

Boucher charcutier traiteur (CTM)

RNCP42214 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21599, 21589, 21576, 34505
Code(s) ROME	D1101, D1103, D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	30/04/2026
Date d'échéance	30/04/2029

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

9 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 7 à former et organiser l'évaluation et 2 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 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
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION OCCITANIE	13002793100455	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 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.

À 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. Il prépare des produits charcutiers (charcuteries crues et cuites) et met en œuvre les techniques de conservation des produits charcutiers (la salaison, le fumage ...).

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.

ACTIVITÉS VISÉES

Réception, contrôle et stockage des matières premières
Contrôle des équipements et préparation de son poste de travail
Opérations préliminaires des matières premières : boucherie-charcuterie-traiteur
Préparation bouchère-crue
Réalisation de la charcuterie cuite ou de la charcuterie crue dans le respect du code des usages
Fabrication de produits traiteurs chauds ou froids et de pâtisseries charcutières
Stockage des produits semi-finis et finis
Nettoyage et désinfection du laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur
Communication professionnelle avec ses collègues
Réalisation d'actions de conseil et de vente ponctuelle auprès de la clientèle

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Participer à la réception et au contrôle des matières premières en s'assurant de la traçabilité des produits, de leur conformité, puis en les stockant selon le type de produits afin de correctement conserver les produits carnés destinés à la boucherie et/ou charcuterie ainsi que les autres produits de traiteur.

Contrôler régulièrement les équipements de travail du laboratoire et ses équipements personnels, en vérifiant le bon fonctionnement des chambres froides et des locaux, en portant les équipements et la tenue professionnelle adaptés afin de respecter l'application des règles d'hygiène et de sécurité.

Réaliser les opérations préliminaires des matières premières de boucherie-charcuterie-traiteur en décontaminant et taillant les légumes, en préparant les poissons, les viandes, les produits tripiers, les volailles, les gibiers à poils et plumes tout en utilisant de façon rationnelle la matière première et en respectant les règles d'hygiène afin de pouvoir passer aux étapes suivantes de préparation.

Réaliser le ficelage, le bardage, les produits farcis et autres préparations bouchères crues dans le respect des recettes et des techniques afin de les mettre en forme et de les présenter pour la mise en vente.

Réaliser la charcuterie cuite ou crue dans le respect du code des usages et des normes d'hygiène en veillant au respect des différentes étapes dans leur ordre chronologique afin d'aboutir à un produit fini prêt à la vente.

Fabriquer des produits traiteurs chauds ou froids, de la pâtisserie charcutière en appliquant les différentes étapes édictées dans les fiches techniques afin de produire des produits attrayants et de qualité pour sa clientèle.

Mettre en œuvre les actions de stockage des produits semi-finis et finis en réalisant le conditionnement selon la technique appropriée au produit, en respectant l'espace dédié, les normes d'hygiène, de rotation des stocks et en renseignant les fiches de stocks des produits finis en indiquant la date limite de consommation.

Assurer les actions inhérentes au nettoyage et à la désinfection du laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur sur les matériels, l'outillage et les locaux en utilisant des produits appropriés et écologiques afin de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Communiquer avec sa hiérarchie et ses collègues sur la répartition des tâches à réaliser, les étapes de fabrication, le contenu d'une fiche technique sur un produit donné afin de participer au bon fonctionnement de l'organisation du travail au sein de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur.

Réaliser des actions de conseil et de vente ponctuelles auprès de la clientèle, en accueillant, en renseignant sur les produits en vente en français et/ou dans une langue étrangère afin de participer à la fidélisation et au développement de la clientèle du magasin.

Blocs de compétences

RNCP42214BC01 — Réceptionner, contrôler, stocker des matières premières et préparer son poste de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à la réception et au contrôle des matières premières en s'assurant de la traçabilité des produits, de leur conformité, puis en les stockant selon le type de produits afin de correctement conserver les produits carnés destinés

à la boucherie et/ou charcuterie ainsi que les autres produits de traiteur.

