

CQP

Certificat de Qualification Professionnelle

Industries Alimentaires



Version mars 2012

Opérateur en 2^e transformation des viandes

L'accès à l'un des 6 CQP
spécifiques ICGV est réservé
aux salariés justifiant d'une
expérience professionnelle
minimale de 2 ans dans une
entreprise de la branche
(avenant n°1 accord du 21
septembre 2012)

Validé par la CMP du 21 mars 2012

de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes

Des CQP pour les salariés

Ce que peut m'apporter le CQP

- ▶ Voir reconnaître les compétences que je mets en œuvre dans mon entreprise en obtenant un certificat reconnu par la branche au niveau national.
- ▶ Me permettre d'accéder à un autre niveau de poste au sein de l'entreprise.
- ▶ Monter en qualification pour faire face aux évolutions techniques, organisationnelles.
- ▶ ...

Vous avez dit CQP ?

Un **Certificat de Qualification Professionnelle** est une reconnaissance professionnelle nationale définie et mise en œuvre paritairement par la profession.

Certificat : un document officiel reconnu par l'ensemble des entreprises d'une même branche professionnelle.

Qualification : certifie qu'un salarié maîtrise un emploi donné défini (conducteur de ligne, attaché commercial, télévendeur...).

Professionnelle : ce sont les compétences propres à un emploi, concrètement mises en œuvre dans le cadre de l'emploi occupé.

Un CQP vise à reconnaître les compétences mises en œuvre par les salariés sur des métiers propres à une profession.

Que va-t-on évaluer ?

Évaluation des activités par un tuteur

Mon tuteur évalue le niveau de maîtrise des activités que recouvre mon emploi (**mon savoir-faire professionnel**), sur la base d'une grille d'évaluation définie en amont. Cette évaluation a lieu en continu, puis, lorsque je suis prêt, une épreuve finale (sur mon poste ou au cours d'une mise en situation) m'est proposée.

Évaluation des connaissances par le ou les formateurs

Les formateurs évaluent mon niveau de connaissance sur les différents domaines liés à l'emploi que j'occupe (**mes connaissances théoriques**), à l'aide de questionnaires établis en amont. Cette évaluation a lieu en continu, puis une épreuve finale écrite m'est proposée (questionnaire...).

Synthèse de l'évaluation par un Jury

Un jury est réuni. Il me questionne sur certains aspects de mon activité pour se faire sa propre idée. Puis il prend en compte l'ensemble des résultats que j'ai obtenus en continu et au cours des épreuves finales pour décider de m'attribuer ou non le CQP.

La mise en œuvre des CQP au sein de l'entreprise

Quels objectifs?

Le CQP est un outil de gestion de l'emploi. Il sert les intérêts de l'entreprise et des salariés.

