

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1490**

Intitulé

Boucher-charcutier-traiteur(CTM)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)	Président de l'APCM, Le Président de la chambre de métiers et de l'artisanat par délégation du Président de l'APCM

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

3101 - Boucherie, boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique.Commerces de détail de boucherie

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le boucher-charcutier-traiteur est chargé par le chef d'entreprise, le chef de laboratoire, 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. A partir des carcasses, il procède aux découpes en morceaux destinés à la vente et au désossage des viandes en vue de leur transformation.

Le boucher-charcutier-traiteur prépare également des produits charcutiers (charcuteries crues et cuites) et met en œuvre les techniques de conservation des produits charcutiers (la salaison, le fumage, etc.). Il élabore aussi des produits traiteurs, des plats cuisinés et des pâtisseries salées dites « charcutières » en se conformant aux recettes élaborées par le chef d'entreprise, le chef de laboratoire.

Il peut être associé à la vente en boutique, conseiller le client sur le choix des morceaux, des modes et des temps de cuisson.

Les capacités attestées :

1. Domaine professionnel

Les titulaires de la certification sont capables :

- de préparer l'exécution de leur travail
- de réaliser les travaux de boucherie (désossage, découpe de viandes)
- de réaliser des préparations bouchères crues, des produits de charcuterie, des produits traiteur
- de procéder aux opérations de stockage des viandes et des produits finis
- de procéder à l'entretien des locaux, des matériels et des machines dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

2. Domaine de compétences transversales

Les titulaires de la certification sont capables :

- d'établir une relation commerciale de premier niveau avec le client
- de s'inscrire dans une dynamique de travail d'équipe
- d'analyser une situation problématique et de proposer une solution
- d'adapter leur travail en fonction des objectifs de production de l'entreprise
- de lire et comprendre un document à caractère technique ou commercial en Allemand ou en Anglais

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le titulaire du CTM Boucher-charcutier-traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie-charcuterie, traiteur. Il exerce son activité en atelier de préparation des viandes et en laboratoire de fabrication de charcuterie, souvent contigus au magasin de vente.

Le métier peut également être exercé dans le secteur traiteur, au sein d'abattoir ou encore au sein des rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.

Ouvrier qualifié en boucherie, charcuterie, traiteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1103 : Charcuterie - traiteur

D1101 : Boucherie

Réglementation d'activités :

Etre titulaire d'un titre ou diplôme de niveau V pour pouvoir exercer le métier à titre indépendant

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en boucherie

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en traiteur

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification est accessible après une formation conduisant à la délivrance du titre ou après une expérience par la validation des acquis de l'expérience.

A/ Après une formation

La délivrance de la certification repose sur un examen terminal qui intègre du contrôle continu et une série d'épreuves terminales.

- une évaluation des acquis professionnels en entreprise
- une épreuve de pratique professionnelle : désossage des pièces de viande, interprétation et rédaction d'une fiche technique, préparations en respectant les différentes phases d'exécution du travail
- une étude de cas concernant la fonction production dans sa globalité (communication professionnelle, gestion de base, organisation du travail et allemand ou anglais technique)
- présentation orale d'un dossier technique

La certification Boucher-charcutier-traiteur (CTM) est délivrée aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves sans note éliminatoire.

B/ Par la validation des acquis de l'expérience

La délivrance repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	<p>Le jury général est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant délivrant la certification.</p> <p>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers, - le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant, - l'Inspecteur d'Académie ou un conseiller de l'enseignement technologique, - un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargée de la préparation au Certificat technique des métiers désigné(s) par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation, - le ou les présidents des jurys particuliers. <p>Le jury particulier est présidé par un maître artisan ou son représentant désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat.</p> <p>La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
En contrat d'apprentissage	X	Idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem

Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X		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 de métiers et de l'artisanat, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Autres certifications : Mention complémentaire "Employé-traiteur" Texte réglementaire : arrêté du 10 mai 2004	

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 14 juin 2006 publié au Journal Officiel du 23 juin 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 23 juin 2006, jusqu'au 23 juin 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 2 juillet 2012 publié au Journal Officiel du 7 août 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Boucher-charcutier-traiteur (CTM)" avec effet au 23 juin 2011 jusqu'au 7 août 2017.

Arrêté du 6 août 2002 publié au Journal Officiel du 20 août 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 10 janvier 2002 publié au Journal Officiel du 25 janvier 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Pour plus d'informations

Statistiques :

environ 30 titulaires par an

Autres sources d'information :

<http://www.artisanat.fr>

Lieu(x) de certification :

APCMA

12 avenue Marceau

75008

tél : 01.44.43.10.00

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Chambres de métiers d'Alsace Chambre de métiers de Moselle

Historique de la certification :

Dans le cadre des Arrangements de reconnaissance mutuelle (ARM), le CTM de boucher-charcutier-traiteur équivaut au certificat de qualification professionnelle de boucher ou bouchère de détail et de l'attestation de compétence complémentaire intitulée « être capable de découper des pièces de viande » délivrés par le ministère de l'emploi et de la solidarité sociale du Québec.

Jusqu'au 30 juin 2000 (fin de l'homologation du Brevet de Compagnon Boucher-charcutier), la Chambre de Métiers d'Alsace et celle de la Moselle, pour répondre aux exigences de qualification des entreprises du secteur, délivraient ce Brevet de Compagnon Boucher-Charcutier (arrêté du 20 décembre 1977 publié au Journal Officiel du 19 janvier 1978) et organisaient la formation préparatoire à ce titre.

Le Certificat Technique des Métiers Boucher-Charcutier-Traiteur, formation organisée par la voie de l'apprentissage, a été mis en œuvre en lieu et place du Brevet de Compagnon Boucher-Charcutier à partir de la rentrée scolaire 1998/1999 par la Chambre de Métiers d'Alsace, et à partir de la rentrée scolaire 2000/2001 par la Chambre de Métiers de la Moselle.