

# Reconnaissance de compétences

## Formation professionnelle initiale de deux ans

Profession: **Assistant-e en boucherie et charcuterie AFP**

Nom:

Prénom:

Date de naissance:

Lieu d'origine (CH)/nationalité:

Durée de la formation:

Compétences méthodologiques		▼ Appréciation
<input type="radio"/>	Technique de travail	
<input type="radio"/>	Réflexion interdisciplinaire	
<input type="radio"/>	Maniement des moyens et équipement de l'entreprise	
<input type="radio"/>	Stratégie d'apprentissage et de travail	
Compétences sociales et personnelles		
<input type="radio"/>	Aptitudes à travailler en équipe Collaboration	
<input type="radio"/>	Information Communication	
<input type="radio"/>	Indépendance Comportement responsable	
<input type="radio"/>	Fiabilité	
<input type="radio"/>	Savoir-vivre	
<input type="radio"/>	Motivation	
Remarques		

Nom:

Prénom:

## Compétences professionnelles

Désossage

Fabrication de charcuteries et de produits salés

Travaux de commercialisation

Abattage

Hygiène, sécurité au travail et protection de la santé

Formateur responsable/  
formatrice responsable:

Entreprise formatrice:

Localité/Lieu:

Lieu/date:

signature: