



# BOUCHER-CHARCUTIER- TRAITEUR

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le boucher-charcutier-traiteur exerce en fait 3 métiers. Celui du travail de la viande, celui des préparations de charcuterie et enfin il 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.
- Maîtriser les connaissances technologiques du secteur.
- Organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- 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.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

## MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 14 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 épreuves de certification se présentent sous forme d'épreuves ponctuelles.

Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un titre de niveau 3

## CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS

Titre de niveau 3

RNCP N°42214

## PUBLICS ET MODALITES D'ACCES - PREREQUIS

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).

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

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

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : [developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

### Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : [secretariat@cfa-colmar.com](mailto:secretariat@cfa-colmar.com)

### Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 41

Mail : [administrateur@cfa-colmar.com](mailto:administrateur@cfa-colmar.com)

### Myriam LANGROGNET

Responsable des troubles de l'apprentissage et du handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : [m.langrognat@cfa-colmar.com](mailto:m.langrognat@cfa-colmar.com)

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

CLIQUEZ ICI



N° 42214



30/04/2026



## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Alimentaire
- Pratique Boucherie Charcuterie Traiteur
- Sciences Appliquées

### MODALITES 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.

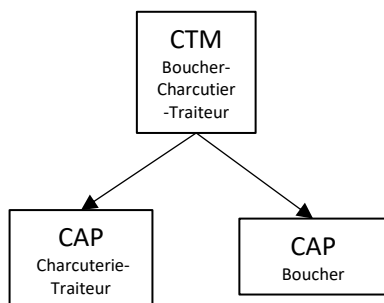
### MODALITES D'EVALUATION

- 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.
- Une responsable des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

### FILIERE BOUCHERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



### MODULES GENERAUX

- Gestion Commerce
- Communication
- Mathématiques
- Langue Vivante (Allemand ou Anglais)

### MOYENS ET OUTILS

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

### LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

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