



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](http://www.cma-grandest.fr)

[contact@cma-grandest.fr](mailto:contact@cma-grandest.fr) - [www.artisanat.fr](http://www.artisanat.fr)

# B.M. BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs



Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

04ENR\_FIP\_BMBoucherCharcutierTraiteur

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 :

Nous contacter

## Statut :

Apprenti

## Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H 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 Brevet de maîtrise (B.M) Boucher Charcutier-Traiteur

Diplôme de niveau 5 (Bac+2) enregistré au RNCP sous le n°38527

## Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de boucher charcutier-traiteur.

## Compétences visées et résultats attendus :

- BLOC 1 : Concevoir des offres de prestation bouchères-charcutières-traiteur dans le respect de la réglementation et du développement durable
- BLOC 2 : Superviser et maîtriser la gestion des productions bouchères (option)
- BLOC 3 : Superviser et maîtriser la gestion des productions charcutières et traiteurs (option)
- BLOC 4 : Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur
- BLOC 5 : Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs
- BLOC 6 : Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur

PAS DE SESSION EN 2024

## 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

- CMA Formation Épinal  
16 avenue Dutac  
88000 EPINAL  
Tél. : 03.29.69.21.88  
Cmaformation-epinal@cma-  
grandest.fr

## Contenu :

### **- Enseignement professionnel :**

#### **- Tronc commun :**

Proposition d'une offre de prestation de produits différenciée.  
Prévision et sélection des moyens nécessaires à la vente des produits  
Organisation des achats de matière d'œuvre  
Organisation et gestion des stocks de matières premières.  
Veille à la qualité des produits  
Identification des souhaits de sa clientèle et proposition d'une offre adaptée à sa demande  
Encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de la boucherie-charcuterie-traiteur  
Préparation et réalisation d'un recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage)  
Développement des compétences des salariés et des apprentis  
Analyse et amélioration de l'organisation du travail de l'atelier de production, de l'espace de vente  
Animation des équipes de l'entreprise de boucherie-charcuterie traiteur

#### **-Option productions bouchères :**

Découpe de la carcasse pour des préparations bouchères  
Création de tous types de travaux Bouchers  
Réalisation des préparations bouchères crues innovantes et/ou traditionnelles

#### **-Option productions charcutières et traiteurs :**

Préparations préliminaires pour les productions charcutières et traiteur  
Réalisation de tous types de fabrications charcutières  
Réalisation et élaboration d'une gamme traiteur magasin et d'une prestation extérieure

## 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 :

- 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)

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 de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

**Participants :**

NC

**Pour plus de renseignements :**

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :  
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :  
cpla@cma-grandest.fr

**Débouchés**

Le titulaire du BM Métiers de la Boucherie et de la Charcuterie-Traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie charcuterie traiteur, mono-site ou multi-sites.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Chef d'entreprise artisanale
- Porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise
- Salarié chef d'équipe
- Chef de laboratoire
- Responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites)

**Possibilité de poursuites d'études :**

Licence professionnelle

**Qualification des formateurs :**

- Formateurs professionnel : qualifiés et ayant une expérience en boucherie-charcuterie-traiteur
- Formateurs enseignement général : qualifiés 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)