



## PREPARATEUR VENDEUR EN BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) Préparateur(trice)-vendeur(se) en boucherie charcuterie-traiteur réalise à la fois des opérations de préparation des productions, la mise en étal et la vente auprès de la clientèle. Dans un secteur en plein évolution, le(la) titulaire du CTM Préparateur Vendeur (niveau 3) occupera un poste d'ouvrier(ère) qualifié(e) 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

- 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 une partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Réaliser la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

### TARIFS

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

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

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 14 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

### MODALITES DE VALIDATION

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

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.


## CTM CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS RNCP N°36644

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- De 16 à 29 ans
- A 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. 

Aucun prérequis nécessaire à l'entrée en formation.

### 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  
Responsable des relations jeunes-entreprises  
03 89 21 57 44  
[developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

Secrétariat : 03 89 21 57 40  
[secretariat@cfa-colmar.com](mailto:secretariat@cfa-colmar.com)

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.

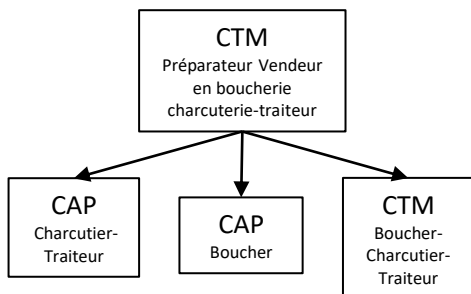
### MODALITES D'EVALUATION

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

### INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

### FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :  
<https://www.onisep.fr>

### MODULES GENERAUX

- Gestion Commerce
- Communication
- Mathématiques
- Langue vivante (Allemand)
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- 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 des 3  
dernières années

**Données insuffisantes  
(nouveau diplôme)**

Taux de satisfaction  
global<sup>1</sup>

**90%**

<sup>1</sup> : D'après une enquête réalisée en février 2022 auprès de 1077 apprentis

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

