



BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

BM BREVET DE MAÎTRISE

n° RNCP - 19184

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le BM est un titre de niveau 5 (Bac+2) destiné aux professionnels déjà qualifiés dans leur métier, souhaitant viser l'excellence artisanale et se préparer aux missions d'encadrement et de direction d'entreprise artisanale. Ce cursus permet de prétendre au titre de Maître Artisan.

OBJECTIFS

- ✓ Gérer et organiser une entreprise de boucherie
- ✓ Situer l'entreprise dans son environnement professionnel
- ✓ Définir et mettre en œuvre une stratégie commerciale
- ✓ Analyser la rentabilité économique et financière d'une entreprise artisanale
- ✓ Intégrer les principes de droit du travail dans la gestion du personnel
- ✓ Situer la place, le rôle et les obligations du Maître d'Apprentissage
- ✓ Communiquer à l'international dans le cadre professionnel

DURÉE DE LA FORMATION - DÉLAI

483h
L'ensemble des modules se déroulent en moyenne sur 24 mois. Le délai d'accès moyen à la formation est fonction de la situation propre à chaque stagiaire.

TARIF

12 075 € net de taxes
Prise en charge et financement personnalisés et adaptés à la situation professionnelle du stagiaire
Formation éligible au CPF

MODALITÉS DE LA FORMATION

- Cette formation est accessible en :
- Formation Continue (par module ou en totalité)
 - VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

MODALITÉS DE VALIDATION

Les épreuves d'examens comportent :

- **Modules généraux :**
 - des contrôles continus et terminaux écrits / oraux
- Le candidat devra obtenir une note égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves des 6 modules généraux
- **Module professionnel :**
 - un dossier professionnel avec soutenance (notes éliminatoires)
 - des épreuves de production (notes éliminatoires)

Le candidat devra obtenir une note égale ou supérieure à 10/20 (dossier professionnel) et 12/20 (pratique professionnelle) sans note éliminatoire

PUBLIC ET CONDITIONS D'ACCÈS

Chef d'entreprise - Créateur/repreneur - Salarié - Demandeur d'emploi

Prérequis :

- Etre titulaire d'un CAP Boucher + CAP Charcutier traiteur + BP Boucher avec 2 ans d'expérience et entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CAP Boucher + CAP Charcutier traiteur + BP Charcutier traiteur avec 2 ans d'expérience et entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CTM Boucher charcutier traiteur + BP Boucher avec 2 ans d'expérience et un entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CTM Boucher charcutier traiteur + BP Charcutier traiteur avec 2 ans d'expérience et un entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CAP Boucher + BP Boucher avec 5 ans d'expérience et un entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un CAP Charcutier traiteur + BP Charcutier traiteur avec 5 ans d'expérience et un entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un BEP Boucher Charcutier + BP Boucher avec 5 ans d'expérience et un entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un BEP Boucher Charcutier + BP Charcutier traiteur avec 5 ans d'expérience et un entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un Baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur avec 1 an d'expérience et un entretien de positionnement, **OU**
- Etre titulaire d'un BP Boucher + BP Charcutier traiteur avec 1 an d'expérience et un entretien de positionnement

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

LIEUX ET DATES

Lieux :

CMA Mulhouse ou CMA Schiltigheim (modules généraux) CF Bernard STALTER Eschau (module professionnel)

Dates :

Possibilité d'intégrer le cursus en cours d'année
Calendrier disponible auprès de votre Conseillère de Formation

CONTACTS

E I E R E D E R A I

Schiltigheim :
%DVWHQ%\$(5,2 88 19 9 18

ààààerio@cm-alsace.fr
Angélique ÔIEUAIÔE 7 6 46 6 8
adieuaide@cm-alsace.fr

Colmar :
DWR9(5(50 89 2 84
PMUGHUDF#PDOVDFHIU

Mulhouse :
\$Q4 /87(5(5 89 4 89 11
DOXVMQEHUJHU#PDOVDFHIU

5()5(5(5
\$VDFH Gabrielle PIGEARD 03 89 46 89 75
gpiégard@cm-alsace.fr

Taux de réussite

75%



www.cm-alsace.fr

www.facebook.com/CMAAlsace/
 www.instagram.com/cm_alsace/

16-08-juin2022



PROGRAMME

MODULE PROFESSIONNEL (154 h)

- Conseiller le client sur des produits de boucherie, charcuterie, traiteur
- Préparer et organiser la production bouchère, charcutière, traiteur en la rationalisant
- Superviser et maîtriser tous types de travaux bouchers et les fabrications charcutières et traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la production du laboratoire

MODULES GÉNÉRAUX (329 h)

- **Entrepreneuriat (49 h) :**
Situer l'entreprise et ses acteurs dans leur environnement
Communiquer efficacement avec son environnement professionnel
- **Commercial (56 h) :**
Situer l'entreprise dans son environnement commercial
Définir une stratégie commerciale
Maîtriser les différents outils de l'action commerciale
Maîtriser les techniques de vente et d'après-vente
- **Gestion économique et financière de l'entreprise (84 h) :**
Elaborer, équilibrer et analyser un plan de financement
Lire et établir un compte de résultat / un bilan simplifié
Analyser la rentabilité et la situation financière
- **Gestion des ressources humaines (42 h) :**
Recruter et développer les compétences
Organiser le travail et manager le personnel
Analyser les dysfonctionnements
Communiquer dans le cadre professionnel
Intégrer les principes de droit du travail
- **Formation Accompagnement / Maître d'apprentissage (56 h) :**
Situer l'apprentissage dans son environnement
Accompagner l'apprenant dans la construction de son projet d'insertion professionnelle et sociale
Acquérir les compétences pédagogiques et partenariales nécessaires à la fonction de tuteur et/ou de maître d'apprentissage
- **Communiquer à l'international (42 h) :**
Se présenter / Correspondre et converser au quotidien dans le milieu professionnel

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier par une pédagogie par objectifs intermédiaires et opérationnels
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, constitution de dossiers (individuels ou collectifs), exposés, outils ludiques (simulations, jeux de rôle, vidéo...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation au moyen de :
 - quizz, QCM...
 - exercices pratiques
 - contrôles continus
- Évaluation sommative : épreuves de production

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée de formateurs diplômés dans les disciplines enseignées et des formateurs Métier confirmés et qualifiés, dont un MOF (Meilleurs Ouvriers de France)

ÉQUIPEMENT TECHNIQUE

- Moyens mis à disposition des apprenants dédiés à la formation :
- Locaux aux normes, surfaces dédiées
 - Matériel et équipement des plateaux techniques (qualité de l'outillage, parc machine de pointe, renouvellement)
 - Parc informatique (pc, vidéoprojecteurs, accès à internet...)
 - Centre de documentations & espace de travail



Crédit photo : GettyImages-945849940 et shutterstock_785354407

[Conditions générales de vente](#)



cm-alsace.fr et services.cm-alsace.fr
Suivez aussi notre actu sur **instagram** et **facebook**