

# Boucher de grande distribution

RÉF | 8688

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Effectuer la réception, le contrôle et le stockage des produits livrés;
- Réaliser les découpes secondaires des carcasses;
- Transformer les pièces de viande;
- Réaliser les préparations froides et les spécialités bouchères (viande hachée, brochettes, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées à base de viande crue);
- Conserver les pièces de viande, les préparations de viande et les spécialités bouchères;
- Gérer le comptoir en service;
- Gérer le comptoir libre-service;
- Respecter les règles professionnelles.

### Programme

- **Cours Professionnels :**

Règles et normes professionnelles (12h);  
Trancheur - portionneur (22h);  
Préparateur de viandes (20h);  
Emballeur (12h);  
Préparateur de commande (12h);  
Vendeur en distribution (20h);  
Charcuterie - initiation (28h);  
Coordination et encadrement (24H);  
Désosseur bovin - Chevalin (32h);  
Désosseur Porcin (32h);  
Désosseur ovin - caprin (12h);  
Désosseur Gibiers - Volailles (20h).

- **Pratique professionnelle :**

**Formation en alternance.** Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :  
- d'une [convention de stage](#) passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision

d'un délégué à la tutelle;  
- d'un contrat de travail;  
- d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Le **délégué à la tutelle** est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

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

○ **Attention :**

Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

**MAIS, les cours professionnels seront suivis dans un [Centre IFAPME](#).**

**Certification(s)  
visée(s)**

Diplôme de coordination et d'encadrement

**Type de formation** [Alternance PME](#)

ORGANISATION

**Durée** 1 an

**Horaire**



## Organisme

### **SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise**

Rue de Stalle 292b  
1180 Uccle  
Tél: 0800 85 210  
<https://www.efp.be/>