

PREPARATEUR VENDEUR EN BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR NUMERO DOSSIER 25893
REFERENTIELS D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION
CMA FRANCE

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : Préparer et organiser son travail en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur			
A1.1 - Préparation et organisation du travail et de son poste de travail au laboratoire en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur - prise en compte des fiches recette, des arrivages et des horaires de mise en vente	C1.1 – 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.		<u>Lors de la réalisation de l'étude de cas :</u> Le candidat est efficace dans sa mise en œuvre de l'organisation de travail (planification, organisation, gestion du temps, respect des temps d'exécution des productions de boucherie ou de charcuterie-traiteur, etc.).

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
 CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - séquençage des tâches et coordination avec les membres de l'équipe pour rationaliser l'utilisation des matériels et équipements spécifiques selon les impératifs de production - sélection des outils et matériels (hachoir, robot-coupe, fours, plaques chauffantes, mélangeur, machine sous vide, couteaux, couperets, balances, laminoir, scie électrique, trancheuse, éviers, table de travail...) adaptés à la production pour assurer régularité, netteté des découpes et maximiser les qualités gustatives - prise en compte de l'état et du fonctionnement des matériels et outils (présence des équipements de sécurité : E.P.I) participation à leur entretien courant, (affûter les couteaux dans le respect des règles de sécurité ...) 			<p>Les outils et matériels à la production sont décrits précisément.</p> <p>Les explications concernant le contrôle et l'entretien après chaque utilisation des matériels et équipements sont cohérentes.</p> <p>Les règles et normes de sécurité et les guides de bonnes pratiques en boucherie ou en charcuterie-traiteur sont respectés.</p> <p>Les couteaux sont identifiés en fonction des usages.</p>
<p>A1.2 - Approvisionnement en matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôle visuel de la qualité et de la nature de la matière d'œuvre, le bon de livraison et prévient sa hiérarchie en cas de non-conformité (erreur d'étiquetage, fraîcheur, vérification du poids, 	<p>C1.2 – 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.</p>		<p><u>Lors de la réalisation de l'étude de cas :</u></p> <p>Les pièces de viandes et les matières premières sont correctement identifiées.</p> <p>Les contrôles de conformité des matières premières sont efficaces.</p>

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

<p>température, état du camion de livraison ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - choix (des) espèce(s) et de(s) morceau(x) adéquat(s) en fonction des productions à réaliser - mise en œuvre du classement et/ou renseignement des documents de traçabilité des produits réceptionnés (morceaux de viande, carcasse, charcuterie, produits frais ...) - mise à jour de la fiche de stock au regard des matières prélevées - alerte les responsables en cas de manque à prévoir ou de rupture avérée 		<p>ME1.1 Etude de cas : Epreuve terminale écrite. A partir d'une mise en situation professionnelle, d'une production ou d'un ensemble de productions à fabriquer, le candidat établit son organisation de travail pour répondre aux impératifs de production, ainsi qu'au stockage et à la conservation des matières premières dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de rationalisation (Domaines de la « Production » et de la « Technologie » et des « sciences appliquées »).</p>	<p>Les documents de traçabilité et de stock sont correctement remplis.</p>
<p>A1.3 – Conservation, stockage des matières premières et des produits transformés de boucherie ou de charcuterie-traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des procédés de conservation et/ou de maturation des productions bouchères, des matières premières - respect des règles d'hygiène et de sécurités alimentaire 	<p>C1.3 – 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.</p>		<p><u>Lors de la réalisation de l'étude de cas :</u></p> <p>Les proportions des mélanges pour le salage, la saumure sont correctement indiquées</p> <p>Les temps de trempage, de décoction, de cuisson sont respectés.</p> <p>Les produits sont rangés et stockés dans les lieux appropriés pour assurer leur longévité.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - réalisation d'une saumure pour immersion des produits - rangement, stockage des productions et des matières dans les installations frigorifiques positives et négatives en respectant la chaîne du froid et les normes sanitaires propres à chaque produit - réalisation de la mise sous vide ou sous atmosphère des produits carnés, transformés, élaborés - mise en œuvre de l'étiquetage et interprétation de l'étiquetage des aliments et des produits transformés, conservés par le froid dans le respect des normes de stockage des produits carnés, traiteur et charcutiers 			<p>Les produits sont correctement étiquetés, identifiables et identifiés.</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à respecter sont énumérées.</p>
<p>A1.4 - Entretien des locaux, et des équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> - nettoyage après chaque production, des équipements et matériels utilisés au laboratoire ou sur le lieu de vente - suivi du plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels élaborés par sa hiérarchie 	<p>C1.4 – 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.</p>		<p><u>Lors de la réalisation de l'étude de cas :</u></p> <p>Les mesures à mettre en œuvre pour le nettoyage du poste de travail sont expliquées.</p> <p>Le candidat est régulier et efficace dans le nettoyage du matériel et des équipements.</p> <p>Le dosage des produits, les techniques d'application et les</p>

