

# BREVET DE MAÎTRISE BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

Fiche diplôme

Code RNCP 34792 - France Compétences



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'organiser les productions des réalisations bouchères, charcutières et traiteurs. Il élaborera les fiches techniques de production (recettes, process de fabrication, progression, etc.) et supervisera tous les types de travaux bouchers ainsi que les fabrications charcutières. Il veillera à la rentabilité de l'entreprise en optimisant les phases de production, d'achat et de commercialisation.

En alternance

2 ans

Niveau 5 \*

## PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

## TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

## DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

## OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Boucher - Charcutier - Traiteur s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, site de Metz.



## LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site [handicap57@cma-moselle.fr](mailto:handicap57@cma-moselle.fr)
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
**MOSELLE**

 Retrouvez nos  
chiffres-clés sur  
[cma-moselle.fr](http://cma-moselle.fr)

## PROGRAMME



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Superviser et maîtriser tous types de travaux bouchers et les fabrications charcutières.
- Concevoir et effectuer une offre de prestation de produits de boucherie-charcuterie-traiteur en lien avec le développement durable.
- Créer et/ou développer une entreprise.
- Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs en français et en langue étrangère.



### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



### FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie-charcuterie-traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.



### ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

\* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

## CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

### CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz



Le Campus des Métiers de Moselle est certifié ISO 9001

www.cma-moselle.fr  
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme  
BM BCT  
112023-V2