

CTM PRÉPARATEUR VENDEUR OPTION CHARCUTERIE TRAITEUR



PRÉSENTATION ET OBJECTIF

Le Certificat Technique des Métiers (CTM) propose des formations garanties de l'insertion professionnelle dans le monde du travail. Délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, il se prépare en 1, 2 ou 3 ans selon le métier et donne un niveau de qualification équivalent au CAP.

L'apport des compétences commerciales et le renforcement des compétences techniques sur des niveaux 3 sont recherchés et identifiés comme en phase avec les besoins des entreprises.

Maîtriser les savoir-faire professionnels et technologiques de base et les connaissances associées (équipements, matières d'oeuvre, technologie...) permet de réaliser et vendre des préparations charcutières et traiteur.



PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Charcutier ou autre diplôme de niveau équivalent ou supérieur

RYTHME DE L'ALTERNANCE

1 semaine sur 3 en Centre de Formation
Rentrée annuelle de Septembre à Décembre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise
Passage de l'examen à l'issue de la formation

DURÉE ET MODALITÉS D'ACCÈS

1 an / 455 heures
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PUBLIC : OUVERT À TOUS !

Apprenti
Demandeur d'emploi
Salarié
Salarié en contrat de professionnalisation
Autres : nous consulter
Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Caractéristiques pédagogiques : formation professionnalisée. La vie de l'entreprise est considérée comme un tout. Chaque domaine de compétences est abordé en étroite relation avec les cinq autres.

Les matières dites générales sont intégrées dans les capacités professionnelles : mathématiques abordées en fonction des besoins générés par certaines opérations ou par Les managements de certains appareils ; français abordé avec un objectif de communication, écrite ou orale...

DOMAINE PROFESSIONNEL

Sciences Appliquées à l'Alimentation

Relation client

Gestion de base

Organisation du travail

Communication

Langue vivante étrangère

LIEU DE FORMATION

URMA LOIRE-ATLANTIQUE

Ste Luce/Loire - 02 40 18 96 96

urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Charcuterie-Traiteur, Moyenne et Grande Surface.

Évolution vers les métiers suivants : Vendeur en charcuterie-traiteur.

POURSUITE D'ÉTUDES

Mention complémentaire ou BP Charcutier-Traiteur

INFOS PRATIQUES : LES + DE L'URMA

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

Possibilité de parcours individualisé sur dossier



PAYS DE LA LOIRE