



BOUCHER- CHARCUTIER- TRAITEUR

CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS

DATE DE L'ENREGISTREMENT : 24/04/2023

RNCP N°37530

CERTIFICATEUR : CMA FRANCE

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.
- ✓ Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du secteur.
- ✓ Etre capable d'organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable de commercialiser les productions réalisées.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

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 au Centre de Formation Bernard Stalter.

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.

MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°37530.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter).

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.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Coralie SCHWEITZER / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

88%

Taux de satisfaction
Globale

81%

Taux d'insertion
professionnelle

84%

Taux de
recommandation

81%

« Source : Inseejeunes niveau national »

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

MODULES GÉNÉRAUX

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

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'ÉVALUATION

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

INTERVENANTS

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

EQUIPEMENT 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.



Crédit photo : GettyImages-945849940 et shutterstock_785354407

Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