			temps de pose sont connues et respectés.
--	--	--	--

Pour obtenir la certification CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur (niveau 3) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : la **Pratique professionnelle en boucherie**, la **Pratique professionnelle en charcuterie-traiteur**, les **Etudes de cas** (Epreuves écrites abordant la production, la Technologie et les sciences appliquées, les relations humaines, la communication, la gestion de base, l'organisation du travail, l'anglais ou l'allemand), et les **Mises en situation professionnelle** en centre de formation/entreprise.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Dossier technique et présentation orale d'une situation de travail** : A partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique, le dossier sert n'est pas noté et sert de support pour les échanges avec le jury. Le candidat présente son sujet et répond ensuite aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.
- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : Pour les alternants uniquement. A partir de situations professionnelles et de productions types données, le maître d'apprentissage et le formateur du domaine professionnel évaluent l'apprenant. La note finale prend en compte les progrès réalisés et atteste du niveau atteint.

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°2 : Préparer des viandes de boucherie destinées à la vente à l'étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire			
<p>A2.1 - Travail des viandes et des produits carnés</p> <ul style="list-style-type: none"> - désossage de petites pièces de viande (pièces de la longe de porc, pièces de détail de l'espèce ovine ...) en séparant un muscle et/ou groupe de muscles - triage et hachage des viandes - dégraissage coupage des rognons - tranchage des foies - préparation pour la vente des abats - réalisation du découpage à cru ou du désossage des volailles, du gibier - habillage des volailles - valorisation des différentes pièces de viande (parer, dénervé, ficeler, barder,) en vue de leur commercialisation 	<p>C2.1 – 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.</p>	<p>ME2.1 Pratique professionnelle – Epreuve terminale. Epreuve pratique en boucherie : A partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des matières premières nécessaires - de plats de présentation - d'éléments de décor - de fiches techniques, <p>le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - désosser des pièces de viande - interpréter et mettre en œuvre des fiches techniques 	<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle :</u></p> <p>Les découpes sont réalisées avec précision et netteté.</p> <p>Le désossage et la technique de découpe sont adaptés à la viande et à sa destination.</p> <p>Les gestes dans le travail des abats sont réalisés avec précision.</p> <p>La matière première (présentation du produit, qualité du travail de désossage ...) est respectée.</p> <p>Les préparations (ficelage, bardage, etc.) sont esthétiques.</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont respectées.</p> <p>L'utilisation des outils et matériels est raisonnée et appropriée.</p>

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

<p>- réalisation de l'éminçage, du roulage, du bridage, du remplissage de la farce : les viandes et volailles</p> <p>- tranchage, coupage et présentation des viandes pour la fondue, la pierrade</p>			<p>Les équipements de protection individuelle sont portés dans des conditions optimales.</p> <p>Le poste de travail est nettoyé.</p>
<p>A2.2 - Réalisation de préparations bouchères crues dans le respect des règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité :</p> <p>Conformément à la fiche technique ou à la fiche recette :</p> <p>- coupe les viandes appropriées selon les formes et épaisseurs adaptées à leurs destinations</p> <p>- mise en œuvre de la progression figurant dans la recette de la fiche technique à chaque étape (pesées, chronologies des phases)</p> <p>- vérification à chaque étape de la conformité d'aspect, de texture de la production en vue de rationaliser l'utilisation des matières d'œuvre</p> <p>- contrôle visuel de la conformité de ses réalisations</p>	<p>C2.2 – 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.</p>	<p>- procéder aux préparations de boucherie en respectant les différentes phases d'exécution du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ préparer ▪ exécuter ▪ clôturer <p><u>Epreuve orale :</u> Entretien avec le jury sur la nomenclature des viandes et sur les techniques professionnelles.</p>	<p>Les coupes sont réalisées avec précision et netteté.</p> <p>Respect dans la progression de la recette.</p> <p>Les pesées sont réalisées en conformité avec la recette.</p> <p>La matière première est valorisée en fonction de sa destination culinaire.</p> <p>La matière première est respectée.</p> <p>Les productions réalisées sont présentées.</p> <p>La nomenclature des viandes et les différentes techniques professionnelles sont connues.</p>

