Boucher-Charcutier artisan

RÉF | 2940

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

- Perfectionner la connaissance et la transformation des viandes: analyse du bétail, de sa filière et des critères d'achats, réalisation de préparations spéciales à base de viandes fraîches, valorisation d'une sous-découpe;
- Effectuer la découpe et la transformation des volailles et gibiers-Réaliser des spécialités en partant des pâtes de base: identification des différentes spécialités, gestion d'un fichier de recettes de spécialités, préparation des spécialités;
- Préparer des plats à emporter (plats froids et plats à réchauffer);
- Présenter et vendre les viandes et charcuteries, les produits laitiers, les produits annexes, les produits complémentaires et les produits prêts à emporter: gestion du comptoir et des étalages, service de la clientèle.

Programme

- **Cours professionnels :**

  1ére année :
  Préparer des charcuteries à base de sang et gelée (24h);
  Préparer les salaisons crues et cuites (36h);
  Vendre (20h);
  Préparer des produits à base de viande crue/cuite, prêt à cuire/vendre (20h);
  Préparer des charcuteries à base de viande (40h);
  Découper et parer l'agneau (12h);
  Découper et parer le boeuf et le veau (40h);
  Découper et parer le porc (40h);
  Préparer des charcuteries à base de foie (24h).

  2ème année :
  Gérer les locaux, le matériel et les stocks (24h);
  Gérer les plats "traiteur" à emporter (24h);
  Gérer les spécialités de charcuterie (48h);

Gérer les viandes, volailles et gibiers (48h).

3ème année :
Suivi du projet d'entreprise (16h)
Gérer les spécialités de charcuterie (44h)
Gérer les viandes, volailles et gibiers (44h)
Gérer les plats "traiteur" à emporter (24h)
Gérer la vente (24h)
Participer au métier de chef d'entreprise (12h)
S'intégrer dans l'environnement économique et social de son entreprise (24h)
Gérer l'autocontrôle (20h)

Pour plus d'informations, visitez le site de l'organisme.

- **Cours de Gestion :**

  Esprit d'entreprendre; Création d'entreprise; Législation; Stratégie commerciale; Gestion commerciale; Comptabilité; Fiscalité; Plan financier.

- **Pratique Professionnelle :**

  Vous devrez être occupé dans la profession sous forme soit d'un(e) :

  - **Convention de stage** passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un **délégué à la tutelle**.
  - Contrat de travail
  - Pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

  Peuvent être dispensés de cette obligation d'occupation dans la profession, les auditeurs :

  - Titulaires d'un certificat d'apprentissage dans la profession
  - Titulaires d'un diplôme technique ou professionnel dans la profession
  - Occupés ou ayant été occupés dans la profession 2 années à temps plein sur les 6 dernières années.

  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.

N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion
Par ailleurs, il est possible d'obtenir dès la fin de la 1ère année un CECAF Boucher de grande distribution (Certificat de Compétences Acquises en Formation). A la fin de la 2ème année, vous obtiendrez une COEN Boucher spécialisé (Diplôme de Coordination et d'encadrement).

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

3 ans

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certains cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début

Septembre

Coût

325 € par an - Coût réduit : Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois inoccupé à temps plein (attestation A15 de moins de 2 mois obtenue via votre compte My Actiris) ou personne émargeant au CPAS (attestation de prise en charge par le CPAS) -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir 18 ans accompli au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date **ET** répondre à l'une des conditions ci-après:

OU 4ème année réussie en secondaire général, technique ou artistique;

OU CESI;
OU 6ème année secondaire professionnelle réussie (soit le CE6P, soit le CQ6P);
OU Certificat d'apprentissage;
OU Examen d'admission.

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

Remarques

Il est éventuellement possible de conclure une convention de stage entre le 1er janvier et le 30 avril pour les candidats non inscrits pour l'année académique en cours, mais ayant déjà un patron formateur en vue.
Le but est de permettre aux candidats de démarrer leur formation sans attendre le début de l'année académique suivante.
Pour ce faire, il y a lieu de contacter le délégué à la tutelle qui :
- S'assurera que le candidat est dans les conditions pour suivre la formation choisie
- Fera signer une promesse d'inscription aux cours pour l'année académique suivante.
Les chercheurs d'emploi indemnisés s'informeront préalablement des implications inhérentes à leur statut.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription sur le site de l'organisme. La période d'inscription se situe entre début mai et le 31 octobre.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

Organisme

Efp - Sfpme : Chef d'Entreprise
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
http://www.efp-bxl.be

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation