

Boucher-charcutier | Bouchère-charcutière (8405)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Vous êtes prêt.e à vous retrousser les manches pour travailler dans un métier en pénurie, dans un secteur qui embauche et où le travail ne manque pas ? Pourquoi ne pas travailler dans une boucherie-charcuterie ?

Objectif et Contenu

Objectif Vous êtes prêt.e à vous retrousser les manches pour travailler dans un métier en pénurie, dans un secteur qui embauche et où le travail ne manque pas ? Avez-vous pensé à un diplôme en boucherie-charcuterie ? Grâce à cette formation, vous pourrez travailler soit dans des boucheries (semi-)industrielles (Viangro, ?), soit des boucheries artisanales, en tant que salarié.e ou indépendant.e !

Programme

- Formation de base pour les métiers de l'alimentation
- Législation appliquée au métier de boucher-charcutier
- Techniques de boucherie et de charcuterie (boeuf ? veau ? porc)
- Base des techniques de vente
- Epreuve intégrée boucher-charcutier

Cette formation comprend également un stage de 100h en boucherie ainsi que la formation de connaissances de gestion de base obligatoire pour les indépendants.

Certification(s) visée(s) CTSS en boucherie-charcuterie équivalant à un CQ6 de plein exercice + accès à la profession (possibilité d'évoluer par la suite vers le ?complément CESS')

Type de formation [Bruxelles Formation - Contrat de formation pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

Organisation

Durée 11 mois ? remédiations éventuelles et stages pendant les congés scolaires
Horaire temps plein

Début 2020. La date sera communiquée ultérieurement. / Une fois par an

Conditions d'admission

Prérequis administratif Etre chercheur d'emploi. Avoir au moins 18 ans. **Ne pas** avoir le *certificat de l'enseignement secondaire supérieur* de plein exercice (CESS) ou le *certificat d'enseignement technique secondaire supérieur* de Promotion sociale (CTSS) ou leur équivalence. .

- Être disposé.e à travailler selon des horaires flexibles
- Avoir une maîtrise de base du français et du calcul
- Être motivé.e à exercer ce métier

Dans le cadre du Fonds Social Européen, priorité est donnée aux demandeurs d'emploi domiciliés en Région Bruxelles-Capitale.

Connaître Séance d'information et de tests comprenant:

- Français de base (compréhension de texte et rédaction sommaire)
- Calcul de base (opérations + règle de trois)
- Un entretien individuel de motivation visant à évaluer votre motivation et votre disponibilité

Intéressé(e) ?

Que faire Avant d'entrer en formation il est obligatoire de participer à une séance d'information et de test.

Il n'y a actuellement pas d'inscription pour cette formation.

Pour plus d'information sur les prochaines inscriptions, n'hésitez pas à contacter Mme Alvarez Tornero à a.alvareztornero@bruxellesformation.brussels (<mailto:a.alvareztornero@bruxellesformation.brussels>)

Remarques

La formation se donnera à l'Institut Roger Lambion sur le site du CERIA à Anderlecht.

Pour plus d'information, n'hésitez pas à contacter Mme Alvarez Tornero au 02/286 81 64 ou a.alvareztornero@bruxellesformation.brussels (

mailto:a.alvareztornero@bruxellesformation.brussels)

c/form. QQ130000

Retrouvez cette formation sur

<https://www.dorifor.be/formation/boucher-charcutier-bouchere-charcutiere-8405.html>



Bruxelles Formation - BF métiers urbains

rue Royale 180 - 1000 Bruxelles

- <http://www.bruxellesformation.be>