

CQP Opérateur en troisième transformation des viandes

Numéro identifiant: 42069

Fonction:

L'opérateur en troisième transformation des viandes réaliser les opérations de fabrication des produits élaborés (préparation d'ingrédients et approvisionnement des lignes de production, conduite de machines, piéçage manuel, conditionnement et étiquetage des produits), 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
- Participer au diagnostic /Maintenir son outil en état de fonctionnement
- Maintenir un espace de travail sécurisé, rangé et nettoyé

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer les activités de 3ème transformation des viandes

- 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 procédures, 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 troisième transformation des viandes.
- Suivre la disponibilité et la conformité des matières premières, produits et consommables nécessaires à la réalisation de l'activité, à l'aide des moyens de traçabilité adaptés, afin de garantir le respect du cahier des charges de production.

Bloc de compétences 2 Précéder aux opérations de 3ème transformation des viandes et aux contrôles qualité – Option 1 : Préparer les recettes

- Préparer les ingrédients et les matières premières nécessaires à son activité, en s'appuyant sur les fiches recettes, afin d'assurer l'approvisionnement des machines et installations.
- Conduire une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'assurer la transformation des viandes selon les standards de qualité.
- 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 de travail et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de repérer la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Assurer la traçabilité de ses opérations de production, 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/ou la poursuite des opérations de conditionnement.

Bloc de compétences 2 Précéder aux opérations de 3ème transformation des viandes et aux contrôles qualité – Option 2 : Préparer et piécer les morceaux de viande

- Préparer des morceaux de viande par parage et piéçage manuel, à l'aide des matériels et outils adaptés, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.
- Conduire une ou plusieurs machines de piéçage et tranchage mécanique ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.

- 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 de travail et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de repérer la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Assurer la traçabilité de ses opérations de production, 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/ou la poursuite des opérations de conditionnement.

Bloc de compétences 3 : Assurer l'entretien, la maintenance et l'amélioration des équipements

- 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, 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 des machines et installations, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.
- Vérifier l'état de fonctionnement des machines et des installations, selon les procédures en vigueur, afin d'anticiper les dysfonctionnements.
- Caractériser les dysfonctionnements sur les machines, équipements et matériels, selon les procédures en vigueur, afin d'identifier leur origine et d'agir de manière appropriée.
- Procéder aux activités de maintenance de 1er niveau sur les anomalies et dysfonctionnements courants des machines et installations, dans le respect des règles de sécurité en vigueur, pour éviter les dérives ou limiter l'arrêt de la production.
- Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des process de travail, en signalant les dysfonctionnements récurrents 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