



Instance Bassin EFE Hainaut Centre

BASSIN EFE
RECHERCHE AGRICOLE & ENVIRONNEMENT QUALITE/PROTECTOR - MONS
HAINAUT CENTRE

Préparateur-vendeur en boucherie

Domaine

- 03. Agro-alimentaire
 - 03.04 Viandes et volailles

Organisme

IFAPME MBC -Mons (centre de validation des compétences)

Lieu de formation

IFAPME Mons-Borinage-Centre (validation des compétences)
avenue du tir
7000 MONS

Organisation

Organisation modulaire Non

Mode d'organisation

- Mise en situation professionnelle

Horaire : Cours du jour

Durée : de 3 à 5h par épreuve

Capacité d'accueil : max 4 personnes

Critères d'accès et certifications

Type de public : Toute personne à partir de 18ans

Titre requis :

Certification : obtention du titre de compétence "préparer des produits de boucherie"

Renseignements

À l'issue d'une évaluation pratique auprès d'un jury, vos acquis professionnels peuvent être reconnus officiellement par la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française de la Région bruxelloise. En fonction des compétences que vous maîtrisez, vous disposerez alors d'un ou de plusieurs Titres de compétence relatifs au métier de préparateur-vendeur en boucherie

Un titre de compétence est une pièce officielle qui reconnaît votre compétence.

Vous pouvez l'utiliser pour :

- valoriser vos acquis
- attester de vos compétences réelles
- renforcer vos projets de promotion, de mobilité ou de formation professionnelle

Contact