



# Fiche Métier

Unité de Formation par Apprentissage F. D. ROOSEVELT

*l'expérience de l'alternance, du CAP au BTS...*

## Boucher-charcutier-traiteur



Le boucher-charcutier-traiteur exerce son activité dans trois domaines :

- la découpe, le désossage, le parage et la préparation des viandes pour la vente ;
- la fabrication de produits à base de viandes, de gibiers ou de volailles ;
- la préparation de plats froids, chauds, simples, sophistiqués, exotiques...

En plus de sa responsabilité dans l'approvisionnement d'un point de vente, le boucher-charcutier-traiteur sera souvent sollicité pour des réceptions, et, d'une façon générale, pour tous les événements à caractère festif.

### ■ Les diplômes préparés à l'UFA ROOSEVELT

L'UFA offre la possibilité de préparer un Certificat Technique des Métiers de Boucher-Charcutier-Traiteur. La formation se déroule sur 3 années selon une alternance de 9 semaines de 35 heures de cours réparties entre septembre et juillet complétée par 18 journées de 8 heures de pratique professionnelle et de technologie.

### ■ Les aptitudes requises

Le boucher-charcutier-traiteur met en œuvre des matières périssables, ce qui nécessite propreté, organisation, rapidité et minutie. Son sens artistique lui est utile dans la présentation des produits en magasin.

S'il exerce également la fonction de vendeur, le boucher-charcutier-traiteur doit posséder et développer des qualités dans le domaine des relations humaines.

### ■ Les débouchés

Le jeune diplômé pourra se diriger vers une entreprise artisanale pour y exercer les activités traditionnelles de boucher, charcutier et traiteur. Les grandes surfaces offrent également de nombreuses possibilités pour exercer ce métier.

Le boucher-charcutier-traiteur peut aussi se tourner vers des entreprises de négoce de gros ou demi-gros où le travail très spécialisé concernera des tâches précises, effectuées sur un poste déterminé ou à la chaîne.

### ■ La filière

Il est également possible de préparer un CAP Boucher en ou CAP Charcutier-Traiteur en 2 ans.

Le boucher-charcutier-traiteur peut poursuivre sa formation au niveau supérieur par un Brevet Professionnel de Charcutier-Traiteur homologué au niveau IV, puis un Brevet de Maîtrise, diplôme de niveau III.

Il faut noter qu'en Alsace, les jeunes qui désirent travailler chez un artisan sont généralement titulaires du CTM Boucher-Charcutier-Traiteur.

# L'UFA ROOSEVELT prépare à des métiers dans différents secteurs professionnels

Métiers	Diplômes	Durées	Alternances	
<b>Métiers de l'alimentation</b>	<b>Boucher - Charcutier - Traiteur</b>	CTM	3 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	<b>Préparateur vendeur en boucherie charcuterie traiteur</b>	CTM	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	<b>Boucher</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	<b>Charcutier - Traiteur</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	<b>Boulangier</b>	CAP - BP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	<b>Pâtissier</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.
	<b>Chocolatier confiseur</b>	CAP	1 an - 420 h/an	12 semaines
<b>Métiers de la logistique</b>	<b>Opérateur logistique</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	<b>Logisticien</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
<b>Métiers du commerce</b>	<b>Employé de vente</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	<b>Vendeur</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	2 ou 3 jours par sem.
	<b>Attaché commercial</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	<b>Manager commercial</b>	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
	<b>Responsable d'unité commerciale</b>	BTS	2 ans - 720 h/an	2 ou 3 jours par sem.
<b>Métiers de l'administration</b>	<b>Chargé d'accueil</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	<b>Gestionnaire administratif</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	<b>Assistant de manager</b>	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
<b>Métiers des soins et des services</b>	<b>Accompagnant éducatif petite enfance</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	<b>Préparateur - Technicien en pharmacie</b>	DEUST	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
<b>Fleuristerie</b>	<b>Fleuriste</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.



**CTM** : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)  
**Bac Pro** : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)  
**BTS** : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)  
**BP** : Brevet Professionnel (Niveau 4)  
 \*440 h/an en classe de seconde - 680 h/an en classe de première et terminale



## 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](mailto:ufa-roosevelt@cfa-academique.fr)  
[www.cfa-roosevelt.fr](http://www.cfa-roosevelt.fr)

**Chargée de développement de l'apprentissage :**

Mme Ilhèm YAHIA - 06 49 32 08 23  
 ilhem.yahia@cfa-academique.fr

**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