

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE PRÉPARATEUR DE VIANDES ?

**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 de viandes contient une unité 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
PREPAVI-1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 3



- 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 : REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES PREPARATIONS BOUCHERES

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra :

- Préparer le travail
- Confectionner les préparations froides et spécialités bouchères sur base d'une fiche technique/d'instruction/de production
- Conditionner, étiqueter les préparations
- Stocker les préparations
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

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

- oui : *la validation est possible.*
 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.*

Code métier	Type de document	Version	Page
PREPAVI-1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 2 sur 3



Avec le soutien du Fonds social européen



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.*

Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs Globalisants
1. Conformité de la production	1.1. Les produits finis sont conformes à la fiche technique/ de production/d'instruction
	1.2. Les produits sont conditionnés correctement
	1.3. Les produits sont étiquetés correctement
	1.4. Les produits sont stockés adéquatement
2. Cohérence de la démarche	2.1. Le poste de travail, matériels et les matières premières sont préparés en fonction de la fiche technique/ de production/d'instruction
	2.2. L'utilisation des machines et des outils est adéquate
	2.3. L'organisation du travail est efficace
3. Respect des règles professionnelles	3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées
	3.2. Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées
	3.3. Les règles de sécurité personnelle sont appliquées
	3.4. Les règles environnementales sont appliquées
	3.5. L'attitude générale est professionnelle
	3.6. Les règles d'ergonomie sont appliquées

Code métier	Type de document	Version	Page
PREPAVI-1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 3 sur 3



Avec le soutien du Fonds social européen

