VALIDATION des COMPÉTENCES

Vous maîtrisez des compétences du métier d'

NOTICE: UNDEFINED OFFSET: 0 IN /VAR/WWW/PRODUCTION/PDF-GENERATOR/DOMPDF/PDFTEMPLATE/METIERS.I ON LINE 123
NOTICE: TRYING TO ACCESS ARRAY OFFSET ON VALUE OF TYPE NULL IN /VAR/WWW/PRODUCTION/PDF-GENERATOR/DOMPDF/PDFTEMPLATE/METIERS.I ON LINE 123

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
Notice: Undefined offset: 0 in **/var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php** on line **127**
Notice: Trying to access array offset on value of type null in **/var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php** on line **127**
.
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 " Notice: Undefined offset: 0 in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 131 Notice: Trying to access array offset on value of type null in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 131 " ?

Notice: Undefined offset: 0 in **/var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php** on line **132**

Notice: Trying to access array offset on value of type null in **/var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php** on line **132**

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.

VALIDATION des COMPÉTENCES

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

Découper et désosser des bovins et des chevalins

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Organiser son travail

- Préparer le poste de travail et s'équiper en fonction du plan de charges
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines

Vérifier la traçabilité des carcasses

- Identifier les carcasses, demi-carcasses ou quartiers.
- Respecter l'étiquetage.
- Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique.

Diagnostiquer la conformité des carcasses

- Reconnaître les carcasses endommagées.
- Evaluer l'aspect général de la viande par rapport au cahier des charges (état de conservation, échauffement, fièvreux)

Désosser les différentes pièces

- Retirer tous les os
- Trier les os

Dépiécer

- Séparer les différentes parties de la pièce désossée
- Classer les parties dépiécées

Dégraisser – parer – peler – dénerver

- Appliquer les techniques de dégraissage
- Appliquer les techniques de parage
- Appliquer les techniques de pelage
- Appliquer les techniques de dénervage
- Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons

Classifier les pièces

- Classer les morceaux suivant les différentes appellations
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Conditionner les morceaux

- Conditionner les morceaux de viande
- Enregistrer les données
- Mettre en chambre froide

Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux

- Récolter et enlever les déchets
- Entretenir les 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 ?

- Respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Respect de la traçabilité et de la législation concernant les MRS, les os et les déchets
- Application correcte et précise des techniques
- L'identification et la classification sont correctes
- Le découpage et le désossage sont complets

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 8 heures maximum.

Découper et désosser des porcins

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Organiser son travail

- Préparer le poste de travail et s'équiper en fonction du plan de charges
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines

Vérifier la traçabilité des demi-carcasses

- Identifier les demi-carcasses
- Respecter l'étiquetage et/ou cachet.
- Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique.

Diagnostiquer la conformité des demi-carcasses

- Reconnaître les demi-carcasses endommagées.
- Evaluer l'aspect général de la viande par rapport au cahier des charges (état de conservation, échauffement, fièvreux)

Séparer les demi-carcasses

- Pratiquer la découpe des demi-carcasses

Désosser la poitrine et l'épaule

- Retirer tous les os
- Trier les os

Dépiécer

- Séparer les différentes parties de la pièce désossée
- Classer les parties dépiécées

Dégraisser – parer – découenner

- Appliquer les techniques de dégraissage
- Appliquer les techniques de parage
- Appliquer les techniques de découenage
- Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons

Classifier les pièces

- Classer les morceaux suivant les différentes appellations
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Conditionner les morceaux

- Conditionner les morceaux de viande
- Enregistrer les données
- Mettre en chambre froide

Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux

- Récolter et enlever les déchets
- Entretenir les machines, l'outillage et les locaux

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

- Respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Respect de la traçabilité et de la législation concernant les MRS, les os et les déchets
- Application correcte et précise des techniques
- L'identification et la classification sont correctes
- Le découpage et le désossage sont complets

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 4 heures maximum

Découper et désosser des ovins et caprins

Quelles activités seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Organiser son travail

- Respecter les règles de sécurité et d’hygiène
- Préparer le poste de travail et s’équiper en fonction du plan de charges
- Vérifier l’état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines

Vérifier la traçabilité des carcasses

- Identifier les carcasses
- Respecter l’étiquetage.
- Consigner les numéros d’identification de l’animal sur un listing manuel ou informatique.
- Respecter les règles de sécurité et d’hygiène

Diagnostiquer la conformité des carcasses

- Reconnaître les carcasses endommagées.
- Evaluer l’aspect général de la viande par rapport au cahier des charges (état de conservation, échauffement, fièvreux)
- Respecter les règles de sécurité et d’hygiène

Séparer les carcasses

- Pratiquer la découpe des carcasses .
- Respecter les règles de sécurité et d’hygiène

Dépiécer

- Séparer les différentes parties de la pièce désossée
- Respecter les règles de sécurité et d’hygiène

Classifier les pièces

- Classer les morceaux suivant les différentes appellations
- Respecter les règles de sécurité et d’hygiène

Conditionner les morceaux

- Conditionner les morceaux de viande
- Enregistrer les données
- Mettre en chambre froide
- Respecter les règles de sécurité et d’hygiène

Assurer l’entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux

- Récolter et enlever les déchets
- Entretenir les machines, l’outillage et les locaux
- Signaler toute défectuosité de matériel ou d’infrastructure au responsable.
- Respecter les règles de sécurité et d’hygiène

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

- Respect des normes de sécurité et d’hygiène
- Respect de la traçabilité et de la législation concernant les MRS, les os et les déchets
- Application correcte et précise des techniques
- Identification et classification

Durée de l'épreuve

L’épreuve dure 4 heures maximum.

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 suffi samment le métier de
Notice: Undefined offset: 0 in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 183
Notice: Trying to access array offset on value of type null in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 183
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 :

VALIDATION
des COMPÉTENCES

FSE
UNION EUROPEENNE

Wallonie

FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES

Francophones
Bruxelles

LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR