

Charcutier-traiteur / Charcutière-traiteuse

Aide-charcutier/Aide-charcutière, Charcutier/Charcutière, Ouvrier charcutier/Ouvrière charcutière, Préparateur vendeur de pâtes alimentaires fraîches/Préparatrice vendeuse de pâtes alimentaires fraîches, Rôtisseur/Rôtisseuse



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

-  Statut d'exercice : **artisan, salarié**
-  Niveau de formation requis : **CAP ou équivalent**

DESCRIPTION DU MÉTIER

Le porc d'abord

Rillettes du Mans, andouille de Vire, jambon de Bayonne... Le charcutier-traiteur est garant d'une tradition culinaire ancienne. Sa spécialité : les préparations à base de viande de porc, même s'il travaille également d'autres viandes (boeuf, volaille, gibier), des poissons, des légumes, et concocte une grande variété de hors-d'oeuvre, de plats cuisinés et parfois même de desserts à emporter, chauds ou froids. Dans son laboratoire, il découpe et désosse les carcasses qu'il a réceptionnées. Il maîtrise cuisson, salage, fumage ainsi que les équipements spécifiques : chambre froide, four, étuve, épilucheuse... Il veille en permanence à l'hygiène et à la sécurité.

Le sens du commerce

Cet artisan est aussi un commerçant. Il surveille la qualité de ses produits, soigne leur présentation, imagine de nouvelles recettes et suggère des idées à ses clients. En tant que traiteur, il peut les conseiller dans le choix d'un menu ou la composition d'un buffet. Il peut effectuer lui-même la livraison des commandes, voire prendre en charge l'organisation complète de réceptions, du décor jusqu'au service. Quand il est chef d'entreprise, ce professionnel est également un gestionnaire. Il établit des devis, planifie les achats et les commandes, et tient la comptabilité de son commerce.

COMPÉTENCES REQUISES

De la découpe au plat

Polyvalent, le charcutier-traiteur maîtrise de nombreuses techniques. Il sait apprécier la qualité des morceaux d'une viande, la découper et la préparer. Fin cuisinier, il sait gérer 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...).

Gastronome et créatif

La curiosité est fondamentale pour progresser dans le métier. Le charcutier-traiteur cherche sans cesse à améliorer ses préparations et à offrir des nouveautés à ses clients en innovant (nouvelles recettes, produits bio, desserts, commande sur internet, etc.). Il doit être force de proposition, surtout s'il est traiteur. Il sait présenter ses produits de manière attractive et en aucun cas il ne fait l'impasse sur l'hygiène.

Commerçant et gestionnaire

Le charcutier-traiteur aime le contact et a un tempérament commercial. Il est capable d'établir des devis pour son activité "traiteur" et s'adapte aux désirs de ses clients, allant jusqu'à se charger de la décoration d'un buffet. Enfin, le professionnel qui souhaite diriger un service ou sa propre entreprise doit posséder des connaissances en gestion et être très organisé.

EMPLOI ET SECTEUR D'ACTIVITÉ

Salaire

Salaire du débutant

A partir de 1801 euros brut par mois

Intégrer le marché du travail

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, un jeune débute le plus souvent en apprentissage avant d'occuper un poste de charcutier-traiteur qualifié. D'autres perspectives d'évolution existent dans l'industrie et la grande distribution. Un charcutier-traiteur peut, par exemple, devenir chef de fabrication en laboratoire industriel ou bien chef de rayon dans un supermarché.

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 chefs d'entreprises partent à la retraite et cherchent un repreneur. Avec la revitalisation des centres-villes, les opportunités sont nombreuses. On compte 34 000 salariés et chefs d'entreprises dans le secteur de la charcuterie.

OÙ L'EXERCER

De l'artisanat à l'industrie

Le charcutier-traiteur peut exercer dans une charcuterie artisanale de quartier, dans une grande surface, dans le laboratoire d'une entreprise de l'agroalimentaire ou sur les marchés. Dans l'artisanat, le charcutier-traiteur est un touche-à-tout qui fabrique toutes sortes de produits frais sans compter ses heures. Salarié d'une entreprise de charcuterie industrielle, il est le plus souvent spécialisé dans la fabrication d'un ou de 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 les week-ends, surtout si elle a aussi l'activité traiteur ou vend sur les marchés. Certaines périodes sont particulièrement chargées et il faut les anticiper : fêtes de fin d'année, printemps-été durant lesquels mariages et réceptions se multiplient.

Hygiène et sécurité

Ce professionnel exerce debout dans un laboratoire, exposé à la chaleur des fours ou au froid des chambres de réfrigération. Le charcutier-traiteur est tenu de respecter des règles d'hygiène strictes (désinfection des plans de travail et matériels, entretien des locaux) et de rester vigilant car il manipule des outils tranchants : couteaux, broyeur, mélangeur... Pour cela, il porte un équipement spécifique : gants, tablier, calot pour la tête...

POUR ALLER PLUS LOIN

Vidéo : "*Charcutier*"

Vidéo : "*Traiteur*"

LES ÉTUDES

Le CAP charcutier-traiteur (préparé en apprentissage) est le diplôme de référence pour débiter dans la profession.

CAP ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
CAP charcuterie-traiteur	2 ans	Dans 22 établissements
CTM boucher charcutier traiteur	3 ans	Dans 4 établissements
CTM préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur	3 ans	Dans 1 établissement

CAP ou équivalent + 1 an	Durée standard	En Grand Est
CS (ex MC) employé traiteur	1 an	Dans 21 établissements

Bac ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
BP charcutier-traiteur	2 ans	Dans 5 établissements

Sources : Onisep + Région Grand Est 07.2025 ©Jacqueline Macou-Stock.adobe.com