

PREPARATEUR VENDEUR

OPTION BOUCHERIE

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 sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au CFA.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°34311.

CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS RNCP N°34311

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du CFA).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants. Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu:

La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates

Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA

21 rue des fusiliers marins - BP 30415 67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER Développeurs de l'apprentissage

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr

0

www.facebook.com/cfaeschau

3

www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite

satisfaction

Taux d'insertion professionnelle 50%





CTM PREPARATEUR VENDEUR OPTION BOUCHERIE

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS RNCP N°34311

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Sciences alimentaires
- Technologie

MODULES GENERAUX

- Relations clientèle
- Communication professionnelle
- Gestion de base
- Organisation du travail
- Communication en langue étrangère

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées: travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation morale
 - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Getty image_87674435 et shutterstock_785354407

Conditions générales de vente¶









CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

FLEURISTERIE - BOIS - BOULANGERIE PÄTISSERIE - CHOCOLATERIE GLACERIE - CONFISERIE BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR PROTHÉSE DENTAIRE FACTURE D'ORGUES - MÉTIERS D'ART -

