

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE PRÉPARATEUR-VENDEUR EN BOUCHERIE ?

Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétences pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.
Le métier de préparateur-vendeur en boucherie est divisé en 2 unités de compétence.

QUESTIONS GÉNÉRALES

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation dans le métier visé ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment.*

Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.

Si oui :

a) De quand date-t-elle ?

- d'1 an : *la validation est envisageable.*
 + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable à ce qui est pratiqué en Belgique.*

2. Comprenez-vous des consignes (orales et écrites) en français ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

3. Connaissez-vous les règles en vigueur dans le secteur alimentaire (traçabilité, sécurité, hygiène) ?

Code métier	Type de document	Version	Page
PVBOUCH	Outil de positionnement	2.0 Doc Officiel	Page 1 sur 5



- oui : *la validation est possible.*
 non : *il vous sera demandé de travailler suivant ces règles lors de l'épreuve de validation.*

4. Connaissez-vous les règles de rotation (FIFO) appliquées aux produits carnés ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *Il vous sera demandé de travailler suivant ces règles c'est indispensable pour réussir l'épreuve.(PV2)*

5. Utilisez-vous régulièrement les techniques de nettoyage et de désinfection ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *il vous sera demandé de travailler suivant ces règles dans l'épreuve de validation.*

UNITÉ 1 : PRÉPARER DES PRODUITS DE BOUCHERIE

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

A partir d'une épaule de porc désossée et découennée (de minimum 6 kilos), le candidat prépare deux produits tirés au sort de chaque type :

- Préparation de viande crue et hachée (haché, saucisse, chipolata, pain de viande, ...)
- Préparation d'une viande coupée et tranchée (escalopes panées, gyros, brochette, pita, ...)
- Préparation d'un produit mixte (oiseaux sans tête, paupiettes, crépinettes, steaks suisses,...)
- Préparation d'un plateau (plateaux fondues, barbecues, pierrades, woks)

Il évalue les quantités et répartit la matière première d'après les produits demandés.

Il prépare son poste de travail, utilise les équipements de sécurité et d'hygiène adéquats, et en fin de travail, remet le poste de travail en l'état, en respectant les règles d'hygiène du secteur alimentaire.

1. Avez-vous déjà préparé des produits de boucherie à partir d'un morceau de viande désossé?

- oui : *la validation est possible.*

Code métier	Type de document	Version	Page
PVBOUCH	Outil de positionnement	2.0 Doc Officiel	Page 2 sur 5



non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

2. Savez-vous lire les fiches techniques de préparation de produits de boucherie ?

oui : *la validation est possible.*

non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

3. Avez-vous déjà utilisé des équipements tels que trancheur, hachoir, poussoir, etc. pour préparer des produits carnés ?

oui : *la validation est possible.*

non : *la validation n'est pas envisageable. C'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

Code métier	Type de document	Version	Page
PVBOUCH	Outil de positionnement	2.0 Doc Officiel	Page 3 sur 5



Avec le soutien du Fonds social européen



UNITÉ 2 : VENDRE DES PRODUITS DE BOUCHERIE

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Par groupe de deux, les candidats devront préparer un comptoir de vente, et notamment :

- dresser les plateaux
- dresser le comptoir en fonction de l'implantation
- positionner et placer les étiquettes de prix
- préparer les ustensiles de service
- préparer les emballages
- assurer la tenue du comptoir et des abords

Ensuite, chaque candidat individuellement devra :

- gérer une commande par téléphone qu'il transcrira sur un carnet de commande.
- servir de manière complète un client (accueil, communication, conseil, argumentation, service, emballage et encaissement). Cette commande comptoir comportera trois produits, dont un à trancher. Le candidat devra répondre à des demandes de conseils portant sur deux des produits (cuisson, accompagnement, quantité)
- gérer une réclamation au comptoir. La nature de celle-ci sera tirée au sort parmi plusieurs possibilités

Le candidat préparera son poste de travail, utilisera les équipements de sécurité et d'hygiène

1. Avez-vous déjà dressé un comptoir de vente ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation.*

2. Connaissez-vous les techniques de coupe, de bardage et de ficelage de produits carnés? (à mettre dans l'UC1)

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment.*

Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.

3. Pouvez-vous conseiller le client sur les modes de préparation et de cuisson des différents produits carnés ?

Code métier	Type de document	Version	Page
PVBOUCH	Outil de positionnement	2.0 Doc Officiel	Page 4 sur 5



- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

4. Avez-vous déjà géré des commandes et des réclamations ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé dans l'épreuve, sous forme de mise en situation.*

5. Connaissez-vous les règles de rotation (FIFO) appliquées aux produits carnés ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.(PV2)*

Pour réussir les épreuves, il vous faut donc pouvoir savoir d'une part gérer les relations avec la clientèle et d'autre part travailler méthodiquement et rigoureusement en respectant strictement la législation en matière d'hygiène alimentaire.

Code métier	Type de document	Version	Page
PVBOUCH	Outil de positionnement	2.0 Doc Officiel	Page 5 sur 5



Avec le soutien du Fonds social européen

