

BM

Fiche diplôme

Boucher Charcutier Traiteur



Hautement qualifié(e), le/la titulaire de la certification BM Boucher Charcutier-traiteur est un(e) chef d'entreprise artisanale, porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, un(e) gestionnaire d'une entreprise ou un(e) salarié(e) en recherche de qualification et de reconnaissance de son savoir-faire.

Formation
certifiante

Niveau
5

en alternance en
présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans
- Entretien de positionnement (variabilité de l'accès à la formation selon le cursus et l'expérience professionnelle).

Vos objectifs :

- Maîtriser l'ensemble des techniques de la boucherie et de la charcuterie
- Composer et proposer une large gamme de produits bouchers-charcutiers et traiteur
- Répondre aux besoins des consommateurs
- Gérer une entreprise
- Manager une équipe

Pour quels métiers ?

-Chef d'entreprise artisanal dans la boucherie-charcuterie-traiteur.
Chef de rayon boucherie-charcuterie-traiteur. Gérant d'une entreprise artisanale dans la boucherie-charcuterie-traiteur.



Durée :



Accessible
par blocs de compétences:
oui



Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable en fonction de
l'expérience et des diplômes (voir
pré requis)



Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...) CGV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

8 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre

Possibilité d'intégrer tout au long de la formation en fonction du cursus



Lieu de formation

Campus des métiers de Barbezieux



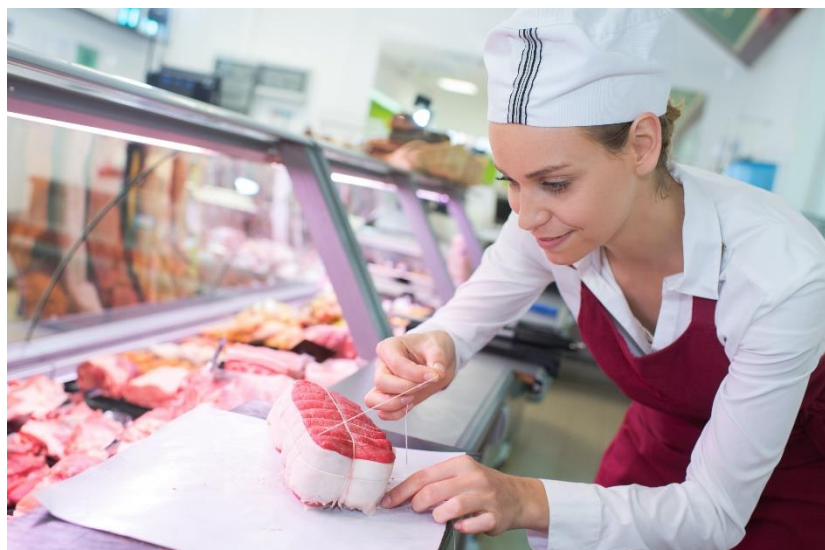
Programme

Au Centre de formation

- Techniques liées à l'entreprise : Commercialisation, économie, gestion, ressources humaines, formation maître d'apprentissage.
- Techniques professionnelles : Conseils clients, préparation et organisation de la production bouchère charcutière, traiteur, contrôle des productions, définitions politique commerciale.

En entreprise

- Techniques de préparation bouchères, charcutières et traiteur.
- Gestion des stocks
- Accueil et accompagnement d'un apprenti



Découvrez un témoignage en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Visite pédagogique dans les entreprises
- Individualisation de la formation
- Campus à taille humaine
- Soutien-remédiation au sein du Centre de Ressources (CDR)
- Bilan semestriel
- Projets pédagogiques au sein de la Maison des Apprentis (MDA)

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluations

- Les évaluations modulaires.
- Evaluations formatives tout au long du cursus.
- Certification hybride, par le biais du contrôle continu et d'examens finaux à l'issue des modules.



Après votre diplôme



Objectif principal : définir la stratégie de l'entreprise, assurer sa gestion financière, prendre en charge les achats, gérer les ressources humaines



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola – 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr



www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

© Shutterstock.com



V1.BD 23/03/2021