

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 préparant dans le cadre **d'un contrat d'apprentissage de trois années**.
À

Objectifs de la formation

Préparer une première qualification professionnelle dans le métier

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 premières, oeuvre, technologie,...) correspondant à un emploi qualifié en

Boucherie-charcuterie-traiteur de traditionnel ainsi qu'en pâtisserie salée dite "charcuterie".

À **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 :

16-18 ans: 1^{ère} année: 25 % ; 2^{ème} année : 37 % ; 3^{ème} année : 53 % du SMIC

18-20 ans: 1^{ère} année: 41 % ; 2^{ème} année : 49 % ; 3^{ème} année : 65 % du SMIC

21 ans et plus: 1^{ère} année: 53 % ; 2^{ème} année : 61 % ; 3^{ème} 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 :

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

À **Domaines généraux :**

Relations clientèle

Communication professionnelle

Gestion de base

Organisation du travail

â€¢ Communication en langue Ã©trangÃ¨re **La formation au CFA**

â€¢ **DÃ©marrage du cycle** : en septembre

â€¢ **DurÃ©e de la formation** : 420 h minimum/an, soit 1 260 h sur 3 ans

â€¢ **Rythme d'alternance** : alternance hebdomadaire **ModalitÃ©s d'Ã©valuation**

â€¢ Une Ã©valuation des acquis professionnels en situation de travail

â€¢ Une prÃ©sentation orale d'un dossier technique

â€¢ Des Ã©preuves terminales :

- une Ã©preuve(s) de pratique professionnelle

- une Ã©tude de cas traitant une situation professionnelle (Ã©crit)