CTM BOUCHER CHARCUTIERTRAITEUR NUMERO DOSSIER 51701
REFERENTIELS D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION
CMA FRANCE

Article L6113-1 En savoir plus sur cet article... Créé par LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 (V)

« *Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un* ***référentiel d'activités*** *qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un* ***référentiel de compétences*** *qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un* ***référentiel d'évaluation*** *qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis.* »

REFERENTIEL D'ACTIVITES *décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	**REFERENTIEL DE COMPETENCES** *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
BLOC DE COMPETENCES N°1 : RECEPTIONNER, CONTROLER, STOCKER DES MATIERES PREMIERES ET PREPARER SON POSTE DE TRAVAIL			
A1.1 – Réception, contrôle et stockage des matières premières : - vérification de la traçabilité des produits (passeport des produits carnés : N° d'identité, N° d'abattage, de lot, tatouage …) et leur conformité quantitative et qualitative au regard du bon de commande - participation à la réception et au stockage des matières d'œuvre (viandes, légumes,	**C1.1 –** Participer à la réception et au contrôle des matières premières en s'assurant de la traçabilité des produits, de leur conformité, puis en les stockant selon le type de produits afin de correctement conserver les produits carnés destinés à la boucherie et/ou charcuterie ainsi que les autres produits de traiteur.		**Lors de la présentation d'une situation de travail le candidat est évalué sur :** Le contrôle de conformité entre la commande, la livraison et la réception est effectif. Les vérifications de traçabilité sanitaire sont opérantes. Les stocks sont mis à jour en

poissons, épicerie sèche …) dans les lieux appropriés à chaque produit - actualisation du suivi des stocks		**<u>ME1 Dossier professionnel</u> :** En partant d'une situation de travail choisie librement et mise en œuvre, le candidat rédige un dossier technique d'une dizaine de pages qui comprend : - une présentation succincte de l'entreprise - une présentation des principales activités de l'apprenti dans l'entreprise - la restitution organisée des différentes phases de la recette choisie Il présente à l'oral cette situation de travail décrite dans son dossier professionnel.	volume et en nature de produits. Les produits réceptionnés sont rangés dans les lieux et les emplacements appropriés. La destination des produits entre Boucherie-charcuterie-traiteur est cohérente. Respect d'une démarche éco-responsable dans l'utilisation des équipements. Respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur (GBPH).
A1.2 –Contrôle des équipements et préparation de son poste de travail : - contrôle du bon fonctionnement des chambres froides et de la température des locaux techniques (prise de température a minima journalière) - préparation et contrôle du bon fonctionnement des outils (hachoir, poussoir, fumoir, couteaux, balances, scie électrique, trancheur, …) et matériels à utiliser (respect de la fiche technique d'utilisation du matériel) - application des règles d'hygiène et de sécurité au sein des locaux et des machines - application des règles de sécurité du	**C1.2 –** Contrôler régulièrement les équipements de travail du laboratoire et ses équipements personnels, en vérifiant le bon fonctionnement des chambres froides et des locaux, en portant les équipements et la tenue professionnelle adaptés afin de respecter l'application des règles d'hygiène et de sécurité.		**Lors de la présentation d'une situation de travail le candidat est évalué sur :** La température des frigos est contrôlée. Les outils et matériels sont entretenus et contrôlés à chaque utilisation (hachoir, poussoir, fumoir, couteaux, balances, scie électrique, trancheur, matériel de prise de température …). Les couteaux et outils sont correctement désinfectés. Le contrôle visuel et les points de contrôle de l'état des appareils sont effectués. Le lavage des mains a été

personnel (port des EPI) - application des règles d'hygiène du personnel (tenue professionnelle, lavage des mains) - préparation et organisation de son poste de travail en se coordonnant avec l'équipe en fonction des impératifs de production			effectué. L'organisation du poste de travail est rationnelle et efficace. Respect d'une démarche éco-responsable et des produits de nettoyage dans l'utilisation des équipements. Respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur (GBPH).
Pour obtenir la certification CTM Boucher-Charcutier-Traiteur (niveau 3) le candidat doit acquérir les 3 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : ***Dossier professionnel*** (BC01), ***Pratique Professionnelle*** (BC02), ***Etude de cas*** comprenant les parties suivantes : production, relations humaines, communication, gestion de base, organisation du travail, anglais ou allemand (BC03).			

