

CQP Charcutier préparateur artisanal

RNCP37174 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21589
Code(s) ROME	D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3101 — Boucherie, boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique.Commerces de détail de boucherie
Date d'enregistrement	14/12/2022
Date d'échéance	14/12/2027

Certificateur(s)

Commission Paritaire Nationale de l'emploi de la Boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerces de volailles et gibiers

CONFEDERATION FRANCAISE DE LA BOUCHERIE - BOUCHERIE CHARCUTERIE - TRAITEURS · SIRET : 78471735700023

<http://www.boucherie-france.org/accueil>

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DES METIERS DE LA VIANDE	78452129600011	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le charcutier préparateur artisanal est un professionnel qui met en oeuvre les techniques artisanales et traditionnelles de préparation et de transformation principalement de la viande de porc. Il travaille d'autres matières premières telles que : les produits tripiers, les volailles, les poissons, les légumes, BOF7,...

Le charcutier préparateur artisanal met en oeuvre les méthodes artisanales et traditionnelles de conservation de produits crus ou cuits telles que : le salage à sec, le saumurage, le fumage et le séchage.

Le charcutier préparateur artisanal, à partir, principalement de morceaux d'une demi-carcasse de porc qu'il a préalablement découpés, désossés, piécés et triés, prépare des pièces de viandes fraîches (travers de porc, côtes de porc, ...) et fabrique, à l'aide de fiches techniques, des charcuteries artisanales et traditionnelles (jambons, saucissons, terrines, pâtés, ...).

Le charcutier préparateur artisanal confectionne, à partir de recettes, des hors d'oeuvre charcutiers (salade niçoise, taboulé, salade piémontaise, ...), des plats charcutiers (poulet basquaise, lapin à la moutarde, langue de boeuf, tomates farcies,...) des pâtisseries charcutières salées et sucrées (pâté en crouste, quiche, croustade, friand, roulés, ...), des spécialités régionales (trippes à la mode de Caen, cassoulet, choucroute, ...) et du monde (paella, couscous,...) ce qui implique que le charcutier préparateur artisanal mette en oeuvre des techniques liées à la cuisine et ait des connaissances dans l'ensemble des métiers de bouche.

Le charcutier préparateur artisanal contribue à l'approvisionnement de l'établissement en préparant les commandes, en participant aux inventaires et à la réception des marchandises.

Le charcutier préparateur artisanal implante, met en valeur et vend les produits de l'établissement en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap.

ACTIVITÉS VISÉES

- Participation à l'inventaire des stocks de matières d'œuvre, en veillant à alerter le responsable hiérarchique lors d'éventuelles anomalies, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort.

Cette activité est centrée sur le comptage, la rotation des stocks de matière d'œuvre tout en veillant à la lutte contre la démarque connue dans le respect des règles en vigueur.

- Préparation d'une commande de matières d'œuvre auprès des fournisseurs référencés, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, selon les consignes données, en utilisant un bon de commande et en tenant compte des stocks réels et transmission au supérieur hiérarchique pour validation.

Cette activité est réalisée en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique en terme d'approvisionnement en diversifiant les achats et en privilégiant des pratiques durables dans les chaînes d'approvisionnements : produits locaux, filières certifiées, produits biologiques, faible bilan carbone, alimentation végétale. Elle est centrée sur le calcul du besoin de matières d'œuvre et le pré-remplissage du bon de commande dans le respect des consignes données.

- Contribution à la réception de matières d'œuvre dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort.

Cette activité est centrée sur les différents contrôles liés à la réception de matières d'œuvre à réaliser et l'enregistrement des matières d'œuvre livrées dans les stocks dans le respect des règles et obligations en vigueur.

- Stockage des matières d'œuvre, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect des règles, d'hygiène de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage, des principes de santé et de sécurité au travail et d'optimisation d'effort

Cette activité est centrée sur le tri des matières d'œuvre, le déconditionnement et le reconditionnement des matières d'œuvre avant le stockage et le rangement rationnel des matières d'œuvre dans le respect des règles et des obligations en vigueur.

- Organisation du travail, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect des processus de production et d'optimisation des conditions de production en vigueur dans l'établissement selon les consignes données en appliquant le guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Cette activité

est centrée sur la planification de la production, la préparation du matériel, de l'outillage, des matières d'œuvre et l'organisation du poste de travail dans le respect des processus en vigueur dans l'établissement et des consignes données.

