

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)

RNCP38527 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	34505, 21589, 21599, 21576
Code(s) ROME	D1103, D1101, M1302, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	21/12/2023
Date d'échéance	21/12/2026

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

11 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 11 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 REGION ILE-DE-FRANCE	13002797200012	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION OCCITANIE	13002793100455	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
CHAMBRE METIERS ARTISANAT DE MOSELLE	18572204800138	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
CMAR GRAND EST	13002801200016	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 11 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38527-boucher-charcutier-traiteur-option->

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Métiers de la Boucherie et de la Charcuterie-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.

Il 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

Tronc commun :

Proposition d'une offre de prestation de produits différenciée en lien avec le développement durable

Prévision et sélection des moyens nécessaires à la vente des produits

Organisation des achats de matière d'œuvre

Organisation et gestion des stocks de matières premières, de produits finis

Veille à la qualité des produits en termes organoleptiques (qualité gustative, saveur) et sanitaire lors de la réception, la commercialisation et la livraison

Supervision de l'entretien périodique et de la maintenance technique du matériel et des locaux

Suivi d'un Plan de maîtrise sanitaire

Conduite d'un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités

Elaboration du dossier financier de l'entreprise à destination des partenaires extérieurs (banquier, Société de cautionnement mutuel ...)

Pilotage au quotidien de la rentabilité de l'entreprise de boucherie charcuterie-traiteur

Définition du positionnement et de la politique commerciale de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur

Mise en place de la politique tarifaire applicable aux productions bouchères et charcutières-traiteur

Conception des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété ...)

Identification des souhaits de sa clientèle et proposition d'une offre adaptée à sa demande

Encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de la boucherie-charcuterie-traiteur

Préparation et réalisation d'un recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage)

Développement des compétences des salariés et des apprentis

Analyse et amélioration de l'organisation du travail de l'atelier de production, de l'espace de vente

Animation des équipes de l'entreprise de boucherie-charcuterie traiteur

Option productions bouchères :

Découpe de la carcasse pour des préparations bouchères

Création de tous types de travaux Bouchers

Réalisation des préparations bouchères crues innovantes et/ou traditionnelles

Option productions charcutières et traiteurs :

Préparations préliminaires pour les productions charcutières et traiteur

Réalisation de tous types de fabrications charcutières

Réalisation et élaboration d'une gamme traiteur magasin et d'une prestation extérieure

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Tronc commun :

Proposer une offre de prestation différenciée en lien avec le développement durable en prenant soin de la sélection des matières premières, en utilisant des produits de saison, en veillant à ne pas gaspiller de l'énergie et en respectant la législation sur les emballages éco-responsables.

Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la vente des produits en évaluant la matière d'œuvre, en organisant le travail, en choisissant le matériel, en prenant en compte les productions saisonnières, en créant des fiches techniques et en vérifiant la mise en œuvre des consignes afin d'avoir une production correctement planifiée.

Organiser les achats de matière d'œuvre en recherchant et choisissant des fournisseurs, en sélectionnant des éleveurs et des distributeurs, en planifiant les achats, en réalisant les documents de transactions commerciales afin de pouvoir intervenir immédiatement en cas de litige.

Superviser l'organisation et la gestion des stocks des matières premières, de produits finis en définissant le stock nécessaire, en contrôlant la quantité et la qualité de la marchandise et en choisissant un lieu de stockage afin de la conserver dans les meilleures conditions pour conserver les propriétés gustatives et nutritives de l'ensemble des produits.

Veiller à la qualité des produits en termes organoleptiques et sanitaire lors de la réception, commercialisation et livraison en mettant en place une procédure de contrôle de la production de l'entreprise, en mettant en place des mesures correctives permettant la vérification de la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur.

Superviser l'entretien périodique et de la maintenance technique du matériel et des locaux en identifiant les besoins d'entretien de du matériel, en mettant en place un planning d'entretien des appareils de réfrigération, en appelant les prestataires en cas de panne afin de veiller au bon fonctionnement des organes de sécurité des machines.