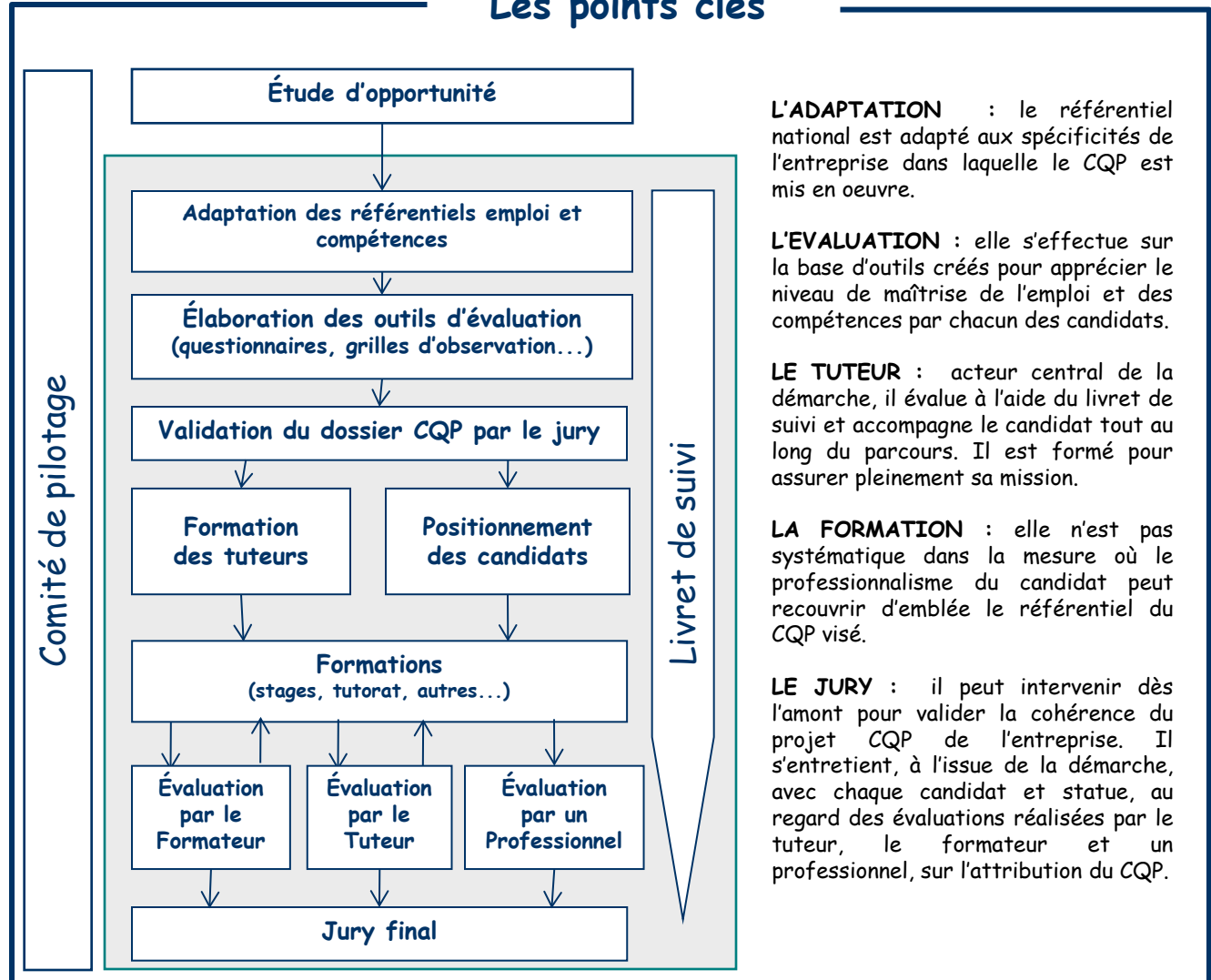
Insertion

- ▶ pour construire des parcours de formation adaptés
- ▶ pour favoriser une intégration réussie des jeunes au travers de contrats en alternance
- ▶ pour disposer d'outils d'évaluation de la compétence
- ▶ ...

Valorisation

- ▶ pour faire évoluer un collaborateur
- ▶ pour reconnaître les compétences d'un collaborateur
- ▶ pour fédérer et motiver les équipes

Les points clés



L'ADAPTATION : le référentiel national est adapté aux spécificités de l'entreprise dans laquelle le CQP est mis en œuvre.

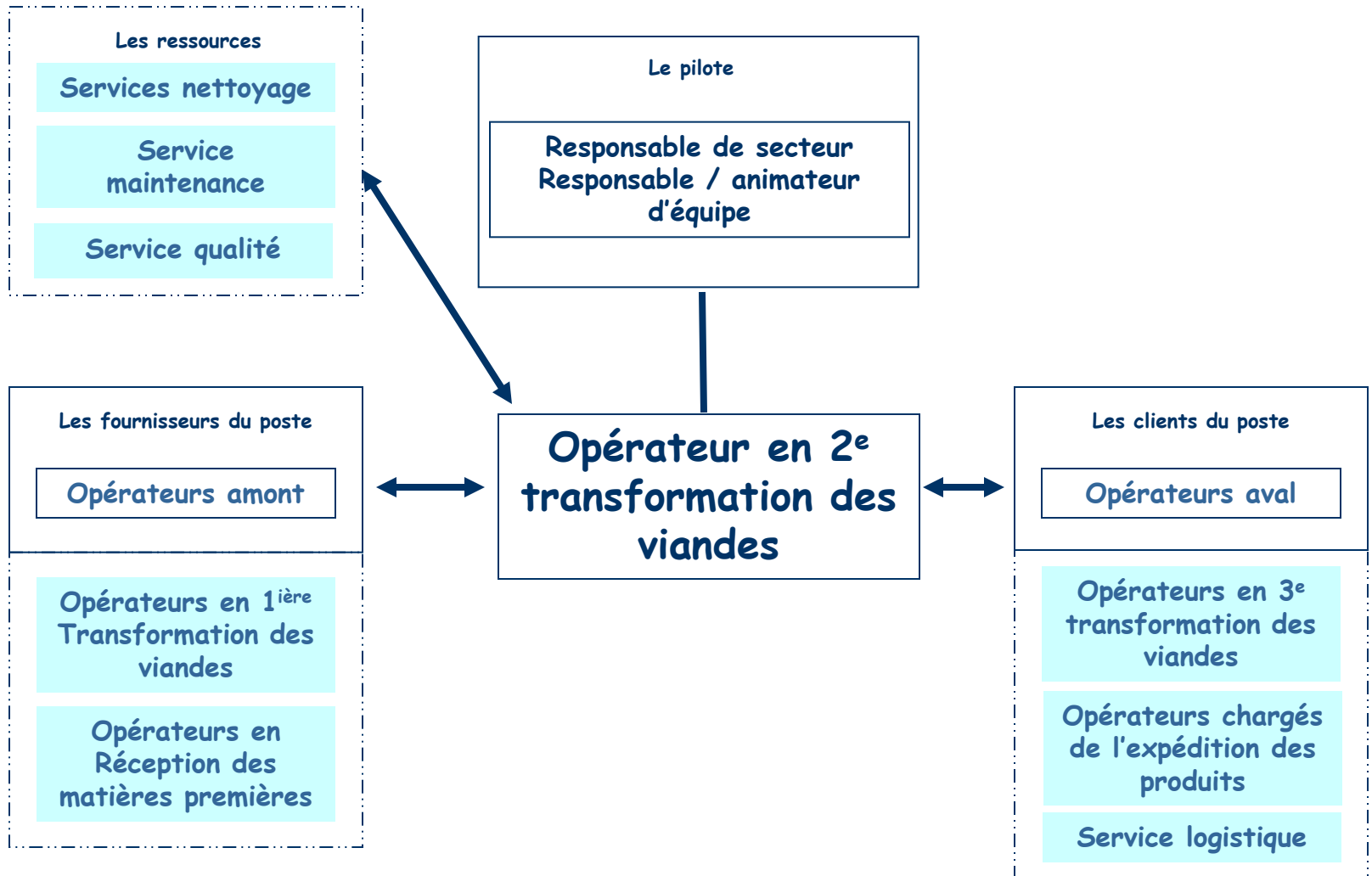
L'EVALUATION : elle s'effectue sur la base d'outils créés pour apprécier le niveau de maîtrise de l'emploi et des compétences par chacun des candidats.

LE TUTEUR : acteur central de la démarche, il évalue à l'aide du livret de suivi et accompagne le candidat tout au long du parcours. Il est formé pour assurer pleinement sa mission.

LA FORMATION : elle n'est pas systématique dans la mesure où le professionnalisme du candidat peut recouvrir d'emblée le référentiel du CQP visé.

LE JURY : il peut intervenir dès l'amont pour valider la cohérence du projet CQP de l'entreprise. Il s'entretient, à l'issue de la démarche, avec chaque candidat et statue, au regard des évaluations réalisées par le tuteur, le formateur et un professionnel, sur l'attribution du CQP.

Les différentes relations fonctionnelles



Lors des changements d'équipes, pour la passation des consignes, l'opérateur est en relation avec un homologue.

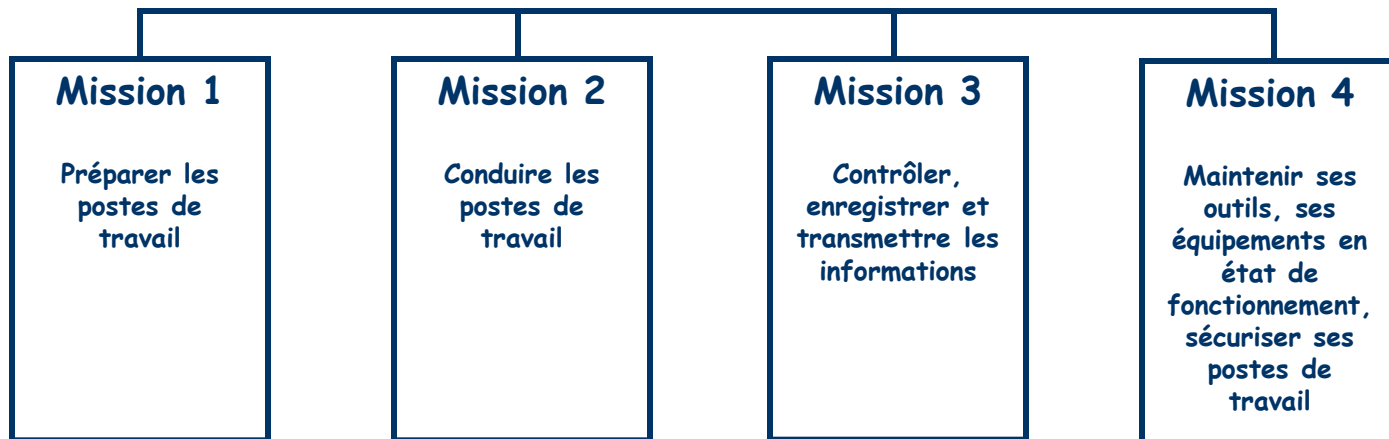
Légende : Selon l'organisation

La définition de l'emploi

Finalité / Fonction

(Il s'agit de la raison d'être d'une situation de travail au sein d'une organisation)

Réaliser 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.



