

# CHARCUTIER/E - TRAITEUR

FICHE  
MÉTIER



www.cma-moselle.fr

## LE MÉTIER AUJOURD'HUI

La spécialité du charcutier/e-traiteur c'est d'abord la confection de préparations à base de viande de porc (saucisson, pâté, rillettes, galantine, salaison, andouillette, boudin), de volaille, de poisson, de gibier...

L'évolution des modes de vie développe une autre attente chez le consommateur auquel répond l'artisan du goût : « les menus plaisirs ». Il prépare des plats cuisinés ou prêts à consommer, pour la livraison des repas quotidiens, des repas de fêtes ou à l'occasion de séminaires ou d'événements spécifiques.

Le métier s'exerce dans une entreprise artisanale, chez un traiteur, dans un restaurant et parfois en moyenne ou grande surface. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de charcutier/e-traiteur est très complet. La fabrication des produits de charcuterie comme celle des plats préparés demeurant artisanale, c'est une activité utilisatrice de main d'œuvre.

## LES COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

La connaissance des matières premières, des techniques de fabrication, de conservation, de transport et de durée de vie des denrées alimentaires est essentielle. Elle est acquise lors des formations et met en œuvre non seulement une dextérité manuelle et un certain sens artistique mais aussi un esprit ouvert et la volonté d'apprendre et de réussir. Une excellente hygiène et un sens des relations publiques permettent un contact client omniprésent.

Ce métier requiert :

- la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri des morceaux
- la maîtrise des opérations de transformations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation

## LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Dans une charcuterie de quartier, l'activité peut être très soutenue, week-ends et jours fériés compris.

Pour répondre aux besoins des clients, surtout en période de fêtes de fin d'année, par exemple, la journée débute entre 4 et 6 h du matin. Doté d'une bonne condition physique, il faut faire preuve de résistance et maîtriser son stress.

Au quotidien, le/la professionnel/le travaille debout dans un laboratoire, exposé à la chaleur des fours ou au froid des chambres de réfrigération. Il implique le port de charges.

Le port d'une tenue professionnelle adaptée est nécessaire de même que le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**Rémunération** : Un/e débutant/e gagne le SMIC. Un/e artisan charcutier/e à son compte gagne entre 2 500 et 4 000 € bruts par mois. (Source : CIDJ – 2020)

## LES DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Le/la professionnel/le pourra exercer chez un artisan pour réaliser des activités diverses de charcutier/e, de traiteur, et parfois en grandes et moyennes surfaces. L'élargissement du marché peut se faire sur des spécialités et produits de terroir, sur des spécialités expédiées ou des fournitures envoyées aux collectivités et aux revendeurs. Les entreprises de négoce en gros ou demi-gros sont donc aussi recruteurs. Après des années d'expérience, un/e salarié/e peut aussi choisir de se mettre à son compte. D'apprenti/e à chef d'entreprise le chemin de « l'artisan du goût » est tout tracé.

## LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

Diplôme préparé	Durée	Parcours	CFA de Metz	CFA de Thionville	CFA de Forbach	Taux de réussite*
CTM Préparateur Vendeur option Charcuterie-Traiteur	2 ans		X			100 %
CAP Charcutier-Traiteur	2 ans (1 an si titulaire du CAP Boucher)		X			85 %
CAP Boucher	2 ans (1 an si titulaire du CAP Charcutier)		X	X	X	73 %
BP Boucher	2 ans		X			71 %
BP Charcutier-Traiteur	2 ans		X			100 %
BM Boucher-Charcutier Traiteur	2 ans		X			100 % en 2020

\* Taux de réussite aux examens - session 2021

### COMPRENDRE LES SIGLES

#### NIVEAU 3

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
**CTM** : Certificat Technique des Métiers

#### NIVEAU 4

**BP** : Brevet Professionnel

#### NIVEAU 5

**BM** : Brevet de Maîtrise

### LES VOIES D'ACCÈS

Diplômes et titres accessibles par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO)
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), selon l'expérience professionnelle du candidat
- inscription aux examens en candidat libre

> Formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

### CFA de Metz

03 87 39 31 50 • [cfametz@cma-moselle.fr](mailto:cfametz@cma-moselle.fr)  
 5 boulevard de la Défense  
 57070 Metz Technopôle