



Habilitété manuelle

**Passion**

Fibre commerciale

Faculté d'innovation

## Boucher/ère

Le métier d'artisan boucher est un métier que l'on exerce avec passion. En contact direct avec le consommateur auquel il apporte conseils et garanties sur le choix des morceaux, l'artisan boucher est le garant d'un produit de qualité.

A la fois acheteur, préparateur, fabricant et commerçant, il est toujours à la recherche du meilleur pour satisfaire ses clients. Véritable spécialiste de la viande, le boucher exerce une profession ancrée dans la tradition gastronomique.

Le boucher chevalin ou boucher hippophagique est le spécialiste de la viande équine et asine. Tout comme le boucher traditionnel, il achète, découpe et prépare la viande qu'il commercialise en magasin ou sur les marchés et apporte des informations et des conseils à ses clients.

## Activités principales

### Au quotidien, le boucher :

- Sélectionne auprès de ses fournisseurs (éleveurs, grossistes, abattoirs) la viande qu'il vendra
- Découpe et transforme la viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Fait preuve d'une grande dextérité
- Prépare également une offre traiteur
- Procède à une mise en place valorisante des produits dans ses vitrines
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle

### Emplois, évolution professionnelle

Alors que beaucoup de jeunes font face à des difficultés pour s'insérer dans le monde du travail, la profession d'artisan boucher rencontre une pénurie de salariés. Chaque année, de nombreux postes sont à pourvoir. Ils promettent en outre une rémunération attractive. Beaucoup d'entreprises recherchent des apprentis à former ou des salariés à recruter. L'insertion dans le métier se fait le plus souvent par la voie de l'apprentissage qui garantit les meilleurs taux d'insertion.

Il faut signaler que les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron, en créant son entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- CAP Boucher
- CTM Boucher, Charcutier, Traiteur
- MC Vente-conseil en boucherie

#### Niveau IV

- BP Boucher
- Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur

#### Niveau V

- MOF Boucher
- BM Boucher, Charcutier, Traiteur
- Licence professionnelle commerce boucherie manager

#### CQP

- Technicien Boucher Artisanal
- Charcutier Préparateur Artisanal

Passion

**Curiosité**

**Créativité**

À l'affût des tendances  
de consommation

## Boulangier/ère

Le boulanger met en œuvre son savoir-faire pour proposer à ses clients toute une gamme de produits de panification : pains variés, viennoiseries ou sandwiches.

L'univers gourmand du boulanger est riche de créativité.

C'est un métier passionnant, au carrefour de la tradition et de l'avenir qui, depuis quelques années, s'ouvre aux femmes qui peuvent y exprimer leur sens de la perfection, de la minutie et leur inventivité.

## Activités principales

### Au quotidien, le boulanger :

- Sélectionne la farine et les ingrédients avec lesquels il travaille
- Fabrique et cuit le pain, les viennoiseries et autres produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs
- Suit l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise
- Se tient informé des goûts de la clientèle pour proposer une offre adaptée et des nouveautés
- Gère les relations commerciales avec les fournisseurs

### Emplois, évolution professionnelle

Avec 12 millions de visites quotidiennes, les boulangeries-pâtisseries figurent parmi les premiers commerces de proximité fréquentés par les Français.

Le secteur est un vivier d'emplois considérable. Face à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée, un jeune désireux de se lancer dans le métier n'aura aucun mal à trouver un emploi. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Il existe des perspectives à l'international : le savoir-faire des boulangers français est très apprécié, notamment en Amérique-du-Nord et au Japon.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié peut espérer ouvrir sa boulangerie et devenir son propre patron. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Boulanger
- . MC Boulangerie spécialisée
- . MC Pâtisserie boulangère

#### Niveau IV

- . BP Boulanger
- . Bac Pro Boulanger, Pâtissier

#### Niveau V

- . BM Boulanger
- . MOF Boulangerie

#### CQP

- . Tourier

## Brasseur/euse

Créativité

Passion

Esprit innovant

**Autonomie**

**Organisation  
et réactivité**

Rigueur  
et méticulosité

A l'affût des tendances  
de consommation

Le maître brasseur est un artisan, véritable alchimiste qui explore les arômes et les goûts de la bière artisanale (brune, blonde, blanche, IPA...) à la bière maison...

Le maître brasseur fabrique ses bières en choisissant les variétés de malt et de houblon. Comme un cuisinier, il adapte ses recettes aux matières premières mises à disposition : eau, malt d'orge de blé ou autres, levure, houblon.

Il maîtrise les techniques et les étapes de la fabrication : le concassage, le brassage, la fermentation, la garde au froid, le conditionnement et la refermentation.

