

Boucher charcutier traiteur (CTM)

RNCP34375 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21576, 21599, 21589
Code(s) ROME	D1101, D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/01/2020
Date d'échéance	27/01/2023

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

10 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 8 à former et organiser l'évaluation et 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS GESTION CFA CENTRE-ALSACE	3439643750012	Former
CAMPUS DES METIERS DE MOSELLE	18572204800153	Former et organiser l'évaluation
CFA ACADEMIQUE DE L'ACADEMIE DE STRASBOURG	18671553800044	Former
CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE	18670223900093	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
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION NORMANDIE	13002799800017	Former et organiser l'évaluation
CHBRE METIERS ARTISANAT REG GUADELOUPE	18971004900017	Former et organiser l'évaluation
CMAR CENTRE VAL-DE LOIRE	13002798000015	Former et organiser l'évaluation
CMAR GRAND EST	13002801200016	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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, en restauration traditionnelle ou au sein d'abattoirs ou encore au sein des rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.

Le titulaire du CTM Boucher-charcutier-traiteur est un ouvrier qualifié en boucherie, charcuterie, charcuterie-traiteur. Il peut également exercer en tant que cuisinier.

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CTM Boucher-charcutier-traiteur est chargé 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 et en conformité avec les exigences réglementaires de traçabilité. A partir des différentes pièces de viande (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles...), il procède à la découpe puis à la transformation des morceaux destinés à la vente.

Le boucher-charcutier-traiteur prépare 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, les modes et temps de cuisson.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire est capable de :

- Participer à la réception et au stockage des matières d'œuvre ;
- Vérifier la traçabilité des produits et leur conformité quantitative et qualitative au regard du bon de commande ;
- Préparer et organiser son poste de travail en se coordonnant avec l'équipe en fonction des impératifs de production - effectuer les opérations techniques de préparation et de transformation des viandes, volailles, poissons et des produits tripiers ;
- Effectuer les opérations techniques de salage/salaison et de présentation/mise en forme des pièces de viande
- réaliser des fabrications charcutières et traiteur ;
- Appliquer les règles et techniques de conservation et de stockage des viandes et des produits bruts, des produits semi-finis, des produits finis ;
- Compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, fiche de traçabilité, fiche de stock...) - nettoyer et désinfecter les matériels, l'outillage, les équipements et les locaux ;
- Communiquer avec l'ensemble du personnel de la boucherie - charcuterie – traiteur, les équipes techniques, les équipes de vente, la hiérarchie ;
- Estimer le prix de la commande en évaluant le prix des matières premières, le temps passé et la politique de prix de l'entreprise ;
- Participer ponctuellement à la vente en boutique des produits (pesée, encaissement, rendu de monnaie ...) ;
- Accueillir et conseiller le client sur les produits en vente (temps de cuisson, accompagnement, recettes, quantités/personne...) en français et/ou en langue étrangère.

Blocs de compétences

RNCP34375BC01 — Préparer et réaliser des productions bouchères dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

- Participer à la réception et au stockage des matières d'œuvre ;
- Vérifier la traçabilité des produits et leur conformité quantitative et qualitative au regard du bon de commande ;
- Préparer et organiser son poste de travail en se coordonnant avec l'équipe en fonction des impératifs de production ;
- Découper, séparer, désosser, parer, trier, découenner, ébarber les viandes (porc, bœuf, agneau), les volailles, les gibiers à poils et à plumes, écailler des poissons ;
- Trancher, couper, hacher, mélanger les pièces de viandes, lever les filets des poissons - Présenter, mettre en forme les pièces de viande pour la mise en vente : barder, ficeler, etc.
- Nettoyer et désinfecter les matériels, l'outillage, les équipements et les locaux.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Présentation orale d'une situation de travail En partant d'une situation de travail choisie librement et mise en œuvre

dans le domaine de la boucherie, le candidat rédige un dossier technique d'une dizaine de pages qui comprend : une présentation succincte de l'entreprise, une présentation des principales activités de l'apprenti dans l'entreprise et la restitution organisée des différentes phases de la situation de travail choisie.

Pratique professionnelle-mise en situation À partir des matières premières nécessaires, de plats de présentation, d'éléments de décor et de fiches techniques,

le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité :

- désosser des pièces de viande
- interpréter ou rédiger une fiche technique
- procéder aux préparations demandées en boucherie en respectant les différentes phases d'exécution du travail : préparer, exécuter et clôturer

Évaluation des acquis professionnels pour les alternants Évaluation, sur toute la durée de la formation, réalisée conjointement par le maître d'apprentissage et le formateur, à partir d'une grille commune de compétences à acquérir.

RNCP34375BC02 — Préparer et réaliser des productions charcutières et traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

- Participer à la réception et au stockage des matières d'œuvre ;
- Vérifier la traçabilité des produits et leur conformité quantitative et qualitative au regard du bon de commande ;
- Préparer et organiser son poste de travail en se coordonnant avec l'équipe en fonction des impératifs de production ;
- Trancher, couper, hacher, mélanger les morceaux de viandes, lever les filets des poissons - Fabriquer tout ou partie des productions charcutières : produits hachés sous boyaux, produits à base d'abats, terrines, pâtés, ballotines, suprêmes, etc.
- Réaliser la gamme de saucisses de l'entreprise : réaliser les mêlées, les émulsions chaudes et froides, préparer les boyaux naturels et artificiels, embosser, portionner, ficeler les saucisses, étuver, fumer, cuire et refroidir ;
- Cuire les produits de charcuterie en variant les techniques selon les productions : au four, au bain-marie, à la vapeur, etc.
- Glacer et décorer les produits de charcuterie ;
- Fabriquer des produits traiteur à base de viandes, de volailles, de gibiers, de poissons, de légumes, de fruits à partir de produits bruts (préparations en croûte, céleri rémoulade, spécialités régionales, salades composées ;
- Préparer les pâtes brisées, briochées, feuilletées, supports de produits de charcuterie ou traiteur (friand, pâté en croûte, quiche, etc) ;
- Nettoyer et désinfecter les matériels, l'outillage, les équipements et les locaux.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Présentation orale d'une situation de travail En partant d'une situation de travail choisie librement et mise en œuvre dans le domaine de la boucherie, le candidat rédige un dossier technique d'une dizaine de pages qui comprend : une présentation succincte de l'entreprise, une présentation des principales activités de l'apprenti dans l'entreprise et la restitution organisée des

différentes phases de la situation de travail choisie.

Pratique professionnelle-mise en situation À partir des matières premières nécessaires, de plats de présentation, d'éléments de décor et de fiches techniques,

le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité :

- désosser des pièces de viande
- interpréter ou rédiger une fiche technique
- procéder aux préparations demandées en boucherie en respectant les différentes phases d'exécution du travail : préparer, exécuter et clôturer

Évaluation des acquis professionnels pour les alternants Évaluation, sur toute la durée de la formation, réalisée conjointement par le maître d'apprentissage et le formateur, à partir d'une grille commune de compétences à acquérir.

RNCP34375BC03 — Participer aux activités (hors production) de l'entreprise de boucherie – charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Communiquer avec l'ensemble du personnel de la boucherie - charcuterie – traiteur (personnel technique et de vente) et s'inscrire dans un collectif de travail ;
- Accueillir, conseiller et renseigner le client sur les produits en vente (composition, temps de cuisson, accompagnement, recettes, quantités/personne...) en français et/ou en langue étrangère ;
- Estimer le prix d'une commande client en intégrant le prix des matières premières, le temps passé et la politique de prix de l'entreprise ;
- Participer ponctuellement à la vente en boutique des produits (pesée, encaissement, rendu de monnaie ...) ;
- Compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, fiche de traçabilité, fiche de stock...).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas

À partir de données et/ou de documents ressources en usage dans le métier de boucher charcutier traiteur, le candidat devra mobiliser ses connaissances pour analyser la situation présentée et :

- effectuer des choix technologiques (hygiène-sécurité, réglementation)
- réaliser des calculs spécifiques (transposition d'une recette, calculs de prix...), appréhender la notion de coût en boucherie charcuterie traiteur
- communiquer avec l'employeur, les collègues, les clients et les fournisseurs lors d'un échange, d'un courrier, d'un texte argumentatif
- langue vivante étrangère

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, en restauration traditionnelle ou au sein d'abattoirs ou encore au sein des rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire du CTM Boucher-charcutier-traiteur est un ouvrier qualifié en boucherie, charcuterie, charcuterie-traiteur. Il peut également exercer en tant que cuisinier.

RÈGLEMENTATIONS 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. Les ateliers de boucher-charcutier-traiteur sont 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.

Les établissements de restaurations commerciales sont également soumis à l'HACCP dans les conditions précisées dans le décret du 24 juin 2011.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agréés 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 dans la spécialité.

La composition du 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 de la formation par le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi ;
- L'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui, si possible ;
- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet 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 dans la spécialité.

La composition du 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 de la formation par le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi ;
- L'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui, si possible ;
- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet 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 dans la spécialité.

La composition du 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 de la formation par le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi ;
- L'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui, si possible ;
- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet 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 présidé par un chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage et doit comporter au moins 4 personnes : 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) et 2 formateurs.

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	7 004 €
Selon la branche	5 470 € – 7 200 €
Prise en charge	Branches concernées
7 004 €	Valeur par défaut · 208 branches
7 200 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNEFP des industries charcutières
6 733 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
5 470 €	CPNEFP du Négoce de l'ameublement

Base légale

Date de décision	27/01/2020
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/01/2023

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2017	37	0	89 %	94 %
2016	48	0	100 %	67 %
2015	50	0	96 %	77 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP1490

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37530

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.artisanat.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34375/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	4 200 €
Coût moyen par dossier	1 050 €
Durée moyenne	21 h
Période	12/2021 – 01/2022
France compétences	100 %

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