





CTM Boucher - Charcutier - Traiteur - F/H

Mis à jour le 2 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

 CTM Boucher – Charcutier – Traiteur Diplômedeniveau3délivré parlaChambredeMétiers et de l'Artisanat RNCP37530

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP: RNCP37530
- Formacode:21599,21589 , 34505 , 21576
- Code NSF: 221

Vous êtes âgé de 15 à 29 ans révolus ? Vous souhaitez obtenir un diplôme en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du CTM Boucher – Charcutier – Traiteur est un ouvrier qualifié en charcuterie, charcuterie, charcuterie-traiteur.

Ses principales missions sont :

- Réceptionner les carcasses de viande
- Effectuer le contrôle qualité, et stocker les viandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des exigences réglementaires de traçabilité.
- Procéder à la découpe des pièces de viande puis à la transformation des morceaux destinés à la vente
- Préparer les produits charcutiers
- Mettre en œuvre les techniques de conservation des produits charcutiers (salaison, fumage...)
- Elaborer des produits traiteurs, des plats cuisinés et des pâtisseries salées dites « charcutières «
- Conseiller le client sur le choix des morceaux, les modes et temps de cuisson

Le titulaire du CTM Boucher – Charcutier – Traiteur évolue généralement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie, charcuterie, traiteur. Il peut également travailler en restauration traditionnelle, au sein d'abattoirs ou encore dans les rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.

Contenu

Enseignements professionnels

Pratique professionnelle

Technologie professionnelle

Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique

Techniques commerciales en 3ème

Enseignements généraux

Français

Mathématiques

Sciences Physiques

Histoire-Géographie

Langue vivante en 2ème année

Prévention-Santé-Environnement

Education Physique et Sportive

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage







CTM Boucher - Charcutier - Traiteur - F/H

• Code ROME : D1103, D1101

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : 90 %

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Boucher
- Aide-boucher
- Boucher-charcutier
- · Boucher-traiteur

Poursuite d'études :

• Diplôme, titre ou certificat de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth 67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- · www.cfa-academique.fr
- SIRET: 18671553800044