

100% de réussite à l'examen

97.1% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa<https://www.inserieunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

CTM Préparateur Vendeur Charcutier en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du titre visé.

Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de maîtriser les savoir-faire professionnels et technologiques de base, ainsi que les connaissances associées (équipements, matières d'œuvre, technologie...) permettant de réaliser et vendre des préparations charcutières et traiteur.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

PRATIQUE

FABRIQUER LES PATES DE BASE : Réaliser des pâtes : Brisée : Quiche lorraine/ Feuilletée : le pâté en croûte/ à choux : le chou salé, la gougère/ Levée : la pizza/ à crêpes : crêpes farcies, les variantes
FICHES TECHNIQUES : Rédiger des fiches techniques : Chair à farce et viandes hachées (exemples : crêpinettes, cordon bleu, steak tartare)/ Produit en gelée (exemples : aspics, fromage de tête)/ Produits de salaison crus (exemple : poitrine) / Produits de salaison cuits (exemples : têtes, jarrets)/ Sauces/ Salades variées (exemples : museau, céleri, carotte, chou)/ Saucisses fraîches : chipolata, Toulouse, merguez/ Farces élaborées : terrines, galantines, pâté de campagne/ Canapés, réductions pour buffets/ Pâtisseries charcutières : quiches, pâtés lorrains, pizza/ Plats préparés

PRODUCTION TECHNOLOGIQUE

IDENTIFIER/ ORGANISER /UTILISER LES EQUIPEMENTS : Identifier Les matériels et équipements en B.C.T/ Organiser l'installation d'une boucherie-charcuterie : critères/Gérer l'activité du B.C.T. : les rayons B.C.T. et produits proposés à la vente/ Utiliser le matériel du boucher/ Affuter : Matériel. Méthode, le matériel du charcutier-traiteur/ Composer la tenue vestimentaire/ Présenter les laboratoires/ Appliquer les règles d'hygiène générale, les règles de sécurité : la coupure, la glissade/ Enoncer les grands principes de l'hygiène alimentaire : Froid. Hygiène. G B P H.

IDENTIFIER LES DIFFERENTES VIANDES, VOLAILLES ET PRODUITS CHARCUTIERS : Définir la viande en termes de consommateurs/ Citer les différentes espèces animales de boucherie/ Aménager les rayons B-C-T/ Disposer les produits proposés à la vente/ Reconnaître les différents types de volailles/ Identifier les produits de découpe et élaborés/ Classer les groupes de produits de charcuterie : Code des usages/ Réaliser des éléments de décors utilisés en charcuterie/ Utiliser les boyaux en charcuterie : enveloppes/ Employer les épices, aromates, condiments/ Fabriquer des produits en gelée/ Rédiger des fiches techniques et des fiches produits

CHOISIR ET PREPARER LES VIANDES ET LES AUTRES MATIERES D'ŒUVRE : Définir de la qualité, catégorie/, les destinations culinaires : modes et types de cuisson/ Employer le sel : méthodes de salaison, les saumures/ Rédiger des fiches techniques et des fiches produites

CONSERVER / STOCKER : Maîtriser la réfrigération : réfrigération, les moyens de conservation : techniques et appareils/ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène : G B P H./ G B P H. Apprendre les bases du livre/ Lames de surfaces. Essais. Lecture. Analyse de résultats/ Mettre en place le protocole de nettoyage/ Reconnaître les microbes/ Pratiquer une bonne hygiène alimentaire/ Préparer une inspection vétérinaire/ Manipuler/ Apprendre le code de la charcuterie

PROTOCOLE DE NETTOYAGE DES LOCAUX, EQUIPEMENTS ET MATERIELS CULINAIRES : Appliquer les règles d'hygiène alimentaire/ G B P H, l'hygiène alimentaire/ Citer les groupes de produits de charcuterie/ Adopter les codes des usages en charcuterie et les critères législatifs/ Les viandes hachées : à la demande, à l'avance/ Les plats préparés

GESTION DE BASE : Manier le prix d'achat : fourchette de prix d'achat, mercuriaire/ Utiliser le bon de livraison/ Calculer le prix d'achat total, la TVA, le prix TTC/ Libeller une facture/ Evaluer le coût produit, et rédiger la fiche de coût d'achat/ S'approprier la notion de rendement : rendement appliqué aux carcasses/ Analyser une fiche de coût de revient : marge absolue et relative, rendement, reprise, compensation/ Différencier la dessiccation et l'exsudation/ Recherche du poids cru, après cuisson/ Le devis, les buffets / Coefficient de marge/ Formation et calcul du prix de vente, notion de résultat/

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (DECOR) : Le cadre de dessin, mise en page et calligraphie/ Décoration, thème Halloween/ Produits en croûte décorés/ Décoration, thème Noël/ Mise en valeur d'une promotion/ Plan, implantation du laboratoire et du magasin/ Le plat de charcuterie décoré/ Décoration, thème Pâques/ Terrine décorée/ L'emballage. Feuille. Sac cabas/ Logo de l'entreprise/ La publicité/ Les produits de charcuterie : fumés, panés, cuits/ Technique du pochoir/ Décor de viandes crues, décor en barde/ Les canapés, les toasts. Buffet élaboré. Fiche technique/ Technique de reproduction/ Plats décorés : poisson, galantine

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 10 postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par CMA France.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la charcuterie et du traiteur et dans les disciplines liées à la profession.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 3214 heures (Centre 840 heures - Entreprise 2374 heures) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz	Tel : 03 87 39 31 50	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
---------------------------	-------------	-----------------------------	---

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit