

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 3: Charcutier -traiteur, Traiteur, Charcutière - traiteure, Traiteur

RNCP4994 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21576, 21589
Code(s) ROME	D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du charcutier-traiteur avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ de la fabrication de produits carnés et pâtisseries utilisant les techniques d'approvisionnement, de transformations, de fabrications, de dressages, de décor et de mise en valeur des multiples fabrications, en respectant le code des usages du métier et la méthode HACCP. Il doit être capable d'apporter de l'innovation et de la créativité dans l'élaboration des produits. Il possède les compétences en matière de pilotage et de gestion d'entreprise, de commercialisation et de ventes avec l'utilisation des moyens informatiques.

Les activités consistent à :

- Sélectionner les produits auprès de ses fournisseurs ;
- Préparer et transformer la viande de porc et d'autres produits utilisés dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Coordonner son travail avec l'équipe des vendeurs ;
- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle ;
- Gérer les relations commerciales avec ses fournisseurs.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Concevoir et planifier la production et approvisionner des marchandises ;
- Transformer des denrées et fabriquer des charcuteries ;
- Préparer des entrées, préparer des plats cuisinés et fabriquer des pâtisseries et des desserts
- Assurer une prestation différée et mettre en œuvre les techniques d'hygiène et de sécurité (HACCP) ;
- Gérer, commercialiser et vendre les produits ;
- Confectionner une décoration de buffet .

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication

numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier hautement qualifié, Artisan, Responsable de la production charcutière, traiteur, Contrôleur de production en laboratoire, Entrepreneur

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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

Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	5
Montant total engagé	6 000 €
Coût moyen par dossier	1 200 €
Période	09/2020 – 10/2020
France compétences	88 %
Reste à charge titulaire	12 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.