

Brevet de Maîtrise

Date de l'enregistrement : 21/12/2023

Date d'échéance : 21/12/2026

RNCP 38527

Certificateur : CMA France

BM BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Contexte professionnel

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5) peut diriger ou créer son entreprise. Il maîtrise les différentes fonctions de l'entreprise du marketing, à la gestion, de la fabrication à la commercialisation et les ressources humaines. Il maîtrise la fabrication d'une large gamme de produits et transforme la viande, les poissons, les légumes qu'il sait valoriser et commercialiser. Les débouchés sont nombreux et dans des secteurs variés : l'artisanat, la restauration, l'industrie.

Objectifs

- Etre capable de fabriquer des produits de grande qualité.
- Etre capable de gérer un point de vente.
- Etre capable de manager des équipes.
- Etre capable de commercialiser des gammes de produits.

Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

Etre titulaire du Brevet Professionnel Boucher ou du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6** apprenants.

Effectif maximum par classe : **20** apprenants.



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

Contacts

CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins

67114 ESCHAU

☎ 03.88.59.00.80

✉ cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

✉ developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

📘 www.facebook.com/cfbs67114

📷 http://www.instagram.com/cf_bernardstalter

Lieu et date



La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.



Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation Bernard Stalter.

Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue. Autres : nous consulter.

**Taux de
réussite****Taux de
satisfaction****Taux d'insertion
professionnelle****Taux de
poursuite d'étude****81 %**

PROGRAMME

Modules professionnels

Bloc n°1 : Concevoir des offres de prestation bouchères-charcutières-traiteur dans le respect de la réglementation et du développement durable. Bloc n°2 : Superviser et maîtriser la gestion des productions bouchères (option). Bloc n°3 : Superviser et maîtriser la gestion des productions charcutières et traiteurs (option).

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours. Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.

Modules généraux

Bloc n°4 : Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur. Bloc n°5 : Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs. Bloc n°6 : Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur.

Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
Découvrez nos offres d'apprentissage



FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE
GLACERIE - CONFISERIE
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART

Conditions générales
de vente :

