



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

# PREPARATEUR-VENDEUR EN BOUCHERIE

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-vendeur en boucherie.

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-vendeur en boucherie" ?

Appellations associées

- préparateur en boucherie
- vendeur en boucherie et charcuterie

**Définition du métier** 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 (boeuf, 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.

## 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



## Préparer des produits de boucherie

1. Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

- Rassembler les matières premières, auxiliaires, les consommables et les outils
- Effectuer les différentes sortes de préparations
- Conditionner et réfrigérer les viandes et les préparations
- Approvisionner régulièrement le comptoir
- Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux en fonction du plan de l'entreprise

2. Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- L'autocontrôle et les normes de sécurité et hygiène sont respectées
- Les procédures et techniques de préparation sont appliquées correctement et précisément
- Les machines et les outils sont manipulés adéquatement
- La production est de qualité

3. Durée de l'épreuve La durée de l'épreuve de validation est fixée à cinq heures maximum, formalités d'accueil comprises.

## Vendre des produits de boucherie et de charcuterie

1. Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

- Dresser les comptoirs avec les produits et les préparations destinés à la vente
- Accueillir et gérer la demande du client en vente comptoir ou par téléphone (préparer, emballer et servir)
- Etablir le ticket de caisse et encaisser
- Gérer les réclamations du client
- Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux en fonction du plan de l'entreprise

2. Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- L'autocontrôle et les normes de sécurité et hygiène sont respectés
- Les aspects techniques liés à la vente sont maîtrisés
- La communication avec le client est de qualité
- Les réclamations sont traitées

3. Durée de l'épreuve La durée de l'épreuve de validation est fixée à trois heures maximum, formalités d'accueil 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 Libramont Tél 061 29 00 10
- 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 72 87 00
- Carrefour Emploi Formation de Nivelles 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 : 0800/93991

[www.leforem.be](http://www.leforem.be)

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 02 502 38 74

**Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?**

**Vous connaissez suffisamment le métier de Préparateur-vendeur en boucherie 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 de formation IFAPME Mons-Borinage-Centre - 064 31 13 90
- Centre Epicuris - 085 27 88 60



SFPME

avec le soutien du FSE