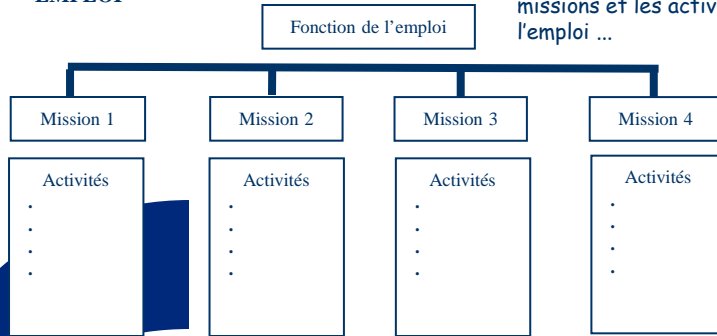
Situation hiérarchique

Sous la responsabilité d'un responsable de secteur et, dans certaines configurations d'organisation, d'un responsable / animateur d'équipe.

La structure du référentiel

REFERENTIEL EMPLOI

① La fonction, les missions et les activités de l'emploi ...



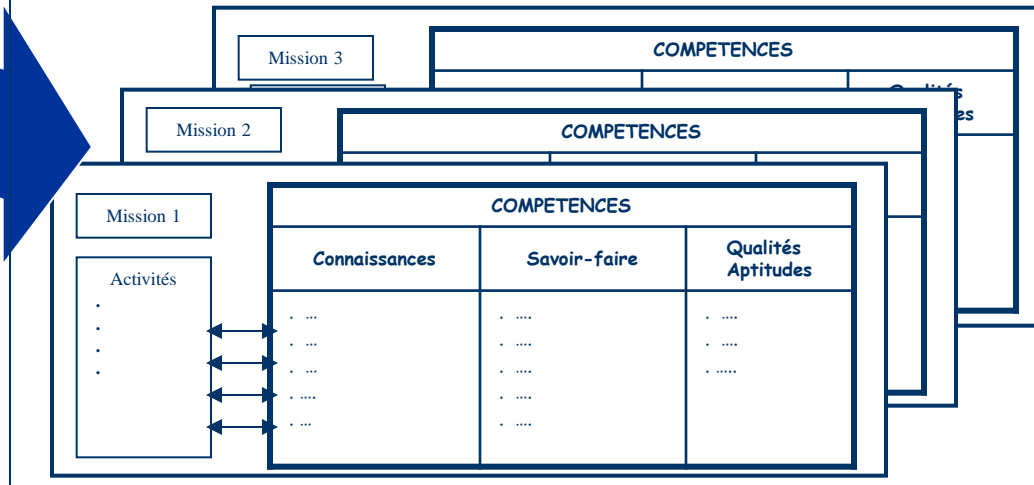
LES COMPETENCES PAR DOMAINES

③ ... qui sont ensuite classées par domaines.

	Produit Process	Outils Installation	Qualité Hygiène Envir.	Sécurité et santé au travail	Comm. Prof.
Connaissances					
Savoir-faire					
Qualités Aptitudes					

REFERENTIEL COMPETENCES

② ... sont détaillées en compétences...



Codage

- PP : Produit Process
- OI : Outils Installation
- QHE : Qualité, Hygiène et Environnement
- SST : Sécurité et Santé au Travail
- CP : Communication Professionnelle
- C : Connaissances
- SF : Savoir-faire
- A : Aptitudes

Le référentiel emploi

Réaliser 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.

M1 Préparer les postes de travail

- ♦M1A1*- Arriver aux postes de travail avec une tenue conforme aux standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.
- ♦M1A2 - S'informer du planning de travail pour la journée ou recevoir les consignes.
- ♦M1A3 - Préparer ou prendre le matériel nécessaire à l'exécution de son travail sur leur lieu de rangement.
- ♦M1A4 - Apprécier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité de son environnement de travail.
- ♦M1A5 - S'assurer de la conformité des matières premières et agir en conséquence.

M2 Conduire les postes de travail

Parmi les activités de M2A1 à M2A5, le candidat devra en maîtriser 2 sur 5 :

- ♦M2A1 - Préparer les quartiers selon leur destination finale (mise en quartiers, grosse coupe, coupe primaire).
- ♦M2A2 - Sélectionner les produits à traiter et approvisionner les lignes de production.
- ♦M2A3 - Réaliser le désossage des pièces de viande ou des produits tripiers.
- ♦M2A4 - Réaliser le parage des pièces de viande ou des produits tripiers.
- ♦M2A5 - Conditionner les différents produits en vue de leur expédition.
- ♦M2A6 - *(activité obligatoire)* Conduire son activité en fonction des objectifs de rendement, de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement.