REFERENTIEL D'ACTIVITES *décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	**REFERENTIEL DE COMPETENCES** *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
BLOC DE COMPETENCES N°2 : TRAVAILLER LA VIANDE ET REALISER DES PRODUCTIONS BOUCHERES ET CHARCUTIERES-TRAITEUR			
A2.1 – Opérations préliminaires des matières premières : boucherie-charcuterie-traiteur - lavage, décontamination et taillage des légumes - préparation des poissons : , nettoyage, écaillage, habillage, lever les filets des poissons - préparation des volailles et gibiers à poils et à plumes - préparation des viandes (porc, bœuf, agneau …) : découper, séparer, désosser, parer, éplucher, trier, découenner, trancher, couper, hacher … - préparation des produits tripiers - utilisation rationnelle de la matière première pour l'obtention du produit fini	**C2.1 –** Réaliser les opérations préliminaires des matières premières de boucherie-charcuterie-traiteur en décontaminant et taillant les légumes, en préparant les poissons, les viandes, les produits tripiers, les volailles, les gibiers à poils et plumes tout en utilisant de façon rationnelle la matière première et en respectant les règles d'hygiène afin de pouvoir passer aux étapes suivantes de préparation.	**ME2 Pratique professionnelle :** A partir : - des matières premières nécessaires	**Lors de l'épreuve de pratique professionnelle le candidat est évalué sur :** Le plan de travail est régulièrement nettoyé et désinfecté pour éviter les contaminations croisées (viande, légumes, poissons, abats …). Les légumes sont correctement nettoyés. Régularité de l'épluchage et du taillage des légumes. Précision, netteté, efficacité du travail des poissons (absence d'arêtes, d'écailles). La préparation des volailles est conforme : habillage, découpage, désossage … La préparation du lapin est conforme : découpe pour une cuisson, désossage du lapin entier. Précision, netteté, régularité des opérations de découpe et de

		- de plats de présentation - d'éléments de décor - de fiches techniques, Le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité : - désosser des pièces de viande - interpréter ou rédiger une fiche technique - procéder aux préparations demandées en boucherie charcuterie traiteur en respectant les différentes phases d'exécution du travail : préparer, exécuter et clôturer	préparation des viandes et abats. Le désossage du bœuf est réalisé : épaule/raquette, cuisse avec / sans hanche ; déhanche/aloyau, collier basse cote, caparaçon. Le désossage du veau est réalisé : épaule (humérus coulé), cuisseau, poitrine, collet/bas de carré, carré. Le désossage de l'agneau est réalisé : épaule (humérus coulé), gigot (fémur coulé), poitrine. La découpe d'un demi-porc est maitrisée. Le désossage du porc est réalisé : jambon, épaule, poitrine, carré, échine, découenner. La séparation musculaire de toutes les pièces issues de la découpe primaire est correctement réalisée. Le parage sur toutes les pièces ayant une destination culinaire est maitrisé. Respect d'une démarche éco-responsable. Respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur (GBPH).
A2.2 – Préparation bouchère-crue	**C.2.2** Réaliser le ficelage, le bardage, les produits farcis		**Lors de l'épreuve de pratique**

