VALIDATION des COMPÉTENCES

Vous maîtrisez des compétences du métier d'

DECOUPEUR-DESOSSEUR/DECOUPEUSE-DESOSSEUSE

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 découpeur(euse)-désosseur(euse).
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 "Découpeur(euse)-Désosseur(euse)" ?

Appellations associées

- Opérateur en 2ème transformation des viandes
- Ouvrier d'atelier de découpage et /ou désossage

Définition du métier Le découpeur - désosseur / La découpeuse - désosseuse :

- Pratique la découpe primaire / sépare la carcasse
- Pratique la découpe secondaire et réalise le désossage
- Procède aux opérations de désossage, de dépiéçage, de dégraissage et de parage des viandes
- Travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travaille en équipe (sous un responsable)

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

Découper et désosser des ovins ou caprins

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Réaliser des découpes primaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe primaire des carcasses des ovins et des caprins

- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Réaliser les découpes secondaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe secondaire des muscles des ovins et des caprins
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Respecter les règles professionnelles

- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les règles liées à l'hygiène
- Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
- Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
- Gérer son temps de travail

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

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 4 heures, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

Découper et désosser des gibiers et volailles

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Réaliser des découpes primaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe primaire des gibiers
- Pratiquer la découpe primaire des volailles (et animaux exotiques : autruche, etc.)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Réaliser les découpes secondaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe secondaire des gibiers
- Pratiquer la découpe secondaire des volailles (et animaux exotiques : autruche, etc.)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

VALIDATION des COMPÉTENCES

Respecter les règles professionnelles

- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les règles liées à l'hygiène
- Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
- Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
- Gérer son temps de travail

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

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 6 heures, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

Découper et désosser des bovins ou chevalins

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Réaliser des découpes primaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe primaire des carcasses bovines (y compris le cheval, le veau, le bison)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Réaliser les découpes secondaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe secondaire des muscles des bovins (y compris le cheval, le veau, le bison)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Respecter les règles professionnelles

- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les règles liées à l'hygiène
- Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
- Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
- Gérer son temps de travail

VALIDATION des COMPÉTENCES

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

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L’épreuve dure 8 heures, formalités d’accueil et lecture de consignes non-comprises.

Découper et désosser des porcins

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Réaliser des découpes primaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe primaire des carcasses porcines (y compris le sanglier)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Réaliser les découpes secondaires des carcasses

- Préparer le travail
- Pratiquer la découpe secondaire des muscles des porcins (y compris le sanglier)
- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Respecter les règles professionnelles

- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les règles liées à l’hygiène
- Respecter les règles liées à la protection de l’environnement
- Respecter les règles liées à l’ergonomie et à la manutention
- Gérer son temps de travail

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

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d’hygiène, d’environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L’épreuve dure 5 heures, formalités d’accueil et lecture de consignes non-comprises.

VALIDATION des COMPÉTENCES

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 Decoupeur(euse)-Desosseur(euse) 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 - +32 4 346 03 80

FSE UNION EUROPEENNE · Wallonie · FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES · Francophones Bruxelles

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