

Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur (CTM)

RNCP36644 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21599, 21589, 34505
Code(s) ROME	D1101, D1103, D1106, D1507
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	01/07/2022
Date d'échéance	01/07/2025

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

10 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 7 à former et organiser l'évaluation et 3 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS GESTION CFA CENTRE-ALSACE	34396437500012	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	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
ECOLE SUP CARRIERES ARTISANAT ET METIER	38056665300032	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur est un commis en boucherie ou en charcuterie-traiteur, un aide boucher ou un aide charcutier, réalisant à la fois des opérations de préparation des productions, de la mise en étal et de la vente auprès de la clientèle.

C'est un ouvrier qualifié, chargé, sous couvert du chef d'entreprise, d'un boucher ou d'un charcutier-traiteur :

- de désosser, de découper et de préparer les viandes, de réaliser des préparations bouchères crues
- de préparer les matières premières entrant dans la fabrication des produits de charcuterie (laver, éplucher, couper, hacher ...), participer à certaines phases de réalisation et d'élaboration des produits traiteurs et d'accompagnement simples.
- de réaliser la mise en place en vitrine ou en comptoir ainsi que la vente de ces produits à la clientèle

ACTIVITÉS VISÉES

Le métier de Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur se divise en grandes activités professionnelles :

- Préparation et organisation du travail en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur :

Le Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur prépare dans un premier temps sa production en se coordonnant avec l'équipe de l'établissement, il prépare ses outils et son matériel, en vérifiant leur état et en les entretenant si besoin.

Il participe à l'approvisionnement en contrôlant les matières premières, au niveau de leur qualité, de la nature de la matière d'œuvre, le bon de livraison, en renseignant les documents de traçabilité et les fiches de stock, et en avertissant son responsable ou le chef d'entreprise en cas d'anomalies.

Il va ensuite ranger les productions et matières réceptionnées dans les installations frigorifiques adaptées en faisant attention à respecter les différentes règles. Il nettoie également les locaux, le matériel et l'ensemble des équipements de production après chaque production.

- Préparation des viandes de boucherie destinées à la vente à l'étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire :

Le Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur travaille certaines viandes et parties des produits carnés, en désossant de petites pièces, en séparant un muscle et/ou un groupe de muscles, en hachant la viande, en dégraissant et en coupant les rognons, en tranchant les foies, en préparant pour la vente les abats, les volailles ou le gibier.

Il réalise également des préparations bouchères crues en prenant soin de respecter la fiche technique/recette et les règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité.

- Fabrication de tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire :

Le Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur réalise certains produits de charcuterie en les assemblant, en découpant les croutes, les croutons et les canapés, en respectant les opérations de cuisson si nécessaire et en réalisant la finition des fabrications.

Il réalise également des produits traiteur en coupant et taillant les fruits et légumes, en élaborant des salades, des vinaigrettes et mayonnaise.

- Réalisation de la vente, de la commercialisation et de la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur :

Enfin, il approvisionne et prépare l'état de vente ou la vitrine du magasin, en procédant à l'étiquetage, en plaçant les produits en conformité avec les directives du chef d'entreprise, en vérifiant les températures, et les règles d'hygiène.

Il est ensuite capable de conduire une vente de produits ou de prestations, y compris en langue étrangère en prenant soin de s'adapter aux goûts et aux souhaits de ses clients. Il va également conseiller les clients, et prendre leur commande au magasin ou par téléphone en prenant en compte leurs éventuelles contraintes. Une fois les produits préparés il va les emballer en prenant soin de sécuriser leur transport.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer sa production en se coordonnant avec l'équipe, en séquençant ses tâches, en sélectionnant les outils et matériels, et en prenant en compte leur état de fonctionnement en les entretenant si besoin afin de travailler dans le respect de règles de sécurité.

Participer à l'approvisionnement en matières premières en choisissant les morceaux adéquats en fonction des productions, en contrôlant visuellement la qualité et la nature de la matière d'œuvre, le bon de livraison, en

renseignant les documents de traçabilité et les fiches de stock afin d'alerter les responsables en cas d'anomalie ou de rupture de stock.

Ranger et stocker les productions et les matières dans les installations frigorifiques en respectant la chaîne du froid et les normes sanitaires propres à chaque produit, en procédant à la mise sous vide ou sous atmosphère, en étiquetant les aliments et les produits transformés afin de faire respecter les procédés de conservation et/ou de maturation des productions bouchères ou charcuterie-traiteur, des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurités alimentaire.

Nettoyer les locaux, les équipements et le matériel après chaque production en appliquant le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels élaborés par sa hiérarchie afin d'assurer l'entretien du laboratoire ou du lieu de vente.

