



# PREPARATEUR VENDEUR

## OPTION BOUCHERIE

**CTM**  
CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS  
RNCP N°34311

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le préparateur vendeur en boucherie est le spécialiste de la fabrication et de la vente de production à base de viande cuite ou cru. 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 en 2 ou 3 ans selon le CTM préparé – 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  
La formation en entreprise est prise en compte.

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<sup>ème</sup> (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](mailto:developpeur.cfamr@orange.fr)

Secrétariat : 03 89 21 57 40  
[secretariat.cfamr@orange.fr](mailto:secretariat.cfamr@orange.fr)

Site internet : [www.cfa-colmar.com](http://www.cfa-colmar.com)



### 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)

#### 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

