



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

# DECOUPEUR-DESOSSEUR/DECOUPEUSE-DESOSSEUSE

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 découpeur(euse)-désosseur(euse).

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 "Découpeur(euse)-Désosseur(euse)" ?

Appellations associées

- Opérateur en 2ème transformation des viandes
- Ouvrier d'atelier de découpage et /ou désossage

Définition du métier Le découpeur - désosseur / La découpeuse - désosseuse :

- Pratique la découpe primaire / sépare la carcasse
- Pratique la découpe secondaire et réalise le désossage
- Procède aux opérations de désossage, de dépiéçage, de dégraissage et de parage des viandes
- Travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travaille 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



## Découper et désosser des ovins ou caprins

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Réaliser des découpes primaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe primaire des carcasses des ovins et des caprins
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Réaliser les découpes secondaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe secondaire des muscles des ovins et des caprins
- 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 base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 4 heures, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

Découper et désosser des gibiers et volailles



## Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

### Réaliser des découpes primaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe primaire des gibiers
- Pratiquer la découpe primaire des volailles (et animaux exotiques : autruche, etc.)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

### Réaliser les découpes secondaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe secondaire des gibiers
- Pratiquer la découpe secondaire des volailles (et animaux exotiques : autruche, etc.)
- 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 base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

## Durée de l'épreuve

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

## Découper et désosser des bovins ou chevalins



## Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

### Réaliser des découpes primaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe primaire des carcasses bovines (y compris le cheval, le veau, le bison)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

### Réaliser les découpes secondaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe secondaire des muscles des bovins (y compris le cheval, le veau, le bison)
- 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 de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

## Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 8 heures, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

## Découper et désosser des porcins

### Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

#### Réaliser des découpes primaires des carcasses

- Préparer le travail



- Pratiquer la découpe primaire des carcasses porcines (y compris le sanglier)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Réaliser les découpes secondaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe secondaire des muscles des porcins (y compris le sanglier)
- 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 base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 5 heures, 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
- 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](http://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 suffisamment le métier de Decoupeur(euse)-Desosseur(euse) 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 - 085 27 88 60

