



# BOUCHER-CHARCUTIER- TRAITEUR

## CTM CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS RNCP N°34375

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) boucher(ère)-charcutier(ère)-traiteur exerce en fait 3 métiers. Celui du travail de la viande, celui des préparations de charcuterie et enfin il(elle) réalise des préparations salées et sucrées en qualité de traiteur. Le CTM Boucher-Charcutier-Traiteur (niveau 3) apporte toutes les compétences pour évoluer dans les 3 domaines.

La poursuite du parcours est possible vers un Brevet Professionnel Boucher ou un Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite une bonne condition physique, des habilités manuelles et des qualités relationnelles et créatives.

### OBJECTIFS

- Etre capable de réaliser des productions de qualité en boucherie charcuterie et traiteur.
- Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du secteur.
- Etre capable d'organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Etre capable de commercialiser les productions réalisées.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 3 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

### TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 12 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent:  
- des épreuves ponctuelles écrites et présentation orale  
- des épreuves pratiques


Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- De 16 à 29 ans
- A partir de 15 ans et sortant de classe de 3<sup>ème</sup> (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. 

Aucun prérequis nécessaire à l'entrée en formation.

### LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

### CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff  
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING  
Responsable des relations jeunes-entreprises  
03 89 21 57 44  
[developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

Secrétariat : 03 89 21 57 40  
[secretariat@cfa-colmar.com](mailto:secretariat@cfa-colmar.com)

Site internet : [www.cfa-colmar.com](http://www.cfa-colmar.com)



## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Alimentaire
- Technologie Alimentaire
- Sciences Appliquées

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

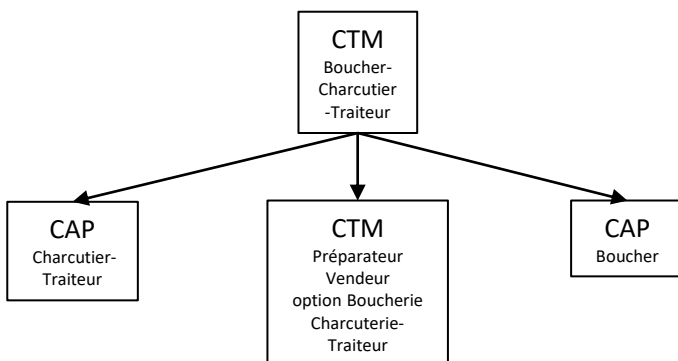
### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Evaluations formatives :
  - exercices pratiques
  - présentations orales
  - expressions écrites

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.

### FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :  
<https://www.onisep.fr>

### MODULES GENERAUX

- Gestion Commerce
- Communication
- Mathématiques
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Langue vivante (Allemand)
- Education Physique et Sportive (EPS)
- Arts Appliqués à la Profession

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

### LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite des 3  
dernières années

**72%**

Taux de satisfaction

**86%**

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

