



CMA FORMATION

BREVET DE MAÎTRISE BOUCHER

CHARCUTIER TRAITEUR

, option productions bouchères

, option productions charcutières et traiteurs

Certification inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles

Date de l'enregistrement : 21/12/2023

Date d'échéance : 21/12/2026

RNCP n°38527

Certificateur : CMA France

Contexte professionnel

Le Brevet de Maîtrise (BM) est un titre de niveau 5 (Bac +2) qui s'adresse à des professionnels déjà qualifiés dans leur métier, mais souhaitant attester d'une expertise technique à haute valeur ajoutée ainsi que des compétences requises par les fonctions d'encadrement / de direction d'une entreprise artisanale. Gage d'excellence, le BM confère le titre de Maître Artisan dans son métier à son titulaire.

Public et conditions d'accès

Chef d'entreprise - Salarié - Créateur / repreneur - Demandeur d'emploi

Prérequis :

- CAP Boucher + CAP Charcutier traiteur + BP Boucher + 2 années d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- CAP Boucher + CAP Charcutier traiteur + BP Charcutier traiteur + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- CTM Boucher charcutier traiteur+ BP Boucher + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- CTM Boucher charcutier traiteur+ BP Charcutier traiteur + 2 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- CAP Boucher + 1 BP Boucher + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- CAP Charcutier traiteur + 1 BP Charcutier traiteur + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- BEP (certification intermédiaire du Bac Pro) Boucher Charcutier + 1 BP Boucher + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- BEP (certification intermédiaire du Bac Pro) Boucher Charcutier + 1 BP Charcutier traiteur + 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- Baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur + 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage), **OU**
- BP Boucher + BP Charcutier traiteur + 1 an d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage).

Effectif minimum par classe : 10 apprenants.

Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Contacts

CMA Formation Schiltigheim - Isabelle CRIQUI

30 avenue de l'Europe, 67300 SCHILTIGHEIM

☎ 03 88 19 79 18 / ✉ icriqui@cm-alsace.fr

CMA Formation Colmar - Armelle KERAMPRAN

13 avenue de la République, 68000 COLMAR

☎ 03 89 46 89 75 / ✉ akerampran@cm-alsace.fr

CMA Formation Mulhouse - Agnès LUSTENBERGER

12 boulevard de l'Europe, 68100 MULHOUSE

☎ 03 89 46 89 11 / ✉ alustenberger@cm-alsace.fr

Référente handicap - Véronique LITTEL

☎ 03 88 19 79 17 / ✉ vlittel@cm-alsace.fr

Objectifs

- ✔ **Acquérir** des techniques métier à haute valeur ajoutée.
- ✔ **Conduire** son projet entrepreneurial, **promouvoir** et **pérenniser** son activité.
- ✔ **Définir** son offre commerciale, la politique tarifaire et la stratégie de communication associées.
- ✔ **Développer** des outils supports à la gestion financière de son activité.
- ✔ **Gérer** ses ressources humaines, alternants compris, en capitalisant sur ses collaborateurs et le développement de leurs compétences.

Tarif

12 075,00 euros nets de taxes.

Possibilité de prise en charge totale ou partielle en fonction de la situation propre au participant.

Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF).

Lieux et dates

La formation est proposée au sein des sections CMA de Schiltigheim et Mulhouse, avec réalisation des blocs de compétences métier au sein du Centre de Formation Bernard Stalter d'Eschau.

Pour connaître les calendriers de formation, nous contacter ou consulter la programmation sur notre site internet : www.cm-alsace.fr

Durée de la formation – délai d'accès

483 heures réparties sur **24 mois en moyenne** à raison d'**une journée par semaine** (le lundi, hors aménagements ponctuels du calendrier de formation).

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre **1 et 4 mois**.

Le découpage en blocs de compétences permet des entrées potentielles à différents moments du parcours de formation.

Modalités de validation

- **Blocs de compétences transverses :**
 - Des contrôles continus et / ou épreuves terminales écrites et / ou orales.
 - Le candidat devra obtenir une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à chacun des blocs de compétences présentés.
- **Blocs de compétences métier :**
 - Une épreuve de technologie relative au métier et la réalisation d'une pièce de maîtrise sont supports à la validation des deux blocs de compétences concernés.

Possibilité de validation totale (obtention de la certification) ou partielle (obtention d'un ou plusieurs blocs de compétences).

Modalités de formation

Cette formation est accessible en :

- Formation Continue.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de recommandation
50% (cohortes 2023 et 2024)	92% (enquête BM 2025)	84.3% (données France Compétences – cohortes 2020, 2021 et 2022)	100% (enquête BM 2025)

PROGRAMME

- ❑ **BLOCS DE COMPETENCES METIER (154h00)**
 - **Bloc de compétences : Concevoir des offres de prestation bouchères-charcutières-traiteur dans le respect de la réglementation et du développement durable**
 - Technologie
 - **Bloc de compétences : Superviser et maîtriser la gestion des productions bouchères (option 1)**
 - Pièce de maîtrise
 - **Bloc de compétences : Superviser et maîtriser la gestion des productions charcutières et traiteurs (option 2)**
 - Pièce de maîtrise

Modalités pédagogiques

- Formation réalisée **en présentiel**.
- Méthodes pédagogiques actives et participatives mobilisées tout au long du parcours de formation et supports à l'acquisition des compétences opérationnelles : pratique des gestes professionnels en laboratoire de production, mises en situation, échanges et travaux de groupe...

Modalités d'évaluation

- Evaluations formatives supports au contrôle de l'acquisition progressive des compétences attendues en vue de l'obtention des blocs de compétences visés : QCM / quiz, exercices pratiques, mises en situation, travaux en groupe et sous-groupes, échanges entre pairs.
- Evaluations sommatives : cf. modalités de validation répertoriées ci-dessus.

- ❑ **BLOCS DE COMPETENCES TRANSVERSES (329h00)**
 - **Créer et / ou développer une entreprise artisanale** (49 heures)
 - **Commercialiser les prestations d'une entreprise artisanale** (98 heures)
 - **Gérer l'aspect financier d'une entreprise artisanale** (84 heures)
 - **Gérer les ressources d'une entreprise artisanale** (42 heures)
 - **Recruter et former un alternant** (56 heures)

Équipement technique

- Les moyens matériels mobilisés sont en adéquation avec le référentiel de formation. Dans ce cadre, les blocs de compétences transverses sont réalisés au sein d'une salle de formation comprenant entre autres équipements, un accès internet haut débit et un vidéoprojecteur, avec mise à disposition d'une salle informatique sur la volumétrie horaire qui le nécessiterait. Et parallèlement, un laboratoire de production est support à la réalisation des blocs de compétences métier.

Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée de **formateurs experts** des thématiques enseignées et des entreprises artisanales. La liste des intervenants est disponible en nous contactant.

Conditions générales de vente :



Retrouvez toutes nos formations sur notre site

**FORMATIONS COURTES
FORMATIONS DIGITALES
CERTIFICATIONS
FORMATIONS INDIVIDUALISÉES**