Assurer le suivi d'un plan de maîtrise sanitaire en l'adaptant à son entreprise, en assurant la traçabilité des produits, en le mettant à jour afin d'être en conformité avec l'ensemble des mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir la sécurité alimentaire.

Conduire un projet de création et de développement d'entreprise en s'appuyant sur un business model, en identifiant les leviers d'aide financier et administratifs, et en construisant un argumentaire et une présentation afin de défendre son projet dans un registre adapté à ses interlocuteurs.

Elaborer un dossier financier de son entreprise en justifiant sa stratégie au moyen des comptes de résultats et des bilans, en élaborant un plan de financement, en commentant la rentabilité, la santé financière du secteur de boucherie-charcuterie-traiteur, en arbitrando les investissements à réaliser afin de convaincre de son projet ses partenaires extérieurs.

Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en établissant le seuil de rentabilité de chaque prestation, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, contrôlant et en veillant à l'équilibre de sa trésorerie afin de développer les profits de sa structure.

Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en concevant une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels, en développant une gamme de prestation et de services spécifiques, en répondant aux appels d'offre de marché public et privé afin de distinguer son offre de la concurrence.

Déterminer une politique tarifaire applicable aux réalisations et aux prestations bouchères-charcutières et traiteurs en calculant le taux de marge par nature de production, en fixant le taux de remise tarifaire applicable selon les réalisations demandées et la taille du marché tout en veillant à encadrer des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels.

Participer ou superviser la conception d'outils et de vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels en concevant un book présentant les réalisations et prestations de boucherie-charcuterie-traiteur et en mettant en œuvre tout type d'outils de canaux ou de supports de communication permettant de développer la notoriété de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur.

Identifier les souhaits de sa clientèle et proposer une offre adaptée à sa demande en prenant compte des besoins, des attentes et des contraintes du client, en proposant des produits de boucherie, charcuterie et traiteurs adaptés à leurs besoins, sans omettre la transmission d'informations au consommateur, en cas d'allergie alimentaire, sur la composition d'un produit transformé, élaboré.

Organiser l'encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en assurant la conduite d'une négociation commerciale en français et/ou en anglais, en argumentant sur sa gamme de produits carnés, transformés et élaborés, en étant force de proposition, en ayant des objectifs de vente à moyen, court et long terme afin de développer ses ventes et fidéliser sa clientèle.

Préparer et réaliser un recrutement en définissant au préalable les besoins en compétences de l'entreprise, la fiche de poste associée, en rédigeant une offre d'emploi en recherchant le canal

de diffusion adéquat afin de pouvoir contractualiser sa collaboration avec son futur collaborateur.

Participer au développement des compétences des salariés et des apprentis en élaborant un plan de formation, en organisant des séquences d'évaluation du jeune alternant dans l'entreprise floristique afin de le faire évoluer au niveau des compétences en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme visé.

Améliorer l'organisation du travail en atelier et sur chantier en planifiant et distribuant des tâches, en constituant les équipes et en définissant les plannings de ces équipes en fonction des compétences à mettre en œuvre dans le respect du droit du travail et de la sécurité.

Participer à l'amélioration des conditions de travail en sensibilisant les salariés à la transmission des savoirs sur l'ensemble des collaborateurs, en mettant en place une politique de rémunération en accord avec les accords de branche, en intégrant les enjeux environnementaux, sociaux, économiques et éthiques afin d'améliorer le bien-être au travail.

Animer les équipes de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en transmettant les informations et consignes, les modes de collaboration attendus, en conduisant des entretiens professionnels, en assurant la prévention et la gestion des comportements des salariés, avec les clients et les sur les sites.

Option productions bouchères :

Découper la carcasse pour des préparations bouchères en répartissant les viandes, en supervisant la transformation auprès de son équipe afin de valoriser et ajuster les viandes en fonction des productions demandées et du stock.

Assurer la création de tous types de travaux bouchers en créant de nouveaux produits prenant en compte les nouveaux modes de consommation, de nouvelles recettes, en associant ces produits afin d'élaborer les fiches techniques associées à leur mise en œuvre par ses équipes.

Superviser et/ou réaliser le travail des viandes en préparant tous les types de produits élaborés en production bouchères crues afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.