- Préparation des produits carnés, selon leur destination culinaire et leur commercialisation, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect des normes de coupe en vigueur, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage.

Cette activité est réalisée en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique en terme de sobriété énergétique lors de la préparation des produits carnés. Elle est centrée sur la découpe, le désossage des différents morceaux de carcasse, le parage des pièces de découpe, le piéçage des produits carnés frais, le tri des morceaux de produits carnés et la traçabilité des lots de production préemballés dans le respect des règles, des obligations et des principes en vigueur.

- Fabrication de charcuteries traditionnelles artisanales, en vue de leur commercialisation, selon des consignes de production, des techniques et des méthodes de fabrication artisanales, à l'aide de matériel adéquat et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage.

Cette activité est centrée sur la fabrication de charcuteries fraîches, fines, crues, cuites, fumées séchées traditionnelles artisanales, de terrines et de pâtés artisanaux dans le respect du code des usages de la charcuterie et des règles en vigueur.

- Confection de recettes charcutières artisanales, à partir des consignes de production, en vue de leur commercialisation, selon des techniques et méthodes artisanales, à l'aide de matériel adapté et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort

Cette activité est centrée sur la confection de hors d'œuvre charcutiers artisanaux, de charcuteries pâtisseries salées et sucrées artisanales, de plats charcutiers cuisinés artisanaux, de spécialités régionales artisanales et du monde dans le respect des règles, des obligations et des principes en vigueur.

- Conservation des produits carnés, en vue d'un allongement de leur durée de consommation et du développement de leurs qualités organoleptiques, selon des méthodes traditionnelles et artisanales : salage à sec, saumurage, fumage et séchage, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort

Cette activité est centrée sur les méthodes traditionnelles et artisanales de conservation que sont la salaison à sec, le saumurage, le fumage et le séchage dans le respect des règles, des obligations et des principes en vigueur.

- Présentation marchande des produits dans l'espace de vente, en vue de de l'entretien ou de l'amélioration de son aspect marchand et de son attractivité, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité,

dans le respect des règles d'étalage, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et le droit relatifs au commerce

Cette activité est réalisée en prenant en compte les enjeux liés à la transition énergétique en termes de sobriété énergétique et d'efficacité énergétique en privilégiant des équipements frigorifiques, du mobilier et des modes de présentation moins énergivores en eau, en électricité....Elle est centrée sur le nettoyage, la désinfection de l'ensemble du matériel et du mobilier de présentation, l'implantation et la mise en valeur dans du mobilier adapté des produits, la rotation des produits présentés dans l'espace de vente, l'étiquetage des produits préemballés et la mise en place d'opérations commerciales et promotionnelles dans le respect des règles, des obligations et des principes en vigueur.

- Vente des produits aux clients, en tenant compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap et des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, en veillant à contribuer à la qualité de l'expérience clients, selon les consignes données dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce.

Cette activité tient compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap et des enjeux liés à la transition écologique en termes de sobriété énergétique et d'efficacité énergétique en privilégiant des équipements moins énergivores en eau, en électricité et des emballages éco-responsables.... Elle est centrée sur l'accueil des clients, le conseil client, le service au comptoir, l'encaissement des achats, la contribution à la représentation de l'établissement et de ses produits via les médias sociaux, la réalisation d'une veille commerciale, concurrentielle et sectorielle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Bloc de compétences 1

Approvisionner l'établissement

- Compter avec exactitude les stocks de matières d'œuvre à l'aide de la mercuriale, afin de mettre à jour le stock réel.
- Effectuer la rotation des stocks de matières d'œuvre, selon leur date de péremption en appliquant la méthode du premier entré-premier sorti (PEPS), en prenant en compte la production prévisionnelle, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation.
- Participer à la lutte contre la démarque connue en détectant les pertes de matières d'œuvre, à l'aide de la fiche d'inventaire, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin d'alerter le responsable hiérarchique qui prendra les mesures nécessaires.
- Calculer les besoins exacts, en matière d'œuvre nécessaires à la fabrication des produits, à l'aide d'une fiche technique, en prenant en compte le stock réel, la saisonnalité des produits et les capacités de stockage de l'établissement, afin de déterminer les justes quantités à commander.

