

Vous avez de l'expérience professionnelle et vous souhaitez le prouver ?

# ***Dynamiser votre carrière gratuitement avec un Titre de compétence***



**Secteur  
Alimentaire**



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



VALIDATION  
des COMPÉTENCES

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

# 5 raisons de faire valider vos compétences

- Trouver un **emploi** plus facilement en Belgique ou en Europe
- Booster votre **carrière** professionnelle
- Raccourcir vos **formations** professionnelles jusqu'à 1 an
- Accéder plus facilement au CESS, aux allocations d'insertion (-21 ans)...
- **C'est gratuit.** Plus de 20.000 personnes ont déjà reçu leur Titre de compétence.  
**Pourquoi pas vous ?**

Encore plus de raisons sur [validationdescompetences.be/avantages](http://validationdescompetences.be/avantages)

## Pour qui ?

Toute personne, de plus de 18 ans, ayant quelques années d'expérience professionnelle.

## Comment obtenir votre Titre ?

En réussissant une épreuve de validation des compétences : une **mise en situation professionnelle évaluée** par des professionnels du métier. **8 Centres** sont agréés en Wallonie et à Bruxelles pour le secteur.



*« La validation des compétences c'est pour avoir une certaine reconnaissance du métier. J'ai réussi les 4 examens et puis j'ai pu intégrer la dernière année en Boulangerie Pâtisserie au Ceria »*

AHMED

Certification officielle  
reconnue par



# ***Pour quels métiers et compétences dans le secteur Alimentaire ?***

## ***CONDUCTEUR(TRICE) DE LIGNE DE PRODUCTION EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE***

- Conduire une ligne de production alimentaire

## ***DÉCOUPEUR(EUSE)-DÉSOSSEUR(EUSE)***

- Découper et désosser des bovins et des chevalins (Titre 1)
- Découper et désosser des porcins (Titre 2)

## ***PRÉPARATEUR(TRICE)-VENDEUR(EUSE) EN BOUCHERIE***

- Préparer des produits de boucherie (Titre 1)
- Vendre des produits de boucherie (Titre 2)

## ***OPÉRATEUR(TRICE) DE PRODUCTION EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES***

- Participer à la conduite d'une ligne de production alimentaire

## ***OPÉRATEUR(TRICE) DE PRODUCTION SUR LIGNE INDUSTRIELLE***

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

## ***OUVRIER(ÈRE) BOULANGER(ÈRE)-PÂTISSIER(ÈRE)***

- Réaliser différentes sortes de pains et de croquants (pistolets, baguettes, etc.) (Titre 1)
- Réaliser différentes sortes de tartes, de viennoiseries et de brioches (Titre 2)
- Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte feuilletée, de pâte à choux, de pâte à desserts secs et de meringues (Titre 3)
- Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte grasse, de biscuits et modeler du massépain (Titre 4)

## ***TUTEUR(TRICE) EN ENTREPRISE***

- Accueillir, assurer la formation et l'évaluation de l'apprentissage d'un tuteuré

Plus d'infos sur  
[validationdescompetences.be/  
métiers](http://validationdescompetences.be/métiers)

# Où trouver un Centre de validation des compétences ?

## A Bruxelles

### Centre de validation des compétences EPS CERIA Bruxelles

Campus du CERIA  
Avenue Emile Gryzon, 1  
1070 Bruxelles  
02 526 74 88 ou 0490 524 320

- Ouvrier(ère) boulanger(ère)-Pâtissier(ère) : Titre 1,2,3,4

### Centre bruxellois de validation Tuteur en entreprise – SFPME

rue des Palais, 42  
1030 Bruxelles  
02 800 85 99 05

- Tuteur(trice) en entreprise



**Pour toute question générale, contactez-nous**



- A Bruxelles : 0800 555 66
- En Wallonie :  
Le Forem : 0800 939 47  
IFAPME 0800 90 133



- Dans un Carrefour emploi formation orientation en Wallonie : [www.leforem.be/contact](http://www.leforem.be/contact)
- À la Cité des métiers de Bruxelles :  
SÉANCE D'INFORMATION  
Tous les derniers jeudi du mois à 14h (sauf décembre).

## En Wallonie

### Centre de validation des compétences de l'EPS de Liège

Rue Saint-Laurent 33, 4000 Liège  
0472 63 06 24

- Opérateur(trice) de production sur ligne industrielle

### Centre Epicuris

Rue de Waremme 101  
4530 Villers Le Bouillet  
085 60 58 00

- Découpeur(euse) - désosseur(euse): Titre 1, 2
- Préparateur(trice)-vendeur(euse) en boucherie : Titre 1,2
- Ouvrier(ère) boulanger(ère)-Pâtissier(ère)

### Centre IFAPME Luxembourg

Rue de la Scierie 32, 6800 Libramont  
061 22 33 36

- Ouvrier(ère) boulanger(ère)-Pâtissier(ère)
- Tuteur(trice) en entreprise

### Le FOREM – Centre de Formation FormAlim

087 78 95 95

#### Antenne de Verviers

Rue de Limbourg 41b, 4800 Verviers

#### Antenne de Mouscron

Rue du midi 61, 7700 Mouscron

- Conducteur(trice) de ligne de production en industrie alimentaire
- Opérateur(trice) de production en industrie alimentaire

### Le FOREM – Centre de Formation de Dinant

Rue Saint Jacques 350, 5500 Dinant  
082 66 57 20

- Opérateur(trice) de production sur ligne industrielle



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



date de parution : 2020