

Boucher-charcutier-traiteur(BM)

RNCP19184 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221s
Code(s) ROME	D1101, D1103, M1302
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3101 — Boucherie, boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique.Commerces de détail de boucherie
Date d'échéance	03/07/2019

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 titulaire du brevet de maîtrise de boucher-charcutier-traiteur est un chef d'entreprise artisanale ou un salarié responsable de magasin ou de laboratoire. Il assure les activités d'organisation et de supervision de la production en boucherie-charcuterie-traiteur ainsi que la direction de l'entreprise artisanale. Ses principales activités sont les suivantes :

- Concevoir, organiser et réaliser l'offre produit en boucherie-charcuterie et traiteur
- Gérer les ressources humaines internes et externes de l'entreprise et les contrats de sous-traitance
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise et la rentabilité de ses productions
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communication visant à développer sa notoriété et son attractivité, gérer la relation clientèle et prescripteurs.
- Créer et développer l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur unique ou multi-sites

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Domaine professionnel :

- Conseiller le client sur des produits de boucherie, charcuterie, traiteur
- Préparer et organiser la production bouchère, charcutière, traiteur en la rationalisant
- Superviser et maîtriser tous types de travaux bouchers et les fabrications charcutières et traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la production du laboratoire
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur

Domaine managérial :

- Créer, reprendre et développer une entreprise de boucherie charcuterie traiteur en s'appuyant sur un réseau de partenaires et de professionnels institutionnels.
- Promouvoir l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur en élaborant une stratégie commerciale et en identifiant les moyens d'actions commerciales et de communications adaptées.
- Analyser la santé financière d'une entreprise, mesurer sa rentabilité et proposer des solutions correctives et/ou de développement de l'activité.

- Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur
- Gérer les ressources humaines de l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur en respectant les principes de droit du travail.
- Former et accompagner l'apprenant en apprentissage dans le métier de boucher charcutier traiteur
- Echanger en langue étrangère dans l'exercice du métier de boucher charcutier traiteur

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du BM Boucher-charcutier-traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie charcuterie traiteur.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la certification Boucher-charcutier-traiteur (BM) est un chef d'entreprise artisanale, un porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou un salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites).

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le métier de boucher-charcutier-traiteur est, selon la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 article 16.I, soumis à qualification. Le métier de boucher-charcutier-traiteur est soumis à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Le boucher-charcutier-traiteur est également assigné aux réglementations en matière d'hygiène, de prévention des risques professionnels et de traçabilité et d'étiquetage :

- Règlement CE 852/2004,
- Règlement CE 853/2004,
- Règlement CE 178/2004,
- Arrêté du 21 décembre 2009,
- Arrêté du 8 juin 2006 (agrément et dérogation d'agrément),
- Arrêté du 23 avril 2007 (agrément et dérogation d'agrément),
- Dénomination des morceaux : arrêté du 18 mars 1993.
- la prévention des risques professionnels est introduite pour la première fois dans le Code du travail en 199, elle connaît une nouvelle avancée, avec la parution du décret du 5 novembre 2001
- Loi n°91-1414 du 31 décembre 1991
- Loi de transposition des dispositions de directives européennes relatives du 12 juin 1989
- Décret 2001-1016 du 5 novembre 2001
- Règlement (CE) n°1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000
- Directive 2000/13/CE du parlement européen et du conseil du 20 mars 2000
- Règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011

concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission

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)	7 835
Jugés difficiles à recruter	67 %
Emplois saisonniers	11 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés S0X40 — Bouchers S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :

- 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 professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

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, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 03/07/2019

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP34792

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@apcma.fr

http://artisanat.fr

Fiche officielle (France Compétences)

