



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

C.T.M. PREPARATEUR VENDEUR EN BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR



04ENR_FIP_CTMPréparateurVendeurBoucherieCharcuterieTraiteur

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

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 : Mars 2025

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : 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 en Boucherie Charcuterie Traiteur (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP36644) 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 charcuterie-traiteur

Compétences visées et résultats attendus :

- Préparer et organiser son travail en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur
- Préparer des viandes de boucherie destinées à la vente à l'étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Fabriquer tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur

NOUVELLE FORMATION

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/3

**Lieu de formation
& contact :**

CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@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 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 :

- Le candidat doit valider les modalités d'évaluation inhérentes aux 4 blocs de compétences : la Pratique professionnelle en boucherie et en charcuterie-traiteur, les Études de cas (Epreuves écrites abordant la production, la Technologie et les sciences appliquées, les relations humaines, la communication, la gestion de base, l'organisation du travail, l'anglais ou l'allemand), et les Mises en situation professionnelle en centre de formation/entreprise.
 - Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes : un dossier technique et présentation orale d'une situation de travail et un tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)
 - Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

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 d'hébergement

Participants :

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Débouchés

Les emplois accessibles par le CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur sont :

- Vendeur en charcuterie-traiteur
- Vendeur en boucherie
- Vendeur en boucherie-charcuterie
- Etalier
- Etalier-vendeur
- Employé polyvalent en boucherie-charcuterie
- Vendeur charcuterie-rôtisserie-traiteur

Possibilité de poursuites d'études :

- CAP charcutier-traiteur / CAP boucher
- BP boucher
- CS Employé Traiteur

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)