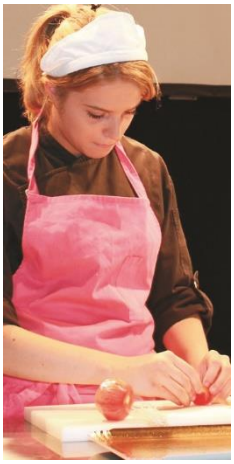
Fiche Métier

Unité de Formation par Apprentissage F. D. ROOSEVELT

l'expérience de l'alternance, du CAP au BTS…

Préparateur vendeur

en boucherie charcuterie traiteur



Le préparateur vendeur en boucherie exerce son activité dans deux domaines :

- **la mise en place valorisante des produits destinés à la vente ;**
- **la vente proprement dite.**

Ce second domaine exige une bonne connaissance des produits afin de pouvoir conseiller le client et le satisfaire pour le fidéliser.

Outre son travail pour la décoration et l'animation d'un point de vente, l'étalier(e) en boucherie-charcuterie-traiteur sera également sollicité(e) pour la préparation de plats destinés à des réceptions, et d'une façon générale, à tous les événements à caractère festif.

Les diplômes préparés à l'UFA ROOSEVELT

L'UFA offre la possibilité de préparer le Certificat Technique des Métiers Préparateur Vendeur en Boucherie. Les formations se déroulent sur 2 années selon une alternance de 9 semaines de 35 heures de cours complétées par 18 journées de 8 heures de pratique professionnelle et de technologie.

Les aptitudes requises

L'étalier(e) en boucherie doit être conscient(e) que son travail met en œuvre des matières fragiles et périssables, ce qui nécessite propreté, organisation, rapidité et minutie. Son sens artistique lui servira surtout pour la présentation des produits en magasin. Pour exercer la fonction vente, l'étalier(e) en boucherie-charcuterie-traiteur devra posséder et développer d'excellentes compétences dans le domaine des relations humaines.

Les débouchés

Le jeune diplômé pourra se diriger vers une entreprise artisanale pour y exercer les activités traditionnelles de préparateur vendeur en boucherie, charcuterie et traiteur.

Les grandes surfaces offrent également de nombreuses possibilités d'exercer ce métier. Il peut se tourner vers des entreprises de négoce de gros ou demi-gros où le travail très spécialisé concernera des tâches précises, effectuées sur un poste déterminé.

La filière

Le Certificat Technique des Métiers Préparateur Vendeur en Boucherie est un diplôme de niveau 5 se préparant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de deux années.

Il faut noter qu'en Alsace, les jeunes qui désirent travailler chez un artisan boucher sont généralement titulaires d'un CTM.

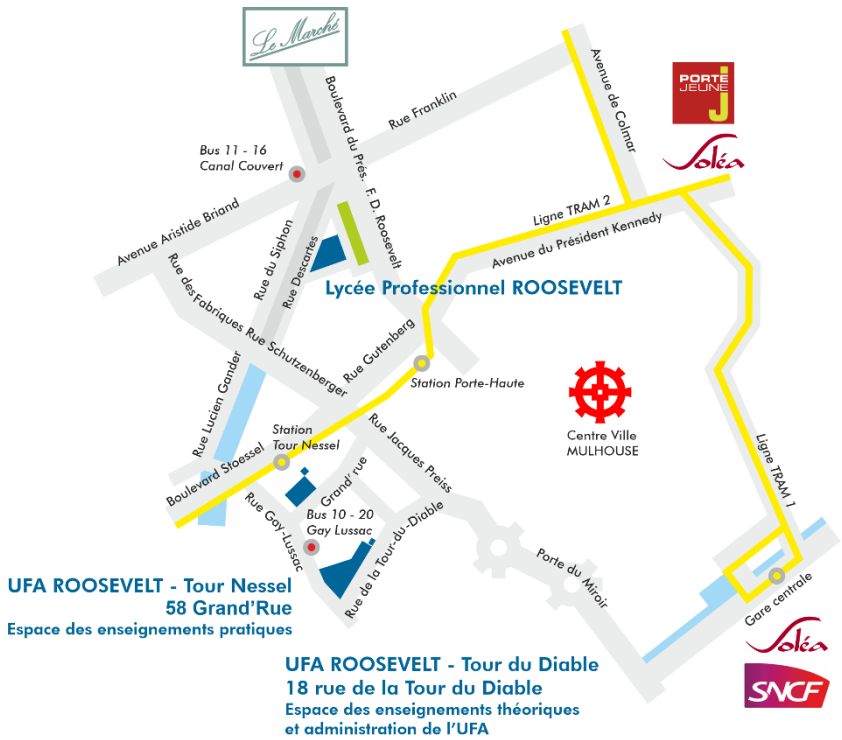
Dans ce secteur professionnel, il existe également un CAP Boucher et un CAP Charcutier Traiteur, préparés en deux 2 ans.

L'UFA ROOSEVELT prépare à des métiers dans différents secteurs professionnels

	Métiers	Diplômes	Durées	Alternances
Métiers de l'alimentation	Boucher - Charcutier - Traiteur	CTM	3 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	Préparateur vendeur en boucherie charcuterie traiteur	CTM	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	Boucher	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	Charcutier - Traiteur	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	Boulanger	CAP - BP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	Pâtissier	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.
	Chocolatier confiseur	CAP	1 an - 420 h/an	12 semaines
Métiers de la logistique	Opérateur logistique	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	Logisticien	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
Métiers du commerce	Employé de vente	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	Vendeur	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	2 ou 3 jours par sem.
	Attaché commercial	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	Manager commercial	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
	Responsable d'unité commerciale	BTS	2 ans - 720 h/an	2 ou 3 jours par sem.
Métiers de l'administration	Chargé d'accueil	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	Gestionnaire administratif	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	Assistant de manager	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
Métiers des soins et des services	Accompagnant éducatif petite enfance	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	Préparateur - Technicien en pharmacie	DEUST	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
Fleuristerie	Fleuriste	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.

CTM : **C**ertificat **T**echnique des **M**étiers (Niveau 3)
Bac Pro : **Bac**calauréat **Pro**fessionnel (Niveau 4)
BTS : **B**revet de **T**echnicien **S**upérieur (Niveau 5)

CAP : **C**ertificat d'**A**ptitude **P**rofessionnelle (Niveau 3)
BP : **B**revet **P**rofessionnel (Niveau 4)
*440 h/an en classe de seconde - 680 h/an en classe de première et terminale



UFA ROOSEVELT

18 rue de la Tour du Diable
BP 2307
68069 MULHOUSE Cedex

TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel
Bus 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac

03 89 36 20 90

03 89 36 20 91

ufa-roosevelt@cfa-academique.fr
www.cfa-roosevelt.fr

Chargée de développement de l'apprentissage :

Mme Ilhèm YAHIA - 06 49 32 08 23
ilhem.yahia@cfa-academique.fr