

Préparateur, vendeur : option boucherie, option charcuterie-traiteur (CTM)

RNCP34311 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	34505
Code(s) ROME	D1101, D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/11/2019
Date d'échéance	18/11/2021

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

10 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 10 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS GESTION CFA CENTRE-ALSACE	3439643750012	Former et organiser l'évaluation
CAMPUS DES METIERS DE MOSELLE	18572204800153	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE	18670223900093	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L ARTISANAT	18974011100019	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	13002793100018	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION DES PAYS DE LA LOIRE	13002068800011	Former et organiser l'évaluation
CMAR GRAND EST	13002801200016	Former et organiser l'évaluation
CMAR NOUVELLE AQUITAINE	13002792300015	Former et organiser l'évaluation
LYCEE CFA ALPHONSE HEINRICH - XAVIER NESSEL	19671509800014	Former et organiser l'évaluation
LYCEE DES METIERS F.D. ROOSEVELT	19680039500010	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le préparateur-vendeur en boucherie ou en charcuterie-traiteur est un ouvrier qualifié du secteur de l'alimentation chargé de préparer les viandes et des préparations bouchères crues et/ou de réaliser des produits de charcuterie-traiteur, en laboratoire.

ACTIVITÉS VISÉES

Le préparateur-vendeur en boucherie assure les activités suivantes :

- Préparation des viandes bouchères crues
 - Mise en valeur des viandes en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation de viandes suite à commande)
 - Vente des produits, informations et conseils sur les produits et les préparations culinaires, prise de commandes
 - Mise en œuvre de l'étiquetage et des affichages obligatoires,
- et ce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité.

Le préparateur-vendeur en charcuterie-traiteur assure les activités suivantes :

- Préparation de produits ou charcutiers simples
- Mise en valeur des produits en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation et décoration des plats suite à commande)
- Vente des produits, informations et conseils sur les produits et les préparations culinaires, prise de commandes
- Mise en œuvre de l'étiquetage et des affichages obligatoires,
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences attestées le titulaire est capable de :

- Organiser son poste de travail et ses tâches, de manière rationnelle en vue de la réalisation des productions bouchères, charcutières, traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Approvisionner son poste de travail en matières premières (viandes, légumes, épices, consommables) sur le stock conformément à la fiche recette ou à la commande à honorer en produits carnés ou en fabrication de produits élaborés.
- Conduire les procédés de conservation et/ou de maturation des productions bouchères, des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer, chaque fois que nécessaire (après une production, en fin de journée) les locaux, les équipements, le matériel du laboratoire ou du lieu de vente
- Valoriser les produits de boucherie ou de charcuterie-traiteur par leur mise en place dans l'étal, dans la vitrine réfrigérée
- Conduire une vente de produit(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère
- Procéder à l'encaissement des produits et au rendu monnaie dans le respect des pratiques de l'entreprise
- Emballer les produits carnés ou élaborés

Option boucherie :

- Travailler les différentes sortes de viandes (désosser, découenner, découper, hacher, etc) et les produits tripiers en vue de leur mise en vente,
- Réaliser les préparations bouchères crues (brochettes, paupiettes, etc) dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de traçabilité

Option charcuterie :

- Fabriquer ou participer à la fabrication de la gamme de saucisses de la charcuterie dans le respect des règles de sécurité alimentaire
- Participer à la réalisation des produits de charcuterie (crêpinette, terrines) et de pâtisseries salées dites charcutières (quiche, friands, tourtes)
- Réaliser des produits traiteur (salades composées, plats cuisinés) et leurs accompagnement dans le respect des règles d'hygiène alimentaire

Blocs de compétences

RNCP34311BC01 — Préparer les viandes et fabriquer des préparations bouchères dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - Option Boucherie

LISTE DE COMPÉTENCES

A partir d'une fiche technique ou d'une commande client :

- Sélectionner le(s) pièce(s) de viande appropriée(s) sur le stock du laboratoire ou de l'étal
- Désosser les petites pièces, séparer, parer, couper, découper, ficeler
- Réaliser des préparations bouchères crues (paupiettes, brochette, etc)
- Assurer la conservation (naturelle ou par le froid) et la traçabilité des viandes et des produits élaborés
- Entretenir et nettoyer les équipements, les matériels, le lieu de vente et le laboratoire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle

Épreuve pratique : 4h30 le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité : désosser des pièces de viande, interpréter et mettre en œuvre une fiche technique et procéder aux préparations de boucherie en respectant les différentes phases d'exécution du travail

Épreuve orale : 30 minutes d'entretien avec le jury sur la nomenclature des viandes et sur les techniques professionnelles

Présentation orale d'une situation de travail

Épreuve orale : À partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique (non noté). Le candidat dispose de 10 minutes pour exposer son sujet et répond ensuite durant 20 minutes aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.