Travailler les viandes et les produits carnés en désossant de petites pièces, en séparant un muscle et/ou un groupe de muscles, en hachant la viande, en dégraissant et en coupant les rognons, en tranchant les foies, en préparant pour la vente les abats, les volailles ou le gibier afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.

Réaliser des préparations bouchères crues en respectant la fiche technique/recette, en coupant les viandes appropriées, en vérifiant à chaque étape la conformité d'aspect, de texture de la production tout en s'assurant du respect des règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité.

Participer à la réalisation des produits de charcuterie en les assemblant, en découpant les croustes, les croutons et les canapés, en respectant les opérations de cuisson si nécessaire et en réalisant la finition des fabrications afin d'assurer le respect des bonnes pratiques du charcutier-traiteur.

Réaliser des produits traiteur en coupant et taillant les fruits et légumes, en élaborant des salades, des vinaigrettes et mayonnaise, en équilibrant les assaisonnements dans l'objectif d'avoir un produit fini conforme avec les critères qualité de l'entreprise.

Approvisionner et préparer l'étal de vente ou la vitrine de produits de boucherie et/ou de charcuterie après avoir procédé à leur étiquetage, en manipulant les produits avec soin dans le respect de la réglementation des directives du chef d'entreprise, en vérifiant les protocoles d'enregistrement des températures des meubles réfrigérés, en disposant les différents produits dans les contenants adéquats, en contrôlant le rendu visuel afin d'harmoniser le rangement des produits selon leurs natures, leurs typologies et de le respect des règles d'hygiène.

Conduire une vente de produit(s) de prestation(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère en demandant au client ses goûts, ses souhaits, en tenant compte de ses éventuelles contraintes, en reformulant et en conseillant le client si besoin afin de pouvoir peser le (s) produit(s) et lui énoncer le(s) prix.

Assurer la vente les produits et des services de la boucherie, charcuterie-traiteur dans le cadre d'une prise de commande au magasin et/ou au téléphone en prenant les informations sur les besoins/attentes du client et en prenant en compte les contraintes financières afin de présenter les produits et les prestations proposées par l'entreprise de boucherie et charcuterie-traiteur.

Conseiller le client en le renseignant sur la provenance, la composition, la conservation et la cuisson des produits, sur les quantités appropriées par personne, en recommandant des associations de produits, d'accompagnements afin de satisfaire et fidéliser la clientèle.

Emballer des produits de boucherie-charcuterie en sélectionnant l'emballage adéquat en fonction des produits et de ses spécificités, en empaquetant les viandes et les préparations afin de sécuriser leur transport.

Procéder à l'encaissement des produits et au rendu monnaie en utilisant le matériel d'encaissement adéquat, en appliquant la réglementation pour les différents modes de paiement, en respectant les bonnes pratiques de l'entreprise afin de sécuriser les transactions dans l'intérêt de l'entreprise et de sa clientèle.

Blocs de compétences

RNCP36644BC01 — Préparer et organiser son travail en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer sa production en se coordonnant avec l'équipe, en séquençant ses tâches, en sélectionnant les outils et matériels, et en prenant en compte leur état de fonctionnement en les entretenant si besoin afin de travailler dans le respect de règles de sécurité.

Participer à l'approvisionnement en matières premières en choisissant les morceaux adéquats en fonction des productions, en contrôlant visuellement la qualité et la nature de la matière d'œuvre, le bon de livraison, en renseignant les documents de traçabilité et les fiches de stock afin d'alerter les responsables en cas d'anomalie ou de

rupture de stock.

Ranger et stocker les productions et les matières dans les installations frigorifiques en respectant la chaîne du froid et les normes sanitaires propres à chaque produit, en procédant à la mise sous vide ou sous atmosphère, en étiquetant les aliments et les produits transformés afin de faire respecter les procédés de conservation et/ou de maturation des productions bouchères ou charcuterie-traiteur, des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nettoyer les locaux, les équipements et le matériel après chaque production en appliquant le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels élaborés par sa hiérarchie afin d'assurer l'entretien du laboratoire ou du lieu de vente.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas

RNCP36644BC02 — Préparer des viandes de boucherie destinées à la vente à l'étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Travailler les viandes et les produits carnés en désossant de petites pièces, en séparant un muscle et/ou un groupe de muscles, en hachant la viande, en dégraissant et en coupant les rognons, en tranchant les foies, en préparant pour la vente les abats, les volailles ou le gibier afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.

Réaliser des préparations bouchères crues en respectant la fiche technique/recette, en coupant les viandes appropriées, en vérifiant à chaque étape la conformité d'aspect, de texture de la production tout en s'assurant du respect des règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle en boucherie

RNCP36644BC03 — Fabriquer tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à la réalisation des produits de charcuterie en les assemblant, en découpant les croutes, les croutons et les canapés, en respectant les opérations de cuisson si nécessaire et en réalisant la finition des fabrications afin d'assurer le respect des bonnes pratiques du charcutier-traiteur.

