

BM BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR NIVEAU 5



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

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 étrangère
- Mise en situation professionnelle
- Option production bouchère ou option charcutière et traiteur

DURÉE

24 mois.

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Métiers de la Boucherie et de la Charcuterie Traiteur est un professionnel hautement qualifié, appelé à diriger ou à occuper un poste à fortes responsabilités. Véritable chef d'orchestre de l'activité, il organise et supervise l'ensemble de la production en boucherie, charcuterie et traiteur.

Il planifie les fabrications, pilote les achats, élabore les fiches techniques et garantit le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Entrepreneur averti, il définit la stratégie commerciale, développe la performance économique de l'entreprise et valorise son savoir-faire.

Créatif et à l'écoute du marché, il conçoit des gammes innovantes et des prestations traiteur sur mesure, répondant aux attentes d'une clientèle exigeante.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Gérer une entreprise de boucherie charcuterie traiteur, 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 et traiteur 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

SAVOIR-ÊTRE

- **Leadership** : encadrer, motiver et fédérer une équipe autour d'objectifs communs.
- **Rigueur** : planifier efficacement la production et appliquer les normes d'hygiène avec exigence.
- **Sens du service** : comprendre les attentes des clients et proposer une offre attractive et adaptée.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Vous souhaitez diriger ou reprendre une entreprise artisanale.
- Vous aimez allier savoir-faire traditionnel et créativité culinaire.
- Vous voulez développer vos compétences en gestion et en management.

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 annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée en octobre.

LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 5

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle

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)

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



*Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)
N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38527.*

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023