Réaliser des préparations bouchères crues innovantes et/ou traditionnelles en préparant des marinades, de la viande hachée, des émincées, des rôties entier et pièces individuelles en s'assurant le respect du code des usages et du plan de maitrise sanitaire.

Option productions charcutières et traiteurs :

Trier les viandes pour des préparations charcutières et traiteur en répartissant les viandes, en supervisant la transformation auprès de son équipe afin de valoriser et ajuster les viandes en fonction des productions demandées et du stock.

Réaliser des productions de charcuterie traditionnelles (crue, sèche, cuite, crue, à cuire crus et secs, de produits à base de tête, de sang, de types pâtés, galantine, ballotine, de types rillettes, andouilles, andouillettes et de des produits à base de foie gras) en s'assurant du respect du code des usages et du plan de maitrise sanitaire.

Assurer la réalisation et la création de tous types de fabrications charcutières en créant de nouveaux produits prenant en compte les nouveaux modes de consommation, de nouvelles recettes, en associant des produits afin d'élaborer les fiches techniques associées à leur mise en œuvre par ses équipes.

Superviser et/ou réaliser le travail des viandes en préparant tous les types de produits élaborés en production charcutière et traiteurs afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.

Superviser la réalisation et élaboration d'une gamme traiteur magasin en définissant sa gamme, en créant, en innovant et en réalisant des produits traiteurs salés, des produits d'accompagnements, d'une gamme de snacking, de sandwicherie et de tartines afin d'avoir une offre adaptée aux tendances de consommation de sa clientèle.

Superviser la réalisation et l'élaboration de prestations traiteurs en développant des cartes traiteur en fonction de la saisonnalité, d'évènements, en maîtrisant les méthodes de cuisson spécifiques à ces produits afin d'avoir une gamme de prestation attrayante.

Superviser ou mettre en œuvre les techniques de conditionnement adaptées aux produits, la livraison des mets en prévoyant la liaison chaude et/ou froide et en réalisant un inventaire du matériel prêté à son client.

Blocs de compétences

RNCP38527BC01 — Concevoir des offres de prestation bouchères-charcutières-traiteur dans le respect de la réglementation et du développement durable

LISTE DE COMPÉTENCES

Proposer une offre de prestation différenciée en lien avec le développement durable en prenant soin de la sélection des matières premières, en utilisant des produits de saison, en veillant à ne pas gaspiller de l'énergie et en respectant la législation sur les emballages éco-responsables.

Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la vente des produits en évaluant la matière d'œuvre, en organisant le travail, en choisissant le matériel, en prenant en compte les productions saisonnières, en créant des fiches techniques et en vérifiant la mise en œuvre des consignes afin d'avoir une production correctement planifiée.

Organiser les achats de matière d'œuvre en recherchant et choisissant des fournisseurs, en sélectionnant des éleveurs et des distributeurs, en planifiant les achats, en réalisant les documents de transactions commerciales afin de pouvoir intervenir immédiatement en cas de litige.

Superviser l'organisation et la gestion des stocks des matières premières, de produits finis en définissant le stock nécessaire, en contrôlant la quantité et la qualité de la marchandise et en choisissant un lieu de stockage afin de le conserver dans les meilleures conditions pour conserver les propriétés gustatives et nutritives de l'ensemble des produits.

Veiller à la qualité des produits en termes organoleptiques et sanitaire lors de la réception, commercialisation et livraison en mettant en place une procédure de contrôle de la production de l'entreprise, en mettant en place des mesures correctives permettant la vérification de la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur.

Superviser l'entretien périodique et de la maintenance technique du matériel et des locaux en identifiant les besoins d'entretien de du matériel, en mettant en place un planning d'entretien des appareils de réfrigération, en appelant les prestataires en cas de panne afin de veiller au bon fonctionnement des organes de sécurité des machines.