- ficelage arrêté; - bardage en fonction de la réglementation - réalisation de produits farcis (rôti, paupiettes, réalisation d'une farce, cuisse, volaille entière …) et autres préparations bouchères crues (brochettes, cordons bleus, émincés, marinades …) - présentation, mise en forme des pièces de viande pour la mise en vente,	et autres préparations bouchères crues dans le respect des recettes et des techniques afin de les mettre en forme et de les présenter pour la mise en vente.		**professionnelle le candidat est évalué sur :** Le respect des consignes données. Respect des matières premières : exploitation optimale des morceaux, pas de gâchis. Solidité et rendu visuel du ficelage, du bardage Respect d'une démarche éco-responsable. Respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur (GBPH).
A2.3 – Réalisation de la charcuterie cuite ou de la charcuterie crue dans le respect du code des usages - triage des maigres et des gras - transformation des viandes brutes ou préparées par des opérations, de salage, de salaison (pâtés, terrines, saucisserie…) - fabrication de produits de charcuterie crus et cuits (y compris spécialités régionales) : réaliser les mêlées, équilibrer les assaisonnements les émulsions chaudes et froides, préparer les boyaux naturels et artificiels, , embosser, portionner, ficeler les saucisses, étuver,	**C2.3 –** Réaliser la charcuterie cuite ou crue dans le respect du code des usages et des normes d'hygiène en veillant au respect des différentes étapes dans leur ordre chronologique afin d'aboutir à un produit fini prêt à la vente.		**Lors de l'épreuve de pratique professionnelle le candidat est évalué sur :** Les mélanges des productions charcutières sont homogènes. Les étapes sont respectées : triage des matières, transformation des viandes, fabrication des produits de charcuterie crus et cuits Les modes de cuisson (techniques, temps de cuisson, écogestes …) et de refroidissement/conservation sont maîtrisés. La production répond aux

fumer, cuire et refroidir … - cuisson des produits de charcuterie en variant les techniques selon les productions - suivi des étapes de cuisson et de refroidissement des produits tout au long de la production - mise en valeur des produits de charcuterie en vue de leur mise en vente (glaçage, décoration …)			attendus quantitatifs et qualitatifs (régularité, qualité des finitions, esthétisme des décors, goûts, saveurs …) de la fiche technique. Respect d'une démarche éco-responsable. Respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur (GBPH).
A2.4 – Fabrication de produits traiteurs chauds ou froids et de pâtisseries charcutières - préparation des différentes sortes de pâtes (brisée, feuilletée, à pain, pâte à choux) dans le respect des différentes étapes **–** beurrage, pétrissage, tourage, fermentation, panade**,** détrempe, homogénéité/texture des pâtes … avec les matériels adaptés - préparation d'entrées, de produits snacking, de pâtisserie charcutière et de plats cuisinés chauds ou froids : à base de viandes, de volailles, de gibiers, de poissons, de légumes, de fruits à partir de produits bruts	**C2.4 –** Fabriquer des produits traiteurs chauds ou froids, de la pâtisserie charcutière en appliquant les différentes étapes édictées dans les fiches techniques afin de produire des produits attrayants et de qualité pour sa clientèle.		**Lors de l'épreuve de pratique professionnelle le candidat est évalué sur :** Les étapes de fabrication sont respectées en conformité avec la fiche technique. Les modes de cuisson (techniques, temps de cuisson écogestes, …) et de refroidissement/conservation sont maîtrisés. La sécurité alimentaire est assurée (ex : contamination croisée ...) La production répond aux attendus quantitatifs et qualitatifs (régularité, qualité des finitions, esthétisme des décors, goûts, saveurs …) de la fiche technique. Respect d'une démarche éco-

			responsable. Respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur (GBPH).
A2.5 – Stockage des produits semi-finis et finis - réalisation du conditionnement sous vide, sous atmosphère modifiée ou autres moyens de conservation avec les équipements adaptés (machines, matériels …) - respect de l'espace dédié (en chambre froide …) des normes d'hygiène et de la rotation des stocks - suivi et mise à jour des fiches de stock et étiquetage des produits finis dans le respect des dates de péremption	**C2.5 –** Mettre en œuvre les actions de stockage des produits semi-finis et finis en réalisant le conditionnement selon la technique appropriée au produit, en respectant l'espace dédié, les normes d'hygiène, de rotation des stocks et en renseignant les fiches de stocks des produits finis en indiquant la date limite de consommation.		**Lors de l'épreuve de pratique professionnelle le candidat est évalué sur :** Les produits réalisés sont rangés dans les lieux et les emplacements appropriés. Les dispositions du guide de bonne pratique d'hygiène sont respectées (dates d'entrée dans la chambre froide, températures, suivi des dates limite de consommation, conditionnement, respect de la chaine du froid …) Respect d'une démarche éco-responsable. Respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur (GBPH).
A2.6 – Nettoyage et désinfection du laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur - nettoyage et désinfection selon les protocoles de nettoyage et désinfection (après une production, en fin de journée…) des matériels, de l'outillage, des équipements et des locaux	**C2.6 –** Assurer les actions inhérentes au nettoyage et à la désinfection du laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur sur les matériels, l'outillage et les locaux en utilisant des produits appropriés et écologiques afin de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire.		**Lors de l'épreuve de pratique professionnelle le candidat est évalué sur :** Le nettoyage et la désinfection des lieux et du matériel sont efficaces et en lien avec le plan de nettoyage. Respect d'une démarche éco-

