



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

PREPARATEUR-VENDEUR/PREPARATRICE-VENDEUSE 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(rice)-vendeur(euse) 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(rice)-vendeur(euse) 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 (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.

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

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

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, etc.)
- Appliquer les techniques et les procédures de préparation de produits mixtes (oiseaux sans tête, paupiettes, etc.)
- 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

- Récueillir et enlever les déchets
- Entretien des machines, l'outillage et les locaux
- Signaler toute défectuosité de matériel ou d'infrastructure au responsable

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

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

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Dresser les comptoirs avec les produits et les préparations destinés à la vente

- Organiser l'étalage selon un ordre et des critères déterminés par l'entreprise, en tenant compte de la législation
- Identifier la destination des morceaux de viande et leurs appellations spécifiques
- Identifier les produits de charcuterie et leurs appellations spécifiques
- Vérifier l'état du stock et signaler au responsable les risques de rupture
- Appliquer le principe de rotation des produits dans le comptoir

Accueillir et gérer la demande du client en vente comptoir ou par téléphone (préparer, emballer et servir)

- Communiquer de manière professionnelle et commerciale
- Personnaliser l'accueil et fidéliser le client
- Argumenter et être persuasif
- Conseiller le client dans ses choix, dans les modes de préparation, de cuisson et des produits complémentaires
- Répondre aux interrogations du client concernant la charcuterie (base de composition)
- Répondre aux interrogations du client concernant l'actualité du marché de la viande



- Noter les commandes par téléphone ou les réservations
- Comprendre les commandes et les exécuter
- Connaître et identifier les pièces de viande et les préparations
- Trancher et peser les produits en respectant les quantités demandées
- Emballer les préparations

Etablir le ticket de caisse et encaisser

- Utiliser une caisse enregistreuse
- Maîtriser les différents modes d'encaissement

Gérer les réclamations du client

- Ecouter et comprendre l'objet de la réclamation
- Proposer des alternatives en respectant les consignes données

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
- Entretenir les machines, l'outillage et les locaux
- Signaler toute défektivité de matériel ou d'infrastructure au responsable

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

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 Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- 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 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon 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 : 0800/93 947

www.leforem.be

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66

Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?

Vous connaissez suffisamment le métier de Préparateur(rice)-vendeur(euse) 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 Epicuris - 085 / 60 58 00

