Convention collective nationale de la boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerces de volailles et gibiers du 12 décembre 1978, actualisée

Annexe I
Grille de classification des emplois

En vigueur étendu
Modifié par avenant n° 57 du 7 février 2018 - art. 2

Niveau I

Echelon A

Plongeur

Le plongeur est capable d'utiliser le lave-vaisselle, il connaît les produits de lavage, leur dosage et les règles d'hygiène élémentaires.
Employé d'entretien
L'employé d'entretien est chargé du nettoyage de l'ensemble des locaux professionnels et du matériel.
Il connaît les produits à utiliser, leur dosage, les règles d'hygiène élémentaires contenues dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Echelon B

Chauffeur-livreur

Le chauffeur-livreur assure le chargement des produits et marchandises conformément aux règles sanitaires. Il en effectue la livraison et le déchargement.
Il maintient son véhicule en tenant compte des règles d'hygiène.
Il s'assure du bon entretien du véhicule.
Il est chargé de recevoir et de transmettre tous les documents administratifs et commerciaux relatifs aux transports effectués.
Employé administratif
L'employé administratif effectue toutes tâches administratives utiles au bon fonctionnement de l'entreprise, par exemple travail sur ordinateur, classement, courrier...

Niveau II

Echelon A

Chauffeur-livreur encaisseur

En plus des fonctions de chauffeur-livreur (niveau I, échelon B), il a la responsabilité de toutes les opérations financières liées à l'encaissement des factures.

Caissier

Le caissier effectue seul toutes les opérations courantes de caisse. Il est apte à prendre des commandes. Il doit, par ailleurs, manifester de bonnes qualités relationnelles.

Vendeur

Le vendeur présente les viandes, prépare et présente les plats.
Il assure le service à la clientèle. Il doit, par ailleurs, manifester de bonnes qualités relationnelles.

Echelon B

Secrétaire aide-comptable

En plus des fonctions de l'employé administratif (niveau I, échelon B), il effectue toutes les opérations préparatoires au travail du comptable.

Boucher préparateur

Le boucher préparateur assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses de leur état initial de gros morceaux de coupe jusqu'à leur présentation en morceaux de détail en vue de la mise en vente.

Tripier préparateur

Connaissances de base en triperie :
- identifier les différents produits tripiers ;
- distinguer les différentes qualités des produits tripiers ;
- maîtriser les méthodes de travail et les procédés : pesage, prise de température, qualité du produit, état de l'emballage... ;
- identifier les différents conditionnements des produits : palettes, cartons, chariots, bacs... ;
- identifier et mettre en pratique les règles d'hygiène et de sécurité.
Missions toto :
- réceptionner et stocker les produits ;
- reconnaître et vérifier les produits (température, quantité...) ;
- étiqueter et emballer les produits selon le souhait des clients ;
- stocker en chambre froide positive ou négative les produits prêts à expédier ;
- préparer les livraisons et les expéditions.
Aptitudes requises :
- respecter les délais (préparation des livraisons et des tournées d'expédition) ;
- respecter des processus de contrôle rigoureux (décompte des quantités prélevées sur les stocks, étiquetage, estampillage...).

Charcutier-traiteur

Le charcutier-traiteur assure les tâches d'exécution courantes nécessaires à la réalisation des préparations et fabrications de base de charcuterie crue ou cuite traditionnelle et en charcuterie disposant d'un rayon traiteur.

Vendeur qualifié

En plus des fonctions du vendeur (niveau II, échelon A), il est capable d'apporter à la clientèle une information objective sur le choix des morceaux et leur préparation culinaire.
Il est titulaire d'un CQP « Vendeur, vendeuse qualifié(e) ».

Echelon C

Caissier aide-comptable

En plus des fonctions du caissier (niveau II, échelon A), il effectue toutes les opérations préparatoires au travail du comptable.

Niveau III

Echelon A

Boucher préparateur qualifié

Le boucher préparateur qualifié assure toutes les tâches d'exécution courante nécessaires à la transformation des carcasses de leur état initial de gros morceaux de coupe jusqu'à leur présentation en morceaux de détail en vue de la mise en vente.
Il est titulaire soit du CAP de boucher, soit du CQP de technicien boucher, soit, par équivalence, du CTM de préparateur(trice) vendeur(se) option boucherie.

Charcutier-traiteur qualifié

Le charcutier-traiteur qualifié assure les tâches d'exécution courante nécessaires à la réalisation des préparations et fabrications de base de charcuterie crue ou cuite traditionnelle et en charcuterie disposant d'un rayon traiteur.
Il est titulaire du CAP de charcutier-traiteur ou, par équivalence, du CTM de préparateur(trice) vendeur(se) option charcuterie-traiteur.

