|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\meuwis01\Desktop\Europass-Full-Colour-Brand-Mark.jpg | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  |

|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| Certificat de qualification de **Préparateur·trice de viande** |
| (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
| **Fleischzubereitervleesverwerker** (NL)  **Fleischzubereiter** (DE)  **Meat preparer** (EN) |
| (1) Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale. |

|  |
| --- |
| 3. Éléments de compétences acquis |
| Le certificat qualification concerne l’ensemble des unités d’acquis d’apprentissage listées ci-dessous.  **Unités d’acquis d’apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications) :  UAA1 : réaliser les préparations froides et les spéculations bouchères |

|  |
| --- |
| 4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat |
| Le métier de Préparateur·trice de viande est référencé dans la fiche métier D1101 - Boucherie - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr). La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l’emploi en Belgique. Le/la Préparateur·trice de viande est assure les tâches suivantes: - Réceptionner et effectuer le contrôle de la viande fraîche - Stocker suivant le principe FIFO (First in - First Out) et en fonction de la destination - Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Réaliser des préparations de viandes, hacher et composer des préparations en fonction du cahier des charges et effectuer régulièrement des contrôles de l'apparence, de la température et de la traçabilité - Emballer le produit et le munir d'une étiquette en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler  - Travailler en équipe (sous un(e) responsable) |
|  |

|  |
| --- |
| **(\*) Note explicative**  Le Supplément au certificat complète l’information figurant sur le certificat. Ce document n’a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.  © Union européenne, 2002-2020 |

|  |  |
| --- | --- |
| 5. Base officielle du certificat | |
| **Nom et statut de l’organisme certificateur**  *Coordonnées de l’établissement scolaire*   |  | | --- | |  | | **Nom et statut de l’autorité de tutelle responsable de l’organisme certificateur**  MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE)  Boulevard Léopold II 44  B-1080 BRUXELLES  <http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/> |
| **Niveau du certificat**  Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF) | **Système de notation / conditions d’octroi**  Évaluation binaire « a satisfait / n’a pas satisfait » établie en référence à des critères d’évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l’épreuve.  Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du/de la « Préparateur·trice de viande » Les critères et indicateurs d’évaluation sont définis par le profil d’évaluation. |
| **Accès au niveau suivant d’éducation/de formation**  Néant | **Accords internationaux**  Néant |
| **Base légale**   * Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26). * Décret du 03 juillet 1991 organisant l’enseignement secondaire en alternance (article 2bis) * Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 7 mai 2020 définissant le profil de formation du/de la Préparateur·trice de viande * Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2). | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6. Modes d’accès à la certification officiellement reconnus | | |
|  | | |
| **Description de l’enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)** | **Part du volume total de l’enseignement / formation (%)** | **Durée (heures/semaines/mois/années)** |
| Enseignement secondaire spécialisé alternance (art.47) | 100 % | 1 an |
| Enseignement spécialisé en plein exercice (art. 47) | 40 % en école  60 % en entreprise | 1 an |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | | 1 an |
| **Description de l’enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)** | | 1 an |

|  |
| --- |
| **Niveau d’entrée requis**   1. **Pour l’enseignement spécialisé :**   L’élève doit   * être inscrit dans l’enseignement secondaire spécialisé ; * avoir terminé avec fruit une 2e phase de Forme 3 dans le groupe métier correspondant.  1. **Pour l’enseignement spécialisé en alternance :**   L’élève doit :   * être inscrit dans l’enseignement secondaire spécialisé ; * avoir terminé avec fruit une 2e phase de Forme 3 dans le groupe métier correspondant. * avoir suivi le module de préparation à l’alternance ; * obtenir l’accord du conseil de classe sur l’opportunité d’orienter l’élève vers l’enseignement spécialisé en alternance. En s’appuyant notamment sur le P.I.A., le conseil de classe atteste que l’élève maîtrise suffisamment les compétences professionnelles et transversales pour s’intégrer en entreprise ; * souscrire un contrat d’alternance conformément à l’arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 17 juillet 2015.   .  **Information complémentaire**  [www.europass.eu](http://www.europass.eu) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\meuwis01\Desktop\Europass-Full-Colour-Brand-Mark.jpg | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  |

