

IDENTIFICATION	CTM Boucher Charcutier Traiteur
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des productions de travail de la viande en boucherie • Réaliser des préparations en charcuterie • Réaliser des préparations salées et sucrées en qualité de traiteur • Maîtriser les connaissances technologiques du secteur. • Organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité • Commercialiser les productions réalisées
Public	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
Modalité d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
Délai d'accès	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
Durée	De 420 h à 1 260 h sur 3 ans
Tarif	14 € / heure de formation
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <p>Production :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Transformation des carcasses du "gros morceau de découpe" à la mise en vente, ⇒ Réalisation des préparations et fabrications de différents mets ⇒ Préparation en charcuterie froide, chaude et plats » traiteur ». <p><u>Domaines de compétences transversales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Relation clientèle ⇒ Communication professionnelle ⇒ Gestion de base ⇒ Organisation du travail ⇒ Langue étrangère
Nom du formateur référent	Alain SERRES et Jean Michel MENARD, formateurs domaine professionnel
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. • <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Les évaluations finales comportent : des épreuves ponctuelles écrites et orales, des épreuves de production
Qualification	Certificat Technique des Métiers. Titre professionnel des chambres de métiers et de l'Artisanat de niveau 3 - RNCP n°34375.
Attestation de compétences et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ BP Boucher ▪ CAP Boucher ▪ CAP Cuisine ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
Contact	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr