

CQP Opérateur en première transformation des viandes

Numéro identifiant: 42067

Fonction:

L'opérateur en première transformation des viandes assurer les opérations de transformation d'un animal vivant en produit carcasse : préparation et finition des carcasses, préparation et traitement des 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 son matériel en état de fonctionnement, sécuriser ses postes de travail

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer les activités de 1ère 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 première transformation des viandes.

Bloc de compétences 2 : Procéder aux opérations de 1ère transformation des viandes et aux contrôles qualité – Option 1 : Préparer les carcasses

- Réaliser les différents actes opératoires liés à la préparation des carcasses en utilisant les outils, matériels et équipements adaptés, en s'ajustant au rythme de la chaîne et en respectant le plan de production, les règles de qualité, de sécurité, d'hygiène et de bien-être animal pour garantir le flux de production.
- Réaliser les opérations manuelles de finition des carcasses, dans le respect des modes opératoires de l'entreprise et de la réglementation en vigueur, afin d'obtenir des produits correspondant au plan de production.
- Contrôler la conformité et la qualité des produits, en se référant aux consignes de travail et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Réaliser le suivi de la carcasse et produits dérivés 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 1ère transformation des viandes et aux contrôles qualité – Option 2 : Traiter les produits tripiers et abats

- Réaliser les différents actes opératoires liés au traitement des produits tripiers et abats en sélectionnant les outils, matériels et équipements adaptés, en respectant les règles et les protocoles d'hygiène et de sécurité liés aux produits tripiers afin de valoriser les produits.
- Réaliser le conditionnement, le stockage et l'entreposage des produits tripiers et abats en respectant les règles et les process en vigueur dans l'entreprise en vue d'assurer leur expédition et commercialisation.
- Assurer la gestion des co-produits en respectant les consignes de travail de l'entreprise afin d'optimiser la valorisation des produits.
- 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, en se référant aux consignes de travail et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de réaliser les actes de correction et de finition et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Réaliser le suivi des produits tripiers et abats 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 et le nettoyage de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, en disposant le matériel aux emplacements prévus, 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.