



# 23

# Métiers de bouche, Alimentaire

## Généralités

L'alimentation (commerce de détail, grande distribution, industries agroalimentaires) c'est la création, la fabrication et/ou la vente d'un produit alimentaire.

### Ce secteur comprend trois grandes filières :

- la farine : boulanger, pâtissier et chocolatier,
- la viande : boucher, charcutier-traiteur et poissonnier,
- le lait : fromager et glacier.

## Tendances de l'emploi

Les métiers de l'alimentation sont des métiers « passion » qui offrent de nombreuses opportunités en termes d'emplois. Tous se caractérisent par une forte demande de salariés qualifiés. Les besoins en personnels sont toujours plus nombreux et le secteur offre une large palette de métiers : préparateur, vendeur, responsable, ou enfin responsable de point de vente. De nombreux débouchés vous y attendent.

## En Auvergne-Rhône-Alpes

Le secteur des métiers de bouche et de l'alimentaire compte 5 000 établissements pour près de 42 000 salariés. Ces derniers exercent les métiers de bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, fromagers... Bien que le nombre d'établissements soit en baisse entre 2010 et 2020 (-6%), celui des salariés lui augmente de 10% sur cette même période. C'est un secteur que l'on retrouve sur l'ensemble du territoire régional.

Source : Données Acooss-Urssaf 2010-2020 – Traitement Via Compétences

## Zoom métiers quelques exemples

### MÉTIERS DE BOUCHE

**Le boulanger** fabrique et vend une grande variété de pains et de viennoiseries.

**Le pâtissier**, spécialiste des recettes sucrées, confectionne différents types de gâteaux, des viennoiseries, parfois des glaces, des chocolats, des confiseries et même des produits salés (quiches, pizzas...).

**Le confiseur** travaille tous les dérivés du sucre pour réaliser caramels, nougats, pâtes de fruits, dragées et bonbons.

**Le boucher** s'approvisionne, prépare (désosse, découpe, dénerve), présente et vend la viande.

**Le poissonnier écailler** vend des produits de la mer et de l'aquaculture, dont les poissons, crustacés, mollusques ainsi que des végétaux aquatiques. Il sélectionne et achète ses produits auprès des producteurs. Il réalise les préparations demandées et les plateaux de fruits de mer (étête, écaille, vide, tranche) et conseille le client.

**Le fromager** sélectionne, affine, prépare et vend fromages, beurre, crèmes, lait en boutique ou sur un marché. Il conseille également le client et crée des plateaux ou buffets de fromages.

**Le charcutier** prépare des spécialités à base de viande (grande distribution, boutiques). Il maîtrise cuisson, fumage, saumurage, salaison et conservation.

**Le traiteur** concocte des plats cuisinés, à emporter ou livrés à domicile. Il organise banquets, réceptions et gère parfois l'ensemble des services (choix du menu et du mobilier, décoration des plats et des tables, location de salles).

### MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE

**Le responsable d'atelier de production** supervise l'ensemble des étapes de fabrication et de transformation d'un ou de plusieurs sites.

**Le vendeur en alimentation** participe au rangement et à l'approvisionnement du magasin en produits alimentaires. Il accueille et conseille le client.

# Quelles formations possibles ?

exemples de diplômes ou niveaux obtenus

CAP	<b>Certificat d'aptitude professionnelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boucher</li> <li>• Chocolatier-confiseur</li> <li>• Conducteur d'installations de production</li> <li>• Poissonnier écailler</li> </ul>
	<b>Mention complémentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisinier en desserts de restaurant</li> <li>• Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées</li> <li>• Sommellerie</li> </ul>
BAC	<b>Bac professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boucher charcutier traiteur</li> <li>• Boulanger-pâtissier</li> <li>• Technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)</li> </ul>
	<b>Bac technologique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• STAV Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant</li> <li>• STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration</li> <li>• STL Sciences et technologies de laboratoire</li> </ul>
	<b>Brevet professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arts de la cuisine</li> <li>• Charcutier-traiteur</li> </ul>
BAC +2	<b>Brevet de technicien supérieur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bioqualité</li> <li>• Diététique</li> <li>• Management en hôtellerie – restauration, option B management d'unité de production culinaire</li> </ul>
	<b>Brevet de technicien supérieur agricole</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques</li> </ul>
BAC +3	<b>Bachelor universitaire de technologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Génie biologique parcours diététique et nutrition</li> </ul>
	<b>Licence professionnelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mention commerce et distribution</li> <li>• Mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation</li> </ul>



Retrouvez l'ensemble des formations sur le site du CARIF-OREF Auvergne-Rhône-Alpes : [www.coteformations.fr](http://www.coteformations.fr)

## Pour en savoir +

### ● Pendant votre visite du Mondial des Métiers et des forums

Rencontrez les professionnels et les jeunes en formation du secteur d'activité sur les pôles :

- Métiers de bouche
- Commerce
- Grande distribution

À l'entrée du salon :

- Découvrez les métiers à bord du bus de l'orientation
- Échangez avec un psychologue de l'Éducation nationale (PsyEN)
- Testez vos centres d'intérêts
- Explorez les sites de l'Onisep
- Explorez O'rêka

### ● Après le Mondial des Métiers et les forums

- Le service digital d'information sur l'orientation O'rêka : <https://oreka.auvergnerhonealpes-orientation.fr/>
- Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes, rubrique «Se former» : [cma-auvergnerhonealpes.fr](http://cma-auvergnerhonealpes.fr)
- Les organisations professionnelles
- [www.metiersdelalimentation.fr](http://www.metiersdelalimentation.fr)
- Le portail des métiers de l'hôtellerie et des restaurations | MHR : [metiers-hotel-resto.fr](http://metiers-hotel-resto.fr)
- Observatoire des secteurs alimentaires : [observatoires-alimentaire.fr](http://observatoires-alimentaire.fr)

