



BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

CTM
CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS
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 Centre de Formation Marcel Rudloff.

La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du contrat d'Apprentissage.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

MODALITES DE VALIDATION

- Les évaluations finales comportent:
- des épreuves ponctuelles écrites et présentation orale
 - des épreuves pratiques

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING
Développeur de l'apprentissage
03 89 21 57 44
developpeur.cfamr@orange.fr

Secrétariat : 03 89 21 57 40
secretariat.cfamr@orange.fr

Site internet : www.cfa-colmar.com



BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

CTM
CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS
RNCP N°34375

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Alimentaire
- Technologie Alimentaire
- Sciences Appliquées

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Evaluations formatives :
 - exercices pratiques
 - présentations orales

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.



MODULES GENERAUX

- Gestion Commerce
- Communication
- Mathématiques
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Langue vivante (Allemand)
- Education Physique et Sportive (EPS)
- Arts Appliqués à la Profession

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite

61,1%

Par type de diplôme
calculé sur 3 années

Taux de
satisfaction

92%

Taux d'insertion
professionnelle global

83,3%

Source: IPA 2020



ministère
Éducation
nationale