RNCP34311BC02 — Fabriquer ou participer à la fabrication de produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - Option Charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser tout ou partie des produits de charcuteries (terrines, crépinettes) et de pâtisseries salées dites charcutières (tourtes)
- Fabriquer une gamme de saucisses : réaliser les mêlées de base, embosser, portionner, ficeler
- Fabriquer des produits traiteur (salades, plats cuisinés) de viande ou de poisson et les produits d'accompagnement
- Travailler les légumes : laver, éplucher, couper, ciseler, émincer
- Préparer les sauces et les émulsions chaudes et froides, équilibrer les assaisonnements
- Cuire les préparations selon différentes méthodes
- Fumer, saler, saumurer les produits de charcuterie
- Décorer, réaliser la finition esthétique des préparations
- Assurer la conservation (naturelle ou par le froid) et la traçabilité des viandes et des produits élaborés
- Entretenir et nettoyer les équipements, les matériels, le lieu de vente et le laboratoire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle

Épreuve pratique : 4h30 le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité : réaliser des

préparations de charcuterie-traiteur à partir de fiches techniques fournies et en assurer une présentation esthétique.

Épreuve orale : 30 minutes d'entretien avec le jury sur la nomenclature des viandes et sur les techniques professionnelles

Présentation orale d'une situation de travail

Épreuve orale : À partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique (non noté). Le candidat dispose de 10 minutes pour exposer son sujet et répond ensuite durant 20 minutes aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.

RNCP34311BC03 — Mettre en place l'étal, le comptoir et vendre les produits de boucherie, de charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Valoriser les produits de boucherie ou de charcuterie-traiteur par leur mise en place dans l'étal, dans la vitrine ;
- Étiqueter les produits ;
- Conduire une vente de produit(s), de prestation(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère ;

- Procéder à l'encaissement des produits et au rendu monnaie dans le respect des bonnes pratiques de l'entreprise ;
- Emballer les produits carnés ou élaborés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas

Épreuve écrite : 4 heures

À partir d'un dossier comprenant la présentation d'une situation de travail et des données et/ou documents techniques en usage dans la profession, le candidat doit être capable :

- d'identifier, de décoder et d'analyser les données et documents fournis et de les replacer dans leur contexte technique
- d'effectuer les choix technologiques appropriés
- de répondre aux questions qui lui sont posées dans les domaines de « Communication », « Relation commerciale », « Gestion de base », « Organisation du travail » et « Langue vivante étrangère »

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CTM préparateur- vendeur : option boucherie, option charcuterie-traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de Boucherie-Charcuterie-Traiteur, ou en Grandes et Moyennes Surfaces avec un rayon traditionnel. Il exerce son activité en laboratoire de fabrication ainsi qu'au magasin de vente et peut être amené à travailler en boutique itinérante (marchés). Pour l'option charcuterie traiteur, les compétences acquises peuvent être exercées au sein d'un restaurant, en cuisine.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Préparateur-vendeur en boucherie ou Préparateur-vendeur en charcuterie-traiteur

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le métier de préparateur- vendeur : option boucherie, option charcuterie-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. Il est également soumis à l'HACCP comme pour toutes les professions du secteur de l'alimentaire.

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 continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

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 (un maître artisan ou son représentant désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

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 régional des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi 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 Certificat technique des métiers, 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 — APPRENTISSAGE

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 (un maître artisan ou son représentant désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

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 régional des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi 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 Certificat technique des métiers, 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 — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

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 (un maître artisan ou son représentant désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

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 régional des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi 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 Certificat technique des métiers, 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 est composé d'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).

Le chef d'entreprise ainsi choisi préside le jury de VAE.

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 090 €
Selon la branche	5 470 € – 6 180 €

Prise en charge	Branches concernées
6 090 €	Valeur par défaut · 205 branches
6 180 €	CPNE de la branche boucherie, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la charcuterie
6 000 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé, CPNEFP ICGV entreprises de la viande
5 890 €	CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
5 470 €	CPNEFP du Négoce de l'ameublement

Base légale

Date de décision	18/11/2019
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/11/2021

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2017	39	0	100 %	0 %
2016	51	0	94 %	65 %
2015	51	0	89 %	76 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP4536

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP36644

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.artisanat.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34311/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	6 445 €
Coût moyen par dossier	3 223 €
Durée moyenne	598 h
Période	09/2021 – 10/2021
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.