



Certificat Technique des Métiers

Date de l'enregistrement : 24/04/2023

Date d'échéance : 24/04/2026

RNCP 37530

Certificateur : CMA France

CTM 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 habiletés manuelles et des qualités relationnelles et créatives.

Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

A partir de 15 ans et sortant de la classe de 3ème.

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6 apprenants**.

Effectif maximum par classe : **20 apprenants**.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

Objectifs

- Etre capable de réaliser des productions de qualité.
- Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du secteur.
- Etre capable d'organiser son poste de travail et sa production.
- Etre capable de commercialiser les productions réalisées.

Contacts

CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins
67114 ESCHAU

03.88.59.00.80

cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

www.facebook.com/cfbs67114

http://www.instagram.com/cf_bernardstalter

Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

Lieu et date

La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 3 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation Bernard Stalter.

Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue. Autres : nous consulter.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
83 %	81 %	60 %	33 %

PROGRAMME

Modules professionnels

Bloc n°1 : Réceptionner, contrôler, stocker des matières premières et préparer son poste de travail.
Bloc n°2 : Travailler de la viande et réaliser des productions bouchères et charcutières-traiteur.

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.

Modules généraux

Bloc n°3 : Participer aux activités (hors production) de l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur.

Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
Découvrez nos offres d'apprentissage

FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE
GLACERIE - CONFISERIE
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART

Conditions générales de vente :