## Activités principales

### Au quotidien, le brasseur :

- Sélectionne avec soin ses matières premières auprès de ses fournisseurs
- Elabore les bières en maîtrisant les techniques de contrôle des brassages et fermentation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Coordonne son travail de production avec la force de vente
- Suit l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise
- Se tient informé des goûts de sa clientèle pour proposer une offre adaptée et des nouveautés
- Gère les stocks et les relations commerciales avec les fournisseurs

### Emplois, évolution professionnelle

Il assure la qualité des bières et la variété des saveurs garantissant la qualité, la richesse et la diversité des bières implantées dans différentes régions.

Il recherche et crée de nouveaux produits. Ces dernières années, de plus en plus de brasseries artisanales se développent et insufflent un renouveau des produits. La bière est le résultat de trois grandes opérations de fabrication : le brassage, la fermentation et le conditionnement.

Le brasseur décide des durées et des températures, dose les ingrédients, sélectionne les levures.

Le métier de brasseur offre des débouchés. Après plusieurs années d'expériences professionnelles, celui-ci peut diriger une équipe d'ouvriers brasseurs. Il peut aussi décider s'il en a l'envie et les capacités de devenir son propre patron en créant sa propre brasserie ou en reprenant une brasserie existante.

## Les parcours de formation

### Niveau III

- . CAP Conducteur d'Installation de Production
- . CAP Option Agroalimentaire

### Niveau IV

- . Bac Pro Bio Industries de Transformation (BIT)
- . Bac Pro technicien conseil vente option vins et spiritueux

### Niveau IV

- . DUT génie biologique, option industrie agroalimentaire et biologique (GB IAB)
- . BTS PP - pilotage de procédés
- . DUT Génie Biologique Option Industries agroalimentaires et Biologiques

### CQP

- . Technicien process brassicole

## Caviste

Passion

Sens de l'accueil

Écoute

Disponibilité

**Organisation**

**Imagination**

Rigueur

Compétences générales  
en matière de gestion  
et de commerce

Avant tout commerçant, le caviste est en contact permanent avec la clientèle.

Ce spécialiste des vins, bières et/ou alcools d'origine et de tradition possède une véritable expertise sur ces univers de produits, que ce soit sur les terroirs, les cépages, les appellations, l'histoire et les spécificités des producteurs, la conduite de la vigne, les techniques de production, les conditions de service, les modes et durée de conservation, l'accord aux mets...

## Activités principales

### Au quotidien, le Caviste :

- Sélectionne avec soin les produits qu'il propose à sa clientèle et les met en valeur
- Accueille et fidélise sa clientèle grâce à ses bons conseils et la qualité de sa gamme
- Anime son magasin et rayonne au-delà auprès d'amateurs en recherche de qualité et de sélections originales

### Emplois, évolution professionnelle

Depuis 1995, le nombre de cavistes augmente et les cavistes reprennent des parts de marché, signe d'une référence de qualité auprès des consommateurs.

Pour ceux qui désirent se lancer dans la profession, la formation doit apporter de solides connaissances sur les univers de produits dont les cavistes sont spécialistes (vins, bières, spiritueux, ...) mais aussi sur les techniques de vente associées.

La professionnalisation est une formule appréciée des employeurs. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron, en créant ou reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP EPC  
(Équipier polyvalent de commerce) \*

#### Niveau IV

- . Bac Pro Commerce
- . Sommelier-conseil caviste (certification RNCP n°6913)

#### Niveau V

- . BTS MUC  
(Management des unités commerciales)
- . Caviste Conseiller Commercial  
(certification RNCP n°28091)

#### Niveau VI

- . Licence professionnelle  
Management du Point de vente

#### CQP

- . Vendeur-Conseil Caviste
- . Employé de vente du commerce alimentaire de détail



[www.cavistesprofessionnels.fr](http://www.cavistesprofessionnels.fr)

[cgad@cgad.fr](http://cgad@cgad.fr)  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)  
Tél. 01 44 90 88 44

**CGAD**  
Les entreprises alimentaires  
Membre de l'Union Européenne

 [facebook.com/CGADTV](https://facebook.com/CGADTV)  
 @CGAD\_france

## Passion

Créativité et curiosité

Goût des contacts

Organisation et rigueur

# Charcutier/ère

Le charcutier-traiteur travaille la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : dans sa vitrine, trônent jambons, pâtés, terrines, saucissons...

Le savoir-faire de cet artisan polyvalent va cependant bien au-delà, dans la mesure où il fabrique aussi des entrées et des plats cuisinés, permettant à ses clients de composer des repas complets.

Il assure également sur commande des buffets et des réceptions traiteur.

## Activités principales

Au quotidien, le charcutier :

- Sélectionne les produits auprès de ses fournisseurs.
- Prépare et transforme la viande de porc et d'autres produits utilisés dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs.
- Accueil, conseille et fidélise la clientèle.
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

## Emplois, évolution professionnelle

Devant la pénurie de main-d'œuvre, un jeune désirent s'orienter vers le métier de charcutier n'aura pas de difficulté à trouver un emploi. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi.

La professionnalisation est également valorisée. Le métier de charcutier est très polyvalent. L'activité de traiteur, très porteuse, est une opportunité pour les professionnels.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

## Les parcours de formation

### Niveau III

- . CAP Charcutier, Traiteur
- . MC Employé Traiteur

### Niveau IV

- . BP Charcutier, Traiteur
- . Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur
- . MC Organisateur de réception

### Niveau V

- . MOF Traiteur, Charcutier
- . BM traiteur de réception

### CQP

- . Charcutier spécialisé
- . Traiteur organisateur de réception

## Cuisinier/ère

Aptitudes à l'encadrement  
et à la gestion

Créativité

**Sensibilité artistique**

Goût pour la transmission  
du savoir-faire

Le chef cuisinier est l'un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie en France et à l'étranger. Gourmand et inventif, le chef cuisinier est également un gestionnaire et un meneur d'hommes.

L'exercice de son métier requiert des compétences techniques, des qualités relationnelles, le goût du partage et une certaine dose d'ambition.

## Activités principales

### Au quotidien, le chef cuisinier :

- Assure l'approvisionnement et la gestion des stocks.
- Supervise la production culinaire en organisant les postes de travail, tout en contrôlant le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la bonne utilisation du matériel.
- Gère les aspects liés à la production culinaire (analyse des coûts, conception de la carte et fixation des prix de vente, élaboration de nouveaux plats et de leur fiche technique en fonction de l'évolution des goûts et des tendances, etc.).
- Encadre et anime les équipes (élaboration des plannings, évaluation des besoins de formation, des besoins en compétences, participation au recrutement, etc.).

### Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, face à des besoins importants des entreprises, le secteur est à la recherche de personnels qualifiés. Pour les jeunes qui souhaitent s'orienter vers une carrière dans la cuisine, les débouchés sont donc assurés et les salaires proposés peuvent être particulièrement attractifs. La meilleure voie reste celle de l'apprentissage, qui permet une insertion rapide dans le monde du travail. La professionnalisation est également valorisée. Être cuisinier, c'est travailler dans un univers motivant.

Les emplois saisonniers, en stations balnéaires ou de ski, permettront à un jeune de varier les expériences. L'expatriation est également envisageable, tant la formation des cuisiniers français est valorisée à l'international. Une carrière évolutive s'offre aux jeunes : après quelques années passées en tant que commis de cuisine, le jeune pourra devenir chef de partie puis, au bout de 10 à 15 ans d'expérience professionnelle, ambitionner de devenir chef cuisinier. Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de se mettre à son compte. Il devra acquérir pour cela de solides compétences en gestion, en comptabilité et en marketing.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Cuisine
- . MC Cuisinier en desserts de restaurant
- . MC Art de la cuisine allégée
- . Titre professionnel Branche - Commis de Cuisine

#### Niveau IV

- . BP Art de la Cuisine
- . Bac Pro Cuisine

#### Niveau V

- . BTS Hôtellerie, Restauration, option: Art Culinaire
- . MOF Cuisine

#### CQP

- . Cuisinier

cgad@cgad.fr  
www.cgad.fr  
Tél. 01 44 90 88 44



@CGAD\_france



**CGAD**

Les entreprises alimentaires  
de proximité  
Membre de l'U2P

Fiche métier

n°07

## Chocolatier Confiseur/seuse

Passion

Minutie

**Créativité  
et sens artistique**

**Esprit innovant**

Goût pour le contact client

Truffes, rochers et orangettes agrémentent joliment nos moments de fêtes.

C'est le chocolatier-confiseur qui les fabrique, en travaillant les matières premières nobles que sont le cacao, le lait et le sucre, notamment.

Maîtrise des ingrédients et des procédés de fabrication, allée à un esprit créatif et à une grande minutie, sont les atouts du chocolatier-confiseur.

AVEC LES MÉTIERS  
DE L'ALIMENTATION  
JE RÉUSSIS !

## Activités principales

Au quotidien, le chocolatier-confiseur :

- Sélectionne avec soin ses matières premières auprès de ses fournisseurs.
- Élabore chocolats et confiseries grâce à un équilibre minutieux des ingrédients et une excellente maîtrise des étapes de fabrication, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- S'informe des tendances pour concevoir de nouvelles recettes.
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle.
- Gère ses stocks et les relations commerciales avec les fournisseurs.

## Emplois, évolution professionnelle

Le marché de la chocolaterie et de la confiserie présente de nombreuses opportunités. Depuis les années 80, la consommation de ces douceurs ne cesse d'augmenter, les Français se plaçant dans le top 10 des plus gros consommateurs de chocolat au monde.

Un jeune désireux de se former au métier de chocolatier-confiseur n'aura pas de mal à trouver un emploi, d'autant plus que l'on recherche des professionnels qualifiés. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi.

