



# Instance Bassin EFE Hainaut Centre

**BASSIN EFE**  
RECHERCHE AGRICOLE & ENVIRONNEMENT QUALITE/INNOVATION/BIEN-ÊTRE  
**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