M3 Contrôler, enregistrer et transmettre les informations

- ♦M3A1 - Observer et contrôler la qualité des produits travaillés et vérifier sa conformité au cahier des charges et/ou aux consignes de travail.
- ♦M3A2 - En cas d'anomalie, appliquer l'action corrective adaptée et/ou la signaler à la personne concernée.
- ♦M3A3 - Le cas échéant, enregistrer les données relatives à son activité.
- ♦M3A4 - Echanger des informations avec son hiérarchique et l'ensemble des services qui contribuent au bon déroulement et à l'amélioration de son activité (sécurité, qualité, maintenance, nettoyage...).
- ♦M3A5 - Accueillir un nouvel arrivant et faciliter son intégration.

M4 Maintenir son matériel en état de fonctionnement, sécuriser ses postes de travail

- ♦M4A1 - Identifier les dysfonctionnements sur les matériels et selon les procédures en vigueur, soit intervenir sur les dysfonctionnements, soit prévenir les services concernés.
- ♦M4A2 - Prévenir les risques dans son espace de travail.
- ♦M4A3 - Procéder au rangement de son espace de travail, et en fonction de l'organisation du nettoyage dans l'atelier, réaliser le premier nettoyage et/ou la désinfection des outils et des équipements individuels en fin de poste.

Le référentiel de compétences

Codage

PP : Produit Process CP : Communication
 OI : Outils Installation Professionnelle
 QHE : Qualité, Hygiène et environnement C : Connaissances
 SST : Sécurité et Santé au travail SF : Savoir-faire
 A : Aptitudes

Opérateur en 2^e transformation des viandes

COMPETENCES			
M1 Préparer les postes de travail	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	QUALITES APTITUDES
<p>♦M1A1 - Arriver aux postes de travail avec une tenue conforme aux standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.</p> <p>♦M1A2 - S'informer du planning de travail pour la journée ou recevoir les consignes.</p> <p>♦M1A3 - Préparer ou prendre le matériel nécessaire à l'exécution de son travail sur leur lieu de rangement.</p> <p>♦M1A4 - Apprécier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité de son environnement de travail.</p> <p>♦M1A5 - S'assurer de la conformité des matières premières et agir en conséquence.</p>	<p>■PPC2 - Décrire les principaux types d'animaux (anatomie, races) et l'anatomie des pièces de viande à traiter (carcasse, quartiers...) et/ou des produits tripiers</p> <p>■PPC5 - Décrire les principales anomalies visibles des pièces de viandes et/ou des produits tripiers, les causes de mise en observation sanitaire, d'ablation et de saisie</p> <p>■OIC1 - Identifier les équipements (tables de travail, grilles, porte-couteaux, scies, chariots...) et les outils (couteaux, scies...) nécessaires aux différents postes de travail et justifier leur utilisation en fonction des activités à réaliser</p> <p>■OIC2 - Apprécier l'état de fonctionnement des équipements et des outils et expliquer les conditions qui en garantissent un usage performant et sécurisé</p> <p>■OIC3 - Citer les fréquences d'entretien des outils (affûtage, affilage des couteaux...)</p> <p>■QHEC1 - Identifier les démarches qualité en cours dans l'entreprise et leur impact sur son activité</p> <p>■QHEC2 - Expliquer les conséquences directes et indirectes du non respect des critères de qualité</p> <p>■QHEC3 - Citer les contrôles effectués aux postes par l'opérateur lui-même ou par le service concerné dans le cadre du système qualité de l'entreprise</p> <p>■QHEC5 - Citer les facteurs de contamination et expliquer leur incidence sur la sécurité alimentaire</p> <p>■QHEC6 - Décrire les procédures d'hygiène en cours dans l'entreprise et leur impact sur son activité</p> <p>■QHEC7 - Expliquer le principe du nettoyage et de la désinfection des outils et des équipements et citer les produits et matériels de nettoyage utilisés pour l'entretien</p> <p>■SSTC1 - Expliquer les règles de sécurité et de santé au travail (risques professionnels, TMS, RPS, maladie professionnelle...) et leurs conséquences pour le salarié et l'entreprise</p> <p>■SSTC3 - Expliquer les règles de sécurité aux postes de travail et citer la fonction, l'utilisation et la localisation des moyens de protection individuels</p> <p>■SSTC4 - Identifier les risques et les dangers liés à l'activité et citer les moyens de prévention à mettre en œuvre</p> <p>■CPC1 - Décrire l'organisation de l'atelier et situer son activité</p> <p>■CPC2 - Définir le rôle et les responsabilités des différents interlocuteurs de son atelier (responsable d'équipe, service qualité, maintenance...)</p> <p>■CPC3 - Identifier les informations utiles à la réalisation de son travail</p> <p>■CPC4 - Lister l'ensemble des documents de travail utiles à son activité et expliquer leur contenu, leur utilité et leur finalité</p> <p>■CPC6 - Identifier le vocabulaire technique commun à l'entreprise et spécifique à son activité</p>	<p>■PPSF1 - Apprécier l'état des produits à travailler en fonction des normes de l'entreprise, des cahiers des charges et des produits finis</p> <p>■OISF1 - Utiliser les équipements et les outils conformément aux situations, aux instructions et aux objectifs de son activité</p> <p>■OISF3 - Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés</p> <p>■OISF5 - Appliquer les processus en vigueur dans l'entreprise en matière d'entretien des outils et des équipements</p> <p>■QHESF1 - Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail</p> <p>■QHESF2 - Exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité</p> <p>■QHESF5 - Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit</p> <p>■QHESF6 - Respecter les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements</p> <p>■SSTS1 - Intégrer dans son activité les consignes de sécurité et de santé au travail</p> <p>■SSTS2 - Utiliser les protections individuelles (tenue blanche, coiffe, bottes, gants...)</p> <p>■SSTS3 - Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres</p> <p>■CPSF1 - Lire, comprendre et analyser des consignes, des informations orales et écrites</p> <p>■CPSF2 - Utiliser les outils de communication mis à sa disposition (supports papier ou informatique)</p> <p>■CPSF3 - Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité</p>	<p>Rigueur, Méthode, Fiabilité, Vigilance, Autonomie, Réactivité, Anticipation, Précision, Dextérité</p>