- Préremplir le bon de commande de matières d'œuvre avec exactitude, à l'aide de la mercuriale, afin de le faire valider par le supérieur hiérarchique.
- Contrôler rigoureusement les documents administratifs liés à la réception de matières d'œuvre, à l'aide des différents documents commerciaux relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, en veillant à alerter le supérieur hiérarchique lors de non-conformités, afin de s'assurer que la livraison est conforme administrativement à la commande passée.
- Contrôler la propreté, la conformité du véhicule de transport et la température à cœur de la matière d'œuvre si sa nature l'exige, à l'aide de la fiche de réception, des documents liés au transport des matières d'œuvre, en veillant en cas de manquements à alerter le supérieur hiérarchique, afin de s'assurer que les conditions de transport des matières d'œuvre sont conformes aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
- Contrôler la quantité et la qualité des matières d'œuvre livrées avec rigueur et minutie, à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement, des différents documents commerciaux relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin d'identifier et signaler d'éventuelles non-conformités au responsable hiérarchique.
- Enregistrer la réception des matières d'œuvre livrées, à l'aide de la mercuriale, en tenant en compte d'éventuels non-conformités et en prenant soin de transmettre les documents administratifs liés à la réception de la matière d'œuvre aux services concernés selon la procédure de l'établissement, afin que le stock théorique corresponde au stock réel.
- Trier les matières d'œuvre en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation, dans le respect des principes d'optimisation d'effort et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin de garantir des conditions de conservation conformes.
- Déconditionner et reconditionner la matière d'œuvre dans des contenants adéquats en zone de « décartonnage », en amont du stockage, en prenant soin d'enregistrer l'étiquetage primaire à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement et de le conserver, en veillant à trier et à déposer les emballages dans le conteneur et/ou le local adapté, dans le respect des consignes en vigueur dans l'établissement, des principes d'optimisation d'effort, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin de limiter les risques de détérioration et de contamination de la matière d'œuvre.
- Ranger les matières d'œuvre dans la zone de stockage appropriée, en adaptant la charge, en utilisant des outils adéquats d'aide à la manutention, en prenant en compte la nature, la famille de produits, les caractéristiques, la date de péremption et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, dans le respect des principes de sécurité et d'optimisation d'effort, afin de garantir sa bonne conservation et éviter le risque de contamination croisée.

Bloc de compétences 2

Produire les charcuteries artisanales et les recettes charcutières traditionnelles de l'établissement

- Planifier la production, en prenant en compte les stocks, les commandes, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité des produits, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de la rationaliser.
- Préparer le matériel, l'équipement et les matières d'œuvre nécessaires, selon les consignes en vigueur dans l'établissement, le planning de production à l'aide de la fiche technique, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de garantir le respect des principes d'ordonnancement de la production.
- Organiser le poste travail de manière rationnelle, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, en appliquant les principes de la marche en avant, afin d'éviter les contaminations croisées entre des produits de niveaux de contamination différents par le plan de travail, le matériel et les mains.
- Découper et désosser les morceaux de carcasse, en utilisant des outils entretenus et adéquats, selon les normes de coupe en vigueur, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de produire des pièces à détailler selon leur destination que ce soit pour la production ou pour la commercialisation en l'état.
- Enlever, selon les normes en vigueur, les parties non comestibles et superflues des pièces de découpe avec précision, en utilisant des outils à main entretenus et adéquats, en veillant à les stocker dans des contenants dédiés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de les préparer pour la fabrication de charcuteries et la vente.
- Piécer les produits carnés frais, en utilisant des outils à main entretenus et adéquats, selon les normes de coupe en

vigueur dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de les proposer à la vente.

- Trier avec soin les produits carnés, selon leur nature, leur destination culinaire, les normes en vigueur en veillant à les réserver dans des contenants dédiés, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et de réduction du gaspillage, afin de les valoriser selon leur destination culinaire.
- Veiller à la traçabilité des lots de production préemballés, en étiquetant et en enregistrant chaque lot préemballé à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement, selon une obligation de résultats et conformément à la réglementation en vigueur et en appliquant le guide des bonnes pratiques d'hygiène, afin de garantir l'identification du lot lors d'incident.
- Fabriquer des charcuteries fraîches, d'après leur fiche technique dédiée, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, à l'aide du matériel adéquat et entretenu (hachoir, mélangeur, poussoir,...), dans le respect du code

des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale.

