

Brochure n° 3101

Convention collective nationale

**IDCC : 992. – BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE,
BOUCHERIE HIPPOPAGIQUE, TRIPERIE,
COMMERCE DE VOLAILLES ET GIBIERS**

AVENANT N° 57 DU 7 FÉVRIER 2018
RELATIF À LA CRÉATION DE LA QUALIFICATION
DE « CHARCUTIER PRÉPARATEUR QUALIFIÉ »

NOR : ASET1850622M
IDCC : 992

Entre :

CFBCT,

D'une part, et

FGTA FO ;

CSFV CFTC ;

FCS UNSA,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Article 1^{er}

Entre les parties soussignées, il est convenu d'apporter des modifications à la grille de classification des emplois de la présente convention, comme suit.

Article 2

Il est créé la classification de « Charcutier préparateur qualifié ».

Article 3

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.

Article 4

Le « Charcutier préparateur qualifié » s'inscrit à l'échelon A du niveau III de la grille de classification de la présente convention collective.

Article 5

Le présent avenant prend effet 7 février 2018.

Article 6

Le présent avenant fera l'objet d'un dépôt dans les conditions prévues aux articles L. 2231-6, L. 2261-1, L. 2262-8, D. 2231-2, D. 2231-3, D. 2231-7 et D. 2231-8 du code du travail et d'une demande d'extension dans les conditions fixées à l'article L. 2261-15 dudit code.

Fait à Paris, le 7 février 2018.

(Suivent les signatures.)