



# PREPARATEUR VENDEUR

## OPTION CHARCUTERIE-TRAITEUR

# CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS  
RNCP N°4536

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le préparateur vendeur option charcuterie-traiteur est le spécialiste de la fabrication de produits de charcuterie, de préparations salées et de leur vente.

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°4536.

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3<sup>ème</sup> (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



[www.facebook.com/cfaeschau](https://www.facebook.com/cfaeschau)



[www.instagram.com/cfa\\_eschau](https://www.instagram.com/cfa_eschau)

Taux de réussite

**57%**

Taux de satisfaction

**79%**

Taux d'insertion  
professionnelle

**50%**



11-01  
Nov. 2020



# CTM PREPARATEUR VENDEUR OPTION CHARCUTERIE-TRAITEUR

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS  
RNCP N°4536

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Sciences alimentaires
- Technologie

### MODULES GÉNÉRAUX

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

### METHODES PÉDAGOGIQUES

- 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'ÉVALUATION

- 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 : GettyImages-484207184 et shutterstock\_785354407

[Conditions générales de vente](#)



CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