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

--	--	--	--

Pour obtenir la certification CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur (niveau 3) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : la **Pratique professionnelle en boucherie**, la **Pratique professionnelle en charcuterie-traiteur**, les **Etudes de cas** (Epreuves écrites abordant la production, la Technologie et les sciences appliquées, les relations humaines, la communication, la gestion de base, l'organisation du travail, l'anglais ou l'allemand), et les **Mises en situation professionnelle** en centre de formation/entreprise.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Dossier technique et présentation orale d'une situation de travail** : A partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique, le dossier sert n'est pas noté et sert de support pour les échanges avec le jury. Le candidat présente son sujet et répond ensuite aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.
- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : Pour les alternants uniquement. A partir de situations professionnelles et de productions types données, le maître d'apprentissage et le formateur du domaine professionnel évaluent l'apprenant. La note finale prend en compte les progrès réalisés et atteste du niveau atteint.

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n° 3 : Fabriquer tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire			
<p>C3.1 – Participation à la réalisation de produits de charcuterie</p> <ul style="list-style-type: none"> - assemble un produit de charcuterie pâtissière (tourte, vol-au-vent, friand, tarte salée ...) - découpe les croûtes, les croutons et les canapés - procède à la finition des fabrications (glaçage, décoration des produits de charcuterie-traiteur...) 	<p>C3.1 - 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.</p>	<p><u>ME3.1 Pratique professionnelle –</u> Epreuve terminale. <u>Epreuve pratique en charcuterie-traiteur :</u></p> <p>A partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des matières premières nécessaires - de plats de présentation - d'éléments de décor - de fiches techniques, <p>le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - interpréter et appliquer une fiche technique 	<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle :</u></p> <p>La coupe est réalisée avec régularité.</p> <p>Les opérations de cuisson et de conservation respectent les températures et les durées prévues.</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées, ainsi que les guides des bonnes pratiques en charcuterie-traiteur, à toutes les étapes de la production.</p> <p>Régularité de la coupe (légumes, produits de charcuterie ...).</p> <p>La présentation des produits est conforme aux attentes.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité, et des guides des bonnes pratiques en charcuterie-traiteur, à toutes les étapes de la production.</p>

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

<p>A3.2 - A partir d'une fiche technique ou d'une fiche recette : réalisation des produits traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - coupe et taille les fruits et légumes (laver, éplucher couper en tranches, en dés, en bâtonnets, en julienne, en paysanne, ciseler, émincer) - élaboration des salades simples (carotte, céleri rémoulade, etc.) et composées (niçoise, mexicaine, etc.) - réalisation d'émulsions (vinaigrettes et mayonnaise) - veille à l'équilibre des assaisonnements - vérification de la conformité du produit fini avec les critères qualité de l'entreprise 	<p>C3.2 – 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.</p>	<p>- procéder à des préparations de charcuterie-traiteur en respectant les différentes phases d'exécution du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ préparer ▪ exécuter ▪ finaliser <p><u>Epreuve orale :</u> Entretien avec le jury sur la connaissance et l'utilisation des produits de charcuterie et sur les techniques professionnelles</p>	<p>Les techniques d'assemblages, de mélange sont maîtrisées.</p> <p>Les techniques de coupe des légumes sont réalisées avec netteté et régularité.</p> <p>Lors de leur utilisation, les matières premières sont respectées et optimisées.</p> <p>Les émulsions réalisées sont homogènes.</p> <p>Les assaisonnements sont équilibrés.</p> <p>Les productions réalisées sont présentées.</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées.</p> <p>L'utilisation des produits de charcuterie et les différentes techniques professionnelles sont connues.</p>
---	--	---	--

Pour obtenir la certification CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur (niveau 3) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : la **Pratique professionnelle en boucherie**, la **Pratique professionnelle en charcuterie-traiteur**, les **Etudes de cas** (Epreuves écrites abordant la production, la Technologie et les sciences appliquées, les relations humaines, la communication, la gestion de base, l'organisation du travail, l'anglais ou l'allemand), et les **Mises en situation professionnelle** en centre de formation/entreprise.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Dossier technique et présentation orale d'une situation de travail** : A partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique, le dossier sert n'est pas noté et sert de support pour les échanges avec le jury. Le candidat présente son sujet et répond ensuite aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : Pour les alternants uniquement. A partir de situations professionnelles et de productions types données, le maître d'apprentissage et le formateur du domaine professionnel évaluent l'apprenant. La note finale prend en compte les progrès réalisés et atteste du niveau atteint.

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°4 : Assurer la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur			
<p>A4.1 - Approvisionnement, préparation de l'étal et vente de produits de boucherie ou de charcuterie-traiteur.</p> <p>- valorisation des produits de boucherie ou de charcuterie-traiteur par leur mise en place dans l'étal, dans la vitrine</p> <p>- application des consignes du chef d'entreprise pour la mise en place et la mise en avant des produits,</p> <p>-procède à l'étiquetage (prix au kg, appellation, produits pré-emballés ...) des produits dans le respect de la réglementation et des directives du chef</p>	<p>C4.1 – Approvisionnement 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.</p>	<p>ME4.1 Etude de cas : Epreuve terminale écrite.</p> <p>A partir d'un dossier comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la présentation d'une situation de travail - des données et/ou documents techniques en usage dans la profession. 	<p><u>Lors de l'étude de cas présentant une ou des situations de travail :</u></p> <p>La proposition d'implantation des produits dans les vitrines est cohérente.</p> <p>Les contenants sont adaptés.</p> <p>Une séparation est réalisée en fonction des espèces et produits dans l'étal (ex : viandes et poissons).</p> <p>L'organisation de l'armoire vitrée à viande réfrigérée est pertinente en fonction des produits.</p>

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<p>d'entreprise, du responsable du lieu de vente.</p> <ul style="list-style-type: none"> -manipulation des produits avec soin et dans le respect des règles d'hygiène (se laver les mains, emballage à usage unique, état du comptoir et du matériel, nettoyage des étiquettes ...) - vérification des protocoles d'enregistrement des températures des meubles réfrigérés -dispose les différents produits dans les contenants adéquats -harmonisation du rangement des produits selon leurs natures, leurs typologies -contrôle du rendu visuel de sa présentation, de sa mise en place - veille au respect de la réglementation inhérente aux allergènes 			<p>Les produits et les règles d'hygiène sont respectés.</p> <p>La législation concernant l'utilisation du hachoir/de la trancheuse est connue.</p> <p>Les températures de conservation en fonction des types de produits sont connues.</p> <p>Le tableau d'affichage de prix obligatoire en boucherie est visible par le client.</p> <p>L'étiquetage informatif des produits dans l'étal est visible par le client.</p> <p>La traçabilité des viandes est correctement affichée.</p> <p>La liste des allergènes est à la disposition du client.</p> <p>Mise en avant des supports publicitaires des signes officiels de qualité.</p> <p>La réglementation vis-à-vis de l'affichage des prix lors des promotions est connue et respectée.</p>

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

<p>A4.2 - Conduite une vente de produit(s), de prestation(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère</p> <ul style="list-style-type: none"> - accueille le client et se met à sa disposition - précise au client ses goûts, ses souhaits - développement d'un argumentaire adapté au client, à sa demande en tenant compte des contraintes qu'il a exprimées (alimentaires, budgétaires ...) - reformule, synthétise la demande du client (type de produits nombre de convives) afin de valider son accord - conseille le client sur le mode et les temps de cuisson, les portions, l'origine des viandes ou des produits, les accompagnements possibles - pèse le(s) produit(s) et énonce le(s) prix 	<p>C4.2 – 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.</p>	<p><u>ME4.1 Etude de cas :</u> Epreuve terminale écrite.</p> <p>Le candidat doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'identifier, de décoder et d'analyser les données et documents fournis et de les replacer dans leur contexte technique - d'effectuer les choix technologiques appropriés - de répondre aux questions qui lui sont posées dans les domaines de « Communication », « Relation commerciale », « Gestion de base », « Organisation du travail » et « Langue vivante étrangère » <p><u>ME4.2 Mise en situation professionnelle :</u></p> <p>Le candidat joue une situation donnée dans son centre de formation avec son formateur ou l'un de ses pairs qui tient le rôle du client.</p> <p>Le candidat doit ainsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> -déceler les besoins du client -anticiper et répondre aux questions 	<p><u>Lors de l'étude de cas présentant une ou des situations de travail :</u></p> <p>Les bases à respecter pour un accueil réussi d'un client sont retranscrites.</p> <p>Les étapes d'une vente sont citées dans l'ordre chronologique.</p> <p>Les pièces de viandes sont reconnues et nommées.</p> <p>Les phrases d'un dialogue sont correctement traduites dans la langue vivante étrangère choisie.</p> <p>Des termes propres au métier sont correctement retranscrits dans la langue vivante étrangère choisie.</p> <p><u>Lors de la mise en situation professionnelle en centre de formation :</u></p> <p>L'accueil est cordial.</p> <p>Le candidat a fait préciser au client ses souhaits sur la texture, la jutosité des pièces de viande.</p> <p>Les conseils sont pertinents et en rapport avec les besoins et les</p>
---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -justifier les choix et les propositions -conseiller le client (conservation des produits, livraison, ventes additionnelles) -renseigner sur les prix -enregistrer et noter la commande -estimer la commande, calculer un acompte, un rendu-monnaie 	<p>attentes du client (produits et préparation).</p> <p>Les conseils sur la destination culinaire des différents morceaux sont pertinents.</p> <p>Capacité de gestion des objections ou réclamations de la clientèle.</p> <p>Le tarif établi après pesée est exact.</p>
<p>A4.3 - Ventes des produits et des services de la boucherie, charcuterie-traiteur dans le cadre d'une prise de commande au magasin et/ou au téléphone</p> <ul style="list-style-type: none"> - prend les informations sur les besoins/attentes du client à retransmettre au responsable et/ou chef d'entreprise - prise en compte des éventuels contraintes financières et intégration à la proposition - présentation des produits et des prestations proposées par l'entreprise de boucherie, charcuterie, traiteur (buffet, livraison, etc.) en illustrant ces propos au moyen du book (portfolio) de l'entreprise 	<p>C4.3 – 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.</p>	<p><u>ME4.2 Mise en situation professionnelle :</u></p> <p>Le candidat joue une situation donnée dans son centre de formation avec son formateur ou l'un de ses pairs qui tient le rôle du client.</p> <p>Le candidat doit ainsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> -déceler les besoins du client -anticiper et répondre aux questions -justifier les choix et les propositions -conseiller le client (conservation des produits, livraison, ventes additionnelles) -renseigner sur les prix -enregistrer et noter la commande 	<p><u>Lors de la mise en situation professionnelle en centre de formation :</u></p> <p>La réception d'un appel ou d'une commande par téléphone est correctement réalisée.</p> <p>Les besoins du client (en magasin ou par téléphone) sont identifiés et recherchés.</p> <p>Le recueil des besoins du client est effectif et efficace.</p> <p>Les renseignements fournis (quantités appropriées par personne, temps de cuisson, morceau utilisé, composition des produits ...) sont pertinents et exacts.</p>

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

<ul style="list-style-type: none"> - renseigne le client sur la provenance et la composition des produits - conseille le client sur la conservation et la cuisson des produits (conservation au frais, à température ambiante, rupture de la chaîne du froid, cuisson au four, ...) - renseigne sur les quantités appropriées par personne en fonction de la composition du (des) produit(s), du menu global, ... - recommande des associations de produits, des accompagnements - proposition des produits de substitution, en cas d'intolérance alimentaire, de contraintes religieuses, choix alimentaire (végan, végétarien) - proposition des produits complémentaires en fonction des disponibilités (sauces, vente additionnelle, ...) - établi la commande et fait valider sa faisabilité (exigences du client, délai, composition, prix, ...) par le responsable et/ou le chef d'entreprise 	<p>C4.4 – 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.</p>	<p>-estimer la commande, calculer un acompte, un rendu-monnaie</p>	<p>Les recommandations sur des associations de produits sont pertinentes. Le lien entre la boucherie et les produits d'accompagnement proposé en charcuterie/traiteur tel que les salades est proposé.</p> <p>Les alternatives et/ou des produits complémentaires sont proposés et argumentés.</p> <p>Le bon de commande est techniquement exploitable par le laboratoire (nombre de personnes ou poids, nom des produits, etc.).</p> <p>Le bon de commande (nom et coordonnées du client, dates, prix ...) établi est valide commercialement.</p>
<p>A4.4 - Emballage des produits</p>	<p>C4.5 – Emballer des produits de boucherie-charcuterie en sélectionnant l'emballage adéquat en fonction des produits et de ses spécificités, en empaquetant les</p>	<p>ME4.3 Mise en situation professionnelle : Le candidat utilise et/ou réalise l'emballage</p>	<p><u>Lors de la mise en situation professionnelle en centre de formation</u> :</p>

