

1. Intitulé du certificat

**« Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères » (Prepavi-1)
constituant le métier de Préparateur de viandes / Préparatrice de viandes**

(¹) dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

**« Koude voorbereidingen en specialisaties van slagers bereiken » (Prepavi-1) (NL) vormend het beroep
van vleesverwerker**

« Kalte Zubereitungen und Fleischspezialitäten zubereiten » (Prepavi-1) (DE) des berufs Fleischzubereiter

**« Producing cold preparations and meat specializations » (Prepavi-1) (EN) constituting the profession of
Meat preparer**

(¹) Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Éléments de compétences acquis

Le titulaire de l'attestation de compétences est capable de :

- **Effectuer la réception, le contrôle et le stockage des viandes**
 - Réceptionner la viande fraîche
 - Assurer le stockage de la viande fraîche
 - Contrôler les équipements et les matériels
 - Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

- **Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères (viande hachée, brochette, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées → à base de viande crue)**
 - Préparer le travail
 - Confectionner les préparations de viande
 - Mettre en barquette en fonction du cahier des charges
 - Stocker les préparations
 - 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

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le préparateur de viandes exécute les tâches suivantes :

- Réceptionner et effectuer le contrôle de la viande fraîche
- Stocker suivant le principe FIFO (First in - First Out) et en fonction de la destination
- Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser des préparations de viandes, hacher et composer des préparations en fonction du cahier des charges et effectuer régulièrement des contrôles de l'apparence, de la température et de la traçabilité
- Emballer le produit et le munir d'une étiquette en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler
- Travailler en équipe (sous un responsable)

(¹) Rubrique facultative

(¹) Note explicative

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2020

5. Base officielle du certificat

<p>Nom et statut de l'organisme certificateur Consortium de validation des compétences, service public Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique Tel : 00.32.2.371.74.40 www.validationdescompetences.be</p>	<p>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur Les gouvernements de la Région wallonne, de la communauté française et de la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale</p>
<p>Niveau du certificat</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « réussi / non réussi » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve.</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation §4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale ainsi que des centres de formation des Entités, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions. Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par les Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.</p>	<p>Accords internationaux</p>

Base légale

Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (21 mars 2019)

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		h/sem
Apprentissage en contexte professionnel	100%	La durée de l'épreuve de validation est de 6h30
Apprentissage non formel validé		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		h/sem
Niveau d'entrée requis		
Information complémentaire		
www.europass.eu		
www.validationdescompetences.be		