

CQP Ouvrier qualifié du travail des viandes en industries charcutières

Fonction:

L'ouvrier qualifié du travail des viandes en industries charcutières assure la transformation d'une épaule ou d'un jambon en produits conformes aux normes de qualité, en respectant les rendements matières et la productivité, les critères d'hygiène et de sécurité.

Missions principales:

L'ouvrier qualifié du travail des viandes en industries charcutières a pour mission :

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste de travail
- Contrôler les produits utilisés et travaillés, enregistrer et transmettre les informations
- Participer au diagnostic/ Maintenir son outil de travail
- Maintenir un espace de travail sécurisé, rangé et nettoyé

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Produits Process

- Caractériser les produits
- Caractériser le process de production
- Réaliser ou conduire le process

Bloc de compétences 2 : Outils Installations

- Caractériser les outils et les machines
- Réaliser une maintenance de 1er niveau
- Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles

- Utiliser l'outil informatique

Bloc de compétences 3 : Qualité

- Mettre en œuvre la démarche qualité
- Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

Bloc de compétences 4 : Hygiène, environnement

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

Bloc de compétences 5 : Sécurité

- Appliquer les règles de sécurité
- Appliquer les consignes de gestes et postures

Blocs de compétences 6 : Communication professionnelle

- S'intégrer dans son environnement professionnel
- Communiquer à l'écrit
- Communiquer à l'oral
- Exercer la mission de tuteur

Métiers accessibles via la certification:

Ouvrier qualifié du travail des viandes en industries charcutières

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun