



FICHE DIPLÔME

VENTE - COMMERCE

CTM PRÉPARATEUR- VENDEUR - EN BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR

Grâce à son CTM préparateur- vendeur - en boucherie charcuterie-traiteur, le(la) titulaire peut assurer une prestation de vente de qualité dans des boucheries et/ou charcuteries-traiteur du secteur artisanal.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Pas de prérequis



OBJECTIFS :

- Ranger et stocker les productions et les matières premières,
- Renseigner les documents de traçabilité et les fiches de stock,
- Valoriser différentes pièces pour leur commercialisation et réaliser des produits de charcuterie et traiteur,
- Préparer un étal de vente ou une vitrine, vendre, conseiller, emballer et encaisser,
- Respecter les règles de nettoyage, d'hygiène et de sécurité alimentaire.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Vendeur en charcuterie-traiteur, boucherie, rôtisserie,
- Etalier, Etalier-vendeur,
- Employé polyvalent en boucherie-charcuterie,



EFFECTIFS

10 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :
Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :
Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Préparation et organisation du travail en fonction du planning de production,
- Préparation des viandes de boucherie destinées à la vente,
- Fabrication de tout ou partie de produits de charcuterie et traiteur,
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Vente, commercialisation et relation-clientèle.

En entreprise

- Désosser, Découper et Préparer les viandes,
- Réaliser des préparations bouchères crues,
- Préparer les matières premières entrant dans la fabrication des produits de charcuterie, Participer à certaines phases de réalisation et d'élaboration des produits traiteurs et d'accompagnement simples.
- Réaliser la mise en place en vitrine ou en comptoir ainsi que la vente de ces produits à la clientèle

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle,
- Parcours individualisé possible selon profils,
- Suivi des apprenants réalisé par le référent en formation, en centre et en entreprise,
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...),
- Mobilité européenne via ERASMUS+,
- Formation adaptable aux situations de handicap.



ENCADREMENT

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



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

**CAP EMPLOYÉ DE VENTE
SPÉCIALISÉ OPTION A ET B**

FORMATION

**CAP BOUCHER OU CAP
CHARCUTIER**

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filiale



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de
**Métiers
Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE