

# Charcutier(ière)

## le métier

「 La vie que j'ai choisie 」

**Christelle, charcutière**

*"J'aime la diversité de ce métier. La présentation des produits, la créativité, les contacts avec la clientèle, la gestion, la vente et le conseil sont des aspects importants de la profession. Ce que j'apprécie tout particulièrement, c'est de pouvoir accueillir les jeunes en apprentissage et leur transmettre le goût du métier. Tous ceux qui sont passés par ma boutique sont restés dans le secteur. C'est une grande satisfaction... D'autant plus qu'ils m'ont aidée à rester jeune et à évoluer."*

### Activités

Proche de la cuisine, 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 (bœuf, volaille, gibier), ainsi que le poisson.

### Où et comment ?

Au quotidien, le charcutier exerce dans un laboratoire qui comprend des fours et des chambres de réfrigération ainsi que tout le matériel spécifique : broyeur, mélangeur, ustensiles de découpage... Garant d'une tradition culinaire séculaire, ce professionnel a su parallèlement s'adapter aux contraintes modernes et maîtriser les appareils de cuisson, de fabrication, de réfrigération les plus perfectionnés pour répondre rapidement à toutes demandes et pour garantir une parfaite sécurité alimentaire.

### Profil

Dynamisme, esprit créatif, goût pour la cuisine, voire fin gourmet, sont les principales qualités demandées pour exercer cette profession. L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation sont également des atouts indispensables. Pour fidéliser la clientèle, le charcutier doit avoir le sens du contact et savoir s'adapter à l'évolution des goûts.

### Débouchés et évolution

La profession offre de nombreuses opportunités ; un jeune formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. L'activité du charcutier s'étend le plus souvent à celle de traiteur et d'organisateur de réception. Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise.

**Dans le secteur de la charcuterie, les débouchés sont assurés avec plus de 8 500 entreprises artisanales prêtes à accueillir des jeunes.**

© ONISEP/Sources : UPA, APOC

## quelles formations ?

### Niveau V

- » **CAP** charcutier-traiteur
- » **CAP** salaisonnier conserveur de viandes
- » **BEP** alimentation dominante charcutier-traiteur
- » **MC** employé traiteur

### Niveau IV

- » **Bac pro** métiers de l'alimentation
- » **BP** charcutier-traiteur
- » **BM** charcutier-traiteur
- » **Certificat de qualification professionnelle (CQP)** traiteur - organisateur de réception

### Niveau III

- » **BMS** alimentation

## pourensavoirplus

- » **Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs**  
Téléphone : **01 44 29 90 55**  
[cncct@wanadoo.fr](mailto:cncct@wanadoo.fr)
- » **Confédération nationale de la boucherie, boucherie-charcuterie traiteur**  
Téléphone : **01 40 53 47 50**
- » **Ecole nationale supérieure des métiers de bouche**  
Téléphone : **01 42 39 19 64**  
[www.ceproc.com](http://www.ceproc.com)
- » **Confédération générale de l'alimentation en détail**  
Téléphone : **01 44 90 88 44**  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)
- » **Chambre de métiers et de l'Artisanat**  
Téléphone : **0 825 36 36 36**  
(0,15 € TTC la minute)
- » **Onisep**  
[www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

## métiersproches

- » **Boucher**
- » **Traiteur**