BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

BM

BREVET DE MAÎTRISE
RNCP N°19184

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet de Maitrise 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 (achat, approvisionnement, marketing).
- ✓ Etre capable de manager des équipes.
- ✓ Etre capable de commercialiser des gammes de produits en tenant compte des coûts et de la rentabilité.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

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 : se renseigner au CFA.
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

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.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :
- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 - RNCP n°19184.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du Brevet Professionnel Boucher ou du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

LIEU ET DATES

Lieu :
La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :
Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA
21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
Développeurs de l'apprentissage
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr

www.facebook.com/cfaeschau
www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle
67%	79%	100%

16-01
Nov. 2020

BM BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

BREVET DE MAÎTRISE
RNCP N°19184

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Fabrication d'une commande
- Bon d'économat / étude de prix
- Organisation du travail
- Technologie / résolution de problème
- Projet professionnel (dossier / soutenance)

MODULES GENERAUX

- Fonction entrepreneuriale.
- Fonction commerciale.
- Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale.
- Fonction gestion des ressources humaines.
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant.
- Fonction communiquer à l'international.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo…
- Alternance entreprise / centre de formation.

EQUIPEMENT 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.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

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

Crédit photo : GettyImages-945849940 et shutterstock_785354407

Conditions·générales¶ de·vente¶

UNION EUROPÉENNE
Fonds Social Européen

Boucher Charcutier Traiteur

Chambre de Métiers d'Alsace

CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE •
• GLACERIE - CONFISERIE •
• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •