

Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur en alternance Modules professionnels et transversaux

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 d'organiser les productions des réalisations bouchères, charcutières et traiteurs en fonction du planning de réalisations de l'entreprise. Dans ce cadre, il déterminera les besoins en main-d'œuvre, en matière d'œuvre, en produits d'accompagnement, en épices, etc., et organise en conséquence tous les types d'achats. 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 et traiteurs en veillant au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il sera amené à définir la politique de commercialisation de l'entreprise en se conformant aux réglementations en matière d'affichage et d'étiquetage des produits et productions. Il veillera à la rentabilité de l'entreprise en optimisant les phases de production, d'achat et de commercialisation. Il sera à même de concevoir une carte proposant une gamme innovante de produits de charcuterie ainsi que des prestations traiteur en fonction du positionnement de l'entreprise. Il sera aussi capable de proposer des prestations pour répondre à une commande particulière, pour s'inscrire dans un thème défini par le client.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

Superviser et maîtriser tous types de travaux bouchers et les fabrications charcutières et traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : - Optimiser la carcasse - Réaliser et créer tous types de travaux bouchers - Réaliser et créer tous types de 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 artisanale de boucherie-charcuterie

Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs en français et en langue étrangère : - Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande - Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boucherie-charcuterie - Déterminer la politique tarifaire applicable aux réalisations aux productions bouchères et charcutière - Concevoir des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété etc) - Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande - Encadrer les ventes et l'après-vente de l'entreprise de boucherie-charcuterie.

Contrôler la production du laboratoire : Veiller à la qualité des produits en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et sanitaire lors de la réception, la commercialisation et à la livraison/ Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique du matériel et des locaux/ Assurer l'hygiène des matières premières/ Assurer l'hygiène des produits vendus aux consommateurs/ Assurer la traçabilité

Gérer économiquement l'entreprise de boucherie-charcuterie : - Construire le dossier de financement ou de reprise d'activité à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel, ...)- Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boucherie-charcuterie/

Gérer les ressources humaines de l'entreprise de boucherie-charcuterie : - Préparer et mener le recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage) - Développer les compétences des salariés - Analyser et améliorer l'organisation du travail de l'atelier de production, de l'espace de vente - Coordonner et animer les équipes de l'entreprise de boucherie/ Recruter et former un alternant : Recruter et intégrer le jeune dans l'entreprise de boucherie-charcuterie - Former et accompagner dans l'acquisition des compétences

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 12 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 et 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 Boucherie, de la Charcuterie et du Traiteur et dans les disciplines transversales.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en de 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 Métiers	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