- Fabriquer des terrines et des pâtés, d'après leur fiche technique dédiée, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal et en faisant preuve de créativité, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale.
- Fabriquer des charcuteries fines, crues, cuites traditionnelles et des spécialités charcutières régionales artisanales, d'après leur fiche technique dédiée, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale.
- Confectionner des hors-d'œuvre charcutiers, d'après leur recette, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des hors-d'œuvre charcutiers conformes à leur recette artisanale et commercialisables.
- Confectionner des charcuteries pâtisseries salées et sucrées (pâtes, mêlées, appareil à flan...) d'après leur recette, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur présentation esthétique, à l'aide du matériel adapté et entretenu dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des charcuteries pâtisseries salées et sucrées conformes à leur recette artisanale et commercialisables.
- Confectionner des plats charcutiers cuisinés, d'après leur recette, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et à la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des plats charcutiers conformes à leur recette artisanale et commercialisables.
- Confectionner des spécialités régionales et du monde, d'après leur recette dédiée, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal à l'aide du matériel adéquat et entretenu dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des spécialités régionales et du monde conformes à leur recette artisanale et commercialisables.
- Déshydrater à l'aide de sel sec des produits cuits et crus, selon leur destination culinaire, dans un bac de salage, en exécutant avec méthode et précision les techniques de salaison traditionnelles et artisanales, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales

concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter la prolifération de bactéries et d'augmenter l'intensité de la perception olfacto-gustative du produit.

- Immerger dans un bac à saumure contenant une préparation composée de sel, d'eau et parfois d'additifs autorisés (aromates, ...) des produits crus ou / et injecter de la saumure dans les veines ou/et les artères du produit, selon leur destination culinaire, en exécutant avec méthode et précision les techniques de saumurage traditionnelles et artisanales, conformément à la législation en vigueur, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter la prolifération de micro-organismes pathogènes, d'augmenter la concentration des jus et d'attendrir la chair.
- Exposer à la fumée de bois dans une cellule de fumage des produits crus et salés, selon leur destination culinaire, en exécutant avec méthode et précision les techniques de fumaison traditionnelles et artisanales, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir un effet antimicrobien, de conférer aux produits une saveur et un parfum caractéristiques dits « fumé ».
- Faire sécher des produits crus préalablement salés de façon uniforme selon leur destination culinaire, dans un séchoir à atmosphère contrôlée, en exécutant avec méthode et précision les techniques de séchage traditionnelles et artisanales, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de ralentir la prolifération des micro-organismes, des réactions de détérioration, d'en développer et d'en sublimer le goût.

Bloc de compétences 3

Développer la dynamique commerciale de l'établissement

- Désinfecter, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, l'ensemble du matériel et du mobilier, préalablement nettoyé en utilisant les produits et les équipements adaptés de façon conforme à leur bon usage, afin d'éliminer les souillures et détruire les micro-organismes.
- Planter dans le mobilier adapté les produits selon leur nature, les consignes données à l'aide d'un plan d'implantation, en tenant compte de l'actualité de l'offre produits, dans le respect des règles d'étalage, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de garantir la lisibilité et la visibilité de l'assortiment.
- Effectuer la rotation des produits selon leur date de péremption, en appliquant la méthode du « premier entré-premier sorti » (PEPS) et en valorisant les produits à dates courtes sous la forme de "panier antigaspi ", dans le respect des règles d'hygiène, sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage, afin de les supprimer lorsqu'ils sont impropres à la consommation.
- Procéder au réassort des produits du point de vente, en tenant compte des ventes, du flux clients, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage, afin d'éviter les ruptures.
- Étiqueter de façon claire et précise, en indiquant les mentions obligatoires (allergènes, composition...), les produits préemballés, dans le respect des règles en vigueur d'étiquetage et d'information du consommateur, afin de renseigner objectivement le consommateur.
- Mettre en place les opérations commerciales et promotionnelles de l'établissement selon les consignes données et le calendrier commercial de l'établissement, en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'étalage, des d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de mettre en avant une sélection de produits.
- Accueillir les clients, dans le respect des consignes données et de manière adaptée, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle.
- Conseiller un produit adapté aux besoins et aux motivations d'achat du client, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, en proposant si nécessaire une dégustation, en accompagnant le client dans son choix, en lui expliquant de manière détaillée et exacte le produit, la recette et les modes de consommation du produit dans le respect des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de susciter l'intérêt et le désir d'acheter du client.
- Assurer le service au comptoir en tranchant, en pesant le produit conformément à la demande du client, en le lui présentant, en l'emballant avec soin dans un emballage alimentaire adapté et éco-responsable, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort,

des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de satisfaire le client.

- Encaisser les achats des clients, en adaptant et personnalisant le vocabulaire à la situation, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide de matériel d'encaissement approprié au mode de paiement, en utilisant les éventuels outils de fidélisation de l'établissement adaptés au client, selon les consignes données par le supérieur hiérarchique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des procédures du point de vente et des réglementations relatives aux moyens de paiement en vigueur, afin de simplifier et fluidifier le passage en caisse des clients et comptabiliser les ventes.
- Contribuer à la représentation de l'établissement et de ses produits via les médias sociaux, en publiant et en partageant des contenus adaptés à la cible visée et au média social utilisé, dans le respect des procédures de communication de l'établissement, des réglementations relatives à la publicité, à la protection des données personnelles, au droit à l'information, au droit d'auteur et au droit à l'image en vigueur, afin de contribuer à la e-réputation et la e-notoriété de l'établissement dans les médias sociaux.
- Réaliser une veille commerciale, concurrentielle et sectorielle en recueillant des informations pertinentes en utilisant les outils d'aide à la veille adéquats, afin d'en rendre compte au responsable hiérarchique.

Blocs de compétences

RNCP37174BC01 — Approvisionner l'établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Compter avec exactitude les stocks de matières d'œuvre, à l'aide de la mercuriale, afin de mettre à jour le stock réel.
- Effectuer la rotation des stocks de matières d'œuvre, selon leur date de péremption, en appliquant la méthode du premier entré-premier sorti (PEPS), en prenant en compte la production prévisionnelle, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation.
- Participer à la lutte contre la démarque connue, en détectant les pertes de matières d'œuvre, à l'aide de la fiche d'inventaire, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin d'alerter le responsable hiérarchique qui prendra les mesures nécessaires.
- Calculer les besoins exacts, en matière d'œuvre nécessaires à la fabrication des produits, à l'aide d'une fiche technique, en prenant en compte le stock réel, la saisonnalité des produits et les capacités de stockage de l'établissement, afin de déterminer les justes quantités à commander.
- Préremplir le bon de commande de matières d'œuvre avec exactitude, à l'aide de la mercuriale, afin de le faire valider par le supérieur hiérarchique.
- Contrôler rigoureusement les documents admiratifs liées à la réception de matières d'œuvre, à l'aide des différents documents commerciaux relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, en veillant à alerter le supérieur hiérarchique lors de non-conformités, afin de s'assurer que la livraison est conforme administrativement à la commande passée.
- Contrôler la propreté, la conformité du véhicule de transport et la température à cœur de la matière d'œuvre si sa nature l'exige, à l'aide de la fiche de réception, des documents liés au transport des matières d'œuvre et en veillant en cas de manquements à alerter le supérieur hiérarchique, afin de s'assurer que les conditions de transport des matières d'œuvre sont conformes aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
- Contrôler la quantité et la qualité des matières d'œuvre livrées avec rigueur et minutie, à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement, des différents documents commerciaux relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin d'identifier et signaler d'éventuelles non-conformités au responsable hiérarchique.
- Enregistrer la réception des matières d'œuvre livrées, à l'aide de la mercuriale, en tenant en compte d'éventuels non-conformités et en prenant soin de transmettre les documents administratifs liés à la réception de la matière d'œuvre aux services concernés selon la procédure de l'établissement, afin que le stock théorique corresponde au stock réel.
- Trier les matières d'œuvre, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation, dans le respect des principes d'optimisation d'effort et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin de garantir des conditions de conservation conformes.

- Déconditionner et reconditionner la matière d'œuvre dans des contenants adéquats en zone de « décartonnage », en amont du stockage, en prenant soin d'enregistrer l'étiquetage primaire à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement et de le conserver, en veillant à trier et à déposer les emballages dans le conteneur et/ou le local adapté, dans le respect des consignes en vigueur dans l'établissement, des principes d'optimisation d'effort, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments afin de limiter les risques de détérioration et de contamination de la matière d'œuvre.
- Ranger les matières d'œuvre dans la zone de stockage appropriée, en adaptant la charge, en utilisant des outils adéquats d'aide à la manutention, en prenant en compte la nature, la famille de produits, les caractéristiques, la date de péremption et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, dans le respect des principes de sécurité et d'optimisation d'effort, afin de garantir sa bonne conservation et éviter le risque de contamination croisée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas

Durée de l'épreuve : 1 h

Sous la forme d'un cas pratique se déroulant dans un contexte d'établissement fictif.

À partir de consignes, le candidat réalise des travaux écrits liés :

- à la participation aux inventaires
- à la préparation d'une commande de matières d'œuvre
- à la réception de matières d'œuvre
- au stockage de matières d'œuvre

RNCP37174BC02 — Produire les charcuteries artisanales et les recettes charcutières traditionnelles de l'établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Planifier la production, en prenant en compte les stocks, les commandes, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité des produits, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de la rationaliser.
- Préparer le matériel, l'équipement et les matières d'œuvre nécessaires, selon les consignes en vigueur dans l'établissement, le planning de production, à l'aide de la fiche technique, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de garantir le respect des principes d'ordonnancement de la production.
- Organiser le poste travail de manière rationnelle, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, en appliquant les principes de la marche en avant, afin d'éviter les contaminations croisées entre des produits de niveaux de contamination différents par le plan de travail, le matériel et les mains.
- Découper et désosser les morceaux de carcasse, en utilisant des outils entretenus et adéquats, selon les normes de coupe en vigueur, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de produire des pièces à détailler selon leur destination que ce soit pour la production ou pour la commercialisation en l'état.
- Enlever, selon les normes en vigueur, les parties non comestibles et superflues des pièces de découpe, avec précision, en utilisant des outils à main entretenus et adéquats, en veillant à les stocker dans des contenants dédiés, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de les préparer pour la fabrication de charcuteries et la vente.
- Piécer les produits carnés frais, en utilisant des outils à main entretenus et adéquats, selon les normes de coupe en vigueur, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de les proposer à la vente.
- Trier avec soin les produits carnés selon leur nature, leur destination culinaire, les normes en vigueur en veillant à les réserver dans des contenants dédiés, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et de réduction du gaspillage, afin de les valoriser selon leur destination culinaire.
- Veiller à la traçabilité des lots de production préemballés, en étiquetant et en enregistrant chaque lot préemballé à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement, selon une obligation de résultats et conformément à la réglementation en vigueur et en appliquant le guide des bonnes pratiques d'hygiène, afin de garantir l'identification du

lot lors d'incident.

- Fabriquer des charcuteries fraîches d'après leur fiche technique dédiée, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, à l'aide du matériel adéquat et entretenu (hachoir, mélangeur, poussoir,...), dans le respect du code

des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale.

- Fabriquer des terrines et des pâtés d'après leur fiche technique dédiée, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal et en faisant preuve de créativité, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale.

- Fabriquer des charcuteries fines, crues, cuites traditionnelles et des spécialités charcutières régionales artisanales d'après leur fiche technique dédiée, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale.

- Confectionner des hors-d'œuvre charcutiers d'après leur recette, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur gout, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des hors-d'œuvre charcutiers conformes à leur recette artisanale et commercialisables.

- Confectionner des charcuteries pâtisseries salées et sucrées (pâtes, mêlées, appareil à flan...) d'après leur recette, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur gout, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur présentation esthétique, à l'aide du matériel adapté et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des charcuteries pâtisseries salées et sucrées conformes à leur recette artisanale et commercialisables.

- Confectionner des plats charcutiers cuisinés d'après leur recette, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur gout, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des plats charcutiers conformes à leur recette artisanale et commercialisables.

- Confectionner des spécialités régionales et du monde d'après leur recette dédiée, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des spécialités régionales et du monde conformes à leur recette artisanale et commercialisables.

- Déshydrater, à l'aide de sel sec, des produits cuits et crus, selon leur destination culinaire dans un bac de salage en exécutant avec méthode et précision les techniques de salaison traditionnelles et artisanales, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter la prolifération de bactéries et d'augmenter l'intensité de la perception olfacto-gustative du produit.

- Immerger, dans un bac à saumure contenant une préparation composée de sel, d'eau et parfois d'additifs autorisés (aromates, ...), des produits crus ou / et injecter de la saumure dans les veines ou/et les artères du produit, selon leur destination culinaire, en exécutant avec méthode et précision les techniques de saumurage traditionnelles et artisanales conformément à la législation en vigueur, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter la prolifération de micro-organismes pathogènes, d'augmenter la concentration des jus et d'attendrir la chair.

- Exposer à la fumée de bois dans une cellule de fumage des produits crus et salés, selon leur destination culinaire,

en exécutant avec méthode et précision les techniques de fumaison traditionnelles et artisanales dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir un effet antimicrobien, de conférer aux produits une saveur et un parfum caractéristiques dits « fumé ».

