

CTM BOUCHER – CHARCUTIER – TRAITEUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CTM Boucher – Charcutier – Traiteur est un ouvrier qualifié en charcuterie, charcuterie, charcuterie-traiteur.

Ses principales missions sont :

- Réceptionner les carcasses de viande
- Effectuer le contrôle qualité, et stocker les viandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des exigences réglementaires de traçabilité.
- Procéder à la découpe des pièces de viande puis à la transformation des morceaux destinés à la vente
- Préparer les produits charcutiers
- Mettre en œuvre les techniques de conservation des produits charcutiers (salaison, fumage...)
- Élaborer des produits traiteurs, des plats cuisinés et des pâtisseries salées dites « charcutières »
- Conseiller le client sur le choix des morceaux, les modes et temps de cuisson

Le titulaire du CTM Boucher – Charcutier – Traiteur évolue généralement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie-charcuterie, traiteur. Il peut également travailler en restauration traditionnelle, au sein d'abattoirs ou encore dans les rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.



Public visé : sortie de 3e à 29 ans révolus



Lieu : UFA André Siegfried à Haguenau



Durée : 3 ans



Apprentissage : 1 jour / semaine + 2 jours tous les 15 jours



Diplôme de l'Éducation Nationale (niveau 3)



FLASHÉ LE
CODE
POUR VOUS
PRÉINSCRIRE

Lycée des métiers
andré
Siegfried


RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

GIP FCIP
CFA
ACADÉMIE DE STRASBOURG
GRAND EST

PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique
- Techniques commerciales en 3ème année

Enseignement général :

- Français
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Histoire-Géographie
- Langue vivante en 2ème année
- Prévention-Santé-Environnement
- Éducation Physique et Sportive

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Boucher
- Aide-boucher
- Boucher-charcutier
- Boucher-traiteur

Poursuite d'études :

- Diplôme, titre ou certificat de niveau 4



CONTACT

Cynthia BLUMERT
Chargée de développement
03 88 73 45 47
cynthia.blumert@cfa-academie.fr