La professionnalisation est également valorisée. Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

## Les parcours de formation

### Niveau III

. CAP Chocolatier, Confiseur

### Niveau IV

. BTM Chocolatier, Confiseur

### Niveau V

. MOF Chocolaterie, Confiserie



Passion

Fibre commerciale

Envie d'innover

Goût du contact

## Crémier/ère fromager/ère

Ambassadeur d'un patrimoine unique au monde, le crémier-fromager transmet son amour de la qualité à sa clientèle.

Dans sa vitrine, comté, brie, neufchâtel et autres délices côtoient fromages blancs et mottes de beurre...

Spécialiste des fromages qu'il sélectionne avec passion, le crémier-fromager veille à leur apporter les soins qui en feront des produits d'exception.

La relation avec la clientèle est au cœur de l'activité : accueillir avec le sourire, partager son savoir-faire, donner envie, voilà quelques secrets du métier.

## Activités principales

### Au quotidien, le crémier-fromager :

- Sélectionne avec soin les produits auprès des producteurs fermiers et autres.
- Met en œuvre les techniques d'affinage et de conservation.
- Met en valeur ses produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Accueille et conseille ses clients grâce à son excellente connaissance des produits vendus.
- Fidélise sa clientèle en proposant des nouveautés.
- Fait preuve de créativité en imaginant de nouvelles présentations et préparations.

### Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels sont à la recherche de collaborateurs qualifiés.

Un jeune désirant s'orienter vers le métier de crémier-fromager n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi.

Et les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Il existe de nombreuses formations pour l'y aider et toute une profession pour le soutenir.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Crémier Fromager
- . CAP EPC (Équipier polyvalent de commerce)

#### Niveau IV

- . Bac Pro Commerce

#### Niveau V

- . MOF Fromager
- . BTS MUC (Management commerciales)
- . Opérationnel (MCO), ex-BTS MUC

#### Niveau VI

- . Licence professionnelle Management du Point de vente

#### CQP

- . Vendeur-Conseil en Crèmerie-Fromagerie
- . Employé de vente du commerce alimentaire de détail
- . Manager d'Unité Commerciale du commerce alimentaire de détail

## Épicier/ère détaillant/te

Imagination

Écoute

Disponibilité

**Fibre commerciale**

Organisation

Goût du contact  
avec le client

Avant tout commerçant, l'épicier détaillant est en contact permanent avec la clientèle.

Ce généraliste se distingue par son sens de l'accueil et la qualité de service apportée à sa clientèle.

L'épicier possède une bonne connaissance d'une grande variété de produits, allant des fruits et légumes à la charcuterie et aux produits laitiers par exemple.

## Activités principales

### Au quotidien, l'épicier détaillant :

- Sélectionne avec soin les produits auprès de ses fournisseurs.
- Fait évoluer régulièrement son offre en fonction des tendances de consommation.
- Achemine, stocke et met en place ses produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle grâce à sa bonne connaissance des produits.
- Organise des dégustations, crée des animations.

### Emplois, évolution professionnelle

Depuis la fin des années 1990, les commerces de type épicerie connaissent un regain de vitalité, leur nombre augmentant sensiblement.

Ces commerces à taille humaine, souvent situés en pied d'immeuble, répondent aux demandes d'une clientèle en recherche de proximité, d'une qualité d'écoute et de service.

Pour les jeunes désirant se lancer dans la profession, il faut signaler que les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom, les opportunités de reprise d'entreprise se multiplient. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP équipier polyvalent de commerce (EPC)

#### Niveau IV

- . Bac Pro Commerce

#### Niveau V

- . BTS MUC Management Commercial Opérationnel (MCO), ex-BTS MUC

#### Niveau VI

- . Licence professionnelle Management du Point de vente

#### CQP

- . Vendeur-Conseil en Epicerie
- . Employé de vente du commerce alimentaire de détail



[www.epiciersdefrance.org](http://www.epiciersdefrance.org)

[cgad@cgad.fr](mailto:cgad@cgad.fr)  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)  
Tél. 01 44 90 88 44



## Exploitant/te en restauration

Organisation

Intérêt pour  
la gastronomie

Capacités relationnelles  
et d'encadrement

L'exploitant en restauration doit concevoir et organiser la prestation de restauration et les services à la clientèle associés.

Il doit gérer l'établissement et en assurer la rentabilité, développer une politique commerciale.

Il est également en charge du management et de l'animation des équipes selon la taille de l'établissement.

## Activités principales

### Au quotidien, l'exploitant en restauration :

- Effectue les achats, gère les stocks.
- Gère le budget de fonctionnement de l'établissement, traite les factures.
- Organise le travail des équipes.
- Développe une pratique commerciale.

## Emplois, évolution professionnelle

De nombreuses opportunités se présentent à l'exploitant en restauration aussi bien en France qu'à l'étranger.

Les savoir-faire et compétences développés par l'exploitant en restauration peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine du commerce.