- prise en compte de l'environnement dans le choix et l'utilisation des produits			responsable. Respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur (GBPH).
Pour obtenir la certification CTM Boucher-Charcutier-Traiteur (niveau 3) le candidat doit acquérir les 3 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : ***Dossier professionnel*** (BC01), ***Pratique Professionnelle*** (BC02), ***Etude de cas*** comprenant les parties suivantes : production, relations humaines, communication, gestion de base, organisation du travail, anglais ou allemand (BC03).			

REFERENTIEL D'ACTIVITES *décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	**REFERENTIEL DE COMPETENCES** *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
BLOC DE COMPETENCES N°3 : PARTICIPER AUX ACTIVITES (HORS PRODUCTION) DE L'ENTREPRISE DE BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR			
A3.1 – Communication professionnelle avec ses collègues - échanges en amont avec les différentes équipes sur la bonne organisation et le bon déroulement des différentes tâches à réaliser au sein de l'entreprise - échanges avec les équipes de vente sur la composition des produits - complète une fiche technique sur un produit donné (ingrédients, quantité, allergènes, cuisson, date limite de consommation …)	**C3.1 –** Communiquer avec sa hiérarchie et ses collègues sur la répartition des tâches à réaliser, les étapes de fabrication, le contenu d'une fiche technique sur un produit donné afin de participer au bon fonctionnement de l'organisation du travail au sein de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur.	**ME3 Etude de cas :** A partir de données et/ou de documents ressources en usage dans le métier de boucher charcutier traiteur, le candidat devra mobiliser ses connaissances pour analyser la situation présentée et : - effectuer des choix technologiques (hygiène sécurité, règlementation) - réaliser des calculs spécifiques (transposition d'une recette, calculs de prix…), appréhender la notion de coût en boucherie charcuterie-traiteur - communication professionnelle : communiquer avec l'employeur, les collègues, les clients et les fournisseurs	**Lors de l'étude de cas le candidat est évalué sur :** Clarté des formulations employées dans les échanges avec la hiérarchie et les collègues. La fiche technique sur un produit donné est correctement remplie. Prise en compte du handicap éventuel d'un tiers dans son environnement (livreur, collaborateur …).
A.3.2 Réalisation d'actions de conseil et de vente ponctuelle auprès de la clientèle - accueil, conseille et renseigne le client sur les produits en vente (composition, allergènes, temps de cuisson, accompagnement, recettes, quantités/personne, rupture de la chaine du froid …) en	**C3.2 –** Réaliser des actions de conseil et de vente ponctuelles auprès de la clientèle, en accueillant, en renseignant sur les produits en vente en français et/ou dans une langue étrangère afin de participer à la fidélisation et au développement de la clientèle du magasin.		**Lors de l'étude de cas le candidat est évalué sur :** Clarté des formulations employées dans les échanges avec le client. Les renseignements fournis (quantités appropriées par personne, temps de cuisson, morceau utilisé, composition des produits ...) sont pertinents et

français et/ou en langue étrangère - participation ponctuelle à la vente en boutique des produits		lors d'un échange, d'un courrier, d'un texte argumentatif - langue vivante étrangère	exacts. Le conseil auprès du client est détaillé et adapté en français ou en langue étrangère. Prise en compte du handicap éventuel d'un tiers dans son environnement (client, …).
Pour obtenir la certification CTM Boucher-Charcutier-Traiteur (niveau 3) le candidat doit acquérir les 3 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : ***Dossier professionnel*** (BC01), ***Pratique Professionnelle*** (BC02), ***Etude de cas*** comprenant les parties suivantes : production, relations humaines, communication, gestion de base, organisation du travail, anglais ou allemand (BC03).			