



Niveau 4



👤 PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

☰ PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un
- CAP boucher,
 - CAP charcuterie-traiteur,
 - CAP cuisine,
 - CTM boucher charcutier traiteur,
 - CTM préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur,
 - Bac pro boucher charcutier traiteur,
 - BP arts de la cuisine
 - BP charcutier-traiteur

⌚ DURÉE

1 à 2 ans, soit **420 heures par an**

📍 LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

€ TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé).

📅 MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

♿ ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **ORGANISER** et **GÉRER** un point de vente spécialisé et **MAITRISER** les opérations de transformation de la viande (découpe des carcasses, désossage, piéçage, épluchage, bardage)
- **VALORISER** les différentes préparations pour la vente
- **MAITRISER** les techniques de conservation et stockage des viandes
- **ACCUEILLIR** et conseiller la clientèle du point de vente

LES + CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat



Programme

- **BC01** - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- **BC02** - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipement du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie
- **BC03** - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

- **BC04** - Expression et connaissance du monde
- **BC05** - Langue vivante 1
- **BC06** - Langue vivante facultative (bloc facultatif)
- **BC07** - Mobilité (bloc facultatif)

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livre de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

Il est possible de poursuivre ses études en 2 ans en :

- BP charcutier
- BM boucher charcutier-traiteur (niveau 5)

➤ Débouchés

- Boucher hautement qualifié,
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle,
- Formateur,
- Chef d'entreprise ou gérant.

Retrouvez le taux d'insertion sur : www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310/ et sur notre site web.

DANS NOS CMA

- | | | | | |
|----------|-----------|-----------------|----------|-----------------------|
| ➤ Ariège | ➤ Aveyron | ➤ Haute-Garonne | ➤ Lot | ➤ Pyrénées-Orientales |
| ➤ Aude | ➤ Gard | ➤ Gers | ➤ Lozère | ➤ Tarn |

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département : artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN

crma@crma-occitanie.fr

3006 Service & appel gratuits