Charcuterie

RÉF | 7940

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

- Intervenir sur des préparations traditionnelles à base de viandes crues, cuites, salées, fumées ou confites
- Mettre en œuvre des préparations à base de poissons ou légumes frais, de plats cuisinés divers
- Confectionner quelques pâtisseries
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Programme

Se former chez les Compagnons du Devoir, c'est avant tout apprendre un métier :

- en **alternant** un enseignement théorique et une formation pratique en entreprise (2 semaines en centre de formation/6 semaines en entreprise afin de suivre un projet de A à Z)
- en **voyageant** grâce au Tour de France (+un an à l'international pour se familiariser avec la langue et découvrir la culture d'un pays)
- en **partageant** des expériences et des moments de vie en communauté dans les maisons de Compagnons.

La spécificité de cette formation est la transmission des connaissances grâce aux femmes et hommes de métier.

Certification(s) visée(s)

Certificat d'apprentissage

Type de formation

Associatif

ORGANISATION

Durée

2 ans

Début

Septembre

Coût

Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

- **Apprentissage :** avoir entre 15 et 25 ans et avoir minimum les connaissances d'un niveau d'une troisième secondaire générale
- **Préparation métier** : avoir moins de 25 ans et avoir le Certificat d'enseignement secondaire supérieur.

Connaître

- Réussir un pré-test pour accéder au stage en entreprise
- Satisfaire à un entretien de motivation

Remarques

- Tous les apprentis touchent un salaire de 550 € brut (722,69 € brut si plus de 18 ans) dès le premier mois et sont hébergés dans une maison des Compagnons moyennant le paiement d'une pension de 630 € par mois (des aides sont possibles)
- Au terme de l'apprentissage, vous aurez assimilé la base de votre métier
- Si vous avez 25 ans ou plus, une formation continue est organisée en France et accessible via la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
- Un perfectionnement de plusieurs années est envisageable pour aboutir au titre de compagnon.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous à une demi-journée d'information en complétant le formulaire de contact en ligne.

Pour s'informer uniquement

Découvrez le métier à travers un webinaire.

Association ouvrière belge des compagnons du devoir

Organisme

et du tour de France
Rue 't Kint 42
1000 Bruxelles
Tél: 0498/35 40 44
https://www.compagnons-du-devoir-belgique.com

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