dans les domaines de la boucherie et de la cuisine. Le charcutier traiteur maîtrise tous les processus de transformation des produits carnés : désossage, cuisson, fumage, saumurage, mais aussi la préparation de produits finis tels que les plats cuisinés, assortiments et amuse-gueules accompagnant les cocktails. Même si ses préparations sont principalement composées de porc comme les saucissons, les pâtés, les rillettes. Le professionnel peut être amené à travailler des viandes aussi variées que le bœuf, le gibier et la volaille, sans oublier le poisson.

## Qualités requises

Volonté d'entreprendre et de réussir, ambition  
 Aimer le travail en équipe  
 Créativité, sens des formes et des couleurs  
 Habileté manuelle, goût et talent esthétiques  
 Bonne santé physique  
 Excellente hygiène, qualité du travail, rigueur  
 Aimer le contact avec la clientèle

## Conditions de travail

Ce métier implique une grande disponibilité (le week-end et les périodes de fête constituent des moments de forte activité). Le charcutier traiteur travaille dans un laboratoire réfrigéré. Les règles de sécurité sont pour lui primordiales pour garantir la sécurité du personnel, il travaille avec des outils tranchants et utilise des machines (broyeur, mélangeur, hachoir...).

## Compétences

Respecter des règles d'hygiène strictes pour la fabrication des produits, l'entretien du matériel et des locaux. Avoir un sens de l'organisation est un atout indispensable. Dynamisme, esprit créatif, un goût pour la cuisine et l'innovation ainsi que le sens du contact permettent de fidéliser la clientèle. Le charcutier traiteur est avant tout un fin gourmet, il est garant de la tradition culinaire.



## Perspectives

Le professionnel pourra se diriger soit vers un artisan pour y exercer les activités de boucher, charcutier, traiteur, soit vers des entreprises de négoce de gros ou demi-gros où le travail est très spécialisé. Il est à noter que le charcutier traiteur par les produits et les services qu'il propose tous les jours à sa clientèle, est devenu le cuisinier du quotidien. En 30 ans le temps que consacrent les familles à la préparation des repas est passé de 4 heures à 20 minutes par jour.

**Chef d'entreprise demain !**

Niveaux	Diplôme	Formation	Durée
V	CAP	Français, mathématiques, histoire-géographie, sciences, éducation physique et sportive, sciences appliquées à l'alimentation, prévention sociale et professionnelle, technologie générale et arts appliqués, pratique professionnelle, connaissance de l'entreprise	2 ans
V	MC Spécialités Traiteur	Connaissance des entreprises et de l'environnement économique & social, sciences appliquées à l'alimentation, arts appliqués, technologie générale et appliquée, pratique professionnelle	1 an
IV	BP	Français et ouverture sur le monde, gestion des entreprises, technologie, organigramme de production, sciences appliquées à l'alimentation, vente conseil, gestion ressources humaines, connaissance des entreprises et de l'environnement économique & social, pratique professionnelle	2 ans

Bac Pro  
à l'étude

En apprentissage : formation alternée entre le CFA et l'entreprise.

Retrouvez la Bourse de l'Apprentissage de la Région Lorraine sur [www.saril.org](http://www.saril.org) et consultez les offres disponibles par secteur d'activités et par secteur géographique.

### CADEA

Centre d'Aide au Développement de l'Emploi dans l'Artisanat  
 4 rue de la Vologne - 54520 LAXOU  
 ☎ 03 83 95 60 46 - Fax 03 83 95 60 30

### CEPAL

Centre de Formation des Apprentis  
 3 rue de la Vezouze - 54520 LAXOU  
 ☎ 03 83 96 52 50 - Fax 03 83 97 10 48



Chambre de Métiers et de l'Artisanat

Meurthe-et-Moselle

Université des Métiers

CEPAL

[www.cma-nancy.fr](http://www.cma-nancy.fr)