|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| Certificat de qualification du/ de la **Trancheur.euse /Portionneur.euse** |
| (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
| **Uitbener** (NL)  **Portionsschneider**  (DE)  **Portioning slicer** (EN) |
| (1) Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale. |

|  |
| --- |
| 3. Éléments de compétences acquis |
| Le certificat qualification concerne l’ensemble des unités d’acquis d’apprentissage listées ci-dessous.  **Unités d’acquis d’apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications) :  UAA1 : transformer les pièces de viande |

|  |
| --- |
| 4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat |
| Le métier de Trancheur.euse /Portionneur.euseest référencé dans la fiche métier H2101 - Abattage et découpe des viandes - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr). La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l’emploi en Belgique. Le/la Trancheur.euse /Portionneur.euseassure les tâches suivantes: - Mettre à disposition des viandes suivant les ordres de production et répartir les morceaux en fonction de leur classification  - Trancher et portionner des viandes suivant le cahier des charges - Utiliser le matériel spécifique - Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Travailler en équipe (sous un(e) responsable) |
|  |

|  |
| --- |
| **(\*) Note explicative**  Le Supplément au certificat complète l’information figurant sur le certificat. Ce document n’a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.  © Union européenne, 2002-2020 |

|  |  |
| --- | --- |
| 5. Base officielle du certificat | |
| **Nom et statut de l’organisme certificateur**  *Coordonnées de l’établissement scolaire*   |  | | --- | |  | | **Nom et statut de l’autorité de tutelle responsable de l’organisme certificateur**  MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE)  Boulevard Léopold II 44  B-1080 BRUXELLES  <http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/> |
| **Niveau du certificat**  Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF) | **Système de notation / conditions d’octroi**  Évaluation binaire « a satisfait / n’a pas satisfait » établie en référence à des critères d’évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l’épreuve.  Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du/de la « Trancheur.euse /Portionneur.euse» Les critères et indicateurs d’évaluation sont définis par le profil d’évaluation. |
| **Accès au niveau suivant d’éducation/de formation**  Néant | **Accords internationaux**  Néant |
| **Base légale**   * Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26). * Décret du 03 juillet 1991 organisant l’enseignement secondaire en alternance (article 2bis) * Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 7 mai 2020 définissant le profil de formation du/de la Trancheur.euse /Portionneur.euse * Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2). | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6. Modes d’accès à la certification officiellement reconnus | | |
|  | | |
| **Description de l’enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)** | **Part du volume total de l’enseignement / formation (%)** | **Durée (heures/semaines/mois/années)** |
| Enseignement spécialisé en plein exercice (art. 47) | 100 % | 1 an |
| Enseignement secondaire spécialisé alternance (art.47) | 40 % en école  60 % en entreprise | 1 an |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | | 1 an |
| **Description de l’enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)** | | **Part du volume total de l’enseignement / formation 100 (%)** |
| **I Pour l’enseignement spécialisé :**  L’élève doit   * être inscrit dans l’enseignement secondaire spécialisé ; * avoir terminé avec fruit une 2e phase de Forme 3 dans le groupe métier correspondant.   **II Pour l’enseignement spécialisé en alternance :**  L’élève doit :   * être inscrit dans l’enseignement secondaire spécialisé ; * avoir terminé avec fruit une 2e phase de Forme 3 dans le groupe métier correspondant. * avoir suivi le module de préparation à l’alternance ; * obtenir l’accord du conseil de classe sur l’opportunité d’orienter l’élève vers l’enseignement spécialisé en alternance. En s’appuyant notamment sur le P.I.A., le conseil de classe atteste que l’élève maîtrise suffisamment les compétences professionnelles et transversales pour s’intégrer en entreprise ; * souscrire un contrat d’alternance conformément à l’arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 17 juillet 2015.   **Information complémentaire**  [www.europass.eu](http://www.europass.eu) | | |