

## **Formation pour CTM Boucher-charcutier-traiteur**

### **Autres formations**

Posté par: formations-concours

Publiée le : 7/10/2008 10:57:30

**Secteur :** Boucherie Charcuterie Traiteur

**Diplôme :** CTM

**Filière :** Apprentissage

### **Définition**

Le Certificat Technique des Métiers "Boucher-charcutier-traiteur" est un diplôme national de niveau V se pratiquant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de trois années.

### **Objectifs de la formation**

À parer à une première qualification professionnelle dans le métier

À faciliter la connaissance du monde de l'entreprise

Le titulaire du CTM Boucher-charcutier-traiteur doit être capable de maîtriser les savoir-faire professionnels et technologiques de base, ainsi que les connaissances associées (équipements, matières d'œuvre, technologie,...) correspondant à un emploi qualifié en Boucherie-charcuterie-traiteur traditionnel ainsi qu'en pâtisserie salée dite "charcutière".

### **Public visé**

Jeunes de 16 à moins de 26 ans (15 ans si sortant de classe de 3e) **Statut & rémunération**

Le jeune est salarié de l'entreprise et perçoit une rémunération sur la base d'un pourcentage du SMIC variant en fonction de la durée du contrat, de l'âge de l'apprenti et de la formation acquise antérieurement :

À 16-18 ans: 1re année: 25 % ; 2me année : 37 % ; 3me année : 53 % du SMIC

À 18-20 ans: 1re année: 41 % ; 2me année : 49 % ; 3me année : 65 % du SMIC

À 21 ans et plus: 1re année: 53 % ; 2me année : 61 % ; 3me année : 78 % du SMIC

### **Lieu de formation**

CFA du LP A. Siegfried - HAGUENAU - Tél. 03.88.53.20.18

CFA d'ESCHAU - Tél. 03.88.59.00.80

CFA Centre Alsace "Marcel Rudloff" - COLMAR - Tél. 03.89.21.57.40

CFA du LP Roosevelt - MULHOUSE - Tél. 03.89.32.99.03 **Domaines de la formation**

### **Domaine professionnel :**

À Production

- transformer des carcasses de leur état initial de "gros morceaux de découpe" jusqu'à leur présentation en morceaux de détail en vue de leur mise en vente

- réaliser des préparations et fabrications de différents mets

### **Domaines généraux :**

À Relations clientèle

À Communication professionnelle

À Gestion de base

À Organisation du travail

à Communication en langue étrangère **La formation au CFA**

à Démarrage du cycle : en septembre

à Durée de la formation : 420 h minimum/an, soit 1 260 h sur 3 ans

à Rythme d'alternance : alternance hebdomadaire à **Modalités d'évaluation**

à Une évaluation des acquis professionnels en situation de travail

à Une présentation orale d'un dossier technique

à Des épreuves terminales :

- une à deux épreuve(s) de pratique professionnelle

- une étude de cas traitant une situation professionnelle (écrit)