

# Boucherie-charcuterie

RÉF | 2462

## OBJECTIF ET CONTENU

### Programme

#### 1er année

découverte des techniques de la Boucherie-charcuterie 110 périodes

Législation appliquée au métier de boucher-charcutier 30 périodes

Techniques de la boucherie : Le Porc 100 périodes

Techniques de la boucherie : Le veau - Le bœuf 140 périodes

Techniques de charcuterie niveau 1; 240 périodes

#### 2e année

Stage 1: Boucherie 120 périodes

Base des techniques de vente 50 périodes

Techniques de boucherie : L'agneau - le Mouton 40 périodes

Techniques de la boucherie Le Gibier - La volaille 60 périodes

Techniques de la charcuterie niveau 2; 180 périodes

Stage 2 : Boucherie-charcuterie 120 périodes

Epreuve intégrée 20 périodes

[Pour plus d'informations](#)

### Certification(s) visée(s)

Certificat de qualification de l'enseignement de Promotion sociale correspondant au certificat de qualification de l'enseignement secondaire supérieur de plein exercice (CQ6 ou CQ7)

### Type de formation

[Enseignement de promotion sociale](#)

## ORGANISATION

|                |  |
|----------------|--|
| <b>Durée</b>   | 2 année(s)   |
| <b>Horaire</b> | lundi mercredi jeudi en soirée 17h - 21h50<br>2 à 3 fois par semaine |
| <b>Début</b>   | Septembre 2022<br>1 fois par an, septembre                           |
| <b>Coût</b>    | 110 euros - Coût réduit : gratuit -                                  |

## CONDITION D'ADMISSION

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Prérequis administratifs</b> | Avoir au moins 18 ans. Avoir <b>au minimum</b> le <i>certificat d'études de base</i> (CEB) (diplôme d'études primaires) ou son <i>équivalence</i><br>Ou tests d'admission portant sur la maîtrise de la langue française et des mathématiques, niveau primaire. |
| <b>Remarques</b>                | Les tests d'admission ont lieu les vendredis du mois de septembre à 18h00 précises.<br>Cette formation donne l'accès à la profession à condition d'être en possession des attestations de réussite de boucherie et charcuterie et du certificat de gestion.     |

## EN PRATIQUE

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Pour s'informer et postuler</b> | Prenez rendez-vous uniquement par téléphone à partir du 16 août de 10h00 à 17h00 au 02 526 74 10 ou 02 526 73 34, le jour de l'inscription en présentiel vous aurez besoin du dossier complet à savoir: carte d'identité, dernier diplôme ou test d'admission et carte de banque ou documents d'exemption.<br><br>Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires sera demandé |
| <b>Pour s'informer uniquement</b>  | Visitez le <a href="#">site</a> de l'école ou téléphonez au 02 526 73 37   |
| <b>Organisme</b>                   | <b>CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion</b><br>Avenue Emile Gryzon 1<br>1070 Anderlecht<br>Tél: 02 526 73 37<br><a href="https://lambion.brussels/">https://lambion.brussels/</a>   |