- Faire sécher des produits crus, préalablement salés, de façon uniforme et selon leur destination culinaire dans un séchoir à atmosphère contrôlée, en exécutant avec méthode et précision les techniques de séchage traditionnelles et artisanales, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de ralentir la prolifération des micro-organismes, des réactions de détérioration, d'en développer et d'en sublimer le goût

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée en laboratoire agréé dans le centre de formation

Durée de l'épreuve : 7 h

À partir de consignes communiquées sous la forme d'un menu, le candidat, organise son poste de travail, prévoit le déroulé de sa production et réalise :

- la préparation de produits carnés
- la fabrication de charcuteries artisanales et traditionnelles
- la confection de recettes charcutières artisanales

Durant la mise en situation professionnelle, le jury observe chaque candidat et le questionne sur sa pratique professionnelle à l'aide d'un guide d'aide au questionnement

QROC

Durée de l'épreuve : 30 minutes

À partir d'un questionnaire à réponses ouvertes courte (QROC) le candidat répond à l'écrit à des questions portant sur les différentes méthodes traditionnelles et artisanales de conservation de différents produits crus ou cuits

RNCP37174BC03 — Développer la dynamique commerciale de l'établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Désinfecter, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, l'ensemble du matériel et du mobilier préalablement nettoyé, en utilisant les produits et les équipements adaptés de façon conforme à leur bon usage, afin d'éliminer les souillures et détruire les micro-organismes.
- Planter, dans le mobilier adapté, les produits, selon leur nature, les consignes données à l'aide d'un plan d'implantation, en tenant compte de l'actualité, de l'offre produits, dans le respect des règles d'étalage, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de garantir la lisibilité et la visibilité de l'assortiment.
- Effectuer la rotation des produits, selon leur date de péremption, en appliquant la méthode du « premier entré-premier sorti » (PEPS) et en valorisant les produits à dates courtes sous la forme de "panier antigaspi" dans le respect des règles d'hygiène, sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage, afin de les supprimer lorsqu'ils sont impropres à la consommation.
- Procéder au réassort des produits du point de vente, en tenant compte des ventes, du flux clients, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage afin d'éviter les ruptures.
- Étiqueter de façon claire et précise, en indiquant les mentions obligatoires (allergènes, composition...), les produits préemballés, dans le respect des règles en vigueur d'étiquetage et d'information du consommateur, afin de renseigner objectivement le consommateur.
- Mettre en place les opérations commerciales et promotionnelles de l'établissement, selon les consignes données et le calendrier commercial de l'établissement, en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'étalage, des d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de mettre en avant une sélection de produits.
- Accueillir les clients, dans le respect des consignes données et de manière adaptée, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle.
- Conseiller un produit adapté aux besoins et aux motivations d'achat du client, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, en proposant si nécessaire une dégustation, en accompagnant le client dans son choix, en lui expliquant de manière détaillée et exacte le produit, la recette et les

modes de consommation du produit, dans le respect des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de susciter l'intérêt et le désir d'acheter du client.

- Assurer le service au comptoir en tranchant, en pesant le produit conformément à la demande du client, en le lui présentant, en l'emballant avec soin dans un emballage alimentaire adapté et éco-responsable, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de satisfaire le client.
- Encaisser les achats des clients, en adaptant et personnalisant le vocabulaire à la situation, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide de matériel d'encaissement approprié au mode de paiement, en utilisant les éventuels outils de fidélisation de l'établissement adaptés au client, selon les consignes données par le supérieur hiérarchique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des procédures du point de vente et des réglementations relatives aux moyens de paiement en vigueur, afin de simplifier et fluidifier le passage en caisse des clients et comptabiliser les ventes.
- Contribuer à la représentation de l'établissement et de ses produits via les médias sociaux, en publiant et en partageant des contenus adaptés à la cible visée et au média social utilisé, dans le respect des procédures de communication de l'établissement, des réglementations relatives à la publicité, à la protection des données personnelles, au droit à l'information, au droit d'auteur et au droit à l'image en vigueur, afin de contribuer à la e-réputation et la e-notoriété de l'établissement dans les médias sociaux.
- Réaliser une veille commerciale, concurrentielle et sectorielle, en recueillant des informations pertinentes, en utilisant les outils d'aide à la veille adéquats, afin d'en rendre compte au responsable hiérarchique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas

Durée de l'épreuve :

1 h 30

Sous la forme d'un cas pratique se déroulant dans un contexte de magasin fictif.

