

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

Mis à jour le 1 juillet 2024

## 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 des 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 2159921589, 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 maître 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-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

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