



BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR OPTION PRODUCTIONS BOUCHERES, OPTION PRODUCTIONS CHARCUTIERES ET TRAITEURS

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5) peut diriger ou créer son entreprise.

Il maîtrise les différentes fonctions de l'entreprise du marketing, à la gestion, de la fabrication à la commercialisation et les ressources humaines.

Il maîtrise la fabrication d'une large gamme de produits et transforme la viande, les poissons, les légumes qu'il sait valoriser et commercialiser.

Les débouchés sont nombreux et dans des secteurs variés : l'artisanat, la restauration, l'industrie.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer des produits de grande qualité.
- ✓ Etre capable de gérer un point de vente (achat, approvisionnement, marketing).
- ✓ Etre capable de manager des équipes.
- ✓ Etre capable de commercialiser des gammes de produits en tenant compte des coûts et de la rentabilité.

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 : 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 5 - RNCP n°38527.

BM

BREVET DE MAÎTRISE

DATE DE L'ENREGISTREMENT : 21/12/2023

RNCP N°38527

CERTIFICATEUR : CMA FRANCE

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du Brevet Professionnel Boucher ou du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur.

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

Coralie SCHWEITZER / Raphaël SCHNEIDER
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

100%

Taux de satisfaction
globale

81%

Taux d'insertion
professionnelle

75%

Taux de
recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Concevoir des offres de prestation bouchères-charcutières-traiteur dans le respect de la réglementation et du développement durable
- Bloc n°2 : Superviser et maîtriser la gestion des productions bouchères (option)
- Bloc n°3 : Superviser et maîtriser la gestion des productions charcutières et traiteurs (option)

MODULES GENERAUX

- Bloc n°4 : Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur
- Bloc n°5 : Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs
- Bloc n°6 : Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur

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

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.

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.

MODALITES D'EVALUATION

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

INTERVENANTS

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



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 •

