CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur – F/H

Mis à jour le 10 mars 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 Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie – traiteur Diplôme de niveau 3 délivré par la Chambre de métiers et de l'Artisanat **RNCP36644**

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP36644
- Formacode 21599, 21589, 34505

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

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie – traiteur** est un commis en boucherie ou en charcuterie-traiteur, un aide boucher ou un aide charcutier. Il réalise à la fois des opérations de préparation des productions, de la mise en étal et de la vente auprès de la clientèle.

Ses **principales missions** sont :

- Désosser, découper et préparer les viandes
- Réaliser des préparations bouchères crues
- Préparer les matières premières entrant dans la fabrication des produits de charcuterie (laver, éplucher, couper, hacher …)
- Participer à certaines phases de réalisation et d'élaboration des produits traiteurs et d'accompagnement simples
- Réaliser la mise en place en vitrine ou en comptoir ainsi que la vente de ces produits à la clientèle

Le titulaire du CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie – traiteur **évolue dans des entreprises artisanales de Boucherie-Charcuterie-Traiteur. Il peut également travailler en grandes et moyennes surfaces avec un rayon traditionnel.**

Contenu

- **Blocs de compétences**
  Préparer et organiser son travail en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur
  Préparer des viandes de boucherie destinées à la vente à l'étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
  Fabriquer tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
  Assurer la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur

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

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur – F/H

- Code NSF : 221
- Code ROME : D1507, D1502, D1101, D1106

Taux de réussite : **57 %**

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 :

- Charcutier-traiteur
- Aide-charcutier
- Vendeur en charcuterie
- Boucher-charcutier
- Etalier-vendeur

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