



Chambre
de **Métiers
Artisanat**
et de l'Artisanat
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



CTM PRÉPARATEUR-VENDEUR EN BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR

RNCP n°36644

OBJECTIFS

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 partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Assurer la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

PRÉREQUIS

Etre titulaire de l'un des diplômes suivants :

CAP Boucher, CAP Charcutier, Autre diplôme de niveau équivalent ou supérieur

DURÉE

1 an en alternance : 455 h en Centre de Formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations

Rythme d'alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaire de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire

LIEUX ET COORDONNÉES

LE MANS

02 43 50 13 70 • urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Vendeur en Boucherie, Vendeur en charcuterie, employé en boucherie charcuterie...

SUITE DE PARCOURS

BP Boucher

BP Charcutier-Traiteur

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, pas de passerelle pour cette certification



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36644/>

LES + DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

