

Collaborateur rayon frais

RÉF | 8648

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :
Assurer la vente, la transformation ainsi que le conseil client de produits frais, essentiellement des produits de terroir et issus de la filière bio.

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)
- Coordination et encadrement (24h)
- Acte de vente (8h)
- Collaborateur en poissonnerie (40h)
- Collaborateur rayon traiteur (40h)
- Collaborateur en fruits et légumes (12h)
- Collaborateur en boulangerie (4h)
- Collaborateur en fromagerie (16h)
- Collaborateur rayon bio (14h)

- **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](#).

- [Visionnez la vidéo vous présentant cette formation.](#)

Certification(s) visée(s)

Diplôme de coordination et d'encadrement
Selon réussite de certaines matières : CECAF "Trancheur préparateur vendeur de viandes"

Type de formation [Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée 1 an

Horaire

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

Début Septembre

Coût Contacter le centre

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre âgé de 18 ans au 31/12 **et** être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique **ou** être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes **ou** avoir suivi avec fruit la 6e année de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de

qualification **ou** réussir un examen d'admission
(connaissances de base en mathématique et en français).

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

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

[Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME
sur le site de l'organisme.](#)

Pour s'informer uniquement

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

Organisme

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: 0800 85 210

<https://www.efp.be/>