## Les parcours de formation

### Niveau IV

- . BAC Pro Cuisine
- . BAC Pro Commercialisation et services en restauration

### Niveau V

- . BTS Hôtellerie-Restauration

### Niveau IV

- . Licence et Master dans le domaine du commerce de la gestion et du management

### CQP

- . Exploitant en restauration

cgad@cgad.fr

www.cgad.fr

Tél. 01 44 90 88 44

**CGAD**

Les entreprises alimentaires  
de commerce  
membre de l'U242



facebook.com/CGADTV



@CGAD\_france



Fibre commerciale

Passion

Habilité manuelle

**Sens artistique**

Curiosité pour  
les innovations  
technologiques

## Glacier/ère

Véritable artiste, l'artisan glacier sait mettre en œuvre sa connaissance des propriétés physico-chimiques des ingrédients qu'il a sélectionnés pour élaborer des produits glacés appétissants.

Il manie avec dextérité turbines à glace, freezers, refroidisseurs et cuves de maturation pour élaborer une grande diversité de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, entremets, spécialités glacées.

Il est en recherche constante d'innovations technologiques qui lui permettront d'élaborer de nouvelles créations.

## Activités principales

Au quotidien, le glacier :

- Sélectionne ses matières premières.
- Élabore des desserts glacés grâce à sa créativité et à une bonne connaissance des propriétés physico-chimiques des ingrédients.
- Met en valeur sa production dans ses vitrines dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle.
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

## Emplois, évolution professionnelle

La consommation de glaces augmente régulièrement en France, les professionnels cherchant notamment à promouvoir les desserts glacés hors saison estivale. Au cours des dernières années, la réalisation de desserts à l'assiette s'est fortement accrue en restauration.

De fait, les professionnels sont à la recherche de jeunes qualifiés en glacierie.

La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

## Les parcours de formation

### Niveau III

. CAP Glacier fabricant

### Niveau IV

. BTM Glacier

## Pâtissier/ère

Sens de l'esthétique

**Minutie et créativité**

Habileté manuelle

Passion

Le pâtissier est le spécialiste des desserts. Sa vitrine regorge de mille-feuilles, babas au rhum, saint-honoré, et forêts-noires...

Son tour de main, additionné de sa connaissance experte des recettes et techniques de fabrication, lui permet de réaliser de savoureuses créations sucrées.

Le pâtissier est en recherche constante d'associations subtiles de goûts, de textures, de couleurs et de formes pour surprendre les gourmets !

## Activités principales

### Au quotidien, le pâtissier :

- Choisit les ingrédients et matériels auprès des fournisseurs.
- Fabrique des produits de pâtisserie en s'appuyant sur une parfaite maîtrise des recettes et des techniques de fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Travaille en coordination avec l'équipe de vente.
- Développe de nouvelles recettes en fonction des goûts de sa clientèle et de son imagination.
- Gère les stocks et les relations commerciales avec ses fournisseurs.

### Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, un jeune désireux de se former à la pâtisserie artisanale trouvera un emploi sans difficulté en pâtisserie, mais également en boulangerie-pâtisserie ou encore chez un traiteur ou un restaurateur. Les compétences des pâtissiers français sont en, outre, très recherchées à l'international.

Le métier de pâtissier jouit d'un véritable engouement auprès des jeunes. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi.

La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Pâtissier
- . MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisée

#### Niveau IV

- . BTM Pâtissier
- . Bac Pro Boulanger, Pâtissier

#### Niveau V

- . BM Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur
- . MOF Pâtisserie, Confiserie

## Pizzaïolo/la

Imagination

**Rapidité et efficacité**

Rigueur et autonomie

Reine, napolitaine et margherita, entre autres, figurent à la carte du pizzaïolo.

Celui-ci peut exercer au sein d'un restaurant ou pratiquer la vente ambulante à bord d'un camion magasin ou remorque magasin, avec aménagement pizza adapté.

La fabrication des différentes pâtes à pizza et garnitures ainsi que les procédés de cuisson n'ont pas de secret pour lui !

## Activités principales

### Au quotidien, le pizzaiolo :

- Assure la fabrication et la cuisson des pizzas.
- Développe de nouvelles recettes en fonction des goûts de sa clientèle et de son imagination.
- Met en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans toutes les étapes de son travail.
- Assure la propreté des locaux, des équipements et du matériel utilisés.
- Conseille et fidélise la clientèle.

### Emplois, évolution professionnelle

Pour les jeunes qui souhaitent s'orienter vers une carrière dans la cuisine, les débouchés sont assurés. Les salaires proposés peuvent être particulièrement attractifs.

La meilleure voie reste celle de l'apprentissage, qui permet une insertion rapide dans le monde du travail. La professionnalisation est également valorisée.

Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de se mettre à son compte en ouvrant sa propre entreprise (pizzeria, camion-magasin pizza, etc.). Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Cuisine
- . Titre professionnel
- . Branche - Commis de cuisine

#### Niveau IV

- . BP Cuisinier
- . Bac Pro Cuisine
- . Bac Techno Hôtellerie STRH (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

#### CQP

- . Pizzaiolo

cgad@cgad.fr  
www.cgad.fr  
Tél. 01 44 90 88 44



# Plongeur/euse officier de cuisine

## Organisation

Qualités relationnelles

Esprit de service

Le plongeur, poste essentiel en cuisine aide le personnel et l'établissement dans lequel il travaille à maintenir la cuisine propre, en procédant au lavage et à l'entretien des locaux, du matériel et de la vaisselle.

Le plongeur peut être amené à exécuter d'autres tâches en cuisine ou en salle, en fonction de la taille de l'établissement.

Il peut également être chargé d'organiser le travail d'une équipe.

## Activités principales

### Au quotidien, le plongeur :

- Réceptionne, vérifie et stocke les marchandises.
- Assure le nettoyage des réfrigérateurs, des fours, du matériel de cuisine et de la vaisselle.
- Trie les déchets.
- Participe à la préparation: pesée des ingrédients, épluchage des fruits et légumes...

## Emplois, évolution professionnelle

Suivant la taille de l'établissement, le plongeur-aide cuisine peut développer ses compétences en assurant certaines fonctions de préparation et fabrication en cuisine.

Il est naturellement prédisposé à poursuivre son parcours en devenant commis de cuisine, et s'il poursuit sa formation, évoluer vers d'autres métiers au sein de l'entreprise.

## Les parcours de formation

### CQP

. Plongeur/Officier de cuisine

cgad@cgad.fr  
www.cgad.fr  
Tél. 01 44 90 88 44

**CGAD**  
Les entrepreneurs alimentaires  
Membre de l'ISF

 facebook.com/CGADTV  
 @CGAD\_france

Passion

**Goût du contact  
avec le client**

Fibre commerciale

Sens du service

## Poissonnier/ère Ecailler

Saumons, thons, soles, homards et langoustes ornent les étals du poissonnier.

Spécialiste des produits de la pêche, ce professionnel achète, transforme et vend ces mêmes produits dans sa poissonnerie et/ou sur marché.

Il veille tout particulièrement à garantir la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés qu'il propose à sa clientèle.

À la demande des clients, il étête, écaille, vide les poissons et ouvre les coquillages. Dans certains cas, il propose des produits traiteurs.

## Activités principales

### Au quotidien, le poissonnier :

- S'approvisionne en poissons, crustacés et coquillages frais auprès de ses fournisseurs.
- Présente les marchandises sur ses étals dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle.
- Prépare poissons, crustacés et coquillages à la demande des clients.
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

### Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, l'aspect santé remet à l'honneur les produits de la pêche, aux qualités nutritionnelles recherchées... Les produits traiteurs tels que les rillettes de thon ou encore la terrine de la mer sont également un segment porteur pour la profession.

Un jeune désireux de se former au métier de poissonnier n'aura pas de difficulté à trouver un emploi, dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

. CAP Poissonnier

#### Niveau IV

. Bac Pro Poissonnier, Ecailler, Traiteur

#### Niveau V

. MOF Poissonnier, Ecailler

#### CQP

. Préparateur vendeur en produits de la mer



[www.uniondelapoissonnerie.org](http://www.uniondelapoissonnerie.org)

[cgad@cgad.fr](mailto:cgad@cgad.fr)  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)  
Tél. 01 44 90 88 44



[facebook.com/CGADTV](https://facebook.com/CGADTV)



@CGAD\_france

## Primeur

Sélectionneur  
de saveurs

Sens de l'esthétique

**Fibre commerciale**

Goût du contact  
avec le client

En magasin ou sur les marchés, le primeur sélectionne et propose une offre de fruits et légumes accompagnée de conseils et de services.

## Activités principales

### Au quotidien, le primeur :

- Sélectionne avec soin les fruits et légumes auprès d'un grossiste ou d'un producteur local.
- Achemine, stocke et met en place la marchandise dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Réalise chaque jour des étals attractifs en jouant sur les formes et les couleurs.
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle grâce à son excellente connaissance des produits.
- Fait évoluer régulièrement son offre en fonction des tendances de consommation.

### Emplois, évolution professionnelle

Les fruits et légumes, dont les bienfaits sont indéniables sur notre santé, se déclinent de différentes manières. Ce secteur a le vent en poupe et inspire de nouveaux concepts tendance que s'accaparent les primeurs (fraîche découpée, bar à salades, soupes et jus variés, corbeilles de fruits, sourcing pour les chefs cuisiniers, sélection du terroir...)

Un jeune désirent s'orienter vers le métier de primeur pourra facilement y trouver un emploi. Les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont ici particulièrement appréciées des employeurs.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Primeur
- . CAP équipier polyvalent de commerce (EPC)

#### Niveau IV

- . Bac Pro Commerce.

#### Niveau V

- . MOF Primeur

#### CQP

- . Employé de Vente du commerce alimentaire de détail
- . Vendeur-Conseil Primeur
- . Manager d'Unité Commerciale du commerce alimentaire de détail



[www.saveurs-commerce.fr](http://www.saveurs-commerce.fr)

[www.cap-primeur.fr](http://www.cap-primeur.fr)

<https://www.calameo.com/read/00000818658f202cbcf0b?authid=O0pRkFvmYV40>

[cgad@cgad.fr](mailto:cgad@cgad.fr)  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)  
Tél. 01 44 90 88 44



[facebook.com/CGADTV](https://facebook.com/CGADTV)  
[@CGAD\\_france](https://twitter.com/CGAD_france)

## Serveur/euse

Capacité d'anticipation  
et d'analyse

Goût du contact  
avec le client

### Disponibilité

Doté de multiples connaissances le serveur est celui qui assure le bon déroulement du service pour une totale satisfaction du client.

Il doit être capable de gérer sa préparation jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état.

Il doit adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise.

Il contribue, par son professionnalisme, au développement de la clientèle.

## Activités principales

### Au quotidien, le serveur :

- Effectue la mise en place de la salle, vérifie la propreté de la vaisselle, dresse les tables.
- Accueille, conseille les clients et prend les commandes.
- Transmet les informations en cuisine, suit les commandes.
- Débarrasse.
- Effectue les opérations d'encaissement et raccompagne les clients.

### Emplois, évolution professionnelle

Le secteur de la restauration recherche du personnel motivé et qualifié.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique...) offre de très nombreuses possibilités, aussi bien en France qu'à l'étranger.

Au fil des années, il est possible d'exercer différents métiers : barman, chef de rang, maître d'hôtel...

Les savoir-faire et compétences développés par le serveur de restaurant peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine du commerce.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant
- . Titre à finalité professionnelle serveur en restauration
- . MC Sommellerie
- . MC Barman

#### Niveau IV

- . BP Art du service et commercialisation en restauration
- . BAC Pro Commercialisation et services en restauration

cgad@cgad.fr  
www.cgad.fr  
Tél. 01 44 90 88 44

**CGAD**  
Les entreprises alimentaires  
Membre de l'UAP

**f** facebook.com/CGADTV  
**X** @CGAD\_france

## Spécialiste en produits bio

Goût du contact au client

Organisation

**Disponibilité**

Imagination

Écoute

Compétences  
générales en matière  
de gestion et de commerce

Avant tout commerçant, le détaillant spécialisé en produits biologiques est en contact permanent avec la clientèle.

Ce spécialiste se distingue par ses connaissances des caractéristiques spécifiques des produits qu'il commercialise.

Il possède également le sens de l'accueil et de la qualité de service apportée à sa clientèle.

## Activités principales

### Au quotidien, le spécialiste en produits bio

- Sélectionne avec soin les produits auprès de ses fournisseurs
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle grâce à sa bonne connaissance des produits et de leurs spécificités, de leur origine géographique, des techniques de production et de manière plus générale de la filière des produits biologiques
- Achemine, stocke et met en place ses produits dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'information du consommateur

### Emplois, évolution professionnelle

Les commerces de détail spécialisés en produits bio-logiques connaissent un fort développement.

Le nombre d'établissements, la taille des magasins et les effectifs ont augmenté très rapidement ces dernières années.

En effet, la consommation des produits biologiques est un phénomène mondial, en forte croissance dans tous les pays industrialisés et tout particulièrement en Europe

Pour les jeunes désirant se lancer dans la profession, il faut signaler que les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron, en créant ou reprenant une entreprise.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP équipier polyvalent du commerce, option A : produits alimentaires et le CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)
- . Mention complémentaire Spécialité Vendeur-conseil en alimentation

#### Niveau IV

- . Bac Pro Commerce

#### CQP

- . Employé de Vente du commerce alimentaire de détail
- . Manager d'Unité Commerciale du commerce alimentaire de détail

Fibre commerciale

Organisation

**Intérêt pour  
la gastronomie**

Qualités relationnelles

Esprit de service

## Traiteur/euse

A la frontière des secteurs de l'alimentation et de la restauration, le métier de traiteur recouvre des activités différentes.

Il est le cuisinier du quotidien et aussi de l'exceptionnel, maître de la préparation du plat du jour comme du plat de fête.

Il concocte des plats cuisinés, prêts à être emportés par ses clients ou livrés à domicile.

Sur commande, le traiteur peut aussi organiser des banquets et buffets.

## Activités principales

### Au quotidien, le traiteur :

- Évalue les besoins de sa clientèle et propose un devis
- Assure la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs
- Propose des services annexes comme la location de salle, de mobilier, la prise en charge des aspects logistiques, et assure le service en cas d'activité de traiteur-organisateur de réception.

