



PRÉREQUIS

Le Brevet de Maîtrise (BM) est accessible aux candidats ayant un CAP, BP ou BEP dans le domaine de la boucherie-charcuterie-traiteur, complété par une expérience professionnelle de 2 à 5 ans, selon les parcours, et un entretien de positionnement.



PROGRAMME

- Epreuve de technologie
- Epreuve de Pratique Professionnelle
- Pièce de Maîtrise
- Dossier fonction entrepreneuriale
- Etudes de cas (Analyse de la fonction entrepreneuriale, commercialisation, GRH)
- Langue Vivante Etrangère
- Mise en situation professionnelle
- Option production bouchère ou option charcutière et traiteur



DURÉE

24 mois selon le positionnement et le parcours antérieur

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Métiers de la Boucherie et de la Charcuterie-Traiteur est un chef d'entreprise ou un salarié responsable, chargé d'organiser et superviser la production en boucherie-charcuterie-traiteur. Il planifie les productions, gère les achats et élabore les fiches techniques de production. Il veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, définit la politique commerciale de l'entreprise et optimise sa rentabilité. Il crée des cartes de produits innovants et propose des prestations traiteur adaptées aux besoins des clients.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Gérer une entreprise de boucherie-charcuterie, en maîtrisant les aspects administratifs, financiers et commerciaux liés à l'activité.
- Maîtriser les techniques de découpe, de transformation et de conservation de la viande, ainsi que la fabrication de produits charcutiers de qualité.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant ainsi des produits sûrs et conformes aux exigences légales.
- Innover et créer de nouveaux produits, tout en répondant aux besoins et attentes des consommateurs.
- Encadrer et former une équipe, en transmettant ses connaissances et en assurant un environnement de travail de qualité et de cohésion

DÉBOUCHÉS



Chef d'entreprise artisanale
Porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise
Salarié chef d'équipe
Chef de laboratoire
Responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites)

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION



- BACHELOR Responsable développement commercial



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée en octobre



LIEU(X) DE FORMATION MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30

cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel (selon site) : vidéo projecteur, écrans de projection, dispositif de réalité virtuelle, ressources documentaires, plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Responsables d'unité pédagogique, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique. Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 5

Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

> Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.