



# DEVENEZ CHARCUTIER(E) - TRAITEUR EMPLOYÉ(E) TRAITEUR



Filière  
ALIMENTATION

avec la CMA Hauts-de-France

Avec nos formations au métier de Charcutier-Traiteur, devenez LE spécialiste des préparations charcutières à base de viande et de poisson (terrines, galantines, pâtés, plats cuisinés, etc).

Lors de nos formations, vous apprendrez à sélectionner des produits et des morceaux de viande de qualité, à les préparer et à les conserver. Votre maîtrise des techniques de cuisson, fumage, saumure et salaison, vous permettront de proposer des produits et plats savoureux.



HAUTS-DE-FRANCE

Votre réflexe  
pour l'artisanat

## ⇒ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

À l'issue d'un test de positionnement, nous vous orienterons et vous guiderons dans vos démarches afin d'accéder à nos formations par la voie de la formation initiale ou de la formation continue. Dès réception du contrat de formation signé, avec la désignation des financeurs et la prise en charge financière, nous validerons votre inscription.

## ⇒ TARIFS

La prise en charge des coûts pédagogiques de votre formation est possible en fonction de votre statut. Nos Chargés de clientèle Formation dédiés vous accompagneront tout au long de la démarche.

## ⇒ MÉTHODES MOBILISÉES

Lors de votre formation, vous apprendrez aux côtés d'enseignants expérimentés. Les aspects techniques du métier sont dispensés au sein de nos ateliers techniques, équipés de matériels professionnels, et les aspects théoriques au sein de nos salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles. Des modules e-learning peuvent être mis à disposition en complément. La qualité de notre plateforme ecampus et la qualité de nos enseignements et équipements nous permettent de vous former dans les meilleures conditions et de répondre aux dernières exigences pédagogiques.

## ⇒ MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme, du titre ou de la certification, vous permettront de valider votre formation. Le suivi en entreprise par notre équipe pédagogique, lorsque la formation l'exige, fait partie intégrante de votre parcours et de son évaluation finale.

## ⇒ PARCOURS PERSONNALISÉ

Nous vous proposons un contenu et une durée de formation personnalisés en fonction de votre profil et de votre niveau (par blocs de compétences).

## ⇒ ACCESSIBILITÉ

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap éventuel. Un référent régional handicap est disponible pour accompagner les personnes concernées tout au long de leur parcours de formation.

# CHOISISSEZ VOTRE FORMATION

 Durée : 12 à 24 mois

## CAP CHARCUTIER - TRAITEUR

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3

**Objectifs** : Vous apprendrez à réaliser, conditionner, présenter et vendre vos produits... Nous vous formerons à la négociation commerciale avec vos fournisseurs, à la gestion de vos stocks magasin et à la conservation de vos produits.

**Débouchés** : Charcutier(e)-traiteur en boutique artisanale, Charcutier(e)-traiteur industrielle, Chef(fe) de rayon...

 Pré-requis : Pas de niveau requis mais les savoirs de base doivent être maîtrisés.\*

 Lieux : Amiens, Arras, Beauvais, Calais, Compiègne, Laon, Saint-Saulve, Tourcoing Cefma

 Durée : 12 mois

## MC EMPLOYÉ TRAITEUR

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3

**Objectifs** : Notre formation vous prépare à des fonctions de fabrication de plats à destination de la vente en magasin ou de la livraison à domicile. Vous maîtriserez la préparation des appareils, des sauces et la réalisation de pâtisseries salées ou sucrées. Vous serez formé à renseigner vos clients, prendre les commandes et établir un devis et une facture.

