

# Boucher-Charcutier (15 à 25 ans)

RÉF | 7887

## OBJECTIF ET CONTENU

### Programme

- **Connaissances générales** : Français; Mathématique; Droit; Commerce; Monde contemporain.
- **Connaissances professionnelles** : Préparer le dépiéçage et le désossage du bœuf et du porc; Préparer des salaisons crues et cuites par immersion; Préparer des charcuteries à base de viande et de sang ; Préparer des charcuteries à base de foie, à découper ; Découvrir le métier ; Désosser et parer le bœuf et le porc ;Préparer le dépiéçage et le désossage du veau et de l'agneau ; Préparer des produits à base de viande crue et cuite et prêts à cuire ; Préparer des salaisons crues et cuites par injection ; Préparer des charcuteries semi-complexes, à base de viande ; Préparer des charcuteries à base de foie, à tartiner ; Vente ; Effectuer la découpe du quartier arrière (bœuf, veau, agneau « complet »).
- **Pratique en entreprise : Attention : l'apprenant sera occupé dans une entreprise à Bruxelles. MAIS, les cours de connaissances professionnelles seront suivis dans un [Centre IFAPME](#).**

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/>