

# Manoeuvre-boucher : découpeur, désosseur, préparateur

RÉF | 6307

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Acquérir des techniques de: - désossage, - découpage, - fabrication de préparations à base de viande.

### Programme

- Connaître et respecter les normes HACCP (hygiène et sécurité)
- Découper et désosser le Porc, le Boeuf, le Veau, le Poulet et l'Agneau
- Savoir-être comportemental et professionnel
- Savoir-faire professionnel

Le programme est complété par un accompagnement visant le renforcement de la confiance en soi et par une guidance individuelle et collective orientée vers la mise à l'emploi.

Site web de l'organisme [www.caf-asbl.be](http://www.caf-asbl.be)

### Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle Possibilité de participer à une validation des compétences au centre de formation EPICURIS à Villers-le-Bouillet.

### Type de formation

[Organisme d'insertion socio-professionnelle - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

## ORGANISATION

8 mois

**Durée****Horaire**

en journée

**Début**

Janvier 2022 (fin en août 2022)

**Coût**

Gratuit. - Coût réduit 0 -

## CONDITION D'ADMISSION

**Prérequis  
administratifs**

Etre chercheur d'emploi. Avoir au moins 18 ans. **Ne pas avoir** le *certificat de l'enseignement secondaire supérieur* de plein exercice (CESS) ou son *équivalence*

Résider dans une des 19 communes de la Région Bruxelloise

**Connaître**

- Satisfaire à un entretien de motivation et à un test de niveau français/calcul de base.

## REMARQUES

Un module de [détermination ciblée sur la boucherie](#) est organisé par la mission locale d'Ixelles en collaboration avec le CAF. Ce module est obligatoire. Il est important d'être en bonne condition physique et d'accepter le travail à horaires décalés.

## EN PRATIQUE

### **Pour s'informer et postuler**

Inscrivez-vous à l'une des prochaines séances d'information qui se feront le mercredi 6 octobre à 10h et le mardi 12 octobre à 10h.

### **Pour s'informer uniquement**

Téléphonez au 02 523 24 16 ou envoyez un mail à [c.delgado.caf@gmail.com](mailto:c.delgado.caf@gmail.com)

### **Organisme**

#### **CAF - Centre anderlechtois de formation**

Rue du Chimiste  
1070 Anderlecht  
Tél: 02 523 24 16  
<http://www.caf-asbl.be/>