

Boucher-charcutier-traiteur(CTM)

RNCP1490 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221s
Code(s) ROME	D1103, D1101
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3101 — Boucherie, boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique.Commerces de détail de boucherie
Date d'échéance	07/08/2017

Certificateur(s)

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)

<http://www.artisanat.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le boucher-charcutier-traiteur est chargé par le chef d'entreprise, le chef de laboratoire, de réceptionner les carcasses de viande, d'en effectuer le contrôle qualité, et de les stocker dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. A partir des carcasses, il procède aux découpes en morceaux destinés à la vente et au désossage des viandes en vue de leur transformation.

Le boucher-charcutier-traiteur prépare également des produits charcutiers (charcuteries crues et cuites) et met en œuvre les techniques de conservation des produits charcutiers (la salaison, le fumage, etc.). Il élabore aussi des produits traiteurs, des plats cuisinés et des pâtisseries salées dites « charcutières » en se conformant aux recettes élaborées par le chef d'entreprise, le chef de laboratoire.

Il peut être associé à la vente en boutique, conseiller le client sur le choix des morceaux, des modes et des temps de cuisson.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

1. Domaine professionnel

Les titulaires de la certification sont capables :

- de préparer l'exécution de leur travail
- de réaliser les travaux de boucherie (désossage, découpe de viandes)
- de réaliser des préparations bouchères crues, des produits de charcuterie, des produits traiteur
- de procéder aux opérations de stockage des viandes et des produits finis
- de procéder à l'entretien des locaux, des matériels et des machines dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

2. Domaine de compétences transversales

Les titulaires de la certification sont capables :

- d'établir une relation commerciale de premier niveau avec le client
- de s'inscrire dans une dynamique de travail d'équipe
- d'analyser une situation problématique et de proposer une solution
- d'adapter leur travail en fonction des objectifs de production de l'entreprise

- de lire et comprendre un document à caractère technique ou commercial en Allemand ou en Anglais

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CTM Boucher-charcutier-traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie-charcuterie, traiteur. Il exerce son activité en atelier de préparation des viandes et en laboratoire de fabrication de charcuterie, souvent contigus au magasin de vente.

Le métier peut également être exercé dans le secteur traiteur, au sein d'abattoir ou encore au sein des rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier qualifié en boucherie, charcuterie, traiteur

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Etre titulaire d'un titre ou diplôme de niveau V pour pouvoir exercer le métier à titre indépendant

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en boucherie

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en traiteur

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	1 781 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (51 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	7 527
Jugés difficiles à recruter	69 %
Emplois saisonniers	12 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X40 — Bouchers S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury général est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant délivrant la certification.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,
- l'Inspecteur d'Académie ou un conseiller de l'enseignement technologique,

- un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargée de la préparation au Certificat technique des métiers désigné(s) par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- le ou les présidents des jurys particuliers.

Le jury particulier est présidé par un maître artisan ou son représentant désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat.

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président :

- des formateurs chargés de la préparation au certificat technique des métiers,
- des maîtres artisans choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier,
- des salariés de la profession, titulaires du Certificat technique des métiers ou du Brevet de maitrise, choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier,
- un conseiller de l'enseignement technologique.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/08/2017

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP34375

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.artisanat.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1490/>