

CTM

Certificat Technique des Métiers

Boucher-Charcutier-Traiteur

par la voie de l'apprentissage

Le Certificat Technique des Métiers « *Boucher-charcutier-traiteur* » est un titre national de niveau V se préparant dans le cadre *d'un contrat d'apprentissage de trois années*.

Formation

Objectif

Préparer à une première qualification professionnelle dans le métier.

Public visé

Jeunes de 16 à moins de 26 ans (15 ans si sortant de classe de 3^e)

Rémunération

Rémunération selon la réglementation en vigueur.

Domaines de la formation

▪ *Domaine professionnel*

- Identifier les différentes espèces animales
- Transformer des carcasses de leur état initial de « gros morceaux de découpe » jusqu'à leur présentation en morceaux de détail en vue de leur mise en vente
- Choisir et préparer les viandes et autres matières d'œuvre
- Préparer et fabriquer différents mets
- Connaître, utiliser et entretenir l'outillage et les équipements des laboratoires
- Conserver et stocker les produits
- Connaître la législation spécifique aux produits fabriqués
- Connaître les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements et installations
- Gérer et maintenir son poste de travail
- Gérer les relations avec la clientèle et les fournisseurs
- Apprendre le travail en équipe au sein d'une entreprise
- Connaître l'entreprise et l'environnement économique, juridique et social

▪ *Domaines généraux*

- Communication
- Gestion
- Organisation du travail
- Langue vivante
- Sciences appliquées

Lieux de formation

CFA « Centre Alsace Marcel Rudloff »

23 rue d'Agen
68000 COLMAR
Tél. 03.89.21.57.40 — Fax. 03.89.23.99.44

CFA Eschau

21 rue des Fusiliers Marins
67114 ESCHAU
Tél. 03.88.59.00.80 — Fax. 03.88.59.00.76

CFA du lycée André Siegfried

12 rue des Dominicains - BP 40234
67504 HAGUENAU CEDEX
Tél. 03.88.73.77.68 — Fax. 03.88.63.82.12

CFA du LP Roosevelt

18 rue de la Tour du Diable - BP 2307
68069 MULHOUSE CEDEX
Tél. 03.89.36.20.90 — Fax. 03.89.36.20.91

La formation au CFA

Durée de la formation :

420 heures minimum par an

Rythme d'alternance :

Selon les CFA.



Chambre de Métiers d'Alsace

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Boucher-charcutier- traiteur

Certificat Technique des Métiers

Modalités d'évaluation

Examen par épreuves terminales ponctuelles.

Domaine professionnel

Evaluation des acquis professionnels en entreprise
Pratique professionnelle
Etude de cas (comprenant les domaines généraux)
Présentation orale d'une situation de travail

Organisation professionnelle

Fédération régionale des bouchers-charcutiers et traiteurs d'Alsace
Rue Joseph Graff - BP 22
67810 HOLTZHEIM
Tél. 03.88.10.36.72 - Fax. 03.88.10.36.74 - bouch.charc.alsace@wanadoo.fr



Contacts

Renseignements et inscription à la CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE

Service « Jeunes et Entreprises »

Bas-Rhin : Tél. **03.88.19.55.81** — je.bas-rhin@cm-alsace.fr

CMA - Espace Européen de l'Entreprise
30 avenue de l'Europe
67300 Schiltigheim

Colmar : Tél. **03.89.20.84.50** — je.colmar@cm-alsace.fr

CMA - 13 avenue de la République - CS 20040
68025 Colmar Cedex

Mulhouse : Tél. **03.89.46.89.00** — je.mulhouse@cm-alsace.fr

CMA - 12 boulevard de l'Europe - BP 3007
68061 Mulhouse Cedex

www.cm-alsace.fr

www.facebook.com/CMAAlsace