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022

<p>- veille au risque de contamination croisée (se laver les mains au préalable si nécessaire)</p> <p>- sélection de l'emballage adéquat en fonction du (des) produit(s) et de ses spécificités (pâté en croute, viande hachée, plats en sauce ...)</p> <p>- emballage des viandes et des préparations de manière à sécuriser leur transport</p>	<p>viandes et les préparations afin de sécuriser leur transport.</p>	<p>adéquat en fonction du produit vendu.</p>	<p>Les emballages sont esthétiques, fonctionnels et adéquat en fonction du produit (boucherie, charcuterie-traiteur). Le paquet est stable et équilibré.</p> <p>Le papier est tendu.</p> <p>L'emballage sous vide est réalisé avec la machine sous vide à la demande du client</p> <p>La réglementation en vigueur sur l'emballage sous vide et sous atmosphère modifiée est respectée.</p> <p>Les règles d'étiquetage des produits pré-emballés sont respectées.</p> <p>Les emballages sont utilisés de manière rationnelle.</p> <p>Les emballages réalisés sont solides et étanches.</p>
<p>A4.5 - Procède à l'encaissement des produits et au rendu monnaie dans le respect des bonnes pratiques de l'entreprise</p> <p>- encaissement des produits(s) ou les acomptes dans le cadre d'une vente en magasin/commande</p>	<p>C4.6 – 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.</p>	<p><u>ME4.4 Mise en situation professionnelle :</u></p> <p>Le candidat joue une situation donnée dans son centre de formation avec son formateur ou l'un de ses pairs qui tient le rôle du client.</p>	<p><u>Lors de la mise en situation professionnelle en centre de formation :</u></p> <p>Les calculs réalisés sont justes.</p> <p>Le rendu monnaie et la sécurisation des échanges monétaires sont convenablement réalisés.</p>

<p>-utilisation du matériel d'encaissement de la boucherie-charcuterie-traiteur (caisse enregistreuse, caisse tactile, terminal électronique de paiement [TPE], monnayeurs ...)</p> <p>- application de la réglementation pour les différents modes de paiement (chèques, titres restaurant, carte bancaire, paiement par téléphone, bons d'achat, paiement par internet ...) et les consignes propres à l'entreprise (justificatif d'identité, montant minimum accepté ...)</p> <p>- sécurise les transactions (billet visible jusqu'au rendu monnaie, vérification des billets/pièces ...)</p>		<p>Le candidat doit ainsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> -déceler les besoins du client -anticiper et répondre aux questions -justifier les choix et les propositions -conseiller le client (conservation des produits, livraison, ventes additionnelles) -renseigner sur les prix -enregistrer et noter la commande -estimer la commande, calculer un acompte, un rendu-monnaie 	<p>Les équipements sont correctement utilisés.</p> <p>Les transactions sont traçables et sécurisées.</p> <p>L'utilisation du matériel d'encaissement et d'enregistrement des ventes est rigoureuse et systématique.</p> <p>Inscription sur l'emballage ou un ticket remis au client avec la dénomination du produit, du poids et du prix.</p>
--	--	---	---

Pour obtenir la certification CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur (niveau 3) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : la **Pratique professionnelle en boucherie**, la **Pratique professionnelle en charcuterie-traiteur**, les **Etudes de cas** (Epreuves écrites abordant la production, la Technologie et les sciences appliquées, les relations humaines, la communication, la gestion de base, l'organisation du travail, l'anglais ou l'allemand), et les **Mises en situation professionnelle** en centre de formation/entreprise.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Dossier technique et présentation orale d'une situation de travail** : A partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique, le dossier sert n'est pas noté et sert de support pour les échanges avec le jury. Le candidat présente son sujet et répond ensuite aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.
- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : Pour les alternants uniquement. A partir de situations professionnelles et de productions types données, le maître d'apprentissage et le formateur du domaine professionnel évaluent l'apprenant. La note finale prend en compte les progrès réalisés et atteste du niveau atteint.

CTM Préparateur-vendeur en Boucherie Charcuterie-traiteur NUMERO DOSSIER 25893 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 02/06//2022