Le référentiel de compétences

Codage

PP : Produit Process CP : Communication
 OI : Outils Installation Professionnelle
 QHE : Qualité, Hygiène C : Connaissances
 et environnement SF : Savoir-faire
 SST : Sécurité et Santé A : Aptitudes
 au travail

M2 Conduire les postes de travail	COMPETENCES		
	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	QUALITES APTITUDES
<p><i>Parmi les activités de M2A1 à M2A5, le candidat devra en maîtriser 2 sur 5 :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ♦M2A1 - Préparer les quartiers selon leur destination finale (mise en quartiers, grosse coupe, coupe primaire). ♦M2A2 - Sélectionner les produits à traiter et approvisionner les lignes de production. ♦M2A3 - Réaliser le désossage des pièces de viande ou des produits tripiers. ♦M2A4 - Réaliser le parage des pièces de viande ou des produits tripiers. ♦M2A5 - Conditionner les différents produits en vue de leur expédition. ♦M2A6 - (activité obligatoire) Conduire son activité en fonction des objectifs de rendement, de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ■PPC1 - Décrire de façon globale la filière viandes ■PPC2 - Décrire les principaux types d'animaux (anatomie, races) et l'anatomie des pièces de viande à traiter (carcasse, quartiers...) et/ou des produits tripiers ■PPC3 - Décrire l'organisation de l'activité de l'entreprise (processus industriel, gestion des flux, ordonnancement...) ■PPC4 - Expliquer de manière détaillée et chronologique le processus de deuxième transformation des viandes ■PPC5 - Décrire les principales anomalies visibles des pièces de viandes et/ou des produits tripiers, les causes de mise en observation sanitaire, d'ablation et de saisie ■PPC6 - Citer les modes de conservation des produits et les modes de conditionnement utilisés dans l'entreprise ■PPC7 - Citer les normes de rendement et expliquer l'incidence économique des rendements sur la valorisation des produits ■OIC1 - Identifier les équipements (tables de travail, grilles, porte-couteaux, scies, chariots...) et les outils (couteaux, scies...) nécessaires aux différents postes de travail et justifier leur utilisation en fonction des activités à réaliser ■QHEC1 - Identifier les démarches qualité en cours dans l'entreprise et leur impact sur son activité ■QHEC2 - Expliquer les conséquences directes et indirectes du non respect des critères de qualité ■QHEC3 - Citer les contrôles effectués aux postes par l'opérateur lui-même ou par le service concerné dans le cadre du système qualité de l'entreprise ■QHEC5 - Citer les facteurs de contamination et expliquer leur incidence sur la sécurité alimentaire ■QHEC6 - Décrire les procédures d'hygiène en cours dans l'entreprise et leur impact sur son activité ■QHEC8 - Expliquer les règles, procédures et processus liés à l'environnement dans l'entreprise et leur impact sur son activité ■SSTC1 - Expliquer les règles de sécurité et de santé au travail (risques professionnels, TMS, RPS, maladie professionnelle...) et leurs conséquences pour le salarié et l'entreprise ■SSTC2 - Repérer les responsabilités et les champs d'intervention des différents acteurs dans l'entreprise (CHSCT, secouristes, médecine du travail, direction...) ■SSTC3 - Expliquer les règles de sécurité aux postes de travail et citer la fonction, l'utilisation et la localisation des moyens de protection individuels 	<ul style="list-style-type: none"> ■PPSF1 - Apprécier l'état des produits à travailler en fonction des normes de l'entreprise, des cahiers des charges et des produits finis ■PPSF2 - Respecter les modes opératoires (trier, approvisionner, couper, scier, conditionner...) selon les instructions de l'entreprise et les adapter en fonction des produits à traiter et de leur destination ■PPSF3 - Adapter les gestes professionnels techniques en fonction de la matière première à traiter pour assurer la qualité de l'opération ■PPSF4 - Adapter son rythme de travail en tenant compte des priorités de l'activité et des aléas de la production, dans le respect des standards de qualité et de rendement ■PPSF5 - Trier les co-produits (ex : cuir, os, graisses, chutes de parage, produits tripiers et abats...) en fonction de leur destination et assurer le cas échéant la gestion des MRS (Matériels à Risque Spécifié) ■OISF1 - Utiliser les équipements et les outils conformément aux situations, aux instructions et aux objectifs de son activité ■OISF2 - Adapter les outils et les installations en fonction de la matière première à traiter ■QHESF1 - Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail ■QHESF4 - Repérer un défaut sur le produit lié à la réalisation d'un geste professionnel non conforme ■QHESF5 - Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit ■QHESF7 - Appliquer les consignes de gestion de l'environnement aux postes de travail ■SSTSF1 - Intégrer dans son activité les consignes de sécurité et de santé au travail ■SSTSF2 - Utiliser les protections individuelles (tenue blanche, coiffe, bottes, gants...) 	<p>Rigueur, Méthode, Fiabilité, Vigilance, Autonomie, Réactivité, Anticipation, Précision, Dextérité</p>

