

CQP Opérateur en préparation de commandes (2026)

Fonction:

L'opérateur en préparation de commandes intervient après les étapes de transformation des viandes. Il assure les opérations de préparation de commandes et/ou de conditionnement des produits issus de la transformation des viandes en vue de l'expédition des produits, en respectant les objectifs de qualité et de productivité, les consignes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Missions principales:

L'opérateur en préparation de commandes a pour mission de :

- Préparer les postes de travail
- Conduire des opérations de préparation de commandes ou de conditionnement
- Contrôler la qualité et la traçabilité
- Contribuer à l'organisation du service
- Entretenir les postes de travail et participer à l'amélioration continue

Compétences:

Ce référentiel est en cours de dépôt auprès des services de France compétences

Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations de préparation de commandes

- S'équiper des tenues et équipements 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, du planning de travail et des bons de commande, afin d'assurer le bon déroulement du planning de commandes.
- 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 son poste 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.
- Suivre l'état et la disponibilité des matières premières et/ou consommables nécessaires à la réalisation de l'activité, à l'aide des moyens de traçabilité adaptés, afin de détecter les éventuelles non-conformités.

Bloc de compétences 2 : Procéder aux opérations de préparation de commandes – Option 1 : Préparer les commandes par le conditionnement des pièces de viande

- Trier les pièces de viande à conditionner, selon les consignes issues des commandes internes ou externes et en respectant les règles de rotation, afin de choisir le mode de conditionnement et le contenant adaptés au produit et à sa destination.
- Réaliser l'emballage primaire des pièces de viande, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de chaîne du froid, afin de préserver la qualité sanitaire des produits en vue de leur expédition.
- Vérifier les réglages et paramètres des machines et/ou installations de conditionnement, selon les standards définis par l'entreprise et dans le cadre de son périmètre d'intervention, afin de réagir en cas de non-conformités.
- Vérifier la conformité et la qualité des pièces de viande conditionnées destinées à l'expédition, en se référant aux consignes de conditionnement et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin d'en informer les différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Assurer la traçabilité des produits et des opérations de conditionnement, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations à son supérieur hiérarchique ou à ses homologues, afin de garantir le suivi des produits et la poursuite du processus de préparation et d'expédition des commandes.

Bloc de compétences 2 : Procéder aux opérations de préparation de commandes – Option 2 : Finaliser la préparation des commandes par la constitution des lots logistiques

- Réaliser l'inventaire et le suivi des stocks des matières premières, des produits finis et des consommables, à l'aide des outils adaptés, afin d'avoir une connaissance du niveau de stock exploitable.
- Sélectionner les produits issus de la transformation des viandes dans les stocks, en tenant compte des bons de commande et des règles de rotation, afin de répondre au cahier des charges du client.
- Constituer les commandes par assemblage logistique sur une unité de conditionnement (palette, colis), conformément aux modes opératoires, aux

exigences qualité et aux contraintes d'expédition en vigueur dans l'entreprise et aux cahiers des charges, afin d'assurer leur bonne expédition.

- Vérifier la conformité des commandes préparées ainsi que de la palette et/ou colis, par rapport aux bons de commande, afin d'assurer une livraison conforme.
- Assurer la traçabilité des commandes préparées, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations aux interlocuteurs concernés, afin de garantir le suivi des produits et la poursuite des opérations de préparation de commandes.

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 et l'entretien 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 de nettoyage adaptés afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.
- Caractériser les dysfonctionnements sur les matériels, selon les procédures en vigueur, afin d'identifier leur origine et d'agir de manière appropriée.
- Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, selon les procédures en vigueur, tout au long de l'activité, afin d'alerter le supérieur hiérarchique ou ses homologues, en cas de dérive ou de dysfonctionnement.
- 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 l'activité et/ou les conditions de travail.

Métiers accessibles via la certification:

- Préparateur de commande
- Opérateur de conditionnement
- Technicien préparateur de commandes
- Agent d'expédition

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Ocapiat