Contrôler régulièrement les équipements de travail du laboratoire et ses équipements personnels, en vérifiant le bon fonctionnement des chambres froides et des locaux, en portant les équipements et la tenue professionnelle adaptés afin de respecter l'application des règles d'hygiène et de sécurité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier professionnel

RNCP42214BC02 — Travailler la viande et réaliser des productions bouchères et charcutières-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les opérations préliminaires des matières premières de boucherie-charcuterie-traiteur en décontaminant et taillant les légumes, en préparant les poissons, les viandes, les produits tripiers, les volailles, les gibiers à poils et plumes tout en utilisant de façon rationnelle la matière première et en respectant les règles d'hygiène afin de pouvoir passer aux étapes suivantes de préparation.

Réaliser le ficelage, le bardage, les produits farcis et autres préparations bouchères crues dans le respect des recettes et des techniques afin de les mettre en forme et de les présenter pour la mise en vente.

Réaliser la charcuterie cuite ou crue dans le respect du code des usages et des normes d'hygiène en veillant au respect des différentes étapes dans leur ordre chronologique afin d'aboutir à un produit fini prêt à la vente.

Fabriquer des produits traiteurs chauds ou froids, de la pâtisserie charcutière en appliquant les différentes étapes édictées dans les fiches techniques afin de produire des produits attrayants et de qualité pour sa clientèle.

Mettre en œuvre les actions de stockage des produits semi-finis et finis en réalisant le conditionnement selon la technique appropriée au produit, en respectant l'espace dédié, les normes d'hygiène, de rotation des stocks et en renseignant les fiches de stocks des produits finis en indiquant la date limite de consommation.

Assurer les actions inhérentes au nettoyage et à la désinfection du laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur sur les matériels, l'outillage et les locaux en utilisant des produits appropriés et écologiques afin de garantir l'hygiène et la sécurité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle

RNCP42214BC03 — Participer aux activités (hors production) de l'entreprise de boucherie charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Communiquer avec sa hiérarchie et ses collègues sur la répartition des tâches à réaliser, les étapes de fabrication, le contenu d'une fiche technique sur un produit donné afin de participer au bon fonctionnement de l'organisation du travail au sein de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur.

Réaliser des actions de conseil et de vente ponctuelles auprès de la clientèle, en accueillant, en renseignant sur les produits en vente en français et/ou dans une langue étrangère afin de participer à la fidélisation et au développement de la clientèle du magasin.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le 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 est un ouvrier qualifié en boucherie, charcuterie, charcuterie-traiteur. Il peut également exercer en tant que cuisinier.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Aide-boucher

Boucher – désosseur

Boucher – traiteur

Boucher – tripier
Boucher – volailler
Ouvrier Boucher
Second Boucher
Boucher
– Charcutier
Aide-charcutier
Charcutier – Traiteur
Rôtisseur

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité doit être exercée par un professionnel qualifié, ou sous le contrôle effectif et permanent d'une personne reconnue comme telle.

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 811 €
Familles professionnelles (FAP)	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)	43 002
Jugés difficiles à recruter	39 %
Emplois saisonniers	32 %
Familles professionnelles (FAP)	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, VAE

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 :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers ;
- 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 ;

- les présidents des jurys particuliers ;
- le directeur départemental du travail ou son représentant, si possible ;
- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique, si possible ;

Base légale

Date de décision	30/04/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/04/2029
Date de dernière délivrance possible	30/04/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2025	25	0	100 %	—
2024	34	0	88 %	88 %
2023	25	0	94 %	87 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP37530

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP36597, RNCP36644, RNCP37174, RNCP37530

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42214/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	4
Organismes gestionnaires (CFA)	2
Organismes formateurs	3
Régions couvertes	1
Départements couverts	2
Organismes certifiés Qualiopi	3
Sessions	de 09/2024 à 07/2030

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