Le référentiel de compétences

Codage

PP : Produit Process CP : Communication
 OI : Outils Installation Professionnelle
 QHE : Qualité, Hygiène C : Connaissances
 et environnement SF : Savoir-faire
 SST : Sécurité et Santé A : Aptitudes
 au travail

COMPETENCES			
	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	QUALITES APTITUDES
<p>M3 Contrôler, enregistrer et transmettre les informations</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦M3A1 - Observer et contrôler la qualité des produits travaillés et vérifier sa conformité au cahier des charges et/ou aux consignes de travail. ♦M3A2 - En cas d'anomalie, appliquer l'action corrective adaptée et/ou la signaler à la personne concernée. ♦M3A3 - Le cas échéant, enregistrer les données relatives à son activité. ♦M3A4 - Echanger des informations avec son hiérarchique et l'ensemble des services qui contribuent au bon déroulement et à l'amélioration de son activité (sécurité, qualité, maintenance, nettoyage...). ♦M3A5 - Accueillir un nouvel arrivant et faciliter son intégration. 	<ul style="list-style-type: none"> ■PPC2 - Décrire les principaux types d'animaux (anatomie, races) et l'anatomie des pièces de viande à traiter (carcasse, quartiers...) et/ou des produits tripiers ■PPC5 - Décrire les principales anomalies visibles des pièces de viandes et/ou des produits tripiers, les causes de mise en observation sanitaire, d'ablation et de saisie ■QHEC1 - Identifier les démarches qualité en cours dans l'entreprise et leur impact sur son activité ■QHEC2 - Expliquer les conséquences directes et indirectes du non respect des critères de qualité ■QHEC3 - Citer les contrôles effectués aux postes par l'opérateur lui-même ou par le service concerné dans le cadre du système qualité de l'entreprise ■QHEC4 - Expliquer l'intérêt de la traçabilité et positionner son rôle ■CPC1 - Décrire l'organisation de l'atelier et situer son activité ■CPC2 - Définir le rôle et les responsabilités des différents interlocuteurs de son atelier (responsable d'équipe, service qualité, maintenance...) ■CPC3 - Identifier les informations utiles à la réalisation de son travail ■CPC4 - Lister l'ensemble des documents de travail utiles à son activité et expliquer leur contenu, leur utilité et leur finalité ■CPC5 - Expliquer les finalités et les principes de la communication permettant de s'assurer de la bonne transmission d'une consigne, d'une information ■CPC6 - Identifier le vocabulaire technique commun à l'entreprise et spécifique à son activité ■CPC7 - Identifier les principes du travail en équipe 	<ul style="list-style-type: none"> ■PPSF1 - Apprécier l'état des produits à travailler en fonction des normes de l'entreprise, des cahiers des charges et des produits finis ■QHESF1 - Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail ■QHESF2 - Exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité ■QHESF3 - Respecter les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité, vérifier la concordance des informations ■QHESF4 - Repérer un défaut sur le produit lié à la réalisation d'un geste professionnel non conforme ■CPSF1 - Lire, comprendre et analyser des consignes, des informations orales et écrites ■CPSF2 - Utiliser les outils de communication mis à sa disposition (supports papier ou informatique) ■CPSF3 - Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité ■CPSF4 - Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté ■CPSF5 - Renseigner les différents documents nécessaires à son activité ■CPSF6 - Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente 	<p>Rigueur, Méthode, Fiabilité, Vigilance, Autonomie, Réactivité, Anticipation, Précision, Dextérité</p>

