

<b>CTM Boucher Charcutier Traiteur</b>	
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser des productions de travail de la viande en boucherie</li> <li>• Réaliser des préparations en charcuterie</li> <li>• Réaliser des préparations salées et sucrées en qualité de traiteur</li> <li>• Maîtriser les connaissances technologiques du secteur.</li> <li>• Organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Commercialiser les productions réalisées</li> </ul>
<b>Public</b>	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'admission et Délais d'accès</b>	<p><b>Pour tous :</b> Formation en présentiel et en distanciel Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p><b>En apprentissage :</b> signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p><b>Hors apprentissage :</b> de 1 à 4 mois selon le financement</p>
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h sur 3 ans
<b>Tarif</b>	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en charge partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation ( proposition d'un parcours Personnalisé)</p>
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <p><b>Réceptionner, contrôler, stocker des matières premières et préparer son poste de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à la réception et au contrôle des matières premières en s'assurant de la traçabilité des produits, de leur conformité, puis en les stockant selon le type de produits afin de correctement conserver les produits carnés destinés à la boucherie et/ou charcuterie ainsi que les autres produits de traiteur.</li> <li>• Contrôler régulièrement les équipements de travail du laboratoire et ses équipements personnels, en vérifiant le bon fonctionnement des chambres froides et des locaux, en portant les équipements et la tenue professionnelle adaptés afin de respecter l'application des règles d'hygiène et de sécurité.</li> </ul> <p><b>Travailler de la viande et réaliser des productions bouchères et charcutères-traiteur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les opérations préliminaires des matières premières de boucherie-charcuterie-traiteur en décontaminant et taillant les légumes, en préparant les poissons, les viandes, les produits tripiers, les volailles, les gibiers à poils et plumes tout en utilisant de façon rationnelle la matière première et en respectant les règles d'hygiène afin de pouvoir passer aux étapes suivantes de préparation.</li> <li>• Réaliser le ficelage, le bardage, les produits farcis et autres préparations bouchères crues dans le respect des recettes et des techniques afin de les mettre en forme et de les présenter pour la mise en vente.</li> <li>• Réaliser la charcuterie cuite ou crue dans le respect du code des usages et des normes d'hygiène en veillant au respect des différentes étapes dans leur ordre chronologique afin d'aboutir à un produit fini prêt à la vente.</li> <li>• Fabriquer des produits traiteurs chauds ou froids, de la pâtisserie charcutière en appliquant les différentes étapes édictées dans les fiches techniques afin de produire des produits attrayants et de qualité pour sa clientèle.</li> <li>• Mettre en œuvre les actions de stockage des produits semi-finis et finis en réalisant le conditionnement selon la technique appropriée au produit, en respectant l'espace dédié, les normes d'hygiène, de rotation des stocks et en renseignant les fiches de stocks des produits finis en indiquant la date limite de consommation.</li> <li>• Assurer les actions inhérentes au nettoyage et à la désinfection du laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur sur les matériels, l'outillage et les locaux en utilisant des produits appropriés et écologiques afin de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire</li> </ul> <p><b>Participer aux activités (hors production) de l'entreprise de boucherie charcuterie traiteur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer avec sa hiérarchie et ses collègues sur la répartition des tâches à réaliser, les étapes de fabrication, le contenu d'une fiche technique sur un produit donné afin de participer au bon fonctionnement de l'organisation du travail au sein de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur.</li> <li>• Réaliser des actions de conseil et de vente ponctuelles auprès de la clientèle, en accueillant, en renseignant sur les produits en vente en français et/ou dans une langue étrangère afin de participer à la fidélisation et au développement de la clientèle du magasin.</li> </ul>
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moyens matériels : Un laboratoire professionnel de fabrication, cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• Moyens pédagogiques : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret</li> </ul>

	d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
<b>Évaluation</b>	Les évaluations finales comportent : des épreuves ponctuelles écrites et orales, des épreuves de production
<b>Qualification et Certificateur</b>	Certificat Technique des Métiers Diplôme de Niveau III Code RNCP n°37530 du 24/04/2023 Certificateur : CMA France <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37530/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37530/</a>
<b>Attestation de compétences</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BP Boucher - CAP Boucher</li> <li>• CAP Cuisine</li> <li>• Pack « micro » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Réfèrent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – <a href="mailto:p.attard@cma-ariege.fr">p.attard@cma-ariege.fr</a>
<b>Contact</b>	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, <a href="mailto:s.tessier@cma-ariege.fr">s.tessier@cma-ariege.fr</a> Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 <a href="mailto:e.gomez@cm-ariege.fr">e.gomez@cm-ariege.fr</a>