

PREPARATEUR VENDEUR

OPTION CHARCUTERIE-TRAITEUR

CTM
CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS
RNCP N°4536

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le préparateur vendeur option charcuterie-traiteur est le spécialiste de la fabrication de produits de charcuterie, de préparations salées et de leur vente.
Dans un secteur en plein évolution, le titulaire du CTM Préparateur Vendeur (niveau 3) occupera un poste d'ouvrier qualifié et pourra poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) et 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 fabriquer des produits de qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable d'organiser son poste de travail.
- ✓ Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du métier.
- ✓ Etre capable de présenter ses produits sur l'étal.
- ✓ Etre capable de vendre ses produits.

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 3 - RNCP n°4536.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :
- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3ème (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

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
57%	79%	50%

CTM PREPARATEUR VENDEUR OPTION CHARCUTERIE-TRAITEUR

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS
RNCP N°4536

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Sciences alimentaires
- Technologie

MODULES GENERAUX

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

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-484207184 et shutterstock_785354407

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

UNION EUROPÉENNE
Fonds Social Européen

Boucher Charcutier Traiteur

Chambre de Métiers d'Alsace
CFA ESCHAU
APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE - GLACERIE - CONFISERIE •
• BOUCHERIE - TRAITEUR • PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •