VALIDATION des COMPÉTENCES

Vous maîtrisez des compétences du métier d'

PREPARATEUR/PREPARATRICE DE VIANDES

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une **épreuve de validation** (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la **Région wallonne**, la **Communauté française** et la **Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale**.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de préparateur(rice) de viandes.
Le Titre de compétence est un **document officiel** qui atteste de votre **maîtrise d'une partie de métier**.
Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de **décrocher un job** et pour **accéder plus facilement à des formations**.

Qu'est-ce que le métier "Préparateur(rice) de viandes" ?

Appellations associées Opérateur en 3ème transformation des viandes Définition du métier Le préparateur de viandes exécute les tâches suivantes :

- Réceptionner et effectuer le contrôle de la viande fraîche
- Stocker suivant le principe FIFO (First in - First Out) et en fonction de la destination
- Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser des préparations de viandes, hacher et composer des préparations en fonction du cahier des charges
- et effectuer régulièrement des contrôles de l'apparence, de la température et de la traçabilité
- Emballer le produit et le munir d'une étiquette en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler
- Travailler en équipe (sous un responsable)

Comment obtenir un Titre de compétence ?

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).
Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

Titres disponibles

Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Effectuer la réception, le contrôle et le stockage des viandes

- Réceptionner la viande fraîche
- Assurer le stockage de la viande fraîche
- Contrôler les équipements et les matériels
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

VALIDATION des COMPETENCES

Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères (viande hâchée, brochette, saucisses, viande panée, hamburger, viande marinée, à base de viande crue)

- Préparer le travail
- Confectionner les préparations de viande
- Mettre en barquette en fonction du cahier des charges
- Stocker les préparations
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Respecter les règles professionnelles

- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les règles liées à l'hygiène
- Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
- Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
- Gérer son temps de travail

Sur quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles professionnelles

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 6h30, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

Plus d’informations ?

Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d’un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50

VALIDATION des COMPÉTENCES

- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947
www.leforem.be
En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour
T. 0800 555 66

Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?
Vous connaissez suffi samment le métier de Preparateur(rice) de viandes ainsi que ses exigences.
Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.

Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- Centre Epicuris - +32 484 45 05 67