BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

BM

BREVET DE MAÎTRISE

Code certification : **RNCP38527** / Organisme certificateur : **CMA France**
Date d'enregistrement : **21.12.2023** / Date d'échéance : **21.12.2026**

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le BM est un titre de niveau 5 (Bac +2) qui s'adresse à des professionnels déjà qualifiés dans leur métier, mais souhaitant attester d'une expertise technique à haute valeur ajoutée ainsi que des compétences requises par les fonctions d'encadrement / de direction d'une entreprise artisanale. Gage d'excellence, le BM confère le titre de Maître Artisan dans son métier à son titulaire.

OBJECTIFS

- ✓ Acquérir des techniques métier à haute valeur ajoutée
- ✓ Conduire son projet entrepreneurial, promouvoir et pérenniser son activité
- ✓ Définir son offre commerciale, la politique tarifaire et la stratégie de communication associées
- ✓ Développer des outils supports à la gestion financière de son activité
- ✓ Gérer ses ressources humaines, alternants compris, en capitalisant sur ses collaborateurs et le développement de leurs compétences

DURÉE DE LA FORMATION – DÉLAI D'ACCES

483 heures – Formation d'un jour par semaine sur environ 24 mois
Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. De plus, le découpage en blocs de compétences permet des entrées potentielles tout au long de l'année.
Aménagements possibles : nous consulter

TARIF

12 075 euros nets de taxes
Possibilités de prise en charge totale ou partielle en fonction de la situation propre au stagiaire
Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)

VOIES D'ACCES A LA CERTIFICATION

Après un parcours de formation continue ou dans le cadre de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), en vue de l'obtention de la certification ou d'un ou plusieurs blocs de compétences

MODALITÉS DE VALIDATION

▪ **Blocs de compétences transverses**
Des contrôles continus et / ou des épreuves terminales écrites et / ou orales
Le candidat devra obtenir une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à chacun des blocs de compétences présentés

▪ **Blocs de compétences métier**
Une épreuve pratique (note égale ou supérieure à 12/20), un mémoire (note égale ou supérieure à 10/20) et une pièce de maitrise (note égale ou supérieure à 12/20)

PUBLIC ET CONDITIONS D'ACCÈS

Chef d'entreprise - Créateur/repreneur - Salarié - Demandeur d'emploi

Prérequis :

- Etre titulaire d'un CAP Boucher + CAP Charcutier traiteur + BP Boucher + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CAP Boucher + CAP Charcutier traiteur + BP Charcutier traiteur + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CTM Boucher charcutier traiteur + BP Boucher + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CTM Boucher charcutier traiteur + BP Charcutier traiteur + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CAP Boucher + BP Boucher + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CAP Charcutier traiteur + BP Charcutier traiteur + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un BEP Boucher Charcutier + BP Boucher + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un BEP Boucher Charcutier + BP Charcutier traiteur + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un BAC Pro boucher charcutier traiteur + 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement,
- Etre titulaire d'un BP Boucher + BP Charcutier traiteur + 1 an d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) + entretien de positionnement,

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

LIEUX ET DATES

▪ **Blocs de compétences transverses :** CMA Schiltigheim et Mulhouse
▪ **Blocs de compétences métier :** Centre de Formation Bernard Stalter d'Eschau
Le découpage en blocs de compétences permet une intégration potentielle du parcours de formation à différents moments de l'année

CONTACTS

CONSEILLERES DE FORMATION

Schiltigheim :
Isabelle CRIQUI — 03 88 19 79 18
icriqui@cm-alsace.fr

Colmar :
Armelle KERAMPRAN — 03 89 46 89 75
akerampran@cm-alsace.fr

Mulhouse :
Agnès LUSTENBERGER — 03 89 46 89 11
alustenberger@cm-alsace.fr

REFERENTE HANDICAP
Alsace : Véronique LITTEL — 03 88 19 79 17
vlittel@cm-alsace.fr

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

www.cm-alsace.fr
www.facebook.com/CMAlsace/
www.instagram.com/cm_alsace/

Taux de satisfaction	Taux de réussite	Taux d'insertion global	Taux d'insertion métier
88,4%*	60%*	80%*	75%*
* Enquête satisfaction annuelle BM 2023 - 1er semestre 2023	* Compilé à partir des cohortes 2021, 2022 et 2023	* Données France Compétences 2022 (Emploi à 6 mois)	* Données France Compétences 2022 (dans le métier visé)

BM BOUCHER
CHARCUTIER TRAITEUR

BREVET DE MAÎTRISE

PROGRAMME

BLOCS DE COMPETENCES METIER (154 heures)

- **Concevoir des offres de prestation bouchères - charcutières - traiteur dans le respect de la réglementation et du développement durable**
  - Technologie
- **Superviser et maîtriser la gestion des productions bouchères - option 1**
  - Pièce de maitrise
- **Superviser et maîtriser la gestion des productions charcutières et traiteurs - option 2**
  - Pièce de maitrise

BLOCS DE COMPETENCES TRANSVERSES (329 heures)

- **Créer et / ou développer une entreprise artisanale** (49 heures)
- **Commercialiser les prestations d'une entreprise artisanale** (98 heures)
- **Gérer l'aspect financier d'une entreprise artisanale** (84 heures)
- **Gérer les ressources d'une entreprise artisanale** (42 heures)
- **Recruter et former un alternant** (56 heures)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation réalisée en présentiel
- Méthodes pédagogiques actives et participatives mobilisées tout au long du parcours de formation et supports à l'acquisition des compétences opérationnelles : pratique des gestes professionnels en laboratoire de production, mises en situation, échanges et travaux de groupe…

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée de formateurs diplômés dans la discipline enseignée et de formateurs professionnels confirmés. La liste des intervenants est disponible en contactant la CMA.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation formative support au contrôle de l'acquisition progressive des compétences attendues en vue de l'obtention des blocs de compétences visés :

- QCM, quizz…
- Exercices pratiques
- Mises en situation
- Travaux en groupe et sous-groupes
- Échanges entre pairs

Évaluation sommative : cf. modalités de validation répertoriées ci-dessus

Crédit photo : GettyImages-945849940 et shutterstock_785354407

MOYENS MATERIELS

Les moyens matériels mobilisés sont en adéquation avec le référentiel de formation. Dans ce cadre, les blocs de compétences transverses sont réalisés au sein d'une salle de formation comprenant entre autres équipements, un accès internet haut débit et un vidéoprojecteur, avec mise à disposition d'une salle informatique sur la volumétrie horaire qui le nécessiterait. Et parallèlement, un laboratoire de production est support à la réalisation des blocs de compétences métier.

Conditions générales de vente