



Supplément au certificat Europass^(*)



1. Intitulé du certificat

« Vendre des produits de boucherie et de charcuterie » (PVBOUCH2) associé au métier de préparateur vendeur en boucherie

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

'Slagerijproducten en fijne vleeswaren verkopen' (PVBOUCH2) sluit aan bij de functie van bereider-verkoper in een slagerij

„Fleischerei- und Delikatessprodukte verkaufen“ (PVBOUCH2) verbunden mit dem Beruf des Fleischereifachverkäufers (DE)

“Selling meat products and delicatessen products (PVBOUCH2) associated with the job of preparation-sales staff at a butcher's shop (EN)

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Eléments de compétences acquis

- 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
- 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
- Utiliser une caisse enregistreuse
- Maîtriser les différents modes d'encaissement
- Écouter et comprendre l'objet de la réclamation
- Proposer des alternatives en respectant les consignes données
- 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 : 3 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		