

CQP Opérateur(trice) chargé(e) de la stabulation animaux de boucherie en coopérative

Fonction:

L'opérateur(trice) en 1ère transformation des viandes participe aux opérations de transformation d'un animal vivant en produit carcasse et abats (produits tripiers). Selon l'organisation des ateliers, il peut intervenir sur une ou plusieurs espèces (gros bovins-veaux-porcs-ovins-caprins-équidés).

En fonction du processus et de l'organisation de l'abattoir, il intervient sur différents postes, c'est à dire du poste d'anesthésie à la mise en ressuage et le cas échéant sur le 1er traitement du 5ème quartier.

Missions principales:

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste de travail
- Travailler avec des outils affûtés, affilés et du matériel entretenu
- Collecter et transmettre les informations sur le produit
- Respecter la sécurité sanitaire et réaliser l'autocontrôle de production
- Maintenir un espace de travail sécurisé, rangé et nettoyé
- Communiquer, contribuer à améliorer

Compétences:

Domaine de compétences 1 : Technologie

- Préparer le poste de travail

- Conduire le poste
- Travailler avec des outils affûtés, affilés et du matériel entretenu

Domaine de compétences 2 : Qualité, Sécurité, Environnement

- Collecter et transmettre les informations sur le produit
- Respecter la sécurité sanitaire et réaliser l'autocontrôle de production
- Maintenir un espace de travail sécurisé, rangé et nettoyé

Domaine de compétences 3 : Communication

- Communiquer, contribuer à améliorer

Métiers accessibles via la certification:

Opérateur(trice) en 1ère transformation des viandes

Prérequis nécessaires à la formation:

- Posséder les logiques de raisonnement autorisant la compréhension et l'assimilation d'informations afin de lui permettre d'adopter les comportements attendus
- Maîtriser suffisamment la lecture, l'écriture et les opérations de calcul au service de ces raisonnements