

## Autres formations

Posté par: formations-concours

Publiée le : 7/10/2008 11:03:19

**Secteur :** Boucherie Charcuterie Traiteur

**Diplôme :** CTM

**Filière :** Apprentissage

**Option :** Option : Boucherie

## Définition

Le Certificat Technique des Métiers "**Préparateur(trice) vendeur(se)**" est un diplôme national de niveau V se préparant dans le cadre **d'un contrat d'apprentissage de deux années**.

Il comporte **deux dominantes** :

une dominante "Boucherie"

une dominante "Charcuterie traiteur"

## Objectifs de la formation

â€¢ Préparer une première qualification professionnelle dans le métier

â€¢ Faciliter la connaissance du monde de l'entreprise

Le titulaire du CTM Préparateur(trice) vendeur(se) 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 d'atelier(e) en boucherie-charcuterie traiteur traditionnel. **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 :

â€¢ 16-18 ans: 1<sup>ère</sup> année: 25 % ; 2<sup>ème</sup> année : 37 %

â€¢ 18-20 ans: 1<sup>ère</sup> année: 41 % ; 2<sup>ème</sup> année : 49 %

â€¢ 21 ans et plus: 1<sup>ère</sup> année: 53 % ; 2<sup>ème</sup> année : 61 % **Lieu de formation**

**Dominante "Boucherie d'atelier" ou "Charcuterie traiteur"**

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

CFA du LP Siegfried - HAGUENAU - Tél. 03.88.73.54.55

## Domaines de la formation

- **Domaine professionnel :**

â€¢ Production

**dominante "Boucherie"**

- Préparer, présenter et vendre des viandes crues de bœuf, de veau, d'agneau, de porc, de volaille, de gibier et de produits fabriqués

**dominante "Charcuterie traiteur"**

- Réaliser et vendre des préparations charcutières et traiteur

   - **Domaines généraux :**

   Relations clientèle

   Communication professionnelle

   Gestion de base

   Organisation du travail

   Communication en langue   trang  re   **La formation au CFA**

   **Démarrage du cycle :** en septembre

   **Durée de la formation :** 420 h minimum/an, soit   840 h sur   2 ans

   **Rythme d  alternance :** alternance hebdomadaire    **Modalités d  alternance et dévaluation**

   Une évaluation des acquis professionnels en situation de travail

   Une présentation orale d  un dossier technique

   Des épreuves terminales :

- une    deux épreuve(s) de pratique professionnelle

- une étude de cas traitant une situation professionnelle (  crit)  