

# CHARCUTIER



#gastronomie

#saveurs

#création



Des métiers de l'alimentation, celui de charcutier (souvent associé à celui de traiteur) est certainement le plus complet. Il/elle intervient sur des préparations traditionnelles à base de viandes crues, cuites, salées, fumées ou confites. Il/elle peut mettre en œuvre également des préparations à base de poissons ou de légumes frais, de plats cuisinés divers et la confection de quelques pâtisseries. Chacune de ses interventions se fait dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dont il/elle a une connaissance approfondie.

Les qualités requises sont la curiosité, l'imagination et la précision

Les secteurs d'activité : l'artisanat, l'industrie agro-alimentaire de transformation, la salaison et la conserverie.

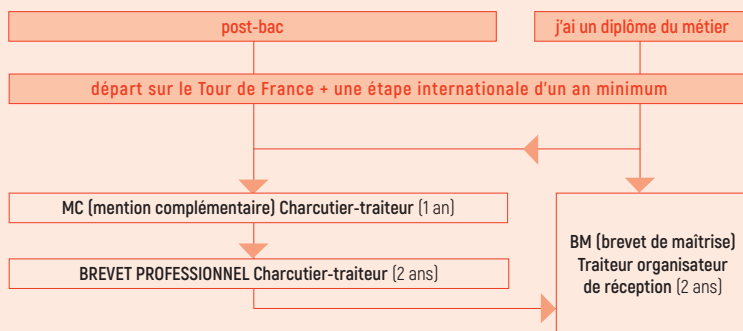
### DÉBOUCHÉS

Ouvrier(e) qualifié(e) – Responsable de production,  
Directeur(trice) de création,  
Technico-commercial(e), Formateur(trice)  
Chef(fe) d'entreprise...

### RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

1 540 € en début de carrière  
et à partir de 4 000 € pour un(e) chef(fe) d'entreprise.

### PARCOURS DE FORMATION



### INFOS

Renseignements et inscriptions dans la maison des Compagnons du Devoir la plus proche de chez vous ou sur notre site Internet.