



BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) boucher(ère)-charcutier(ère)-traiteur exerce en fait 3 métiers. Celui du travail de la viande, celui des préparations de charcuterie et enfin il(elle) 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 6 mois. La formation se déroule sur 3 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

Titre de niveau 3

RNCP N°37530

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^{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. 

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

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : inscription@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Référente personnes en situation de handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognet@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

N° 37530

Arrêté du 24 avril
2023

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.

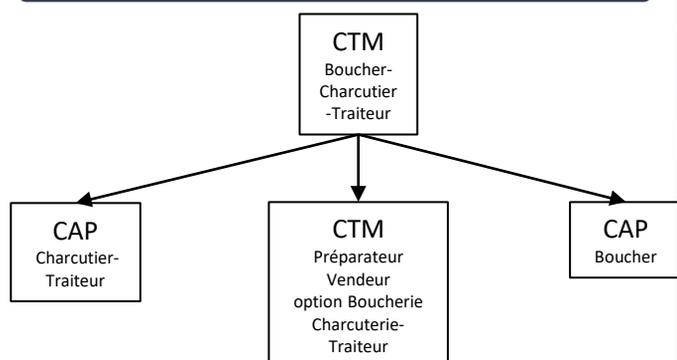
MODALITES D'EVALUATION

- 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
- 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.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Inscription professionnelle :

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

