

Vendeuse / Vendeur en boucherie, charcuterie et plats préparés à emporter - Préparatrice / Préparateur en boucherie - Détaillant(e) en produits frais (apprentissage)

RÉF | 5001

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

- **Connaissances générales:** Français; Mathématique; Droit; Commerce; Monde contemporain.
- **Connaissances professionnelles:** S'initier au métier de préparateur/vendeur; Réaliser les produits de boucherie; Préparer à la vente les produits de boucherie; Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection; Vendre des produits de boucherie, charcuterie et des plats préparés; S'initier à la spécialité de détaillant; Maîtriser le commerce de produits frais; Suivi du travail de fin de formation.
- **Pratique en entreprise:**

Attention : L'apprenant sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

MAIS, les cours de connaissances professionnelles seront suivis au Centre IFAPME de MONS.

Les cours de connaissances générales pourront être suivis à Bruxelles.

Certification(s) visée(s)

Certificat d'apprentissage, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

3 année(s)

Horaire

En journée, 12 heures semaine en 1ère année; 8 heures en 2ème et 3ème année.

Début

Septembre

Coût

Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir entre 15 et 23 ans.

Vous devez :

- **avoir atteint l'âge de 15 ans et avoir 23 ans maximum**, votre contrat doit se terminer dans l'année civile de vos 26 ans au plus tard
- **avoir fréquenté au moins deux années dans le premier degré de l'enseignement secondaire.**

Dans certains cas spécifiques, en fonction de votre parcours scolaire et de vos compétences, vous devrez suivre un programme de cours préparatoires préalable à votre formation en entreprise.

Vous ne répondez pas à ces conditions ? Vous avez des questions ?

Nous vous recommandons de prendre contact avec un [délégué à la tutelle](#) du Sfpme.

Les ressortissants étrangers hors union européenne de plus de 18 ans doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Remarques

Formation en alternance via un contrat d'alternance :

- formation théorique au centre de formation;
- formation pratique en entreprise.

Vous devrez donc trouver un patron-formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire indispensable à la

conclusion du contrat d'alternance. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. **N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil** ([voir les permanences des délégués à la tutelle](#)).

Pour obtenir **les coordonnées des différents centres de cours**, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](#)

Le contrat d'alternance répond à l'obligation scolaire et peut être conclu à tout moment de l'année.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- La première démarche est de vous présenter à la [permanence d'un délégué à la tutelle](#). Celui-ci s'assurera que vous êtes dans les conditions pour suivre la formation, établira avec vous un plan de formation (durée et choix du métier), vous informera sur le contrat d'alternance.
- Quels sont les documents dont vous avez besoin ?
- copie de votre dernier bulletin ;
- copie de votre carte d'identité.

Organisme

SFPME / IFAPME - Apprentissage

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: 0800 85 210

<https://www.efp.be/>