

CHARCUTERIE



#gastronomie

#préparations

#création



Des métiers de l'alimentation, celui de charcutier ou de charcutière, 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. Chacune de ses interventions se fait dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, dont il (elle) a une connaissance approfondie.

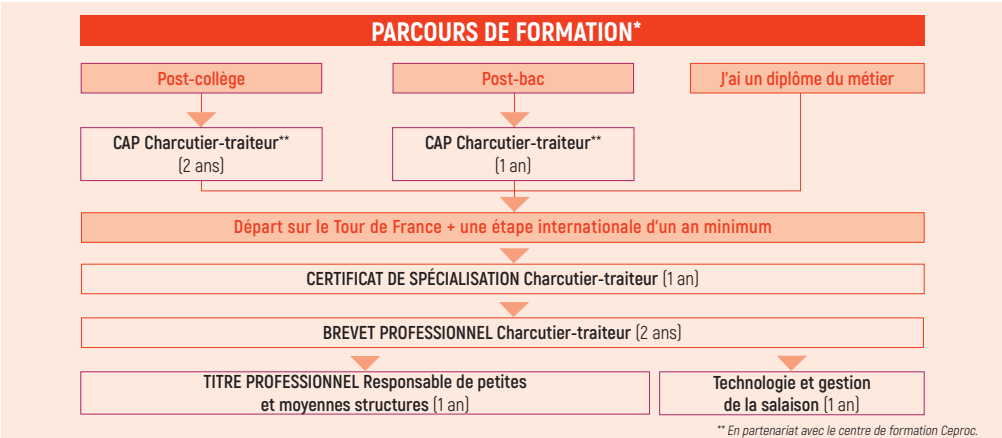
Les qualités requises sont la curiosité, l'imagination et la précision.

DÉBOUCHÉS

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

RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

1 747 € en début de carrière
et à partir de 4 000 € pour un(e) chef(fe) d'entreprise.



INFOS

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