Tripier préparateur qualifié

Le tripier préparateur qualifié assure les tâches de transformation et de commercialisation des abats blancs et des abats rouges depuis leur achat jusqu'à leur vente en produits élaborés à l'état cru ou cuit.
Il exerce son activité dans le respect des bonnes pratiques professionnelles dont celles relevant des règles d'hygiène, santé, sécurité et de législation du travail.
Après une certaine expérience et des formations complémentaires adaptées, il doit être capable d'accéder à des fonctions de responsabilité et de reprendre ou créer une entreprise.
Il est titulaire du CQP « Tripier détaillant ».

Boucher hippophagique préparateur qualifié

Le boucher hippophagique préparateur qualifié assure les tâches de transformation et de commercialisation de la viande équine et de la viande asine depuis leur achat jusqu'à leur vente en produits élaborés à l'état cru ou cuit.
Il exerce son activité dans le respect des bonnes pratiques professionnelles dont celles relevant des règles d'hygiène, santé, sécurité et de législation du travail.
Après une certaine expérience et des formations complémentaires adaptées, il doit être capable d'accéder à des fonctions de responsabilité et de reprendre ou créer une entreprise.
Il est titulaire du CQP « Boucher hippophagique détaillant ».

Charcutier préparateur qualifié

Le « Charcutier préparateur qualifié » est un professionnel qui maîtrise les techniques de transformation et de préparation de la viande de porc, il est capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes.
Il est capable de présenter les produits, de communiquer des conseils techniques auprès du personnel de vente.
Il exerce son activité dans le respect des bonnes pratiques professionnelles dont celles relevant des règles d'hygiène, santé, sécurité et du respect de la législation du travail.
Après une certaine expérience et des formations complémentaires adaptées, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production.
Il est titulaire du CQP Charcutier préparateur qualifié.

Echelon B

Boucher préparateur vendeur qualifié

Le boucher préparateur vendeur qualifié effectue toutes les tâches du boucher préparateur qualifié (niveau III, échelon A).
Il est titulaire du CQP « Boucher préparateur vendeur, vendeuse qualifié(e) » ou possède les connaissances technologiques et pratiques équivalentes.

Boucher-traiteur qualifié

Le boucher-traiteur qualifié est titulaire du CAP préparateur en produits carnés ou du CQP « Technicien boucher ».
Il est titulaire du CAP préparateur en produits carnés ou du CQP de technicien boucher et mention complémentaire employé traiteur ou possède les connaissances technologiques et pratiques équivalentes.

Ouvriers tripiers

Connaissances de base en triperie :
- il a les mêmes connaissances que le tripier préparateur (niveau II, échelon B), et
- maîtrise les méthodes de travail et les procédés, si la fonction l'oblige, de : tranchage, parage, séparation des produits, mise sous vide, affûtage des couteaux... ;
Missions :
Trancheur-opérateur découpe :
- séparation des différents produits des fressures : cœur, ris, foie, mou, hampe... ;
- préparation des produits : parer, dénerver, dégraisser, trancher... (foies, cœurs, rognons, ris...) ;
- désossage et roulage des têtes de veau (cuir + langue) ;
- conditionnement des produits : mise sous vide ;
Désosseur-casseur de têtes :
- désossage des têtes de veau ;
- prélèvement des joues et des langues ;
- cassage des têtes de veau et des têtes de porc ;
- conditionnement des produits (mise sous vide, mise en barquette des cervelles...).
Vendeur :
- présente les produits tripiers ;
- prépare et présente les plats ;
- assure le service de la clientèle.
Il doit manifester de bonnes qualités relationnelles.
Il est fréquent que les ouvriers soient polyvalents et réalisent l'ensemble des opérations citées ci-dessus.
Aptitudes requises :
- bonne capacité d'adaptation ;
- détecter toute anomalie survenue en cours de production ou au sujet de la qualité des produits travaillés ;
- informer le chef d'atelier de toute anomalie rencontrée.

Echelon C

Boucher-charcutier-traiteur qualifié

Le boucher-charcutier-traiteur qualifié est titulaire :
- du CAP de boucher ou du CQP de technicien boucher et du CAP de charcutier-traiteur ;
- ou, par équivalence, du CTM de boucher-charcutier-traiteur.

Niveau IV

Echelon A

Comptable

Le comptable traduit en comptabilité toutes les opérations administratives, commerciales ou financières, les compose, les centralise et les assemble pour permettre d'en tirer : balances, bilan, comptes de résultat, prix de revient aux différents stades de la fabrication ou de la distribution.

Echelon B

Boucher-charcutier-traiteur très qualifié

Le boucher-charcutier-traiteur très qualifié est titulaire du baccalauréat professionnel de boucher-charcutier-traiteur.

Echelon C

Boucher hautement qualifié

Le boucher hautement qualifié est titulaire du BP de boucher ou en possède le niveau et les compétences.
Il est capable d'assurer la responsabilité du rayon boucherie.
Le boucher hautement qualifié assiste dans toutes ses tâches le responsable de point de vente (niveau VI, échelon A), il peut également le suppléer dans certaines de ses tâches.

