

# CTM Boucher – Charcutier – Traiteur – F/H

Mis à jour le 23 février 2026

## 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**  
Diplôme de niveau 3 délivré par la Chambre de Métiers 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-sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37530
- Code diplôme : 56M22107
- Formacode 21599,21589,34505,21576
- Code NSF : 221
- Code ROME : D1103,

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 maître d'apprentissage

# CTM Boucher – Charcutier – Traiteur – F/H

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](mailto:missionhandicap@cfa-academique.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [info@cfa-academique.fr](mailto:info@cfa-academique.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academique.fr](http://www.cfa-academique.fr)
- SIRET : 18671553800044