



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr



Code(s) NSF : **221s**

Code CPF :

C.T.M. PREPARATEUR VENDEUR
Opt. BOUCHERIE

04ENR_FIP_CTMPréparateurVendeurOptBoucherie

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Nov. 2022

Public :

Tout public

Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée/ Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

- 12 semaines de cours sur 1 an (420H en centre de formation et 1400H en entreprise)

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin, tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat Technique des Métiers (C.T.M) Préparateur Vendeur option Boucherie (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP34311) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de préparateur vendeur (euse) en boucherie

Compétences visées et résultats attendus :

- Etre capable de fabriquer des produits de qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Etre capable d'organiser son poste de travail
- Etre capable de maîtriser les compétences technologiques du métier
- Etre capable de présenter ses produits sur l'étal
- Etre capable de vendre ses produits

Session 2022 :

Taux de réussite à l'examen de 100%

* Chemin d'accès : <https://crma-grandest.fr>

1/3

Lieu de formation & contact :

Centre de Formation de la Chambre des
Métiers – Cepal
3 Rue de la Vezouze,
54520 Laxou
Tél. : 03.83.96.52.50
cepal@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement transversal :
Communication en langue vivante étrangère / Gestion de base /
Sciences appliquées
- Enseignement professionnel :
Relation clientèle / Communication professionnelle / Organisation du
travail / Technologie / Pratique

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en
entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières
dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle,
vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations
pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier
national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales,
épreuves pratiques)

Coût de la formation :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

Pour plus de renseignements :

- Référent / Contact Handicap - mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Débouchés :

Préparateur vendeur (euse) en boucherie

Possibilité de poursuites d'études :

- CAP charcutier-traiteur / CAP boucher
- BP boucher

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boucherie-charcuterie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)