

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4536**

Intitulé

Préparateur (trice) Vendeur (se) option boucherie, option charcuterie-traiteur (CTM)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)	Président de l'APCM, Le Président de la chambre de métiers et de l'artisanat par délégation du Président de l'APCM

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

3101 - Boucherie, boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique.Commerces de détail de boucherie

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le préparateur(trice)-vendeur(se) en boucherie assure les activités suivantes :

- préparation des viandes bouchères crues
 - mise en valeur des viandes en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation de viandes suite à commande)
 - vente des produits, informations et conseils sur les produits et les préparations culinaires, prise de commandes
 - mise en œuvre de l'étiquetage et des affichages obligatoires,
- et ce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité.

Le préparateur(trice)-vendeur(se) en charcuterie-traiteur assure les activités suivantes :

- préparation de produits ou charcutiers simples
- mise en valeur des produits en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation et décoration des plats suite à commande)
- vente des produits, informations et conseils sur les produits et les préparations culinaires, prise de commandes
- mise en œuvre de l'étiquetage et des affichages obligatoires,

et ce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité.

Les compétences attestées par ce titre intègrent des connaissances liées aux produits et techniques utilisés, à l'environnement de la production et à des savoir-faire spécifiques dans deux grands domaines.

Les capacités attestées relèvent de deux domaines :

1. Domaine professionnel

Les titulaires de la certification Préparateur(trice)-Vendeur(se) en Boucherie sont capables :

- d'organiser le poste de travail et de préparer l'exécution des tâches
- de choisir et préparer les viandes pour l'étal
- de préparer des viandes (désossage, découpe de viandes) et de réaliser des préparations bouchères crues dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- de procéder aux opérations de stockage des viandes et des produits finis
- de mettre en valeur les produits en vue de la vente en aménageant le comptoir et la vitrine
- de procéder à l'entretien des locaux, des matériels et des machines dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Les titulaires de la certification Préparateur(trice)-Vendeur(se) en Charcuterie-traiteur sont capables :

- d'organiser le poste de travail et de préparer l'exécution des tâches
- de réaliser des préparations bouchères crues et des produits traiteur et de participer à l'élaboration des produits de charcuterie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- de préparer et réaliser des produits (brochettes, pain surprise, etc.) et des pâtisseries salées dites charcutières (quiches, tourtes, plats régionaux, etc.)
- de mettre en valeur les produits en vue de la vente en aménageant le comptoir et la vitrine
- de procéder à l'entretien des locaux, des matériels et des machines dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Les titulaires de la certification sont à même d'utiliser les équipements et les machines liés à l'activité et de participer à la mise en marché des produits (mise en valeur du produit, étiquetage et affichage, etc.)

2. Domaine de compétences transversales

Les titulaires de la certification sont capables :

- de conduire une vente de produits et de prestations de boucherie ou charcuterie-traiteur et de procéder à l'encaissement
- de conseiller le client sur les produits, leurs compositions et la manière de les consommer

- d'adapter leur travail en fonction des objectifs de production de l'entreprise
- de lire et comprendre un document à caractère technique ou commercial en Allemand ou en Anglais

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le titulaire du CTM Préparateur(trice) Vendeur(se) : option Boucherie ou option Charcuterie traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de Boucherie-Charcuterie-Traiteur, et en Grandes et Moyennes Surfaces avec un rayon traditionnel. Il exerce son activité en laboratoire de fabrication et au magasin de vente.

ouvrier qualifié de l'alimentation

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1101 : Boucherie

D1103 : Charcuterie - traiteur

Réglementation d'activités :

Le métier de Préparateur(trice) Vendeur(se) option boucherie, option charcuterie-traiteur est, selon la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 article 16.I, soumis à qualification.

Le métier de Préparateur(trice) Vendeur(se) option boucherie, option charcuterie traiteur est soumis à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

La certification est accessible après une formation conduisant à la délivrance du titre ou après une expérience par la validation des acquis de l'expérience.

A/ Après une formation

La délivrance de la certification repose sur un examen terminal qui intègre du contrôle continu et une série d'épreuves terminales.

- une évaluation des acquis professionnels en entreprise
- une épreuve de pratique professionnelle :
Préparateur(trice)-Vendeur(se) en Boucherie
désossage de pièces de viande, interprétation et mise en œuvre d'une fiche technique, préparations en respectant les différentes phases d'exécution du travail
Préparateur(trice)-Vendeur(se) en Charcuterie traiteur
interprétation et mise en œuvre de recettes à partir d'une fiche technique, préparations en respectant les différentes phases d'exécution du travail, présentation d'un étal de charcuterie-traiteur, réalisation d'une vente
- une étude de cas concernant les compétences périphériques à la production (communication professionnelle, gestion de base, organisation du travail et allemand ou anglais technique)
- production d'un dossier technique avec soutenance orale

La certification Préparateur(trice) Vendeur(se) : option Boucherie, option Charcuterie traiteur(CTM) est délivrée aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves sans note éliminatoire.

B/ Par la validation des acquis de l'expérience

La délivrance repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE

Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	

En contrat d'apprentissage	X	<p>Le jury général est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant délivrant la certification.</p> <p>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers, - le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant, - l'Inspecteur d'Académie ou un conseiller de l'enseignement technologique, - un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au Certificat technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation, - le ou les présidents des jurys particuliers. <p>Le jury particulier est présidé par un maître artisan ou son représentant désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat.</p> <p>La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des formateurs chargés de la préparation au certificat technique des métiers, - des maîtres artisans choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier, - des salariés de la profession, titulaires du Certificat technique des métiers ou du Brevet de maîtrise, choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier, - un conseiller de l'enseignement technologique
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE prévu en 2010	X	<p>Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins</p> <p>4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).</p>

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

Base légale**Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 14 juin 2006 publié au Journal Officiel du 23 juin 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans avec effet au 23 juin 2006, jusqu'au 23 juin 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :**

Arrêté du 24 mai 2013 publié au Journal Officiel du 16 juin 2013 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Modification du libellé : Préparateur (trice) Vendeur (se) option boucherie, option charcuterie-traiteur (CTM).

Arrêté du 18 avril 2013 publié au Journal Officiel du 28 avril 2013 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Préparateur (trice) Vendeur (se) : option boucherie, option charcutier-traiteur (CTM)" avec effet au 23 juin 2011, jusqu'au 28 avril 2018.

Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Intitulé : Brevet de compagnon : étalier(e) en boucherie charcuterie. Titre délivré par la Chambre de métiers de la Moselle et la Chambre de métiers de l'Alsace, chacune en son nom propre.

Arrêté du 14 octobre 1998 publié au Journal Officiel du 30 octobre 1998 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Fin d'homologation à la date du 30 juin 2000.

Pour plus d'informations**Statistiques :**

envrion 50 titulaires par an

Autres sources d'information :

<http://artisanat.fr>

Lieu(x) de certification :

APCMA 12 avenue Marceau
75008 Paris

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Chambres de métiers préparant au CTM Préparateur (trice)-vendeur (se) option boucherie, option charcuterie- traiteur : -Alsace (Illkirch, Colmar, Mulhouse)

-Moselle (Metz, Forbach)

Historique de la certification :