





# 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 : <a href="https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription">https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription</a>

#### **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