

Boucher Charcutier Traiteur (BM)

RNCP34792 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21576, 21599, 21589
Code(s) ROME	D1101, M1302, D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	23/07/2020
Date d'échéance	23/07/2023

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

12 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 12 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
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	18972001400019	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 HAUTS-DE-FRANCE	13002374000439	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION ILE-DE-FRANCE	13002797200012	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	13002087800240	Former et organiser l'évaluation
CHBRE METIERS ARTISANAT REG GUADELOUPE	18971004900017	Former et organiser l'évaluation
CMAR AUVERGNE-RHONE-ALPES	13002795600015	Former et organiser l'évaluation
CMAR CENTRE VAL-DE LOIRE	13002798000015	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 12 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp34792-boucher-charcutier-traiteur-bm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

Le titulaire du brevet de maîtrise de boucher-charcutier-traiteur organise les productions des réalisations bouchères, charcutières et traiteurs en fonction du planning de réalisations de l'entreprise. Dans ce cadre, il détermine les besoins en main-d'œuvre, en matière d'œuvre, en produits d'accompagnement, en épices, etc., et organise en conséquence tous les types d'achats. Il élabore les fiches techniques de production (recettes, process de fabrication, progression, etc.) et supervise tous les types de travaux bouchers ainsi que les fabrications charcutières et traiteurs en veillant au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il définit la politique de commercialisation de l'entreprise en se conformant aux réglementations en matière d'affichage et d'étiquetage des produits et productions. Il veille à la rentabilité de l'entreprise en optimisant les phases de production, d'achat et de commercialisation. Il est à même de concevoir une carte proposant une gamme innovante de produits de charcuterie ainsi que des prestations traiteur en fonction du positionnement de l'entreprise. Il est aussi capable de proposer des prestations pour répondre à une commande particulière, pour s'inscrire dans un thème défini par le client.

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités principales du titulaire du Brevet de Maîtrise Boucher-Charcutier-traiteur 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

- 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
- 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
- Échanger en langue étrangère dans l'exercice du métier de boucher charcutier traiteur

Blocs de compétences

RNCP34792BC01 — Superviser et maîtriser les travaux bouchers, les fabrications charcutières et traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

Optimiser la carcasse

- Répartir les viandes à destination de la vente en l'état, des fabrications charcutières et traiteurs
- Valoriser par la transformation, l'élaboration, et la présentation, l'ensemble des morceaux de la carcasse
- Définir les quantités à produire en fonction des besoins de l'entreprise

Réaliser et créer tous types de travaux bouchers

- Superviser et /ou s'associer à l'intégralité du travail des viandes (coupe et découpe de carcasses, désossage, parage, séparation)
- Assurer ou faire assurer la préparation de tous les produits élaborés en production bouchères crues (rôti composés, farcis, etc.)
- Élaborer les fiches techniques, définir la répartition des tâches et conformer l'entreprise à la réglementation des farces et chairs à saucisse
- Créer de nouveaux produits, de nouvelles recettes de préparations bouchères conformes aux réglementations en vigueur (normes, appellations, etc.)
- Réaliser de nouvelles associations de produits, en jouant sur les textures, les saveurs, etc. (volaille aux écrevisses, paupiettes de veau aux Saint-Jacques, etc.)
- Maîtriser les techniques de découpe de produits crus pour une cuisson au wok, à la plancha, pour carpaccio (calibrage des viandes, émincés de viandes, de légumes, etc.)
- Proposer des marinades et faire mariner les viandes crues
- Réaliser des préparations hachées, assaisonnées (bolognaise, steak à la jurassienne, à la savoyarde, etc.), des préparations prêtes à cuire
- Maîtriser les techniques de barattage, de malaxage et de saumurage pour donner du goût, une texture à des pièces prêtes à cuire par le client
- Désosser et découper les volailles au couteau (volailles à poils et à plumes)
- Préparer une volaille (poularde, chapon, etc.) façon « demi-deuil »
- Préparer les abats rouges et blancs en vue de leur commercialisation en l'état (parer les abats ex : dénervé les rognons, etc.) ou en vue d'une transformation ultérieure
- Découper un demi-porc de façon rationnelle pour une exploitation crue et cuite

Réaliser et créer tous types de fabrications charcutières

- Ajuster les critères de triage des viandes et des gras en fonction des productions demandées et du stock
- Établir et créer les fiches techniques pour chaque fabrication charcutière (ingrédients, progression du travail, cuisson, refroidissement, traitement ultérieur et conservation, mise en valeur, mise en vente, etc.)
- Définir les procédures de fabrication
- Mettre au point, créer des produits de charcuterie innovants (différents types de saucisses, de boudins, pâtés, etc.)
- Superviser et/ ou mettre en œuvre les techniques de fabrication de produits salés crus, cuits et/ou fumés, terrines, pâtés, ballotines, émulsion chaudes et froides, produits à base de sang, produits secs (saucisson, rosette, jambon), pâtes à glace, incorporation décalée des différents composants, produits de charcuterie crue (crêpinette, chair à saucisse, merguez, etc.) -Étuver, sécher, maturer, fermenter affiner, ensemençer les produits secs

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuve de spécialité OU pièce de maîtrise

Pour chaque session, le choix entre l'épreuve de spécialité et la pièce de maîtrise est laissé à l'appréciation des centres mettant en œuvre la certification.

SPECIALITE

:

Sur toute la durée de la formation, le candidat crée une spécialité (un produit innovant, revisité, etc.) en Boucherie OU Charcuterie OU Traiteur. Il réalise un portfolio technique et commercial explicitant sa création (fiche technique, progression, politique commerciale adoptée, concept, coût, positionnement envisagé ou mis en œuvre, prix de revient, proposition de prix de vente, le cas échéant l'étude marketing réalisée, etc.).

Le jour de l'épreuve de production le candidat présente sa spécialité (en même temps que les réalisations de l'épreuve de production) et propose une ou deux portions pour la dégustation.

Le candidat dispose de toute la durée de la formation pour préparer sa spécialité. Il remet le portfolio au jury au début de l'épreuve de pratique.

PIÈCE DE MAITRISE: Réalisation d'une ou plusieurs pièces en boucherie, charcuterie et en traiteur, mettant en œuvre l'excellence technique et l'attractivité visuelle Le candidat est libre de présenter :

- 1 pièce dans une seule activité
- 2 pièces dans les activités de son choix (boucherie et charcuterie, ou boucherie et traiteur, ou charcuterie et traiteur
- 3 pièces, une dans chacune des activités.

Dans le cas où le candidat choisit de réaliser plusieurs pièces, celles-ci devront impérativement être présentées sur des plats séparés.

RNCP34792BC02 — Concevoir et effectuer une offre de prestation de produits de boucherie, charcuterie, traiteur en lien avec le développement durable

LISTE DE COMPÉTENCES

- Sélectionner et utiliser les matières premières respectant la préservation de l'environnement, en favorisant les producteurs et fournisseurs locaux, régionaux. (produits issus de l'agriculture biologique, produits du terroir, saucisse de Morteau, agneau de Sisteron, andouille de Vire, etc.), les commerces de proximité limitant les émissions de gaz à effet de serre dues à leur transport, etc.)
- Utiliser des produits de saison (fruits, légumes, produits frais, viandes, etc.)
- Mettre en place un process de fabrication dans le respect de l'environnement par économie d'énergie (eau, électricité, élevage des animaux...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle : 16 heures max. (dont 14h max pour le commis) A partir d'un lot de matière d'œuvre défini par la commission de choix de sujet, le candidat réalise des productions de boucherie, de charcuterie et de traiteur en veillant à optimiser l'utilisation de la totalité de la matière d'œuvre.

Il présente et met en valeur ses productions.

Le candidat est assisté d'un commis

Le sujet est communiqué au candidat deux semaines avant l'épreuve. Il devra fournir au jury son engagement de production comprenant :

- les fiches recettes des productions,
- la consommation théorique de la matière d'œuvre,
- le planning de répartition des tâches entre le commis et lui,
- la progression de la production.

Au cours de l'épreuve, le candidat devra encadrer le commis et lui montrer un (des) geste(s) technique(s) le cas échéant.

RNCP34792BC03 — Créer et/ou développer une entreprise artisanale de boucherie-charcuterie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités
- Ancrer son projet de création, de développement dans la réalité fiscale, sociale et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie
- Construire le projet entrepreneurial, le business model de la création et du développement de l'entreprise
- Identifier et actionner les leviers d'aide (outils & structures) financiers et administratifs
- Construire un argumentaire, une présentation, une « storytelling » pour défendre son projet dans le registre adapté à ses interlocuteurs (banquiers investisseurs, clients etc)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Écrit

A partir d'un dossier constitué de textes d'actualité à caractère économique et/ou réglementaire et/ou social (le statut de microentrepreneur, les zones franches, le statut de conjoint-collaborateur,...) le candidat devra analyser l'ensemble de ces documents avant d'en mesurer l'impact éventuel sur son secteur d'activité, sa branche, son entreprise. Son point de vue, devra être argumenté et illustré d'exemples issus de son expérience

Oral

Le candidat porte une analyse sur sa production écrite et apporte tout élément complémentaire en lien avec le thème lui paraissant pertinent pour le secteur de la boucherie

RNCP34792BC04 — Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs en français et en langue étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande - Déterminer les besoins et les attentes réels du client en tenant compte des contraintes (budgétaires, alimentaires, religieuses, etc.)

- Argumenter sur sa gamme de produits carnés, transformés et élaborés (composition, qualité nutritionnelle, origine, etc.)
- Créer et proposer des produits de boucherie, de charcuterie, et de traiteur adaptés aux besoins nutritionnels, diététiques et gustatifs des clients
- Informer le consommateur, en cas d'allergie alimentaire, de la composition d'un produit transformé, élaboré (fruits à coques, ovoproduits, lactose, etc.)
- Dans le cadre d'une commande de prestation buffet, être force de proposition auprès du client en exprimant une offre quantitative et variée

Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boucherie-charcuterie

- Concevoir une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels, sur les productions bouchères et charcutières de l'entreprise etc
- Développer une gamme de prestations et services spécifiques différenciant les compétences et savoir-faire particuliers d'une entreprise de boucherie-charcuterie
- Répondre aux appels d'offres publics et privés

Déterminer la politique tarifaire applicable aux réalisations aux productions bouchères et charcutière

- Définir le taux de marge par nature de production bouchères-charcutières, traiteurs etc - Déterminer le taux de remise tarifaire applicable selon les productions réalisées
- Encadrer les modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels

Concevoir des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété etc)

- Concevoir un book présentant les réalisations à l'usage du personnel et à destination des clients pour les activités et réalisation de l'entreprise de boucherie-charcuterie

Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande

- Reformuler les besoins, les modifications et les attentes du client.
- Argumenter sur sa gamme de produit (provenance, durabilité, usages, qualité...)
- Proposer des produits adaptés à la demande du client

Encadrer les ventes et l'après-vente de l'entreprise de boucherie-charcuterie

- Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business en français et en anglais
- Déterminer les objectifs de vente à moyen, court et long terme
- Définir et encadrer la nature et la durée des promotions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

A l'écrit :

A partir d'une étude de cas, exposant la situation commerciale, la concurrence et le marché d'une entreprise, le candidat analysera la situation commerciale de l'entreprise et formulera une stratégie commerciale et de communication réaliste et en lien avec les ambitions de son dirigeant

En contrôle continu :

Après une préparation écrite, le candidat développera à l'oral un argumentaire de commercialisation de produits et/ou prestations de boucherie-charcuterie.

A l'oral

en Anglais Le candidat tire au sort un texte court en anglais d'ordre économique ou en lien avec son activité de boucher Il doit se présenter, présenter son projet professionnel et s'exprimer sur le texte.

RNCP34792BC05 — Gérer économiquement l'entreprise de boucherie-charcuterie

LISTE DE COMPÉTENCES

Construire le dossier de financement ou de reprise d'activité à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel,...)

- Justifier et/ou expliquer la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers

exercices : conséquences des investissements effectués, des recrutements, etc.

- Élaborer un plan de financement réaliste à destination du banquier, en diversifiant les sources de financements et en justifiant les emplois
- Commenter la rentabilité, la santé financière de la fleuristerie au regard de son projet, de ses objectifs.
- Arbitrer sur les investissements à réaliser en fonction de sa stratégie commerciale, de son positionnement, de sa trésorerie et de la soutenabilité de l'endettement

Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boucherie-charcuterie

- Établir pour chaque prestation le seuil de rentabilité pour l'entreprise
- Contrôler

la valeur des stocks et sa rotation - Négocier les délais fournisseurs

- Contrôler la trésorerie de l'entreprise et prendre les dispositions visant à l'équilibrer (prêt, relance client, etc.)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

A l'écrit : Sous la forme d'une étude de cas, le candidat réalisera une analyse de la situation financière d'une entreprise à partir de ses documents comptables et devra définir si le projet de reprise ou le projet du dirigeant est viable et sous quelles conditions.

RNCP34792BC06 — Gérer les ressources humaines de l'entreprise de boucherie-charcuterie

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer et mener le recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage)

- Définir les besoins en compétences de l'entreprise -Rédiger une offre d'emploi, une définition de poste en CDI, en CDD, en intérim
- Établir la liste des tâches et la fiche de poste du nouvel embauché.
- Contractualiser la collaboration dans le respect de la convention collective des bouchers-charcutiers

Développer les compétences des salariés

- Élaborer le plan de formation de l'entreprise de boucherie-charcuterie pour intégrer les innovations techniques, réglementaires et le développement personnel des salariés

Analyser et améliorer l'organisation du travail de l'atelier de production, de l'espace de vente

- Planifier et distribuer les tâches (production/vente, livraison)
- Définir les plannings des équipes de production, en fonction des compétences à mettre en œuvre et dans le respect des droits du travail (temps de travail, congés, etc.)
- Mettre en place une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche

Coordonner et animer les équipes de l'entreprise de boucherie

- Conduire les entretiens professionnels (entretiens d'évaluation, de fixation d'objectif, de régulation...) et les bilans de fin de prestation pour le volet concerné
- Analyser les comportements des salariés et gérer le volet relationnel des collaborateurs avec les clients, sur les sites

MODALITÉS D'ÉVALUATION

A l'écrit : Sous la forme d'un cas décrivant l'organisation RH d'une entreprise de boucherie-charcuterie le candidat analyse l'efficacité de la structure et préconise des axes d'amélioration, qu'il chiffrera et déclinera en solutions opérationnelles

RNCP34792BC07 — Recruter et former un alternant

LISTE DE COMPÉTENCES

Recruter et intégrer le jeune dans l'entreprise de boucherie-charcuterie

- Définir les besoins en compétences de l'entreprise et le diplôme visé
- Contractualiser la collaboration tripartite (compléter le contrat d'apprentissage, le contrat de professionnalisation, sélectionner le CFA) dans le respect de la convention collective
- Accueillir et intégrer l'apprenant dans l'entreprise

Former et accompagner dans l'acquisition des compétences

- Traduire le référentiel du diplôme en situation de travail en entreprise
- Organiser et graduer les situations de travail pour transmettre des compétences (un geste, une technique)
- Organiser des situations de travail pour évaluer les compétences acquises

- Définir les critères d'évaluation au regard du diplôme préparé
- Adapter le parcours d'apprentissage aux résultats des évaluations de l'apprenti, à ses besoins de progression, aux impératifs et contraintes de l'entreprise
- Adapter sa communication et ses consignes au profil d'un « jeune » en situation professionnelle afin de prévenir les prises de risques, la démotivation...

MODALITÉS D'ÉVALUATION

A l'oral : Mise en situation d'apprentissage (alternance)

Le candidat tire au sort une situation d'alternance qui peut être d'ordre générale ou problématique. Il analyse la situation décrite et formule des réponses ou solutions à cette dernière et ce, dans le cadre strict de son rôle de maître d'apprentissage/tuteur et de l'exécution de ce contrat de travail particulier.

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, mono-site ou multi-sites.- loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat.

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

Être titulaire du :

- CAP Boucher + CAP Charcutier traiteur + BP Boucher + 2 années d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- CAP Boucher + CAP Charcutier traiteur + BP Charcutier traiteur + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- CTM Boucher charcutier traiteur+ BP Boucher + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- CTM Boucher charcutier traiteur+ BP Charcutier traiteur + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- CAP Boucher + 1 BP Boucher + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- CAP Charcutier traiteur + 1 BP Charcutier traiteur + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- BEP (certification intermédiaire du Bac Pro) Boucher Charcutier + 1 BP Boucher + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- BEP (certification intermédiaire du Bac Pro) Boucher Charcutier + 1 BP Charcutier traiteur+ 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- Baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur + 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement ;
- BP Boucher + BP Charcutier traiteur + 1 an d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien

de positionnement.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury général

comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :

- 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.

Le jury particulier

est déterminé 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 maîtrise, choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier ;
- Un conseiller de l'enseignement technologique.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury général

comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :

- 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.

Le jury particulier

est déterminé 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 maîtrise, choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier ;
- Un conseiller de l'enseignement technologique.

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).

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	7 936 €
Selon la branche	7 936 € – 8 302 €

Prise en charge	Branches concernées
7 936 €	Valeur par défaut · 207 branches
8 302 €	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
8 240 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
8 154 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande

Base légale

Date de décision	23/07/2020
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	23/07/2023

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2019	4	0	100 %	—
2018	2	0	100 %	—
2017	3	1	100 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP19184

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38527

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34792/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	100 %
Période	01/2023 – 06/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
----------------------	---

Montant total engagé	3 253 €
Coût moyen par dossier	813 €
Durée moyenne	53 h
Période	02/2021 – 02/2023
France compétences	87 %
Reste à charge titulaire	13 %

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