



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

ILE DE LA RÉUNION



CTM - Niveau 3

## CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS

### Préparateur-Vendeur en Boucherie Charcuterie Traiteur

#### LES OBJECTIFS

##### Former des employés capables de :

- Desosser, découper et préparer les viandes, réaliser des préparations bouchères
- Préparer de produits ou charcuteries simples,
- Mettre en valeur des produits en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation de produits suite à une commande),
- Vendre des produits, informer et conseiller sur les produits et les préparations culinaires, prendre des commandes,
- Mettre en œuvre l'étiquetage et les affichages obligatoires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité,
- Maîtriser le vocabulaire technique professionnel en anglais



#### LES DÉBOUCHÉS

Le préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur conseille le client en fonction de ses besoins. Doté d'une excellente connaissance des produits vendus, il est capable de donner des informations pertinentes (la composition d'une préparation, les différentes spécialités culinaires, les désossage, la découpe, la tendreté de la viande, les accompagnements, la cuisson, les préparations, composition des cocktails et buffets et conseils, ...).

Régulièrement le préparateur vendeur réapprovisionne les étals et vitrines en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il a aussi pour mission d'étiqueter les produits selon les normes en vigueur en veillant à indiquer les mentions obligatoires. Le préparateur vendeur participe à la gestion des stocks et à la relation avec les fournisseurs (passation des commandes, suivi, ...). Il veille à ce que les produits vendus soient mis en valeur et peut mettre en œuvre des actions d'animation autour des produits.

#### POURSUITE D'ÉTUDES

Après un CTM, il est possible de compléter sa formation avec les diplômes de niveau 4 comme le Brevet professionnel (BP) ou un Bac pro secteur alimentaire filière viande

#### LES +++ DE LA FORMATION

Titre de niveau 3 spécifique à l'artisanat, délivré par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, le Certificat Technique des Métiers sanctionne les connaissances de base nécessaires à l'exercice d'un métier et permet à son titulaire d'intégrer l'entreprise à un premier niveau de qualification professionnelle.

Il correspond à une qualification d'ouvrier professionnel.

### Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation  
de Sainte-Clotilde

**0262 28 18 30**

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite  
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence  
98 97 022 98 97





## CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS (CTM)

PRÉPARATEUR VENDEUR  
EN BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR- NIVEAU 3

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

### CONDITIONS D'ACCÈS

- Jeunes issus de la classe de 3<sup>ème</sup>
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

### PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Curriculum vitae et lettre de motivation

### TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

### VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

**COUPON-RÉPONSE** à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS  
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : 0262 ..... GSM : 069 ..... Fax : 026.....

Email : .....

Préparer des produits de charcuterie simples

Réaliser des produits traiteur

Mettre en valeur des produits à la vente

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### DOMAINE TRANSVERSAL

- Relation clientèle
- Communication professionnelle
- Organisation du travail
- Communication en langue vivante étrangère
- Gestion de base

**Enseignement permettant une personnalisation de parcours**

### DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle en boucherie, charcuterie et traiteur

**Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle avec des contenus modulaires**

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

**L'alternance** : 1 jour par semaine en centre

### DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

### EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

**Formation initiale** : Les examens sont validés par épreuves ponctuelles en fin de parcours.

**Formation continue** : Les examens sont validés par épreuves ponctuelles en fin de parcours.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en centre de formation.

La certification Préparateur-Vendeur est délivrée aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves, sans note éliminatoire.

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Un centre de documentation technique
- Des salles équipées
- Salle informatique avec accès internet
- Atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en œuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours

### Je suis intéressé(e) par la formation

**CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS (CTM)**

**PRÉPARATEUR VENDEUR**

**EN BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR - NIVEAU 3**

**Je souhaite être contacté(e)**

Créneaux horaires : .....  
(facultatif)

