



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

CTM PRÉPARATEUR-VENDEUR EN BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR

Niveau 3 RNCP36644

OBJECTIFS

Préparer et organiser son travail en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur

Préparer des viandes de boucherie destinées à la vente à l'étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Fabriquer tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Assurer la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconvertir

PRÉREQUIS

Etre titulaire de l'un des diplômes suivants :
CAP Boucher, CAP Charcutier, Autre diplôme de niveau équivalent ou supérieur

DURÉE

1 an en alternance : 455 h en Centre de Formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations

Rythme d'alternance : le candidat débute sa formation en entreprise et alterne ensuite entre le CFP et l'entreprise à raison d'une semaine en CFP (4 jours : du lundi au jeudi), suivie de 3 semaines en entreprise

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification est acquise par la validation de l'ensemble des blocs de compétences et d'un dossier technique et présentation orale d'une situation travail. Pour les candidats dans le cadre d'un contrat en alternance par la validation d'un tableau d'appréciation des compétences évalués par le maître d'apprentissage et un enseignant du domaine professionnel

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/ctm-preparateur-vendeur-en-boucherie-charcuterie-traiteur>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire

DÉBOUCHÉS

Vendeur en charcuterie-traiteur, vendeur en boucherie, étalier, étalier-vendeur, employé polyvalent en boucherie-charcuterie, vendeur charcuterie-rôtisserie-traiteur

SUITE DE PARCOURS

BP Boucher

BP Charcutier-Traiteur

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, pas de passerelle pour cette certification

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 01-07-2022

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/36644/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

LE MANS

02 43 50 13 70 - urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

 FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](https://www.urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