Réaliser des produits traiteur en coupant et taillant les fruits et légumes, en élaborant des salades, des vinaigrettes et mayonnaise, en équilibrant les assaisonnements dans l'objectif d'avoir un produit fini conforme avec les critères qualité de l'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle en charcuterie-traiteur

RNCP36644BC04 — Assurer la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Approvisionner et préparer l'étal de vente ou la vitrine de produits de boucherie et/ou de charcuterie après avoir procédé à leur étiquetage, en manipulant les produits avec soin dans le respect de la réglementation des directives du chef d'entreprise, en vérifiant les protocoles d'enregistrement des températures des meubles réfrigérés, en disposant les différents produits dans les contenants adéquats, en contrôlant le rendu visuel afin d'harmoniser le rangement des produits selon leurs natures, leurs typologies et de le respect des règles d'hygiène.

Conduire une vente de produit(s) de prestation(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère en demandant au client ses goûts, ses souhaits, en tenant compte de ses éventuelles contraintes, en reformulant et en conseillant le client si besoin afin de pouvoir peser le (s) produit(s) et lui énoncer le(s) prix.

Assurer la vente les produits et des services de la boucherie, charcuterie-traiteur dans le cadre d'une prise de commande au magasin et/ou au téléphone en prenant les informations sur les besoins/attentes du client et en prenant en compte les contraintes financières afin de présenter les produits et les prestations proposées par l'entreprise de boucherie et charcuterie-traiteur.

Conseiller le client en le renseignant sur la provenance, la composition, la conservation et la cuisson des produits, sur les quantités appropriées par personne, en recommandant des associations de produits, d'accompagnements afin de satisfaire et fidéliser la clientèle.

Emballer des produits de boucherie-charcuterie en sélectionnant l'emballage adéquat en fonction des produits et de

ses spécificités, en emballant les viandes et les préparations afin de sécuriser leur transport.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas

Mises en situation professionnelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CTM Préparateur-vendeur en boucherie 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).
Ils peuvent également exercer leurs compétences acquises au sein d'un restaurant, en cuisine.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire du CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur travaille sous la responsabilité du chef d'entreprise ou d'un salarié chef d'équipe de laboratoire ou de rayon. Il travaille selon une fiche recette et des consignes sur la préparation, la réalisation, la finition, la présentation, et bénéficie d'une autonomie dans les activités de vente des préparations bouchères et charcutières. Il réalise certains gestes devant la clientèle, telles que hacher de la viande, couper des pièces de viande en fonction des besoins du client (rôti, tournedos, escalope, pâté, etc.), peser et indiquer le prix. Il formule des conseils et des recommandations de cuisson, de conservation et d'accompagnement et renseigne sur la composition et les origines des produits, pour les préparations simples.
Les emplois accessibles par le CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur sont :

- Vendeur en charcuterie-traiteur
- Vendeur en boucherie
- Vendeur en boucherie-charcuterie
- Etalier
- Etalier-vendeur
- Employé polyvalent en boucherie-charcuterie
- Vendeur charcuterie-rôtisserie-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)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 685 €
Familles professionnelles (FAP)	R0X60 — Employés de libre service · tension 2/5 (Faible) R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	102 829
Jugés difficiles à recruter	31 %
Emplois saisonniers	37 %

Familles professionnelles (FAP)

R0X60 — Employés de libre service
R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires
R3X80 — Maîtrise des magasins
R4X92 — Cadres du management des magasins
S0X40 — Bouchers
S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

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 est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant. Il comprend :

- o un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers ;
- o un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargés de la préparation au Brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle elle organise seule la formation ;
- o les présidents des jurys particuliers ;
- o le directeur départemental du travail ou son représentant, si possible ;
- o l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique, si possible ;

COMPOSITION DU JURY — VAE

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

- o un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers ;
- o un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargés de la préparation au Brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle elle organise seule la formation ;
- o les présidents des jurys particuliers ;
- o le directeur départemental du travail ou son représentant, si possible ;
- o L'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique, si possible ;

Ce jury est composé à raison d'au moins deux représentants qualifiés des professions, représentant au moins un quart des membres du jury.

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

Base légale

Date de décision	01/07/2022
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/07/2025

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	49	0	92 %	93 %
2019	50	0	97 %	87 %
2018	34	0	100 %	90 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP34311

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP34311

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36644/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	2
Organismes gestionnaires (CFA)	2
Organismes formateurs	2
Régions couvertes	2
Départements couverts	2
Organismes certifiés Qualiopi	2
Sessions	de 01/2025 à 07/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).