

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 19184**

Intitulé

Boucher-charcutier-traiteur(BM)

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

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1969)

5 (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 titulaire du brevet de maîtrise de boucher-charcutier-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. Ses principales activités sont les suivantes :

- Concevoir, organiser et réaliser l'offre produit en boucherie-charcuterie et traiteur
- Gérer les ressources humaines internes et externes de l'entreprise et les contrats de sous-traitance
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise et la rentabilité de ses productions
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communication visant à développer sa notoriété et son attractivité, gérer la relation clientèle et prescripteurs.
- Créer et développer l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur unique ou multi-sites

Les capacités attestées :

Domaine professionnel :

- Conseiller le client sur des produits de boucherie, charcuterie, traiteur
- Préparer et organiser la production bouchère, charcutière, traiteur en la rationalisant
- Superviser et maîtriser tous types de travaux bouchers et les fabrications charcutières et traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la production du laboratoire
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur

Domaine managérial :

- Créer, reprendre et développer une entreprise de boucherie charcuterie traiteur en s'appuyant sur un réseau de partenaires et de professionnels institutionnels.
- Promouvoir l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur en élaborant une stratégie commerciale et en identifiant les moyens d'actions commerciales et de communications adaptées.
- Analyser la santé financière d'une entreprise, mesurer sa rentabilité et proposer des solutions correctives et/ou de développement de l'activité.
- Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur
- Gérer les ressources humaines de l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur en respectant les principes de droit du travail.
- Former et accompagner l'apprenant en apprentissage dans le métier de boucher charcutier traiteur
- Echanger en langue étrangère dans l'exercice du métier de boucher charcutier traiteur

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

Le titulaire du BM Boucher-charcutier-traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie charcuterie traiteur.

Le titulaire de la certification Boucher-charcutier-traiteur (BM) est un chef d'entreprise artisanale, un porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou un salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites).

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1101 : Boucherie

D1103 : Charcuterie - traiteur

M1302 : Direction de petite ou moyenne entreprise

Réglementation d'activités :

Le métier de boucher-charcutier-traiteur est, selon la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 article 16.I, soumis à qualification.

Le métier de boucher-charcutier-traiteur est soumis à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Le boucher-charcutier-traiteur est également assigné aux réglementations en matière d'hygiène, de prévention des risques professionnels et de traçabilité et d'étiquetage :

- Règlement CE 852/2004,
- Règlement CE 853/2004,

- Règlement CE 178/2004,
- Arrêté du 21 décembre 2009,
- Arrêté du 8 juin 2006 (agrément et dérogation d'agrément),
- Arrêté du 23 avril 2007 (agrément et dérogation d'agrément),
- Dénomination des morceaux : arrêté du 18 mars 1993.
- la prévention des risques professionnels est introduite pour la première fois dans le Code du travail en 199, elle connaît une nouvelle avancée, avec la parution du décret du 5 novembre 2001
- Loi n°91-1414 du 31 décembre 1991
- Loi de transposition des dispositions de directives européennes relatives du 12 juin 1989
- Décret 2001-1016 du 5 novembre 2001
- Règlement (CE) n°1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000
- Directive 2000/13/CE du parlement européen et du conseil du 20 mars 2000
- Règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

A. Après une formation

La délivrance de la certification repose sur un examen organisé par blocs de compétences :

- compétence professionnelle
- compétence entrepreneuriale
- compétence commerciale
- compétence gestion financière et économique d'une entreprise artisanale
- compétence gestion des ressources humaines
- compétence formation et accompagnement du jeune en apprentissage
- langue étrangère professionnelle (anglais généralement).

La validation est modulaire, elle repose sur du contrôle continu et sur des épreuves terminales définies au plan national.

Le Brevet de maîtrise de boucher-charcutier-traiteur est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à chacun des modules, sans note éliminatoire. Il n'y a pas de pondération entre les modules.

B/ la validation des acquis de l'expérience

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

Le dossier de preuves du candidat est organisé par domaine de compétences professionnelles et managériales identiques qu'elle que soit la voie d'accès.

Chaque domaine de compétences est constitué de plusieurs compétences requises, une ou plusieurs preuves étant demandées pour chacune d'entre elles.

Pour qu'un domaine de compétences soit validé , il faut que le candidat ait obtenu un score minimum conforme au niveau pré-établi au niveau national.

La délivrance de la certification repose sur la validation des différents domaines de compétences.

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	

En contrat d'apprentissage	X	Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) : - 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 professeur de l'enseignement technologique désigné par lui, - des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation, - les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE prévu en 2012	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, 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

Base légale

Référence du décret général :

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

Arrêté du 16 avril 2014 publié au Journal Officiel du 03 juillet 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, sous l'intitulé "Boucher-charcutier-traiteur(BM)" avec effet au 01 octobre 2006, jusqu'au 03 juillet 2019.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

info@apcma.fr

<http://artisanat.fr>

Lieu(x) de certification :

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA) : Île-de-France - Paris (75) []

Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (APCMA)

12 avenue Marceau

75 008 PARIS

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

1 site est à ce jour labellisé pour mettre en œuvre la certification :

La chambre de métiers d'Alsace.

Historique de la certification :