Assurer le suivi d'un plan de maîtrise sanitaire en l'adaptant à son entreprise, en assurant la traçabilité des produits, en le mettant à jour afin d'être en conformité avec l'ensemble des mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir la sécurité alimentaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuve technologique - Technologie du métier

RNCP38527BC02 — Superviser et maîtriser la gestion des productions bouchères (option)

LISTE DE COMPÉTENCES

Découper la carcasse pour des préparations bouchères en répartissant les viandes, en supervisant la transformation auprès de son équipe afin de valoriser et ajuster les viandes en fonction des productions demandées et du stock.

Assurer la création de tous types de travaux bouchers en créant de nouveaux produits prenant en compte les nouveaux modes de consommation, de nouvelles recettes, en associant ces produits afin d'élaborer les fiches techniques associées à leur mise en œuvre par ses équipes.

Superviser et/ou réaliser le travail des viandes en préparant tous les types de produits élaborés en production bouchères crues afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.

Réaliser des préparations bouchères crues innovantes et/ou traditionnelles en préparant des marinades, de la viande hachée, des émincées, des rôties entier et pièces individuelles en s'assurant le respect du code des usages et du plan de maîtrise sanitaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle

Pièce de Maîtrise

RNCP38527BC03 — Superviser et maîtriser la gestion des productions charcutières et traiteurs (option)

LISTE DE COMPÉTENCES

Trier les viandes pour des préparations charcutières et traiteur en répartissant les viandes, en supervisant la transformation auprès de son équipe afin de valoriser et ajuster les viandes en fonction des productions demandées et du stock.

Réaliser des productions de charcuterie traditionnelles (crue, sèche, cuite, crue, à cuire crus et secs, de produits à base de tête, de sang, de types pâtés, galantine, ballotine, de types rillettes, andouilles, andouillettes et de des produits à base de foie gras) en s'assurant du respect du code des usages et du plan de maîtrise sanitaire.

Assurer la réalisation et la création de tous types de fabrications charcutières en créant de nouveaux produits prenant en compte les nouveaux modes de consommation, de nouvelles recettes, en associant des produits afin d'élaborer les fiches techniques associées à leur mise en œuvre par ses équipes.

Superviser et/ou réaliser le travail des viandes en préparant tous les types de produits élaborés en production charcutière et traiteurs afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.

Superviser la réalisation et élaboration d'une gamme traiteur magasin en définissant sa gamme, en créant, en innovant et en réalisant des produits traiteurs salés, des produits d'accompagnements, d'une gamme de snacking, de

sandwicherie et de tartines afin d'avoir une offre adaptée aux tenances de consommation de sa clientèle.

Superviser la réalisation et l'élaboration de prestations traiteurs en développant des cartes traiteur en fonction de la saisonnalité, d'évènements, en maîtrisant les méthodes de cuisson spécifiques à ces produits afin d'avoir une gamme de prestation attrayante.

Superviser ou mettre en œuvre les techniques de conditionnement adaptées aux produits, la livraison des mets en prévoyant la liaison chaude et/ou froide et en réalisant un inventaire du matériel prêté à son client.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle

Pièce de Maîtrise

RNCP38527BC04 — Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Conduire un projet de création et de développement d'entreprise en s'appuyant sur un business model, en identifiant les leviers d'aide financier et administratifs, et en construisant un argumentaire et une présentation afin de défendre son projet dans un registre adapté à ses interlocuteurs.

Elaborer un dossier financier de son entreprise en justifiant sa stratégie au moyen des comptes de résultats et des bilans, en élaborant un plan de financement, en commentant la rentabilité, la santé financière du secteur de boucher-charcutier-traiteur, en arbitrants les investissements à réaliser afin de convaincre de son projet ses partenaires extérieurs.

Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en établissant le seuil de rentabilité de chaque prestation, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, contrôlant et en veillant à l'équilibre de sa trésorerie afin de développer les profits de sa structure.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier « Fonction entrepreneuriale »

Etude de cas : Analyse de la « Fonction entrepreneuriale »

RNCP38527BC05 — Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs

LISTE DE COMPÉTENCES

Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en concevant une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels, en développant une gamme de prestation et de services spécifiques, en répondant aux appels d'offre de marché public et privé afin de distinguer son offre de la concurrence.

Déterminer une politique tarifaire applicable aux réalisations et aux prestations bouchères-charcutières et traiteurs en calculant le taux de marge par nature de production, en fixant le taux de remise tarifaire applicable selon les réalisations demandées et la taille du marché tout en veillant à encadrer des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels.

Participer ou superviser la conception d'outils et de vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels en concevant un book présentant les réalisations et prestations de boucherie-charcuterie-traiteur et en mettant en œuvre tout type d'outils de canaux ou de supports de communication permettant de développer la notoriété de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur.

Identifier les souhaits de sa clientèle et proposer une offre adaptée à sa demande en prenant compte des besoins, des attentes et des contraintes du client, en proposant des produits de boucherie, charcuterie et traiteurs adaptés à leurs besoins, sans omettre la transmission d'informations au consommateur, en cas d'allergie alimentaire, sur la composition d'un produit transformé, élaboré.

Organiser l'encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en assurant la conduite d'une négociation commerciale en français et/en anglais, en argumentant sur sa gamme de produits carnés, transformés et élaborés, en étant force de proposition, en ayant des objectifs de vente à moyen, court et long terme afin de développer ses ventes et fidéliser sa clientèle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas : "Commercialisation"

Langue Vivante Etrangère

RNCP38527BC06 — Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer et réaliser un recrutement en définissant au préalable les besoins en compétences de l'entreprise, la fiche de poste associée, en rédigeant une offre d'emploi en recherchant le canal de diffusion adéquat afin de pouvoir contractualiser sa collaboration avec son futur collaborateur.

Participer au développement des compétences des salariés et des apprentis en élaborant un plan de formation, en organisant des séquences d'évaluation du jeune alternant dans l'entreprise floristique afin de le faire évoluer au niveau des compétences en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme visé.

Améliorer l'organisation du travail en atelier et sur chantier en planifiant et distribuant des tâches, en constituant les équipes et en définissant les plannings de ces équipes en fonction des compétences à mettre en œuvre dans le respect du droit du travail et de la sécurité.

Participer à l'amélioration des conditions de travail en sensibilisant les salariés à la transmission des savoirs sur l'ensemble des collaborateurs, en mettant en place une politique de rémunération en accord avec les accords de branche, en intégrant les enjeux environnementaux, sociaux, économiques et éthiques afin d'améliorer le bien-être au travail.

Animer les équipes de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en transmettant les informations et consignes, les modes de collaboration attendus, en conduisant des entretiens professionnels, en assurant la prévention et la gestion des comportements des salariés, avec les clients et les sur les sites.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas : "GRH"

Mise en situation professionnelle "Fonction maître d'apprentissage"

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du BM Métiers de la Boucherie et de la Charcuterie-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

- Chef d'entreprise artisanale
- Porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise
- Salarié chef d'équipe
- Chef de laboratoire
- Responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites)

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) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 835 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)

Familles professionnelles (FAP)	S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	71 204
Jugés difficiles à recruter	58 %
Emplois saisonniers	40 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés S0X40 — Bouchers S0X41 — Charcutiers, traiteurs S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Le Brevet de maîtrise (BM) est ouvert aux candidats remplissant l'une des conditions suivantes parmi celles citées ci-après :

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

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	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	21/12/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	21/12/2026
Date de dernière délivrance possible	21/12/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	5	0	80 %	—
2021	3	0	100 %	—
2020	12	0	100 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP34792

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP34792, RNCP35004, RNCP36403, RNCP36715, RNCP37528, RNCP37531, RNCP37866

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38527/>

Où se former

Formations référencées	5
Organismes	3
Régions couvertes	3
Prix indicatif	504 € – 2 268 €
Durée	98 – 189 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	11
Organismes gestionnaires (CFA)	4
Organismes formateurs	6
Régions couvertes	3
Départements couverts	5
Organismes certifiés Qualiopi	6
Sessions	de 08/2025 à 07/2028

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %

Période 09/2024 – 01/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
Montant total engagé	4 623 €
Coût moyen par dossier	1 541 €
Durée moyenne	117 h
Période	08/2024 – 09/2025
France compétences	91 %
Reste à charge titulaire	9 %

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