Evolution dans la carrière de Charcutier

BTS
BM
Bac

- Reprise ou création d'entreprise
- Charcutier traiteur
- Directeur d'entreprise
- Gérant de société
- Conseiller en gastronomie
- Responsable cuisine dans les clubs de vacances
- Responsable alimentaire en grande entreprise

Possède une très haute qualification professionnelle lui permettant d'appréhender toutes les facettes du métier.

BM

- Chef dans une entreprise
- Responsable de laboratoire

Responsable de la fabrication, possède la maîtrise de la fabrication et de la gestion du personnel.
Décide et contrôle la fabrication.
Gère les stocks et prépare les commandes de marchandises.

Bac
BP

- Chef de partie

Assure l'avance, la pâtisserie, la cuisine, les crudités, les salaisons et la surveillance des fourneaux.
Dirige une équipe.
Gère son poste de travail.
Planifie les tâches et gère les stocks.

CAP

- Ouvrier charcutier traiteur

Prépare lui-même les plats sous la surveillance d'un chef ou du patron.

Entreprise
Vie professionnelle, premier emploi

Le Cfa
Enseignement général, pratique et technologie

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation continue