

## Le métier

### « Créateur d'idées Repas ! »

La spécialité du charcutier c'est d'abord la confection de préparations à base de viandes de porc : saucissons, pâtés, rillettes, galantines, salaisons, andouillettes, boudins et de volailles, de poissons, de gibiers ...

L'évolution des modes de vie développe une autre attente chez le consommateur auquel répond cet 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'évènements spécifiques...

« Le plaisir de régaler ».

## L'environnement de travail

« L'hygiène et la sécurité alimentaire omniprésentes ! » A mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de Traiteur-Charcutier 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. Rien n'est fabriqué à la chaîne. Tout ce qui est produit est composé sous l'autorité du « chef » ( de laboratoire). Le métier s'exerce dans une entreprise artisanale, chez un traiteur, dans un restaurant, et parfois en moyenne ou grande surface.

## Les qualités requises

« Ambition et goût » 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 oeuvre 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 une attirance pour les relations publiques permettent un contact clients omniprésent. Ce métier requiert à terme la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri des morceaux et de la répartition mais aussi la maîtrise des opérations de transformations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

## L'évolution professionnelle

« Un secteur en renouvellement qui recrute ! » Le jeune pourra exercer chez un artisan - pour réaliser des activités diverses de charcutier, 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. De l'apprenti au futur chef d'entreprise le chemin de « l'artisan du goût » est tout tracé.

## Filière Charcutier / Traiteur / Boucher

