



# CHARCUTIER - TRAITEUR

ROME : D1103

## 1. FORMATION - QUALIFICATION

L'emploi est accessible avec un diplôme de niveau V à IV dans le secteur de la charcuterie, alimentation ou traiteur.

Il est également accessible sans diplôme ni expériences professionnelles pour le poste d'aide charcutier.

## 2. ACTIVITE

**Répondre par OUI / NON**

Activités principales	Je suis capable de le faire
Planifier la production selon les commandes, les produits en stocks et la saisonnalité	
Eplucher des légumes et des fruits	
Réaliser la salaison ou le fumage d'une viande	
Conditionner un produit alimentaire	
Réaliser des préparations culinaires, préparer des plats cuisinés et préparations sucrés	
Disposer les produits sur le lieu de vente	
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	

## 3. CONTRAINTES

**Répondre par OUI / NON**

Contraintes	Je suis capable de le faire
Variations de température entre le laboratoire et magasin, résistance physique pour supporter le travail debout, le piétinement, les contraintes posturales, le port de charges, les gestes répétitifs	
Eclairage artificiel permanent	
Faibles odeurs	
Élévation des bras au-dessus des épaules pour décrocher la viande	
Gestes répétitifs à cadence rapide	
Manutention	