

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS PRÉPARATEUR VENDEUR OPTION BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Code RNCP 36644 - France Compétences

Fiche diplôme



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.

En alternance

2 ans

Niveau 3 *

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

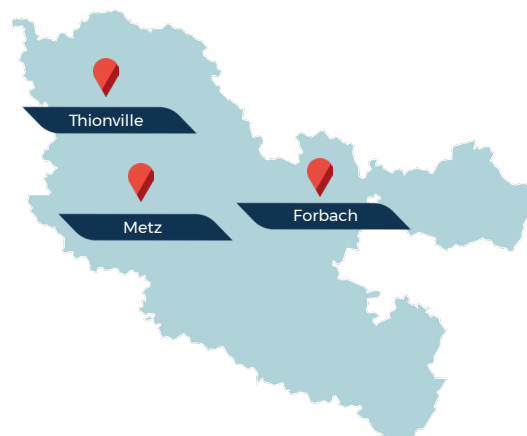
3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

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 CTM Préparateur Vendeur en Boucherie Charcuterie Traiteur s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, sites de Metz, Thionville et Forbach.



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
- + 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

PROGRAMME



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparer et organiser son travail en fonction du planning de production.
- Préparer des viandes destinées à la vente dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Fabriquer tout ou/et en partie des produits de charcuterie.
- Assurer la vente, la commercialisation et la relation clientèle.



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 vente en 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.



POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boucher-Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 5)

BP - Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 4)

BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 3)

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher - 2 ans (niveau 3)

* 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

CFA de Thionville

03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr

10 allée de la Terrasse

57100 Thionville

CFA de Forbach

03 87 87 02 08

cfaforbach@cma-moselle.fr

1 rue Camille Weiss

57600 Forbach



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
CTM PVBCT
112023-V2