



# 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 plus de 40 000 salariés. Ces derniers exercent les métiers de bouchers, charcutiers, boulangers, pâtissiers, fromagers... Bien que le nombre d'établissements soit en baisse entre 2009 et 2019 (-8%), celui des salariés lui augmente de 9% sur cette même période.

source: Données Acoiss-Urssaf 2009-2019 – 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** présente poissons, coquillages et crustacés. Il s'approvisionne, trie, prépare (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> </ul>
	<b>Mention complémentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisinier en desserts de restaurant</li> <li>• Pâtisserie glacierie 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 option produits alimentaires</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 art culinaire, art de la table et du service</li> </ul>
	<b>Brevet de technicien supérieur agricole</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sciences et technologies des aliments</li> </ul>
	<b>Diplôme universitaire de technologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Génie biologique</li> </ul>
BAC +3	<b>Licence professionnelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Droit, économie, gestion mention commerce et distribution</li> <li>• Sciences, technologies, santé mention industries agroalimentaires: gestion, production et valorisation</li> </ul>



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

#### Sur l'espace Orientation tout au long de la vie:

- Découvrez les métiers à bord du bus de l'orientation
- Échangez avec un psychologue de l'éducation nationale
- Testez vos centres d'intérêts
- Explorez les sites de l'Onisep

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

- **CARIF OREF Auvergne-Rhône-Alpes**  
[www.orientation.auvergnerhonealpes.fr](http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr)
- La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes (rubrique Apprendre):  
[www.crm-auvergnerhonealpes.fr](http://www.crm-auvergnerhonealpes.fr)
- Les organisations professionnelles:  
[www.fnpc.fr](http://www.fnpc.fr)
- [www.metiersdelalimentation.fr](http://www.metiersdelalimentation.fr)
- [www.alimetiers.com](http://www.alimetiers.com)