

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (CZ) <sup>(1)</sup>

**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-56-H/01 Řezník-uzenář (denní studium)**

(1) dans la langue d'origine

2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME <sup>(2)</sup>

**Brevet d'apprentissage pour la formation de:  
29-56-H/01 Boucher-Charcutier (formation à plein temps)**

(2) Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

## 3. ELÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

**Compétences générales :**

- assumer la responsabilité des tâches accomplies dans le cadre du travail ou dans les études;
- adapter son comportement aux circonstances lors de la résolution de problèmes;
- maîtriser différentes manières d'apprentissage et utiliser de manière adéquate les sources d'informations, savoir lire des informations;
- comprendre l'énoncé du devoir ou déterminer le cœur de la question, appliquer des variantes de solutions, savoir travailler de manière autonome et en équipe;
- être capable de communiquer dans une langue étrangère avec un niveau au moins A2+ en vertu du Cadre européen commun de référence pour les langues;
- s'adapter aux conditions sociales et économiques changeantes, avoir des connaissances élémentaires de comptabilité;
- avoir un aperçu des possibilités de réalisation professionnelle sur le marché du travail et des relations entre employeurs et travailleurs, décider de façon responsable de sa mise en valeur en tant que travailleur, prendre conscience de l'importance de la formation continue;
- appliquer les opérations mathématiques, les lois physiques et chimiques élémentaires dans la résolution de tâches simples;
- travailler avec les moyens des technologies informatiques et de communication, utiliser les sources d'information adéquates, travailler efficacement avec les informations;
- agir écologiquement et en conformité avec la stratégie du développement durable;
- soutenir les valeurs locales, nationales, européennes et de la culture mondiale, reconnaître la valeur de la vie;
- appliquer les principes de sécurité et de protection sanitaire dans le travail, de protection et de prévention incendie.
- appliquer les principes et les règlements de la normalisation.

**Compétences professionnelles:**

- travailler les animaux d'abattage, la volaille, le poisson et le gibier;
- respecter des principes de bien-être animal dans la manipulation qui précède l'abattage, éviter l'exposition au stress;
- extraire et traiter la viande et les sous-produits d'abattage;
- désosser, préparer et stocker la viande;
- évaluer la qualité des matières premières et des additifs, des semi-produits, de la viande et des produits à base de viande;
- conserver et entreposer les matières premières, les additifs, la viande et les produits carnés;
- suivre le processus technologique et utiliser des outils et des équipements appropriés dans la production de viande;
- traiter les graisses animales;
- assurer la production et la vente d'aliments sûrs;
- faire fonctionner des machines et des équipements dans l'industrie de la viande;
- emballer, étiqueter et expédier la viande et les produits à base de viande;
- vendre la viande et les produits à base de viande;
- assurer l'hygiène et la salubrité des services de restauration et de vente au détail;
- tenir un registre d'exploitation.



4. SECTEURS D'ACTIVITÉ ET/OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DU  
CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Le diplômé pourra être employé dans le domaine de la boucherie et du fumage de la viande en tant qu'employé dans les grandes, moyennes et petites exploitations, dans l'industrie de la viande et dans les établissements commerciaux qui vendent de la viande et des produits dérivés. Après avoir acquis l'expérience nécessaire dans ce domaine, il sera prêt à exercer un métier spécialisé.

### 5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

<b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b> Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace Charbulova 1072/106 Brno 618 00 CZ école public	<b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat/titre/diplôme</b> Ministère de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 République tchèque
<b>Niveau (national ou international) du certificat/titre/diplôme</b>  La formation secondaire avec le brevet d'apprentissage <b>ISCED 353, EQF 3</b>	<b>Système de notation / conditions d'octroi</b> 1 excellent (výborný) 2 très bien (chvalitebný) 3 bien (dobrý) 4 suffisant (dostatečný) 5 insuffisant (nedostatečný) <i>La classification totale :</i> Prospél s vyznamenáním : A terminé ses études avec mention (moyenne totale des examens ≤ 1,5) Prospél : A terminé ses études (aucun examen sans note inférieure à 4) Neprospél : N'a pas terminé ses études (un ou plusieurs examens ayant la note 5)
<b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b> ISCED 354, EQF 4	<b>Accords internationaux</b>
<b>Base légale</b> Loi n° 561/2004 de l'instruction préscolaire, primaire, secondaire, professionnelle et d'une autre instruction (la loi scolaire), cette loi est répartie dans plusieurs règlements postérieurs Le Décret No. 177/2009 tel qu'amendé § 22 a 24 qui détermine les conditions des examens terminaux (le baccalauréat) dans les lycées.	

### 6. MODES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION OFFICIELLEMENT RECONNUS

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation	Durée
<ul style="list-style-type: none"> <li>• École / centre de formation</li> </ul>	La répartition de l'entraînement théorique et pratique est définie par le chef d'établissement en considération du caractère d'un programme de formation concret et en fonction des besoins des employeurs.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprentissage en contexte professionnel</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprentissage non formel validé</li> </ul>		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		<b>3 années / 3 072 heures</b>
<b>Niveau d'entrée requis</b> La scolarité obligatoire terminée <b>Information complémentaire</b> Pour plus d'informations (y compris la description du système national de qualifications) consultez l'adresse internet: <a href="http://www.npicr.cz">www.npicr.cz</a> et <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> .		
<b>L'Institut national pédagogique de la République tchèque – Centre National Europass pour la République tchèque, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b>		
		  cachet et signature <b>Édité à Prague pour l'année scolaire 2021/2022</b>

**(\*) Note explicative**

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>