

# les métiers de l'alimentation

# CHARCUTIER-TRAITEUR



## Centre de Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France

### AU QUOTIDIEN

Le (la) charcutier(ère)-traiteur fabrique diverses préparations charcutières telles que des terrines, des galantines, des pâtés, etc. à base de viande ou de poisson. Le (la) charcutier(ère)-traiteur possède une double compétence, en disposant des connaissances nécessaires à la découpe et au désossage dans le cadre de préparations à base de viande. Également, il (elle) maîtrise différentes opérations de préparations culinaires, comme la cuisson ou le fumage.

### COMPÉTENCES REQUISES



#### Les savoir-être

Avoir un esprit créatif pour l'élaboration des produits et le sens du commerce, l'envie de partager sa passion avec la clientèle.



#### Les savoir-faire

Savoir apprécier la qualité des morceaux de viande, connaître les techniques de découpe et modes de préparations. Maîtriser les différents modes de cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.



#### Les savoirs

Maîtriser les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères suivant les règles d'hygiène, les techniques de conservation et de sécurité alimentaires. Disposer d'une bonne connaissance de l'anatomie animale.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA\_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

# CHARCUTIER-TRAITEUR

## PARCOURS PROPOSÉ

TITRES, DIPLÔMES	DURÉE	ARRAS	BEAUVAIS	CALAIS	COMPIÈGNE	DUNKERQUE CEFRAL	LAON	SAINT- SAULVE	TOURCOING CEFMA
<b>CAP Charcutier - Traiteur</b>	<b>2 ans</b>	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
<b>*CAP Charcutier - Traiteur connexe</b>	<b>1 an</b>	✓						✓	✓
<b>MC employé traiteur</b>	<b>1 an</b>	✓		✓		✓	✓	✓	✓
<b>BP Charcutier - Traiteur</b>	<b>2 ans</b>	✓	✓	✓			✓		✓
<b>**BM Boucher-Charcutier-Traiteur</b>	<b>2 ans</b>						✓		

\* Sous condition de diplôme

\*\* Être titulaire d'un Niveau IV (BP ou ancien BM)

## TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

### ● Titulaire d'un CAP Charcutier-Traiteur (diplôme de niveau 3)

Il (elle) réalise tous les traitements de la viande, découpage, préparation en vue de la vente. Il (elle) confectionne des produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons, etc.) et sait travailler d'autres matières premières comme les volailles, poissons et légumes.

### ● Titulaire d'une MC Employé Traiteur (diplôme de niveau 3)

Il (elle) exerce à la fois des fonctions de vente, comme de fabrication en réalisant des pâtisseries sucrées, salées ou autres petites préparations culinaires.

### ● Titulaire d'un BP Charcutier-Traiteur (diplôme de niveau 4)

Ouvrier ou ouvrière très qualifié(e), d'une part il (elle) fabrique des produits de charcuterie et des plats cuisinés. Il (elle) est capable de gérer l'entreprise : contrôle des stocks, le calcul de rendements et développement de stratégies commerciales. Il (elle) peut aussi encadrer une équipe.

### ● Titulaire d'un BM Charcutier-Traiteur (titre homologué de niveau 5)

Il (elle) est formé(e) à développer ses compétences managériales pour gérer et diriger une entreprise.

## DÉBOUCHÉS

Le (la) charcutier(ère) peut exercer son activité dans une entreprise artisanale, industrielle, en restauration

collective, voire dans l'hôtellerie. En entreprise artisanale, souvent, son activité est souvent liée à celle de traiteur et peut s'étendre à l'organisation de réceptions.

## FORMATIONS PROPOSÉES

### ● EN APPRENTISSAGE

- **Contrat d'apprentissage (16-29 ans)**  
« Étudiant(e) des Métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il (elle) effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

### ● EN FORMATION CONTINUE

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possibles des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

