

Préparateur-trice de viandes: accompagnement à la Validation des Compétences

RÉF | 8699

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

La validation des compétences du métier de préparateur-trice de viandes comprend 1 épreuve: réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères. L'épreuve donne lieu, si elle est réussie, à l'obtention d'un Titre de compétence.

- Pour plus d'informations sur l'épreuve de validation, consultez le site du Consortium de Validation des compétences:
<https://www.validationdescompetences.be/metiers/preparateurrice-de-viandes-99>

Programme

Accompagnement personnalisé individuel

- Français orienté métier
- Calcul: règle de trois et abaque
- Gestion du stress

Certification(s) visée(s)

Attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Associatif](#)

ORGANISATION

Durée

Variable selon les besoins

Horaire

Horaire variable selon les besoins

Entrée toute l'année.

Début**Coût**

Gratuit

CONDITION D'ADMISSION**Prérequis
administratifs**

- Avoir au moins 18 ans
- Accessible aux demandeurs.euses d'emploi et travailleurs.euses bruxellois.e.s

Connaître

- Avoir une expérience professionnelle ou être formé dans le domaine de la boucherie
- Avoir les connaissances minimales en Français oral et en lecture
- Vouloir s'investir dans le processus de la Validation des compétences

Remarques

- Avec le soutien de Bruxelles Économie et Emploi.
- Ce projet est organisé en partenariat avec le Consortium de validation des compétences, Bruxelles Formation, la Febisp et Actiris

EN PRATIQUE**Pour s'informer et
postuler**

S'inscrire par téléphone au 02/515.77.40 pour un entretien individuel préalable ou par mail à vdc@mlxl.be pour plus d'informations.

Organisme**Mission locale d'Ixelles**

Rue du Collège 30 bte D
1050 Ixelles
Tél: 02 515 77 71

