



PREPARATEUR- VENDEUR

EN BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le préparateur-vendeur est le spécialiste des préparations et de la vente de produits de boucherie charcuterie-traiteur.

Dans un secteur en pleine évolution, le titulaire du CTM Préparateur-Vendeur (niveau 3) occupera un poste d'ouvrier qualifié et pourra poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel en Boucherie ou en Charcuterie (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite une bonne condition physique, des habilités manuelles et des qualités relationnelles et créatives.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de préparer des produits de boucherie, de charcuterie et de traiteur destinés à la vente dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable d'organiser son poste de travail.
- ✓ Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du métier.
- ✓ Etre capable de présenter et de vendre ses fabrications, conseiller la clientèle.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur 2 années en alternance.

Aménagements possibles : nous consulter

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de fabrication.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°36644.

CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS

ARRETE DU 01/07/2022

RNCP N°36644

CERTIFICATEUR : CMA FRANCE

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.

Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

50%

Taux de satisfaction
Globale

81%

Taux d'insertion
professionnelle

92%

Taux de
recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

CTM PREPARATEUR- VENDEUR BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS
RNCP N°36644

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Préparer et organiser son travail en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur
- Bloc n°2 : Préparer des viandes de boucherie destinées à la vente à l'étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Bloc n°3 : Fabriquer tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

MODULES GENERAUX

Bloc n°4 : Assurer la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée avec une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Getty image_87674435 et shutterstock_785354407

Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

