

1. Intitulé du certificat

« Préparer des produits de boucherie » (PVBOUCH1) associé au métier de préparateur vendeur en boucherie

^(*) dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

'Slagerijproducten bereiden' (PVBOUCH1) sluit aan bij de functie van bereider-verkoper in een slagerij

„Fleischereiprodukte vorbereiten“ (PVBOUCH1) verbunden mit dem Beruf des Fleischereifachverkäufers (DE)

“Preparation of meat products” (PVBOUCH1) associated with the job of preparation-sales staff at a butcher's shop (EN)

^(*) Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Eléments de compétences acquis

- Rassembler les matières premières, auxiliaires, les consommables et les outils
- Planifier et organiser son travail en fonction de la fiche de production
- Vérifier l'état du stock
- Signaler au responsable les risques de rupture
- Identifier les pièces de viande et matières auxiliaires nécessaires aux différentes utilisations
- Appliquer le principe de rotation des produits (FIFO)
- Effectuer les différentes sortes de préparations
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines
- Appliquer les techniques de coupe, de bardage et de ficelage
- Appliquer les techniques et les procédures de préparation de viandes crues et hachées (désaler les boyaux, préparer du haché, préparer des saucisses)
- Appliquer les techniques et les procédures de préparation de viandes crues coupées et tranchées (escalopes panées, gyros, brochette, pita)
- Appliquer les techniques et les procédures de préparation de produits mixtes (oiseaux sans tête, paupiettes)
- Constituer des plateaux (plateaux fondues, barbecues, pierrades, wok)
- Conditionner et réfrigérer les viandes et les préparations
- Conditionner les produits
- Réfrigérer les produits
- Assurer la continuité de la traçabilité
- Approvisionner régulièrement le comptoir
- Vérifier le manque de marchandises et gérer le réassortiment des comptoirs
- Appliquer le principe de rotation des produits (FIFO)
- Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux en fonction du plan de l'entreprise
- 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

Les deux activités de préparation et de vente de produits de boucherie peuvent faire l'objet de métiers séparés, ou peuvent au contraire être exercés par une seule personne qui sera alors « préparateur-vendeur en produits de boucherie ». Dans tous les cas, il s'agit d'une activité salariée.

Le préparateur en produits de boucherie prépare des produits à partir de morceaux de découpe d'animaux de boucherie. Il peut spécialiser son activité en fonction de la viande travaillée (bœuf, porc, mouton, cheval, volailles). Son activité porte aussi sur le traitement des abats, de la volaille et du gibier.

Il utilise pour ce faire divers instruments de découpe et des équipements mécanisés. Il gère le matériel de conservation (frigos, chambres froides...).

Le vendeur en produits de boucherie vend, écoute et conseille sa clientèle sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner, mais également pour tous les autres produits qu'il propose. Il doit pouvoir s'exprimer clairement et gérer, le cas échéant, les réclamations de clients mécontents.

Ce métier requiert la faculté de repérer la qualité des matières premières et auxiliaires. Il requiert aussi des qualités d'organisation du travail et exige le strict respect des législations en vigueur spécifiques au secteur alimentaire (AR autocontrôle du 14 novembre 2003 concernant la traçabilité, la sécurité et l'hygiène), de la chaîne du froid, ainsi que des règlements de l'entreprise.

Aucun accès à la profession n'est requis pour exercer ce métier, mais il y a toutefois obligation de passer la visite médicale spécifique au secteur alimentaire.

⁽¹⁾ Rubrique facultative

⁽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 la 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 (national ou international) du certificat	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	Accords internationaux

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.	
Base légale 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 : 5 h
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat		
Niveau d'entrée requis Arial 10		
Information complémentaire www.validationdescompetences.be		
www.europass.cedefop.europa.eu		