

Artisan tripiier

Descriptif

L'artisan tripiier est un commerçant spécialiste des produits tripiiers (abats), provenant des espèces bovines, ovines et porcines.

Exerçant le plus souvent sur les marchés et parfois en commerce sédentaire, il possède un réel savoir-faire tant dans le choix de ses produits et de la manière de les préparer que dans les conseils prodigués aux clients.

Le +

Un métier traditionnel de la gastronomie française, qui perpétue une tradition culinaire unique au monde.

Qualifications

- CQP Tripiier détaillant.

Lieu de travail

- Magasin traditionnel
- Marchés



Artisan tripiier

Activités

- **Approvisionnement** : sélection des produits tripiers (abats) auprès des fournisseurs, abattoirs et grossistes, au sein d'une très large gamme de produits, des meilleurs marchés aux mieux valorisables.
- **Préparation** : transformation et cuisson des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Vente** : accueil, conseil et fidélisation de la clientèle, le plus souvent sur marché, prospection de nouveaux clients.
- **Gestion** : relations commerciales avec les fournisseurs, gestion comptable afin d'assurer la pérennité de l'activité, encadrement des employés.

Compétences

L'artisan tripiier doit avoir des connaissances approfondies sur les différentes espèces, produits tripiers, morceaux et muscles, être doté d'une grande adresse manuelle, avoir la fibre commerciale et le goût du contact.

Qualités requises

Intérêt et curiosité pour les produits, sens du relationnel avec les fournisseurs et les clients.

