



1. INTITULE DU CERTIFICAT (DE)

**Zeugnis über die Meisterprüfung im
Fleischermeister (*Bachelor Professional im Fleischer-Handwerk*)**

2. TRADUCTION DE L'INTITULE DU CERTIFICAT (FR)

**Certificat de l'examen de maître-artisan dans le cadre de le
métier de boucherie (bachelor professionnel dans le métier de boucherie)**

Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. PROFIL DES QUALIFICATIONS ET COMPETENCES

Les maîtres de boucherie ont les compétences techniques, méthodiques, sociales et personnelles pour gérer et organiser une entreprise de boucherie. Tenir compte des exigences des clients vous pouvez:

- développer une offre de services et proposer des solutions, en particulier:
 - évaluer les animaux de boucherie en fonction de leur état nutritionnel et sanitaire, les sélectionner ainsi que déterminer leur transport, notamment en tenant compte des prescriptions légales en matière de protection des animaux, déterminer les procédés d'abattage en tenant compte des espèces animales et de la protection des animaux,
 - développer et documenter des recettes pour des produits à base de viande et des plats prêts à consommer, en particulier en tenant compte des ingrédients, des bases nutritionnelles ainsi que des tendances du marché,
- fournir des services, en particulier:
 - abattre des animaux de boucherie, évaluer les carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de viande selon les classes commerciales, les découper pour la transformation et la vente, les désosser, préparer les morceaux de viande et trier les découpes,
 - contrôler les propriétés et la maturation de la viande et les évaluer pour la fabrication de produits à base de viande,
 - préparer des produits à la viande et à la charcuterie ainsi que des conserves de viande, de charcuterie et des mélanges de produits ; préparer et cuisiner des plats à base de viande et des produits à base de viande prêts à être consommés ainsi que les conserver et les stocker en utilisant des techniques d'emballage, de réfrigération et de congélation,
 - élaborer des informations sur les produits, notamment le marquage et l'étiquetage, en tenant compte des exigences légales, et les documenter pour la traçabilité des produits,
 - développer et mettre en œuvre des concepts de vente et de magasin en tenant compte d'une offre de service orientée vers le client, équiper les espaces de vente ainsi que les surfaces de présentation en tenant compte des éléments d'aménagement ainsi que des particularités saisonnières et régionales, présenter les produits de viande,
 - planifier, dresser et décorer des buffets avec des plats de viande et des produits carnés selon les souhaits des clients.

Ce faisant, ils prennent des décisions commerciales, de ressources humaines et juridiques, les mettent en œuvre et les justifient. Cela comprend en particulier:

- planifier, contrôler et surveiller le travail et les processus d'entreprise dans une position de responsabilité, et ce, dans une perspective entrepreneuriale et garantir la qualité et la durabilité,
- diriger les employés, permettre la formation continue et réaliser des mesures de développement du personnel,
- qualifier les apprentis dans leur métier en tenant compte des exigences pédagogiques et juridico-organisationnelles.

4. ÉVENTAIL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ACCESSIBLES AU DETENTEUR DU CERTIFIKAT

Les maîtres métiers de boucherie dirigent des entreprises de manière indépendante ou assument des tâches de gestion dans des entreprises et des établissements du secteur métiers de boucherie. Dans les entreprises artisanales ou industrielles, outre la prestation de services, elles exercent une ou plusieurs des activités suivantes:

- direction des affaires commerciales,
- direction technique,
- organisation de la formation et du développement du personnel.

(*)Explication

Le présent document a été conçu pour procurer des informations supplémentaires relatives aux différents certificats. Il ne possède aucun statut juridique. Le présent supplément se réfère aux Résolutions 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 relative à la transparence des qualifications, 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 relative à la transparence des certificats de formation professionnelle ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Vous trouverez de plus amples informations sur le thème de la transparence sous: www.cedefop.eu.int/transparency

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

<p>Nom et statut de l'organisme du certificateur</p> <p>Chambre des métiers</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale/regionale/sectorielle responsable de l'homologation ou de la reconnaissance du certificat</p> <p>Chambre des métiers</p>
<p>Niveau (national ou international) du certificat</p> <p>Deuxième niveau de formation continue: Bachelor Professional selon § 42a para.1 No 2 HwO. Cette qualification est attribuée au niveau 6 du cadre européen et allemand des qualifications (EQR, DQR); comparer l'annonce du 01.08.2013 (BAnz AT 20.11.2013 B2).</p> <p>ISCED 65</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</p> <p>100-92 points = 1 = très bien moins de 92 - 81 points = 2 = bien moins de 81 - 67 points = 3 = satisfaisant moins de 67 - 50 points = 4 = suffisant moins de 50 - 30 points = 5 = médiocre moins de 30 - 0 points = 6 = insuffisant</p> <p>Pour l'acquisition de [Titre des diplômes selon HwO] toutes les parties de l'examen ont été réussies (§ 21 para. 2 MPVerfVO).</p>
<p>Accès au niveau d'enseignement ou de formation suivant</p> <p>Le diplôme de formation continue ouvre l'accès au niveau de qualification suivant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Économiste d'entreprise certifié conformément au règlement sur l'artisanat allemand (Handwerksordnung) • Pédagogue certifié en formation professionnelle <p>ainsi que l'accès aux possibilités d'enseignement universitaire.</p>	<p>Accords internationaux</p> <p>Dans le domaine de la formation professionnelle il existe, sur la base d'accords bilatéraux entre l'Allemagne et la France et l'Autriche des Déclarations Communes de l'équivalence de diplômes des systèmes de formations professionnelles respectives.</p>
<p>Base légale du certificat</p> <p>Selon § 45 (BGBl. I p. 3074; 2006 I p. 2095):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordonnance sur le profil professionnel de l'examen de maître artisan et sur les conditions d'examen des parties I et II de l'examen de maître artisan dans le domaine de l'électrotechnique, dernier changement 17.11.2011 (BGBl. I. p. 2234) ainsi que • Ordonnance sur l'examen du certificat de maître artisan dans les parties III et IV dans les métiers de l'artisanat et les métiers assimilés à l'artisanat (AMVO) du 26 octobre 2011 (BGBl. I p. 2149), aussi <p>Ordonnance sur l'admission et la procédure générale d'examen pour l'examen du diplôme de maître artisan dans les métiers d'artisanat et les métiers assimilés à l'artisanat (MPVerfVO) du 17 décembre 2001 (BGBl. I p. 4154), modifié par l'article 1 du décret du 26 octobre 2011 (BGBl. I p. 2145), modifié en dernier lieu par l'article 106 de la loi du 29 mars 2017 (BGBl. I p. 626).</p>	

6. MOYENS OFFICIELLEMENT RENCONNUS D'ACCES A LA CERTIFICATION

Le diplôme de formation continue est obtenu en passant un examen devant l'organisme mentionné au point 5. Pour être admis à l'examen, les candidats doivent prouver qu'ils ont

1. un examen de compagnon réussi ou
2. un examen final dans une profession de formation agréée ou
3. une détermination de l'équivalence conformément à l'article 40a de la HwO.

En outre, il existe d'autres possibilités pour être admis à l'examen, régies par le §49 HwO.

Informations supplémentaires

Toutes les indications se réfèrent au statut 12/22.

L'acquisition de la compétence professionnelle à démontrer lors de l'examen de formation continue a généralement lieu dans le cadre de mesures de formation. Les diplômés ont régulièrement plusieurs années d'expérience professionnelle.