

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Préparer, organiser et superviser la production des produits bouchers charcutiers et traiteur
- Concevoir et effectuer une offre de prestation de produits de boucherie, charcuterie, traiteur en lien avec le développement durable

PROGRAMME

- **Bloc 1 : Superviser et maîtriser tous types de travaux bouchers, les fabrications charcutières et traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :**
 - Optimiser la carcasse :
 - Répartir les viandes en fonction de leur destination, valoriser par la transformation, définir les quantités à produire.
 - Réaliser et créer tous types de travaux bouchers :
 - Superviser et/ou s'associer à l'intégralité du travail des viandes, assurer la préparation de tous les produits élaborés en production bouchères crues, élaborer des fiches techniques, créer de nouveaux produits, de nouvelles recettes, maîtriser les techniques de découpe de produits crus pour Wok, plancha etc., proposer des marinades, réaliser des préparations hachées, maîtriser les techniques de barattage, de malaxage et saumurage, désosser et découper les volailles, préparer une volaille (ex chapon), préparer les abats, découper un demi-porc.
 - Réaliser et créer tous types de fabrication charcutières :
 - Triage des viandes et des gras, établir des fiches techniques pour les fabrications charcutières, définir les procédures de fabrication, créer des produits en charcuterie innovants (saucisses, boudins, pâtés...etc.), superviser et mettre en œuvre les techniques de fabrication de produits salés crus, cuits ou fumés (terrines, pâtés, ballotines...etc.), étuver, sécher, maturer, fermenter, affiner, ensemercer les produits secs.
- **Bloc 2 : Concevoir et effectuer une offre de prestation de produits de boucherie, charcuterie, traiteur en lien avec le développement durable :**
 - Sélectionner et utiliser les matières premières en préservant l'environnement, en favorisant les producteurs et fournisseurs locaux, régionaux (agriculture bio, produits du terroir...etc.), utiliser les produits de saison (fruits, légumes, produits frais, viandes, etc.), mettre en place un processus de fabrication dans le respect de l'environnement par économie d'énergie (eau, électricité, élevage des animaux)

LES



- Formation de niveau Bac+2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)
- Taux d'obtention : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi :

Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

[Débouchés et suite de parcours](#) disponibles sur le site internet

LIEU / DATES / HORAIRES

[Voir planning](#)

TARIF

Eligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la date de session.

CONTACT

Service Formation Continue

04 76 70 82 10

formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr

RÉFÉRENT FORMATION

Nathalie Cartier-Lange

04 76 70 82 12

nathalie.cartier-lange@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises. alternance d'apports théoriques et pratiques

FORMATEUR

Formateur expert en boucherie, charcuterie et traiteur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen Pratique :

- Production
- Spécialité ou pièce de maîtrise (préparation sur toute la durée de la formation)

Mémoire :

- Ecrit (sur toute la durée de la formation)
- Oral (15' préparation et 15' d'entretien avec le jury)

Sur la base du référentiel d'évaluation RNCP ([RNCP34792](#))
Enquête de satisfaction

Formation certifiante : Boucher charcutier traiteur- RNCP38527 –
certificateur : CMA France
Date d'enregistrement : 21-12-2023

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est à votre disposition pour vous accompagner, contacter le service formation de votre CMA : 04 76 70 82 10.

LES



- Formation de niveau Bac+2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)
- Taux d'obtention : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjointes
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi :

Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

[Débouchés et suite de parcours](#) disponibles sur le site internet

LIEU / DATES / HORAIRES

[Voir planning](#)

TARIF

Eligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la date de session.

CONTACT

Service Formation Continue

04 76 70 82 10

formation.isere@cma-auvergnerrhonealpes.fr

RÉFÉRENT FORMATION

Nathalie Cartier-Lange

04 76 70 82 12

nathalie.cartier-lange@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.