

CQP Opérateur en deuxième transformation des viandes

Numéro identifiant: 37014

Fonction:

L'opérateur en deuxième transformation des viandes réalise les opérations de découpe, tri, désossage, parage et conditionnement des pièces de viandes et/ou 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 ses outils, ses équipements 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 : Conduire les postes de travail – OPTION préparation des pièces de viande

- C2.1 : Réaliser les opérations de découpe de pièces de viandes (parage ou désossage), en utilisant les outils de coupe adaptés afin d'alimenter les lignes de production
- C2.2 : Assurer la gestion des produits (tri, approvisionnement, conditionnement), au regard du cahier des charges clients (internes ou externes), pour livrer des produits selon leur destination finale
- 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 : Conduire les postes de travail – OPTION préparation et gestion des carcasses

- C2.1 : Préparer les quartiers (mise en quartiers, grosse coupe, coupe primaire) en respectant le cahier des charges client pour livrer des produits selon leur destination finale
- C2.2 : Assurer la gestion des produits (tri, approvisionnement, conditionnement), au regard du cahier des charges clients (internes ou externes), pour livrer des produits selon leur destination finale
- 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