

# CTM Préparateur(trice) Vendeur(se) en Boucherie ou Charcuterie-Traiteur

## Définition


Le Certificat Technique des Métiers « Préparateur(trice) Vendeur(se) »

-  **Option Boucherie**
-  **Option Charcuterie-Traiteur**

est un diplôme national de niveau III se préparant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de deux années.

## Objectifs de la formation

Le titulaire du Certificat Technique des métiers « Préparateur(trice) Vendeur(se) » sera 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 de préparateur(trice) vendeur(se) traditionnel.

## Conditions d'accès

Jeunes de 16 ans au moins (ou 15 ans si sortant de classe de 3<sup>e</sup>) à 29 ans révolus.

**Rémunération** : selon la réglementation en vigueur.

**Durée de la formation** : 420 h/an.

**Rythme d'alternance à titre indicatif** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise.

**Période de conclusion des contrats** : selon la réglementation en vigueur.

## Lieu de formation

C.F.A.

21 rue des Fusiliers Marins 67114 ESCHAU

Adresse postale : BP 30415 ESCHAU 67412 Illkirch Cedex

Tél. : 03 88 59 00 80 – Fax : 03 88 59 00 76

Courriel : [cfa.eschau@cm-alsace.fr](mailto:cfa.eschau@cm-alsace.fr)

Site internet : [www.cfa-eschau.fr](http://www.cfa-eschau.fr)

Facebook : [www.facebook.com/cfaeschau](http://www.facebook.com/cfaeschau)



Université Régionale des Métiers de l'Artisanat

## Domaines d'enseignement

### Modules professionnels

Production

#### **Option boucherie :**

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

#### **Option charcuterie-traiteur :**

Réaliser et vendre des préparations charcutières et traiteur.

### Modules généraux

Communication professionnelle  
Gestion de base  
Relation clientèle  
Technologie  
Organisation du travail  
Sciences appliquées

## Modalités d'évaluation

### ***Examen par épreuves terminales ponctuelles :***

- **Domaine professionnel :**
  - Evaluation des acquis professionnels en entreprise
  - Pratique professionnelle
  - Etude de cas (comprenant les domaines Généraux)
  - Présentation orale d'un dossier technique
- **Domaines généraux :**
  - Epreuves écrites ou orales

## Organisation professionnelle

Corporation des bouchers-charcutiers-traiteurs du Bas-Rhin  
1 rue Joseph Graff BP 22  
67810 HOLTZHEIM  
Tél. : 03 88 10 36 72 - Fax : 03 88 10 36 74

