CTM BOUCHER CHARCUTIER - TRAITEUR

Apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CTM Boucher - Charcutier - Traiteur est un ouvrier qualifié en boucherie, charcuterie et traiteur.

Ses principales missions sont :

- Réceptionner les carcasses de viandes
- Effectuer le contrôle qualité et stocker les viandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des exigences réglementaires de traçabilité.
- Procéder à la découpe des pièces de viandes puis à la transformation des morceaux destinés à la vente
- Préparer les produits charcutiers
- Mettre en œuvre les techniques de conservation des produits charcutiers (salaison, fumage...)
- Elaborer des produits traiteurs, des plats cuisinés et des pâtisseries salées dites « charcutières «
- Conseiller le client sur le choix des morceaux, les modes et temps de cuisson

Le titulaire du CTM Boucher – Charcutier – Traiteur évolue généralement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie-charcuterie, traiteur.
Il peut également travailler en restauration traditionnelle, au sein d'abattoirs ou encore dans les rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.

PROGRAMME

Enseignements professionnels :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique
- Techniques commerciales

Enseignements généraux :

- Français
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Histoire-Géographie
- Langue vivante en 2ème année
- Prévention-Santé-Environnement
- Education Physique et Sportive

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Aide-boucher
- Boucher

Poursuite d'études :

- BAC PRO, titres ou certificats de niveau 4

Prérequis : Etre âgé de 15 à 29 ans révolus

Validation par blocs de compétences : Non

Durée : 3 ans

Lieu : UFA Roosevelt à Mulhouse

Titre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (niveau 3)

Taux de réussite 2025 : 80%

Codes

- Code RNCP : RNCP37530
- Code NSF : 221
- Formacode : 21599, 21589, 34505, 21576
- Code ROME : D1103, D1101

CONTACT

Ilhèm YAHIA
Chargée de développement
06 49 32 08 23
ilhem.yahia@cfa-academique.fr

Retrouvez tous les détails de cette formation en flashant ce QR Code

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GIP FCIP CFA ACADÉMIE DE STRASBOURG GRAND EST

Lycée des Métiers F. D. ROOSEVELT
UFA ROOSEVELT
Unité de Formation par Apprentissage

Mise à jour le : 28/04/2026

DES FORMATIONS EN APPRENTISSAGE DU CAP AU BAC +2 !

COMMERCE – VENTE

	DURÉE
CAP Equipier Polyvalent du Commerce	2 ans
CAP Fleuriste	2 ans
BP Fleuriste	2 ans
BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente - Options A et B	2 ou 3 ans
BTS Management Commercial Opérationnel	2 ans
BTS Négociation Digitalisation de la Relation Client	2 ans

LOGISTIQUE

	DURÉE
CAP Logistique	2 ans
BAC PRO Logistique	2 ou 3 ans

MÉTIERS DE BOUCHE

	DURÉE
CAP Boucher	2 ans
CAP Boulanger	2 ans
CAP Charcutier Traiteur	2 ans
CAP Pâtissier	2 ans
CAP Chocolatier - Confiseur	1 an
BP Boulanger	2 ans
CTM Boucher - Charcutier - Traiteur	3 ans

SANTÉ – SOCIAL

	DURÉE
CAP Accompagnement Educatif en Petite Enfance	2 ans
DEUST Préparateur / Technicien en Pharmacie	2 ans

SERVICES ADMINISTRATIFS ET DE GESTION

	DURÉE
BAC PRO Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités	3 ans
BTS Gestion de la PME	2 ans

CTM : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)
BAC PRO : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)
BTS : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)
DEUST : Diplôme d'Etudes Universitaire Scientifique et Technique (Niveau 5)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)
BP : Brevet Professionnel (Niveau 4)

UFA Roosevelt - Tour Nessel
58 Grand Rue
Espace des enseignements pratiques

UFA Roosevelt - Tour du Diable
18 rue de la Tour du Diable
Espace des enseignements théoriques et administration de l'UFA

UFA ROOSEVELT

18 rue de la Tour du Diable - BP 2307
68069 MULHOUSE Cedex

TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel
BUS 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac

03 89 36 20 90
03 89 36 20 91

ufa-roosevelt@cfa-academique.fr
www.ufa-roosevelt.fr

Chargée de développement de l'apprentissage
Ilhèm YAHIA
06 49 32 08 23
ilhem.yahia@cfa-academique.fr

Référente Handicap
Elodie SCHUELLER
06 58 56 68 86
elodie.schueller@cfa-academique.fr