### Emplois, évolution professionnelle

Depuis plusieurs années, l'activité traiteur connaît un essor très important auprès des professionnels qui souhaitent développer une offre complémentaire à leur activité de boucherie, charcuterie, crèmerie-fromagerie ou encore pâtisserie, entre autres.

Les débouchés sont donc importants pour les jeunes désireux de se lancer dans le métier.

A cet égard, il convient de souligner que les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Après avoir été ouvrier traiteur, un salarié pourra espérer devenir chef d'équipe/ responsable de laboratoire.

Par ailleurs, les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Cuisine
- . CAP Charcutier, Traiteur
- . MC Employé Traiteur

#### Niveau IV

- . BP Cuisinier
- . BP Charcutier, Traiteur
- . Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur
- . Bac Techno Hôtellerie STRH (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)
- . MC Organisateur de réception

#### Niveau V

- . BM Traiteur, Organisateur de réception
- . BTS Hôtellerie-Restaurant, option B :
- . art culinaire, art de la table et du service
- . MOF Traiteur, Charcutier

#### CQP

- . Traiteur/Organisateur de réception

cgad@cgad.fr  
www.cgad.fr  
Tél. 01 44 90 88 44

**CGAD**  
Les associations d'employeurs  
de proximité  
Membre du 1er



facebook.com/CGADTV



@CGAD\_france

## Tripier/ère

Passion

Attachement à nos  
traditions culinaires  
et gastronomiques

Fibre commerciale

Le tripier est le spécialiste des produits tripiers provenant des espèces bovines, ovines et porcines.

Le métier de tripier existe essentiellement en France. Il perpétue une tradition culinaire unique au monde.

Langue de bœuf, cervelle d'agneau, pieds de porc ou encore onglet de veau font partie de ses spécialités.

Il exerce principalement sur les marchés et possède un réel savoir-faire tant pour choisir et préparer sa marchandise que pour prodiguer des conseils culinaires ou autres auprès de sa clientèle.

## Activités principales

### Au quotidien, le tripier :

- Sélectionne ses abats auprès de ses fournisseurs
- Transforme et cuisine les matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle le plus souvent sur marché
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs

## Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels sont prêts à accueillir des jeunes. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

## Les parcours de formation

### Niveau III

- . CAP Boucher
- . CAP Charcutier traiteur
- . CTM Boucher, Charcutier, Traiteur

### Niveau IV

- . BP Boucher
- . Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur

### CQP

- . Tripier et Tripier détaillant



[www.tripierdefrance.fr](http://www.tripierdefrance.fr)

[cgad@cgad.fr](mailto:cgad@cgad.fr)  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)  
Tél. 01 44 90 88 44



## Vendeur/euse en alimentation

Qualités relationnelles

Fibre commerciale

**Dynamisme**

Conviction

Gout de l'argumentation

Le vendeur en alimentation peut exercer dans une grande variété de commerces : charcuterie, épicerie, crèmerie fromagerie, etc...

Le vendeur en alimentation est le premier contact de la clientèle, il est l'image de marque de l'entreprise dans laquelle il travaille.

Son excellente connaissance des produits lui permet de conseiller ses clients en fonction de leurs besoins.

Il apporte soin et créativité à la présentation des produits sur les étals et dans les vitrines.

## Activités principales

### Au quotidien, le vendeur :

- Accueille et conseille la clientèle grâce à sa bonne connaissance des produits fabriqués et/ou vendus dans le magasin
- Anime le magasin et fidélise la clientèle
- Encaisse les paiements des clients
- Approvisionne les étagères et met en valeur les produits en respectant les règles en matière d'étiquetage, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participe à la gestion des stocks et aux commandes auprès des fournisseurs ...

### Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, face à une pénurie de main-d'œuvre, les professionnels de l'alimentation sont à la recherche de vendeurs en alimentation qualifiés.

Pour les jeunes désirant se lancer dans le secteur, les débouchés sont nombreux et variés : boulangerie, crèmerie-fromagerie ou encore charcuterie, entre autres, figurent parmi les activités à la recherche de main-d'œuvre.

L'apprentissage, qui permet une insertion rapide dans l'emploi, est apprécié des professionnels. La professionnalisation est aussi valorisée.

Si des diplômes généralistes existent (de type Bac pro commerce), les chefs d'entreprise recherchent des profils ayant une connaissance plus approfondie des métiers de l'alimentation.

C'est pourquoi, ils ont développé des CQP spécialisés.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . MC Vendeur spécialisé en Alimentation
- . CTM Vendeur/Vendeuse en Boulangerie-Pâtisserie.
- . CAP équipier polyvalent de commerce (EPC)

#### Niveau IV

- . Bac Pro Commerce
- . Bac Pro Technicien Vente et Conseil qualité en produits alimentaires
- . Bac Pro Technicien vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)

#### CQP

- . Vendeur-Vendeuse Conseil
- . Adjoint au Responsable de magasin en produits biologiques