RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Charcutier-traiteur / Charcutière-traiteuse

Des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses ou le jambon, le charcutier-traiteur ou la charcutière-traiteuse prépare et vend une multitude de produits. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1868 €**

Statuts : **Statut artisan, Statut salarié**

Secteurs professionnels : Commerce et distribution, Industrie alimentaire

Centres d'intérêt : J'aime le travail manuel, J'aime cuisiner



© TommL/E+/Getty Images

Le métier

Le porc d'abord

Rillettes du Mans, andouille de Vire, jambon de Bayonne... le charcutier-traiteur ou la charcutière-traiteuse perpétue une tradition culinaire ancienne. Sa spécialité : les préparations à base de viande de porc. Mais il ou elle utilise aussi d'autres viandes (bœuf, volaille, gibier), des poissons, des légumes ou des fruits pour concocter une grande variété de hors-d'œuvre, de plats cuisinés et parfois même de desserts à emporter, chauds ou froids. Dans son laboratoire, il lui faut découper les carcasses avant de s'occuper de la cuisson, du salage ou du fumage à l'aide d'équipements spécifiques : chambre froide, étuve, éplucheuse... Ses préoccupations permanentes : hygiène et sécurité.

Le sens du commerce

En plus de surveiller la qualité de ses produits, de soigner leur présentation et d'imaginer de nouvelles recettes, il ou elle doit aider ses clients dans le choix d'un menu ou la composition d'un buffet. Il lui faut aussi parfois livrer les commandes ou prendre en charge l'organisation complète de réceptions, du décor jusqu'au service. Le métier nécessite des qualités de gestionnaire pour établir des devis, tenir la comptabilité, planifier les achats et commandes...

Compétences requises

De la découpe au plat

Le charcutier-traiteur ou la charcutière-traiteuse maîtrise de nombreuses techniques. En plus d'être en mesure d'évaluer la qualité des morceaux d'une viande, il lui faut savoir la découper, la préparer et gérer la cuisson, le fumage, la salaison et la 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...).

Gastronome et créatif

La curiosité est fondamentale pour progresser dans le métier. Il faut sans cesse chercher à améliorer ses préparations et offrir des nouveautés à ses clients en innovant (nouvelles recettes, produits bio, desserts, commande sur internet, etc.). La présentation des produits est également importante.

Commerçant et gestionnaire

Possédant un tempérament commercial, ces professionnels doivent aimer le contact. Ils sont capables d'établir des devis pour leur activité traiteur et de s'adapter aux désirs de leurs clients en allant jusqu'à se charger de la décoration d'un buffet. Ils doivent aussi posséder des connaissances en gestion et être très organisés.

Où l'exercer ?

De l'artisanat à l'industrie

Le charcutier-traiteur ou la charcutière-traiteuse peut exercer dans un commerce de quartier, dans une grande surface, dans le laboratoire d'une entreprise de l'agroalimentaire ou sur les marchés. Dans l'artisanat, il ou elle fabrique toutes sortes de produits frais sans compter ses heures. Dans les entreprises de charcuterie industrielle, sa mission consiste à fabriquer un ou deux produits de charcuterie et ses horaires sont fixes, tout comme dans la grande distribution.

Un métier exigeant

Dans une charcuterie artisanale, l'activité peut être très soutenue, y compris le week-end, surtout pour l'activité traiteur ou la vente sur les marchés. Certaines périodes sont particulièrement chargées et il faut les anticiper : fêtes de fin d'année, saison printemps-été durant lesquels mariages et réceptions se multiplient.

Hygiène et sécurité

Ces professionnels exercent debout dans un laboratoire, exposés à la chaleur des fours ou au froid des chambres de réfrigération. Ils sont tenus de respecter des règles d'hygiène strictes (désinfection des plans de travail et matériels, entretien des locaux) et de rester vigilant en manipulant des outils tranchants (couteaux, broyeur, mélangeur...). Pour cela, un équipement spécifique est nécessaire : gants, tablier, calot pour la tête...

Les études

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP charcuterie-traiteur (presque toujours en apprentissage) éventuellement complété par le CS fabrication traiteur (1 an) ou, après 2 ans d'expérience professionnelle au minimum, par le BP charcutier-traiteur (2 ans).

3 ans pour le bac professionnel boucherie-charcuterie-traiteur.

Après le bac

2 ans pour préparer le BM boucher-charcutier-traiteur.

CAP ou équivalent

→ CAP charcuterie-traiteur

→ CTM préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur

CAP ou équivalent + 1 an

→ CS fabrication traiteur

bac ou équivalent

→ Bac pro boucherie charcuterie traiteur

→ BP charcutier-traiteur

bac + 2

→ BM boucher charcutier traiteur option productions bouchères

→ BM boucher charcutier traiteur option productions charcutières et traiteurs

Emploi et secteur

Embauche assurée

La CNCT (Confédération nationale des charcutiers-traiteurs) estime à 2 000 le nombre de postes à pourvoir chaque année dans la profession. Un jeune qualifié n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi, que ce soit dans l'une des 6 500 charcuteries artisanales, en grandes surfaces ou dans une PME (petite et moyenne entreprise) de l'agro-alimentaire, par exemple.

Réelle évolution de carrière

Côté carrière, on débute le plus souvent en apprentissage avant d'occuper un poste qualifié. D'autres perspectives d'évolution existent dans l'industrie et la grande distribution : devenir chef ou cheffe de rayon dans un supermarché ou de fabrication dans un laboratoire industriel.

Se mettre à son compte

Dans l'artisanat, beaucoup d'employés expérimentés finissent par s'installer à leur compte. Cela nécessite cependant un gros investissement financier, notamment pour acquérir les locaux et le matériel nécessaire. La reprise d'une charcuterie est souvent privilégiée, d'autant que de nombreux responsables d'entreprises partent à la retraite. Avec la revitalisation des centres-villes, les opportunités sont nombreuses. On compte 34 000 salariés et chefs d'entreprise dans le secteur de la charcuterie.

Secteur

Commerce et distribution

Industrie alimentaire

Salaire du débutant *

À partir de 1868 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs (CNCT) : témoignages de professionnels, informations sur les métiers et les formations, offres d'emplois

Portraits de professionnels.

Informations sur les métiers et les formations , témoignages, etc

Centre européen des professions culinaires (CEPROC)

Centres d'intérêt

Autres métiers à découvrir

Boucher

Pâtissier

Boulanger

Glacier-sorbetier

Fromager