A partir de consignes, le candidat réalise des travaux écrits liés à la présentation marchande des produits en vente dans l'établissement

Mise en situation professionnelle reconstituée sous la forme « d'un jeu de rôles » en centre de formation.

Durée de l'épreuve : 25 minutes

Pendant 15 minutes, à partir d'éléments contextuels communiqués le candidat mène un entretien de vente durant lequel il met en œuvre :

- l'accueil
- le conseil client
- le service au comptoir
- l'encaissement

Le jury observe et évalue le candidat.

À l'issue de la mise en situation professionnelle reconstituée, pendant 10 minutes le candidat échange avec le jury au sujet de sa pratique professionnelle lors de l'entretien de vente

Étude de cas

Durée de l'épreuve : 1 h

Sous la forme d'un cas pratique se déroulant dans un contexte d'établissement fictif.

A partir de consignes, le candidat réalise des travaux liés :

- à la contribution de la représentation de l'établissement et de ses produits via les médias sociaux
- à la réalisation d'une veille professionnelle.

Entretien technique

Durée de l'épreuve : 15 minutes

À l'aide d'un guide d'entretien le jury échange avec le candidat au sujet de ses réponses à l'étude de cas

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le charcutier préparateur artisanal exerce principalement dans des charcuteries, des boucheries- charcuteries artisanales traditionnelles, immatriculées sous le code APE 4722Z (Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié) dont l'effectif moyen est de 3,8

salariés en 2020 (chiffres observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation). Son activité peut se dérouler sur les marchés.

Il est à noter une évolution de la structure des entreprises de la branche professionnelle de la boucherie qui se traduit par une hausse de la taille moyenne des entreprises employeuses du secteur, qui passe de 3,3 salariés en 2013 à 3,8 en 2020.

La majorité des entreprises du commerce de détail de viandes employeuses relèvent de la convention collective des entreprises de boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers (IDCC 0992), qui a pour objectif de préciser les rapports entre les employeurs et les salariés de la branche. Cela représente 88 % des salariés rattachés. Il est à noter que des entreprises de charcuterie (1013B) ou du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z) sont également présentes dans cette convention collective.

Le titulaire du CQP pourra occuper un poste de charcutier au sein d'entreprises de types MIC et PME telles-que : des boucheries-charcuteries artisanales, des charcuteries artisanales, des traiteurs. Il peut également exercer dans les rayons charcuteries des grandes et moyennes surfaces, voire au sein de sites de l'industrie agroalimentaire. Le cadre d'exercice le plus fréquent (99 %) est celui des entreprises artisanales familiales de moins de 20 salariés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire du CQP peut, au regard de la structure des entreprises du secteur, accéder aux emplois de charcutiers, de boucher-charcutier, de boucher-charcutier-traiteur » s'il a une certification liée au métier de boucher (CQP « Technicien boucher artisanal », CAP « Boucher »,...) et de charcutier-traiteur s'il a une certification liée à la cuisine.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

- Loi n°1996-603 du 5 juillet 1996 : elle prévoit que, quels que soient le statut juridique et les caractéristiques de l'entreprise, certaines activités artisanales ne peuvent être exercées que par une personne justifiant d'une qualification professionnelle pour le métier exercé ou sous son contrôle effectif et permanent.
- Décret du 4 mai 2017 : il met en œuvre, à compter du 1er juin 2017, l'obligation d'être titulaire d'une qualification professionnelle par métier et non plus par groupe d'activité. Depuis cette date, il est nécessaire de justifier d'un CAP, BEP ou d'un diplôme équivalent dans le métier ou dans la partie d'activité envisagée pour pouvoir l'exercer.
- Décret n°98-246 du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes
Salaire médian (mensuel)	1 700 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (32 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	1 623
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	18 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

sans objet

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

sans objet

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury paritaire de certification est composé de 2 membres de la CPNEFP de la branche professionnelle (président et vice-président) de la branche de la boucherie.

Base légale

Date de décision	14/12/2022
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	14/12/2027
Date de dernière délivrance possible	14/12/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	4	0	100 %	—
2021	4	0	100 %	67 %
2020	7	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP36597

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://ensmv.com/cqp-charcutier-preparateur-qualifie/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37174/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	10 857 €

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.