

1. Intitulé du certificat

**« Découper et désosser des porcins » (DECDES2) associé au métier de découpeur désosseur**

<sup>(1)</sup> dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

**'Varkens versnijden en uitbenen' (DECDES2) sluit aan bij de functie van versnijder-uitbener**

**„Schweine schlachten und ausbeinen“ (DECDES2) verbunden mit dem Beruf des Schlachters-Ausbeiners (DE)**

**“Butchering and boning pigs” (DECDES2) associated with the job of butcher-boner (EN)**

<sup>(1)</sup> Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Eléments de compétences acquis

- Préparer le poste de travail et s'équiper en fonction du plan de charges
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines
- Identifier les demi-carcasses
- Respecter l'étiquetage et/ou cachet.
- Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique.
- Reconnaître les demi-carcasses endommagées.
- Évaluer l'aspect général de la viande par rapport au cahier des charges (état de conservation, échauffement, fiévreux)
- Pratiquer la découpe des demi-carcasses .
- Retirer tous les os
- Trier les os
- Séparer les différentes parties de la pièce désossée
- Classer les parties dépiécées
- Appliquer les techniques de dégraissage
- Appliquer les techniques de parage
- Appliquer les techniques de découpage
- Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons
- Classer les morceaux suivant les différentes appellations
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène
- Conditionner les morceaux de viande
- Enregistrer les données
- Mettre en chambre froide
- Récolter et enlever les déchets
- Entretien des machines, l'outillage et les locaux
- Signaler toute défectuosité de matériel ou d'infrastructure au responsable

#### 4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Situé dans la filière de la viande, le découpeur-désosseur / découpeuse-désosseuse reçoit :

- les demi-carcasses ou quartiers de bovins (bœuf, veau, cheval),
- les demi-porcins,
- les carcasses d'ovins et caprins,
- les carcasses de gibiers et volailles

provenant de l'abattage.

Il /elle procède à la séparation, au désossage, au dépièçage, au dégraissage, au parage, à la classification et au conditionnement des viandes.

L'emploi/métier s'exerce au sein de boucheries industrielles ou semi-industrielles, d'ateliers de découpage et/ou de désossage, ou de boucheries.

Ces différentes opérations de transformation peuvent être exécutées à la chaîne, en équipe ou en individuel, chacun des postes de travail étant soumis à un rythme de travail soutenu.

L'activité s'exerce debout, en milieu fermé, dans une atmosphère froide et humide et soumise à des odeurs caractéristiques au travail de la viande.

Une hygiène personnelle irréprochable est nécessaire à l'exercice de ce métier. Le port de vêtements de protection et d'hygiène est obligatoire (cotte et gant de mailles, bottes, calot, tablier, masque...).

Les horaires de travail varient fortement selon les entreprises (de jour, de nuit, décalé, ....)

<sup>(1)</sup> Rubrique facultative

#### <sup>(1)</sup> 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

<p><b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b></p> <p>Consortium de la validation des compétences, service public. Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique Tel ; 00-32-2-371.74.40 <a href="http://www.validationdescompetences.be">www.validationdescompetences.be</a></p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat</b></p> <p>Les gouvernements de la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale</p>
<p><b>Niveau (national ou international) du certificat</b></p>	<p><b>Système de notation / conditions d'octroi</b></p> <p><b>Évaluation binaire : OK / NOK</b></p>
<p><b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b></p> <p>§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</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p>

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.	
<b>Base légale</b> Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (24 juillet 2003)	

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnu		
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		
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)	100 %	Durée de l'épreuve de validation : 4 h
<b>Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat</b>		
<b>Niveau d'entrée requis</b> Arial 10		
<b>Information complémentaire</b> <a href="http://www.validationdescompetences.be">www.validationdescompetences.be</a>		
<a href="http://www.europass.cedefop.europa.eu">www.europass.cedefop.europa.eu</a>		