

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(e)

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

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

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(e) 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

Contenu :

- Enseignement transversal :

Créer et/ou développer une entreprise artisanale de boucherie-charcuterie
Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs en français et en langue étrangère
Gérer économiquement l'entreprise de boucherie-charcuterie
Gérer les ressources humaines de l'entreprise de boucherie-charcuterie
Recruter et former un alternant

- Enseignement professionnel :

Superviser et maîtriser les travaux bouchers, les fabrications charcutières et traiteurs dans le respect des règles d'hygiène
Concevoir et effectuer une offre de prestation de produits de boucherie, charcuterie, traiteur en lien avec le développement durable

Coût :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Équipements :

- 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'Épinal)
- Possibilité d'hébergement

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

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

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 multisites.

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 (multisites)

Possibilité de poursuites d'études :

Licence professionnelle

Pour les équivalences et passerelles (cf. notre site internet ou nous contacter)

Qualification des formateurs :

- Formateurs professionnels : qualifiés et ayant une expérience en boucherie-charcuterie-traiteur
- Formateurs enseignement général : qualifiés avec une expérience en enseignement

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : 100 %

Taux de présentation à l'examen : 100 %



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

MÉTIERS DE BOUCHE