



PREPARATEUR VENDEUR

EN BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le Préparateur-vendeur 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 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

Être capable de :

- 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 épreuves de certification se présentent sous forme d'épreuves ponctuelles

Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques. La formation en entreprise est prise en compte.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3

CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS

Titre de niveau 3


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^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

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.langrognnet@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

CLIQUEZ ICI



N° 36644



01/07/2022



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Alimentaire
- Pratique Boucherie Charcuterie Traiteur
- Sciences Appliquées

MODALITES PEDAGOGIQUES

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

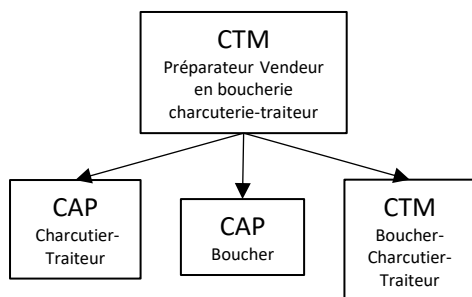
MODALITES D'ÉVALUATION

- 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 BOUCHERIE 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 ou Anglais)

MOYENS ET OUTILS

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

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Aide au permis de 500 € (à partir de 18 ans).
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

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