

100% de réussite à l'examen

Pas de résultat de satisfaction en 2022

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

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

CTM Préparateur Vendeur en Boucherie Charcuterie-Traiteur 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

BLOC N°1 : PREPARER ET ORGANISER SON TRAVAIL EN FONCTION DU PLANNING DE PRODUCTION EN BOUCHERIE OU EN CHARCUTERIE-TRAITEUR

- **Préparer et organiser le travail et le poste de travail au laboratoire en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur en :**
 - se coordonnant avec l'équipe,
 - séquençant ses tâches,
 - sélectionnant les outils et matériels, et
 - prenant en compte leur état de fonctionnement
 - les entretenant si besoin afin de travailler dans le respect de règles de sécurité
- **Participer à l'approvisionnement en matières premières en :**
 - choisissant les morceaux adéquats en fonction des productions,
 - contrôlant visuellement la qualité et la nature de la matière d'œuvre, le bon de livraison,
 - renseignant les documents de traçabilité les fiches de stock afin d'alerter les responsables en cas d'anomalie ou de rupture de stock.
- **Ranger et stocker les productions et les matières dans les installations frigorifiques en :**
 - respectant la chaîne du froid et les normes sanitaires propres à chaque produit,
 - procédant à la mise sous vide ou sous atmosphère,
 - étiquetant les aliments et les produits transformés afin de faire respecter les procédés de conservation et/ou de maturation des productions bouchères ou charcuterie-traiteur, des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- **Nettoyer les locaux, les équipements et le matériel après chaque production en :**
 - appliquant le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels élaborés par sa hiérarchie afin d'assurer l'entretien du laboratoire ou du lieu de vente.

BLOC N°2 : PREPARER DES VIANDES DE BOUCHERIE DESTINEES A LA VENTE A L'ETAL DANS LE RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE

- **Travailler les viandes et les produits carnés en :**
 - désossant de petites pièces,
 - séparant un muscle et/ou un groupe de muscles,
 - hachant la viande, en dégraissant et en coupant les rognons,
 - tranchant les foies, en préparant pour la vente les abats, les volailles ou le gibier afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation
- **Réaliser des préparations bouchères crues dans le respect des règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité en :**
 - respectant la fiche technique/recette
 - coupant les viandes appropriées,
 - vérifiant à chaque étape la conformité d'aspect, de texture de la production tout en s'assurant du respect des règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité.

BLOC N° 3 : FABRIQUER TOUT OU PARTIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE ET DE TRAITEUR DANS LE RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE

- **Participer à la réalisation des produits de charcuterie en :**
 - les assemblant, en découpant les croustes, les croustons et les canapés,
 - respectant les opérations de cuisson si nécessaire
 - réalisant la finition des fabrications afin d'assurer le respect des bonnes pratiques du charcutier-traiteur
- **Réaliser des produits traiteur en**
 - coupant et taillant les fruits et légumes,
 - élaborant des salades, des vinaigrettes et mayonnaise,
 - équilibrant les assaisonnements dans l'objectif d'avoir un produit fini conforme avec les critères qualité de l'entreprise.

BLOC N°4 : ASSURER LA VENTE, LA COMMERCIALISATION ET LA RELATION-CLIENTELE DE PRODUITS DE BOUCHERIE ET/OU DE CHARCUTERIE-TRAITEUR

- **Approvisionner et préparer l'étal de vente ou la vitrine de produits de boucherie et/ou de charcuterie après avoir procédé à leur étiquetage, en :**
 - manipulant les produits avec soin dans le respect de la réglementation des directives du chef d'entreprise,
 - vérifiant les protocoles d'enregistrement des températures des meubles réfrigérés,
 - disposant les différents produits dans les contenants adéquats,
 - contrôlant le rendu visuel afin d'harmoniser le rangement des produits selon leurs natures, leurs typologies et le respect des règles d'hygiène
- **Conduire une vente de produit(s) de prestation(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère en :**
 - demandant au client ses goûts, ses souhaits, en tenant compte de ses éventuelles contraintes, en reformulant et en conseillant le client si besoin afin de pouvoir peser le (s) produit(s) et lui énoncer le(s) prix
- **Assurer la vente les produits et des services de la boucherie, charcuterie-traiteur dans le cadre d'une prise de commande au magasin et/ou au téléphone en :**
 - prenant les informations sur les besoins/attentes du client
 - en prenant en compte les contraintes financières afin de présenter les produits et les prestations proposées par l'entreprise de boucherie et charcuterie-traiteur.
- **Conseiller le client en :**
 - le renseignant sur la provenance, la composition, la conservation et la cuisson des produits, sur les quantités appropriées par personne,
 - recommandant des associations de produits, d'accompagnements afin de satisfaire et fidéliser la clientèle.
- **Emballer des produits de boucherie-charcuterie en :**
 - sélectionnant l'emballage adéquat en fonction des produits et de ses spécificités,
 - en emballant les viandes et les préparations afin de sécuriser leur transport

Procéder à l'encaissement des produits et au rendu monnaie en :

- utilisant le matériel d'encaissement adéquat,
- appliquant la réglementation pour les différents modes de paiement,
- respectant les bonnes pratiques de l'entreprise afin de sécuriser les transactions dans l'intérêt de l'entreprise et de sa clientèle.

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 boucherie, 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