

## Profil de certification

### Unité de compétence N°1

« Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères »

### Constituant le métier de « Préparateur de viandes / Préparatrice de viandes »

	<b><u>UAA 1</u></b> <i>« Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères »</i>
<b>UC 1</b> <i>« Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères »</i>	<b>X</b>

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

#### 1. Organisme certificateur :

<b>Consortium de validation des compétences</b> rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles	<b>Gouvernements :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gouvernement de la Communauté française</b></li> <li>- <b>Gouvernement de la Région wallonne</b></li> <li>- <b>Commission communautaire française</b></li> </ul>
--	---

#### 2. Référence :

- SFMQ : Préparateur de viandes – Préparatrice de viandes (ROME V3 H2101) 26/04/2019

#### 3. Appellations associées :

- Opérateur en 3ème transformation des viandes

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Prepavi-1	Profil de certification	Document officiel	5/5/21	Page 1 sur 2

#### 4. Définition du métier :

Le travail du préparateur de viandes est défini de la façon suivante :

- Réceptionner et effectuer le contrôle de la viande fraîche
- Stocker suivant le principe FIFO (First in - First Out) et en fonction de la destination
- Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser des préparations de viandes, hacher et composer des préparations en fonction du cahier des charges et effectuer régulièrement des contrôles de l'apparence, de la température et de la traçabilité
- Emballer le produit et le munir d'une étiquette en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler
- Travailler en équipe (sous un responsable)

#### 5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Effectuer la réception, le contrôle et le stockage des viandes	1.01	Réceptionner la viande fraîche
		1.02	Assurer le stockage de la viande fraîche
		1.03	Contrôler les équipements et les matériels
		1.04	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
02	Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères (viande hachée, brochette, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées → à base de viande crue)	2.01	Préparer le travail
		2.02	Confectionner les préparations de viande
		2.03	Mettre en barquette en fonction du cahier des charges
		2.04	Stocker les préparations
		2.05	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
03	Respecter les règles professionnelles	3.01	Respecter les règles liées à la sécurité
		3.02	Respecter les règles liées à l'hygiène
		3.03	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		3.04	Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
		3.05	Gérer son temps de travail

#### 6. Autres UC et UAA :

Etant donné que le profil du Sfmq n'a pas d'autres UAA, il n'y a pas d'autres unités de compétences.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Prepavi-1	Profil de certification	Document officiel	5/5/21	Page 2 sur 2