

1. Intitulé du certificat

Certificat d'apprentissage A13 Vendeur/Vendeuse en boucherie, charcuterie et plats préparés à emporter – Préparateur/Préparatrice en boucherie – Détaillant/Détaillante en produits frais

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Verkoper/Verkoopster in slagerij, charcuterie en bereide voedingsmiddelen te nemen – Voorbereider in slagerij – Retailer van verse producten (NL)

Charcuterie-Verkäufer/in – Metzgerei-Vorbereiter/in – Händler für frische Produkte (DE)

Seller/Saleswoman in butchery, delicatessen and take-away food – Preparer in butchery – Retailer for fresh produce (EN)

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Eléments de compétences acquis

Le vendeur en boucherie, charcuterie et plats préparés à emporter procède aux différentes phases de la vente grâce à sa bonne connaissance de la marchandise et sa maîtrise des gestes techniques spécifiques aux produits. En tant que préparateur en boucherie, il prépare, sous la responsabilité d'un boucher charcutier traiteur, des produits à base de viande. En tant que détaillant de produits frais, il sert d'intermédiaire entre producteurs, grossistes et consommateurs.

Le titulaire du certificat est capable de :

- Rassembler les pièces de viandes, les matières premières auxiliaires, les consommables et les outils : vérifier le stock et identifier les matériaux nécessaires aux différentes utilisations
- Effectuer les différentes sortes de préparation (bœuf, porc, mouton, cheval, volailles, abats et gibiers) et conditionner et réfrigérer les viandes et préparations
- Dresser les comptoirs et gérer le réassortiment et participer aux aménagements du magasin
- Exécuter avec maîtrise les différentes phases de l'acte de vente
- Accueillir et traiter la demande du client en vente comptoir ou par téléphone
- Assurer la manutention de la vente de produits frais : réception de la livraison, étiquetage, rangement et vérification du stock

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Commerce de détail de vente dans les boucheries artisanales ou dans les boucheries de grande ou moyenne surface
Commerce de détail ou de la grande distribution

⁽¹⁾ Rubrique facultative

⁽¹⁾ Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur IFAPME (organisme d'intérêt public) Place Albert 1er, 31 6000 Charleroi Belgique Tél : 071/ 23 22 22 Fax : 071/23 22 23 www.ifapme.be		Commission communautaire française Service Formation PME Rue des Palais 42 1030 Bruxelles Belgique 02/800.80.00 www.cocof.irisnet.be	Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat Ministère de la Communauté française de Belgique Boulevard Léopold II, 44 1080 Bruxelles Belgique
Niveau (national ou international) du certificat		Système de notation / conditions d'octroi 50 % pour les cours A (cours de connaissances générales) et B (cours de pratique professionnelle) 60 % pour l'examen C (épreuve intégrée)	
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation		Accords internationaux	
Base légale - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs aux cours de formation dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs à l'évaluation continue et aux examens dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Arrêté du Gouvernement wallon fixant les conditions d'agrément des contrats d'apprentissage dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises du 16 juillet 1998 - Arrêté du Collège de la Commission communautaire française fixant les conditions d'agrément des contrats d'apprentissage dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 17 juillet 1998 - Décret portant assentiment à l'accord de coopération-cadre relatif à la formation en alternance, conclu à Bruxelles entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française du 15 janvier 2009 - Certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française - Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante (fixant les cours de gestion)			

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnu

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation	20%	1^{ère} année : 180 heures en cours 2^{ème} année : 120 heures de cours 3^{ème} année : 120 heures de cours
Apprentissage en contexte professionnel	80%	Régime 38 heures /semaine, heures de cours incluses
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)	néant	néant
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat		3 ans
Niveau d'entrée requis - avoir atteint l'âge de 15 ans. - avoir suivi au moins les deux premières années de l'enseignement secondaire. Ces deux années d'enseignement doivent avoir été suivies jusqu'à la fin mais ne doivent pas nécessairement être réussies: ces deux années doivent être successives (une première et une seconde), il ne peut s'agir d'une première redoublée. Toutefois, les apprentis contractants qui proviennent de l'enseignement secondaire professionnel doivent avoir réussi la 2 ^{ème} professionnelle ou avoir satisfait à l'obligation scolaire et réussi un examen d'entrée organisé par le réseau IFAPME / SFPME.		
Information complémentaire Les formations organisées par l'IFAPME / SFPME mettent l'accent sur l'alternance avec une partie importante de la formation se déroulant en entreprise.		
www.europass.cedefop.europa.eu		