



# BOUCHER- CHARCUTIER- TRAITEUR

## CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS  
ARRETE DU 02/07/2012  
RNCP N°37530  
CERTIFICATEUR : CMA FRANCE

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le boucher-charcutier-traiteur exerce en fait 3 métiers. Celui du travail de la viande, celui des préparations de charcuterie et enfin il réalise des préparations salées et sucrées en qualité de traiteur. Le CTM Boucher-Charcutier-Traiteur (niveau 3) apporte toutes les compétences pour évoluer dans les 3 domaines.

La poursuite du parcours est possible vers un Brevet Professionnel Boucher ou un Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) puis vers 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 réaliser des productions de qualité en boucherie charcuterie et traiteur.
- ✓ Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du secteur.
- ✓ Etre capable d'organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable de commercialiser les productions réalisées.

### 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 3 années en alternance.

Aménagements possibles : nous consulter.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

### 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

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°37530.

### 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 Centre de Formation Bernard Stalter).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.

Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



### LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

### CONTACTS

**Centre de Formation Bernard Stalter**

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

**Développeurs de l'apprentissage**

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

[www.eschau-formation.alsace](http://www.eschau-formation.alsace) - [www.cm-alsace.fr](http://www.cm-alsace.fr)



[www.facebook.com/cfbs67114](https://www.facebook.com/cfbs67114)



[www.instagram.com/cf\\_bernardstalter](https://www.instagram.com/cf_bernardstalter)

Taux de réussite

**88%**

Taux de satisfaction  
Globale

**81%**

Taux d'insertion  
professionnelle

**84%**

Taux de  
recommandation

**81%**

« Source : Insejeunes niveau national »

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Réceptionner, contrôler, stocker des matières premières et préparer son poste de travail
- Bloc n°2 : Travailler de la viande et réaliser des productions bouchères et charcutières-traiteur

### MODULES GÉNÉRAUX

- Bloc n°3 : Participer aux activités (hors production) de l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

### MÉTHODES 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.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Évaluation et suivi en entreprise.

### INTERVENANTS

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

### ÉQUIPEMENT 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-945849940 et shutterstock\_785354407

Conditions générales  
de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

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

