

CQP Opérateur en troisième transformation des viandes

Numéro identifiant: 37015

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 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 : Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité du matériel, des machines et des installations pour assurer la bonne exécution de son activité
- C1.4 : Effectuer toutes les opérations préalables indispensables au démarrage des machines et des installations pour répondre au planning de production

- C1.5 : S'assurer de la présence, de la conformité et de la qualité des matières premières, produits, et consommables nécessaires à la réalisation de son activité

Bloc de compétences 2 : Conduire les postes de travail – Option préparation d'ingrédients et conduite de machine

- C2.1 : Préparer les ingrédients et les matières premières pour réaliser les recettes et approvisionner les lignes de production
 - C2.2: Assurer la conduite d'une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement / étiquetage pour assurer le programme de production
 - C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de production
- Bloc de compétences 2 :

Bloc de compétences 3 : Conduire les postes de travail – Option parage et conditionnement

- C2.1 : Préparer des pièces de viande par parage et pièceage manuel pour obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges client
- C2.2 : Assurer la conduite d'une ou plusieurs machines de pièceage mécanique ou de conditionnement / étiquetage en vue de leur expédition
- C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de Qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de production

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 : Le cas échéant, procéder aux activités de maintenance de premier niveau sur les anomalies et dysfonctionnements courants des machines ou installations pour éviter les dérives ou limiter l'arrêt de la production
- C4.4 : 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
- C4.5 : Participer aux démarches d'amélioration continue des process et des machines pour améliorer la production

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