

# Charcuterie Traiteur



# Fiche Métier

## Activité

Proche de celui de cuisinier, 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.

## Compétences

**Être polyvalent** - 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.

## Exigences

Dynamisme, esprit créatif, goût pour la cuisine.  
Hygiène et propreté, sens de l'organisation.  
Sens du contact.

L'obtention du **CAP** permet de devenir ouvrier dans une entreprise, après plusieurs années d'expérience, il pourra être ouvrier spécialisé, statut qu'obtient d'emblée un **Brevet Professionnel**. Parmi les perspectives d'évolution, il existe la possibilité de devenir sous-chef puis chef charcutier ou responsable de production dans l'industrie.

Un charcutier-traiteur peut devenir son propre patron, en reprenant une **activité commerciale**, en ouvrant une charcuterie ou proposer ses services dans le domaine de l'événementiel.

## Diplômes préparés à l'IREAM

- ◆ Niveau V : CAP Charcutier traiteur
- ◆ Niveau V : MC Employé traiteur
- ◆ Niveau IV : BP Charcutier traiteur





**I.R.E.A.M.**

33, rue de Québec 80090 AMIENS

Tél. 03 60 127 250 Fax : 03 60 144 606

Contact : [contact@iream.fr](mailto:contact@iream.fr)

Site : [www.iream.fr](http://www.iream.fr)

