



BOUCHER- CHARCUTIER- TRAITEUR

CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS
RNCP N°34375

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le boucher-charcutier-traiteur exerce en fait 3 métiers. Celui du travail de la viande, celui des préparations de charcuterie et enfin il réalise des préparations salées et sucrées en qualité de traiteur. Le CTM Boucher-Charcutier-Traiteur (niveau 3) apporte toutes les compétences pour évoluer dans les 3 domaines.

La poursuite du parcours est possible vers un Brevet Professionnel Boucher ou un Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite une bonne condition physique, des habilités manuelles et des qualités relationnelles et créatives.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de réaliser des productions de qualité en boucherie charcuterie et traiteur.
- ✓ Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du secteur.
- ✓ Etre capable d'organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable de commercialiser les productions réalisées.

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 3 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 3 - RNCP n°34375.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :
- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du CFA).

Autres publics : nous consulter.

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

Anais 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

89%

Taux de satisfaction

79%

Taux d'insertion professionnelle

50%

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Technologie
- Sciences alimentaires

MODULES GÉNÉRAUX

- Relations clientèle
- Communication professionnelle
- Gestion de base
- Organisation du travail
- Communication en langue étrangère

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 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.

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.



Crédit photo : GettyImages-945849940 et shutterstock_785354407



La certification qualité a été délivrée à la Chambre de Métiers d'Alsace au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

ACTIONS FORMATION

ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE

[Conditions générales
de vente](#)



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

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

CFA ESCHAU

