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

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation