Fiche diplôme

BREVET DE MAÎTRISE OPTION PRODUCTIONS BOUCHÈRES, OPTION PRODUCTIONS CHARCUTIÈRES ET TRAITEURS

Code RNCP 38527 - France Compétences

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'organiser les productions des réalisations bouchères, charcutières et traiteurs. Il élaborera les fiches techniques de production (recettes, process de fabrication, progression, etc.) et supervisera tous les types de travaux bouchers ainsi que les fabrications charcutières. Il veillera à la rentabilité de l'entreprise en optimisant les phases de production, d'achat et de commercialisation.

En alternance | 2 ans | Niveau 5 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un BP Boucher ou BP Charcutier-traiteur. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Option productions bouchères, Option productions charcutières et traiteurs s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

+ Équipements adaptés aux évolutions du métier
+ Matériel technologique dernière génération
+ Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
+ Médiateur de l'apprentissage
+ Possibilité de restauration sur place ou à proximité
+ Stationnement gratuit
+ Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site
  handicap57@cma-moselle.fr
+ Transports en commun & pistes cyclables à proximité
+ Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Concevoir des offres de prestation bouchères-charcutières-traiteur dans le respect de la règlementation et du développement durable
- Superviser et maitriser la gestion des productions bouchères (option)
- Superviser et maitriser la gestion des productions charcutières et traiteurs (option)

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur
- Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs
- Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie et de la charcuterie et du Traiteur et dans les domaines transversaux (Développement, gestion financière, Ressources humaines, ...) et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

** Les niveaux d'étude*

Niveau 3 CAP-CTM-CS-CQP Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION MOSELLE

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.
www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.