**Débouchés** : Boucher(e), Charcutier(e) - Traiteur, Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires...

 Pré-requis : CAP Boucher, CAP Pâtissier, CAP Boulanger, CAP Cuisinier, CAP Poissonnier, CAP Préparateur en produits carnés

 Lieux : Amiens, Arras, Beauvais, Calais, Compiègne, Dunkerque Cefral, Saint-Saulve, Tourcoing Cefma

 Durée : 24 mois

## BP CHARCUTIER - TRAITEUR

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4

**Objectifs** : L'organisation et la gestion d'un point de vente sont les deux compétences incontournables. Vous maîtriserez tous les aspects techniques (découpe, désossage, préparation des viandes, volailles et poissons, fabrication de terrines, pâtés, foies gras et préparations chaudes ou froides), l'approvisionnement du commerce et la commercialisation des produits. Nous vous enseignerons les techniques de merchandising et le management d'équipe.

**Débouchés** : Ouvrier(e) Charcutier(e) - Traiteur hautement qualifié, Responsable de production, Formateur(trice), Démonstrateur(trice), Chef(fe) d'entreprise...

 Pré-requis : BEP Hôtellerie-restauration, CAP : Boucher, Préparateur en produits carnés, Charcutier-Préparation Traiteur, Cuisine, Charcutier-Traiteur, CTM : Boucherie-Charcuterie-Traiteur, Préparateur-Vendeur option Boucherie ou Charcuterie-Traiteur, MC : Employé-Traiteur, BP : Boucher, Cuisinier, BAC PRO : Métiers de l'Alimentation, Commerce, Restauration, Vente, Employé Vente spécialisé, Employé de Commerce multi-spécialisé

 Lieux : Arras, Beauvais, Calais, Laon, Saint-Saulve, Tourcoing Cefma

 Durée : 24 mois

## BM BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

Titre de la Chambre de métiers et de l'artisanat homologué de niveau 5

**Objectifs** : Notre formation BM, vous forme à la création et à la gestion d'une entreprise artisanale. Vous apprendrez à assurer les activités d'organisation et de supervision de la production ainsi que les fonctions de direction de l'entreprise.

**Débouchés** : Chef(fe) d'entreprise d'une boucherie - charcuterie artisanale, Chef(fe) de Production, Responsable de magasin, Maître Artisan...

 Pré-requis : CAP et BP : Boucher, Charcutier - Traiteur avec 5 ans d'expérience professionnelle, CTM : Boucher - Charcutier - Traiteur, BEP : Boucher, Charcutier, BAC PRO : Boucher - Charcutier - Traiteur avec 3 ans d'expérience professionnelle

 Lieu : Laon

## NOS + FORMATIONS

- ✦ Vous vous exercerez au métier avec des outils professionnels.
- ✦ Vous apprendrez aux côtés d'enseignants également artisans.
- ✦ Vous travaillerez les produits de nos partenaires locaux : Ets Lesage et Fils, Ets Pruvost/Leroy, Ets MVA, Ets Sauvage Viande, etc.
- ✦ Vous accéderez au plus haut diplôme du métier : le Brevet de Maîtrise (BM) facilitant la création ou la reprise d'entreprises artisanales. Ce diplôme vous permet d'obtenir, sur demande, la qualité de Maître Artisan.



HAUTS-DE-FRANCE

Votre réflexe pour l'artisanat

**Qualiopi**  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : formation par apprentissage, formation continue et VAE

Pour connaître nos indicateurs de performance et les détails sur les référentiels de diplômes, titres ou certifications, rendez-vous sur [cma-hautsdefrance.fr](http://cma-hautsdefrance.fr)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle, MC : Mention Complémentaire, BP : Brevet Professionnel, BM : Brevet de Maîtrise.

\* Pour combler les lacunes, la CMA propose un accompagnement personnalisé en fonction du niveau de chacun.

 Une question ?  
09 72 72 72 07

Suivez-nous !



[cma-hautsdefrance.fr](http://cma-hautsdefrance.fr)

Vous pouvez télécharger nos guides de référence de performance sur notre site internet : [cma-hautsdefrance.fr](http://cma-hautsdefrance.fr)