

CQP Opérateur en deuxième transformation des viandes

Numéro identifiant: 42068

Fonction:

L'opérateur en deuxième transformation des viandes réalise les opérations de découpe, tri, désossage, parage et conditionnement des pièces de viandes et/ou produits tripiers, en respectant les objectifs de qualité et de productivité, les consignes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Missions principales:

- Préparer les postes de travail
- Conduire les postes de travail
- Contrôler, enregistrer et transmettre les informations
- Maintenir ses outils, ses équipements en état de fonctionnement, sécuriser ses postes de travail

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer les activités de 2ème transformation des viandes

- S'équiper des tenues et équipements de sécurité adaptés aux postes de travail, en les vérifiant et en tenant compte des normes et standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise, afin de prévenir les risques de contamination et d'accidents.
- Organiser son activité, en tenant compte des consignes et du planning de travail, afin d'assurer le bon déroulement du programme de production.
- Appliquer les règles de déplacement en repérant et en signalant les éventuelles non-conformités, pour garantir la sécurité collective.
- Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant, en lui présentant les consignes de travail, les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'organisation de l'activité, afin de faciliter son intégration dans le service et au poste.
- Vérifier l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement de ses postes de travail, selon les procédures en vigueur, en repérant les éventuelles anomalies et

en donnant l'alerte le cas échéant, afin de garantir un environnement de travail sécurisé.

- Aménager son poste de travail suivant les tâches à réaliser en s'assurant de disposer de tous les outils nécessaires afin d'optimiser la bonne conduite des opérations de deuxième transformation des viandes.

Bloc de compétences 2 : Procéder aux opérations de 2ème transformation des viandes et aux contrôles qualité – Option 1 : Découper les demi-carcasses et quartier de viande

- Réaliser la découpe des demi-carcasses et des quartiers de viande en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité, pour assurer la mise à disposition de produits conformes aux critères d'élaboration et/ou au cahier des charges.
- Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et/ou critères d'élaboration et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités.
- Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant les pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et limiter l'impact environnemental.
- Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Réaliser le suivi des produits travaillés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

Bloc de compétences 2 : Procéder aux opérations de 2ème transformation des viandes et aux contrôles qualité – Option 2 : Réaliser les opérations de désossage et de parage

- Réaliser le désossage et/ou parage au regard des critères d'élaboration, en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité afin de valoriser les produits
- Assurer la gestion des co-produits en respectant les consignes de travail de l'entreprise afin d'optimiser la valorisation des produits.
- Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités.
- Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant les pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et limiter

l'impact environnemental.

- Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Réaliser le suivi des produits travaillés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

Bloc de compétences 3 : Assurer le nettoyage, l'entretien et l'amélioration continue de son poste de travail

- Effectuer le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, pour maintenir un état de propreté et d'organisation optimal de son poste de travail.
- Assurer le nettoyage et l'entretien des outils et équipements, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.
- Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, selon les procédures en vigueur, tout au long de la production, afin d'anticiper les dérives ou dysfonctionnements et d'alerter le supérieur hiérarchique ou ses homologues, le cas échéant.
- Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des installations, en signalant les dérives ou dysfonctionnements récurrents et en proposant des actions correctives, afin d'améliorer la production et/ou les conditions de travail.

Métiers accessibles via la certification:

- Opérateur(trice) en transformation des viandes
- Opérateur(trice) d'abattage

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun.

Attester à minima d'une année d'expérience au poste en lien avec le CQP visé, le jour de l'examen réalisé par le jury paritaire d'évaluation.

Le candidat, salarié ou demandeur d'emploi, est rattaché à une entreprise du périmètre

de la branche ICGV ou d'une branche autorisée à mobiliser le CQP.

Ocapiat