

CQP Opérateur en première transformation des viandes

Numéro identifiant: 37009

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 le poste de travail

- C1.1 : Adopter une tenue conforme à son arrivée aux postes de travail pour respecter les standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise
- C1.2 : S'informer du planning de travail pour la journée en prenant en compte les consignes auprès du responsable d'équipe ou de ses homologues afin d'organiser son activité
- C1.3 : Préparer les outils, matériels ou équipements nécessaires à son activité sur les lieux de rangement pour assurer la bonne exécution de son travail
- C1.4 : Apprécier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité de son environnement de travail pour répondre aux exigences de qualité et de sécurité de l'entreprise
- C1.5 : Contrôler l'état des matières premières afin de détecter les éventuelles non-conformités

Bloc de compétences 2 : Réaliser les opérations de 1ère transformation des viandes – OPTION préparation et première découpe des carcasses

- C2.1 : Préparer les carcasses (réceptionner, anesthésier, accrocher, saigner l'animal ; réaliser la pré-dépouille) dans le respect du cahier des charges et des modes opératoires en vue d'assurer leur finition
- C2.2 : Réaliser la finition des carcasses (éviscérer, fendre les carcasses, réaliser le dégraissage interne et externe des carcasses) suivant la réglementation en vigueur en vue de la pesée fiscale
- C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de rendement et de productivité

Bloc de compétences 3 : Réaliser les opérations de 1ère transformation des viandes – OPTION traitement des produits tripiers

- C2.1 : Réaliser le traitement et la transformation des produits tripiers, en respectant le cahier des charges, en vue de leur estimation tarifaire et conditionnement
- C2.2 : Réaliser le conditionnement des produits tripiers en respectant les règles et consignes de sécurité alimentaire en vue de leur expédition et commercialisation
- C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de rendement et de productivité

Bloc de compétences 4 : Contrôler les produits travaillés, enregistrer et transmettre les informations

- C3.1 : Contrôler la qualité des produits travaillés pour vérifier leur conformité au cahier des charges et/ou aux consignes de travail
- C3.2 : En cas d'anomalie, appliquer l'action corrective adaptée et/ou la signaler à la personne concernée pour garantir la qualité des produits finis
- C3.3 : Enregistrer les données relatives à son activité pour permettre une traçabilité des informations
- C3.4 : Echanger des informations avec sa hiérarchie, ses homologues et l'ensemble des services pour contribuer au bon déroulement de la production et à l'amélioration de son activité
- C3.5 : Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant pour faciliter son intégration dans le service et au poste y compris les personnes en situation de handicap

Blocs de compétences 5 : Maintenir son matériel en état de fonctionnement et sécuriser ses postes de travail

- C4.1 : Identifier les dysfonctionnements sur les matériels et selon les procédures en vigueur, soit intervenir, soit prévenir les services concernés.
- C4.2 : Adopter un comportement favorisant sa sécurité et celles des autres pour prévenir les risques dans son espace de travail
- C4.3 : Réaliser le premier nettoyage et/ou la désinfection des outils, matériels et des équipements individuels tout au long de la conduite de poste pour maintenir un état de propreté et de rangement de son poste de travail

Métiers accessibles via la certification:

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

Prérequis nécessaires à la formation:

Une expérience minimale de 2 ans dans le métier est requise

Ocapiat