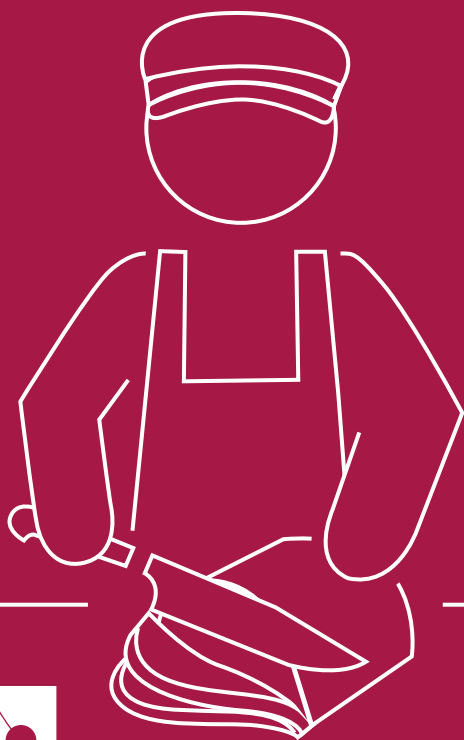


# **VOUS AVEZ DE L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE, MAIS PAS DE DIPLOME CORRESPONDANT ?**

Obtenez officiellement  
et gratuitement  
un Titre de compétence

## **SECTEUR ALIMENTAIRE**



VALIDATION  
des COMPÉTENCES

[www.validationdescompetences.be](http://www.validationdescompetences.be)

# QU'EST-CE QU'UN TITRE DE COMPÉTENCE ?

C'est une preuve officielle de vos compétences auprès des employeurs et des opérateurs d'enseignement ou de formation professionnelle.



## POUR QUI ?

Toute personne de plus de 18 ans ayant quelques années d'expérience professionnelle mais pas de diplôme qui y correspond.

## COMMENT ?

En réussissant une épreuve de validation des compétences : une mise en situation professionnelle jugée par des personnes du métier dans un des 8 Centres de validation agréés en Wallonie et à Bruxelles pour le secteur alimentaire.

## QUELS SONT LES AVANTAGES ?

Une reconnaissance officielle par les gouvernements francophones de vos compétences à valoriser:

- auprès d'un employeur en Belgique ou en Europe (en y associant le supplément au certificat Europass),
- au Forem ou chez Actiris pour ajuster votre profil et recevoir des offres plus adéquates,
- auprès d'un opérateur d'enseignement ou de formation professionnelle pour économiser jusqu'à 1 an de formation.

Plus de  
3 500 Titres  
déjà délivrés  
dans le secteur  
alimentaire

# ***POUR QUELS MÉTIERS ET QUELLES COMPÉTENCES DANS CE SECTEUR ?***

## ***CONDUCTEUR DE LIGNE DE PRODUCTION EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE (M/F)***

Conduire une ligne de production alimentaire

## ***DÉCOUPEUR-DÉSOSSEUR (M/F)***

- Découper et désosser des bovins et des chevalins (Titre1)
- Découper et désosser des porcins (Titre2)

## ***OPÉRATEUR DE PRODUCTION EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE (M/F)***

Participer à la conduite d'une ligne de production alimentaires

## ***OPÉRATEUR DE PRODUCTION SUR LIGNE INDUSTRIELLE (M/F)***

Conduire et surveiller une ou un ensemble de machines destinées à la fabrication, la transformation ou le conditionnement de produits

## ***OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER (M/F)***

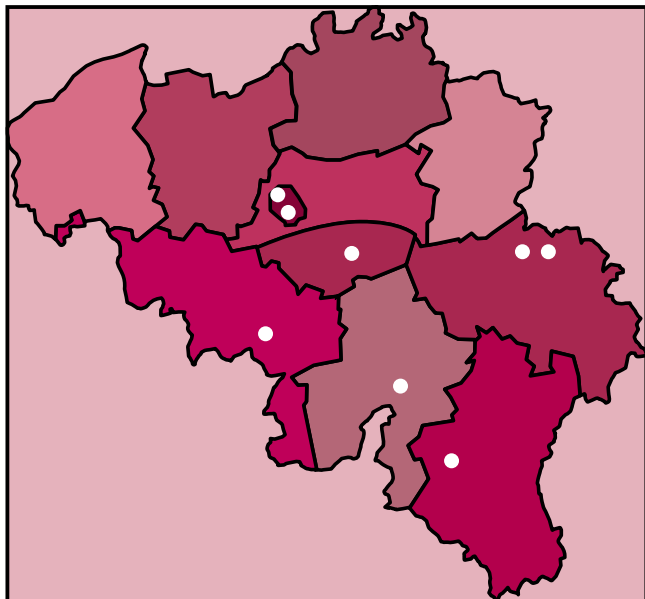
- Réaliser différentes sortes de pains et de croquants (pistolets, baguettes, etc.) (Titre1)
- Réaliser différentes sortes de tartes, de viennoiseries et de brioches (Titre2)
- Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte feuilletée, de pâte à choux, de pâte à desserts secs et de meringues (Titre3)
- Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte grasse, de biscuits et modeler du massepain (Titre 4)

## ***PRÉPARATEUR-VENDEUR EN BOUCHERIE (M/F)***

Préparer des produits de boucherie (Titre1)

## ***TUTEUR EN ENTREPRISE (M/F)***

# ***DANS QUELS CENTRES AGRÉÉS ?***



## ***A BRUXELLES***

### **CENTRE BRUXELLOIS DE VALIDATION**

#### **TUTEUR EN ENTREPRISE – SFPME**

Tuteur en entreprise (m/f)

02 800 85 19

rue des Palais, 42

1030 Bruxelles

### **CENTRE DE VALIDATION DES COMPÉTENCES DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE MÉTIERS DE BOUCHE**

Ouvrier boulanger-Pâtissier (m/f) : Titre 1, 2, 3, 4

02 526 73 30

Campus du CERIA Avenue Emile Gryzon, 1

1070 Bruxelles

## ***EN WALLONIE***

### **CENTRE DE VALIDATION DES COMPÉTENCES DE L'EPS DE LIÈGE**

Opérateur de production sur ligne industrielle (m/f)

04 220 65 24

[www.isl.be](http://www.isl.be)

Rue Saint-Laurent 33

4000 Liège

### **EPICURIS**

Découpeur - désosseur (m/f) : Titre 1, 2 ;

Préparateur-vendeur en boucherie (m/f) : Titre 1 ;

Ouvrier boulanger-Pâtissier (m/f) : Titre 1,2,3,4

085 27 88 66

[www.formation-epicuris.be](http://www.formation-epicuris.be)

Rue de Waremme 101

4530 Villers-Le-Bouillet

### **CENTRE IFAPME LUXEMBOURG**

Ouvrier boulanger-Pâtissier (m/f) : Titre 1, 2, 4

061 22 33 36

[www.ifapme.be](http://www.ifapme.be)

Rue de la Scierie 32

6800 Libramont

### **CENTRE IFAPME MONS-BORINAGE-CENTRE**

Ouvrier boulanger-Pâtissier (m/f) : Titre 1,2,3,4 ;

Préparateur-vendeur en boucherie (m/f) : Titre 1

064 31 13 90

[www.centrembc.ifapme.be](http://www.centrembc.ifapme.be)

Rue des Boulonneries 1

7100 La Louvière

### **LE FOREM – CENTRE DE FORMATION FORMALIM**

Conducteur de ligne de production et opérateur  
de production en industrie alimentaire (m/f)

087 78 95 80

[www.formationformalim.be](http://www.formationformalim.be)

Rue de Limbourg 41b

4800 VERVIERS

### **LE FOREM – CENTRE DE FORMATION DE DINANT**

Opérateur de production sur ligne industrielle (m/f)

082 66 57 20

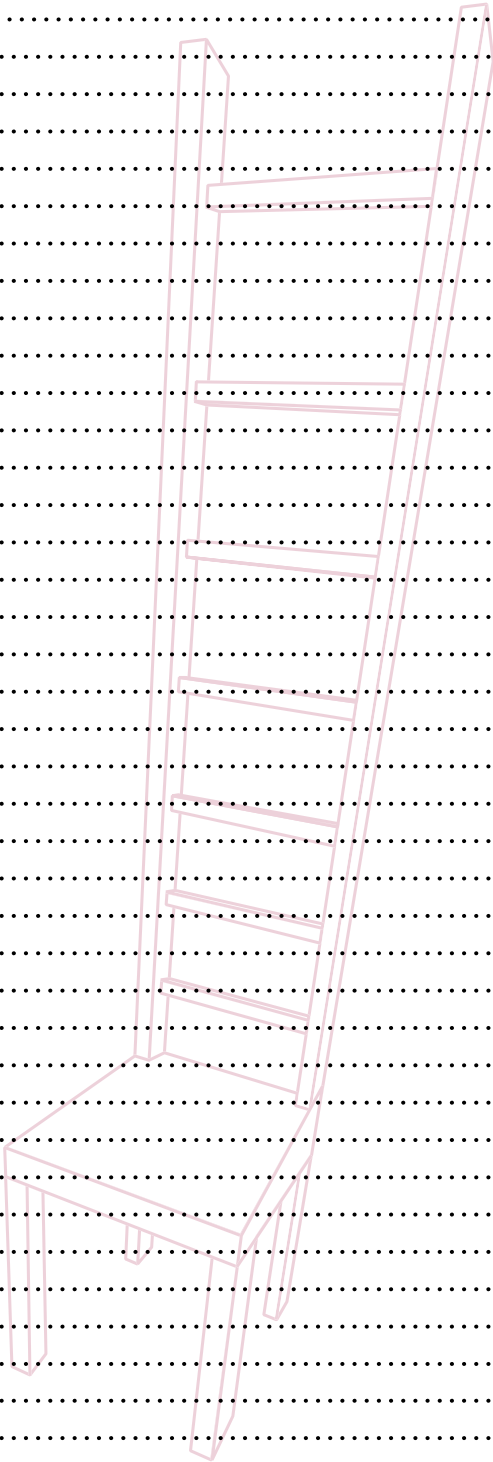
[www.leforem.be](http://www.leforem.be)

Rue Saint Jacques 350

5500 Dinant



NOTES .....



# POUR TOUTE QUESTION GÉNÉRALE CONCERNANT LA VALIDATION DES COMPÉTENCES (MÉTIERIS DISPONIBLES, AVANTAGES DU TITRE DE COMPÉTENCE, ...)

## CONSULTEZ

notre site internet : [www.validationdescompetences.be](http://www.validationdescompetences.be)

## CONTACTEZ:

– à Bruxelles

0800 555 66 (Bruxelles Formation) ou

02 690.87.24 (Enseignement de Promotion sociale)

– en Wallonie

0800 939 47 (FOREM) ou

0800 90 133 (IFAPME) ou

02 690.87.24 (Enseignement de Promotion sociale)

## RENDEZ-VOUS

– dans un Carrefour Emploi Formation Orientation en Wallonie

<http://www.leforem.be/structures/carrefours-emploi-formation.html>

– à bf. carrefour

(séance d'info tous les derniers jeudi du mois).

boulevard Bischoffsheim 22-25,

1000 Bruxelles (métro Madou)

**Pour toute question concernant une épreuve de validation (inscription, ...), contactez les centres agréés correspondant au métier concerné.**



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

