



Supplément au certificat Europass^(*)



1. intitulé du certificat
« Découper et désosser des bovins ou chevalins » (DECDES-1) faisant partie du métier de Découpeur – Désosseur / Découpeuse – Désosseuse
<small>⁽¹⁾ dans la langue d'origine</small>
2. Traduction de l'intitulé du certificat
Cutting and Boning Cattle or Horses" (DECDES-1), onderdeel van het vak Cutter-Boner. Zerlegen und Entbeinen von Rindern oder Pferden" (DECDES-1) als Teil des Berufs Zerleger - Entbeiner Cutting and boning bovine or equine animals" (DECDES-1), part of the occupation of Cutter - Boner
<small>⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.</small>
3. Eléments de compétences acquis
Le détenteur du présent certificat est capable de : Réaliser des découpes primaires des carcasses : <ul style="list-style-type: none">○ 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 : <ul style="list-style-type: none">○ 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 : <ul style="list-style-type: none">○ 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
4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat
Le découpeur - désosseur / découpeuse - désosseuse : <ul style="list-style-type: none">- 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)
<small>⁽¹⁾ Rubrique facultative</small>
⁽¹⁾Note explicative Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi

qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

Version Octobre 2010

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur Consortium de validation des compétences, service public Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique Tel : 00.32.2.371.74.40 www.validationdescompetences.be	Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat Les gouvernements de la Région wallonne, la communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale
Niveau 3 du CFC et du CEC (EQF)	Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire : OK/NOK
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation §4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale ainsi que des centres de formation des Entités, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions. Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par les Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.	Accords internationaux Néant
Base légale Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (21 mars 2019)	

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel	100 %	Durée de l'épreuve de validation 8h
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat		

Niveau d'entrée requis

Information complémentaire

www.validationdescompetences.be

www.europass.cedefop.europa.eu