Boucher-traiteur hautement qualifié

Le boucher-traiteur hautement qualifié est titulaire du BP de boucher ou en possède le niveau et les compétences.
Il est capable d'assurer la responsabilité du rayon traiteur.

Charcutier-traiteur hautement qualifié

Le charcutier-traiteur hautement qualifié est titulaire du BP de charcutier-traiteur ou en possède le niveau et les compétences.
Il est capable d'assurer la responsabilité du rayon charcuterie traiteur.

Tripier responsable cuisson

Connaissances de base en triperie :
- il a les mêmes connaissances que le tripier préparateur niveau II, échelon B ;
- il identifie les différentes matières premières et différents ingrédients ;
- il maîtrise les méthodes de travail et les procédés : mode de cuisson, temps de cuisson, températures, fonctionnement des machines...
Missions :
- organiser et planifier l'activité en fonction des commandes et des arrivages ;
- réceptionner les matières premières, les ranger en respectant le plan de gestion des stocks ;
- préparer les produits avant cuisson en respectant la nature des produits et les quantités (marinades, lavages...) ;
- paramétrer la (les) machine(s) avant lancement de la cuisson ;
- lancer la cuisson et vérifier régulièrement les différents paramètres : temps, température... ;
- procéder au nettoyage désinfection de la (les) machine(s) en fin de poste ;
- assurer la maintenance de premier niveau ;
- détecter les non-conformités, les anomalies et les dysfonctionnements par rapport aux produits à la machine.
Aptitudes requises :
- connaître et maîtriser le fonctionnement des différentes machines (exemple : autoclave) ;
- être rigoureux et méthodique ;
- anticiper, réagir rapidement en cas de non-conformité machine et produit ;
- transmettre l'information utile en fonction des besoins spécifiques de chaque interlocuteur interne.

Echelon D

Boucher-charcutier-traiteur hautement qualifié

Le boucher-charcutier-traiteur hautement qualifié est titulaire des BP des deux spécialités ou en possède le niveau et les compétences.
Il est capable d'assurer la responsabilité des rayons boucherie charcuterie traiteur.

Niveau V
Agents de maîtrise

Responsable de laboratoire adjoint

Le responsable de laboratoire adjoint assiste dans toutes ses tâches le responsable de laboratoire (niveau VII, échelon A), il peut également le suppléer dans certaines de ses tâches.

Responsable de point de vente adjoint

Le responsable de point de vente adjoint assiste dans toutes ses tâches le responsable de vente (niveau VII, échelon A), il peut le suppléer dans certaines de ses tâches. Il peut également assurer le fonctionnement normal d'un point de vente sous une responsabilité hiérarchique.

Niveau VI

Echelon A

Responsable de laboratoire

Le responsable de laboratoire assure le fonctionnement du laboratoire.
Il a la responsabilité de toute la préparation des produits en vue de leur commercialisation.

Responsable de point de vente

Le responsable de point de vente a la responsabilité du bon fonctionnement du point de vente (magasin, place de marché, tournée, etc.).

Responsable hygiène et sécurité

Le responsable hygiène et sécurité assure la mise en place et le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires dans l'entreprise.
Il est responsable de l'application des guides de bonnes pratiques d'hygiène ou de l'HACCP.
Il doit veiller à la formation en ces domaines du personnel.

Echelon B

Assistant de chef d'entreprise

L'assistant de chef d'entreprise assiste dans toutes ses tâches le responsable d'entreprise (niveau VII).
Il peut également assurer le fonctionnement d'un point de vente ou d'un rayon spécifique.
Il est titulaire d'un CQP d'assistant de chef d'entreprise.

Echelon C

Responsable de plusieurs points de vente

Le responsable de plusieurs points de vente assure le bon fonctionnement et la coordination des points de vente dont il est responsable.

Niveau VII
Cadres

Echelon A

Responsable de laboratoire

En plus des fonctions du responsable de laboratoire défini au niveau VI, il assure la gestion complète (embauche, fixation du salaire, répartition des tâches, pouvoir disciplinaire, etc.) du personnel du laboratoire.

Responsable de point de vente

En plus des fonctions du responsable de point de vente défini au niveau VI, il assure la gestion complète (embauche, fixation du salaire, répartition des tâches, pouvoir disciplinaire, etc.) du personnel du point de vente (magasin, place de marché, tournée, etc.).

Responsable des achats

Le responsable des achats doit satisfaire aux besoins de matières premières de l'entreprise. Pour cela, il a délégation de négociation auprès des fournisseurs auxquels il s'adresse dans le respect du cahier des charges de l'entreprise. Par ailleurs, il doit veiller au bon approvisionnement du ou des points de vente.

Echelon B

Responsable d'entreprise

Il assure la responsabilité du fonctionnement de l'entreprise.