CTM Boucher – Charcutier – Traiteur – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **CTM Boucher – Charcutier – Traiteur**
  Diplôme de niveau 3 délivré par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
  RNCP42214

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

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 – Trateur – F/H

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP42214
- Code diplôme : 56M22107
- Formacode : 21599, 21589 , 34505 , 21576
- Code NSF : 221
- 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
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d’exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d’exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

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
- info@cfa-academique.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044