Le référentiel de compétences

Codage

PP : Produit Process CP : Communication
 OI : Outils Installation Professionnelle
 QHE : Qualité, Hygiène C : Connaissances
 et environnement SF : Savoir-faire
 SST : Sécurité et Santé A : Aptitudes
 au travail

	COMPETENCES		
	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	QUALITES APTITUDES
<p>M4 Maintenir son matériel en état de fonctionnement, sécuriser ses postes de travail</p> <p>♦M4A1 - Identifier les dysfonctionnements sur les matériels et selon les procédures en vigueur, soit intervenir sur les dysfonctionnements, soit prévenir les services concernés.</p> <p>♦M4A2 - Prévenir les risques dans son espace de travail.</p> <p>♦M4A3 - Procéder au rangement de son espace de travail, et en fonction de l'organisation du nettoyage dans l'atelier, réaliser le premier nettoyage et/ou la désinfection des outils et des équipements individuels en fin de poste.</p>	<p>■OIC2 - Apprécier l'état de fonctionnement des équipements et des outils et expliquer les conditions qui en garantissent un usage performant et sécurisé</p> <p>■OIC3 - Citer les fréquences d'entretien des outils (affûtage, affilage des couteaux...)</p> <p>■OIC4 - Décrire les dysfonctionnements les plus fréquents, leurs causes et les actions correctives à mettre en œuvre sur les outils et les équipements</p> <p>■QHEC5 - Citer les facteurs de contamination et expliquer leur incidence sur la sécurité alimentaire</p> <p>■QHEC6 - Décrire les procédures d'hygiène en cours dans l'entreprise et leur impact sur son activité</p> <p>■QHEC7 - Expliquer le principe du nettoyage et de la désinfection des outils et des équipements et citer les produits et matériels de nettoyage utilisés pour l'entretien</p> <p>■QHEC8 - Expliquer les règles, procédures et processus liés à l'environnement dans l'entreprise et leur impact sur son activité</p> <p>■SSTC2 - Repérer les responsabilités et les champs d'intervention des différents acteurs dans l'entreprise (CHSCT, secouristes, médecine du travail, direction...)</p> <p>■SSTC3 - Expliquer les règles de sécurité aux postes de travail et citer la fonction, l'utilisation et la localisation des moyens de protection individuels</p> <p>■SSTC4 - Identifier les risques et les dangers liés à l'activité et citer les moyens de prévention à mettre en œuvre</p> <p>■CPC2 - Définir le rôle et les responsabilités des différents interlocuteurs de son atelier (responsable d'équipe, service qualité, maintenance...)</p> <p>■CPC4 - Lister l'ensemble des documents de travail utiles à son activité et expliquer leur contenu, leur utilité et leur finalité</p> <p>■CPC5 - Expliquer les finalités et les principes de la communication permettant de s'assurer de la bonne transmission d'une consigne, d'une information</p> <p>■CPC6 - Identifier le vocabulaire technique commun à l'entreprise et spécifique à son activité</p>	<p>■OISF3 - Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés</p> <p>■OISF4 - Identifier et/ou diagnostiquer les principales causes de dysfonctionnements des matériels et équipements</p> <p>■OISF5 - Appliquer les processus en vigueur dans l'entreprise en matière d'entretien des outils et des équipements</p> <p>■QHESF5 - Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit</p> <p>■QHESF6 - Respecter les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements</p> <p>■QHESF7 - Appliquer les consignes de gestion de l'environnement aux postes de travail</p> <p>■SSTSF1 - Intégrer dans son activité les consignes de sécurité et de santé au travail</p> <p>■SSTSF2 - Utiliser les protections individuelles (tenue blanche, coiffe, bottes, gants...)</p> <p>■SSTSF3 - Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres</p> <p>■CPSF1 - Lire, comprendre et analyser des consignes, des informations orales et écrites</p> <p>■CPSF2 - Utiliser les outils de communication mis à sa disposition (supports papier ou informatique)</p> <p>■CPSF4 - Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté</p>	<p>Rigueur, Méthode, Fiabilité, Vigilance, Autonomie, Réactivité, Anticipation, Précision, Dextérité</p>

Les compétences par domaines

Codage

PP : Produit Process CP : Communication
 OI : Outils Installation Professionnelle
 QHE : Qualité, Hygiène et environnement C : Connaissances
 SST : Sécurité et Santé au travail SF : Savoir-faire
 A : Aptitudes

	PRODUIT PROCESS	OUTILS INSTALLATION
Connaissances	<ul style="list-style-type: none"> ■PPC1 - Décrire de façon globale la filière viandes ■PPC2 - Décrire les principaux types d'animaux (anatomie, races) et l'anatomie des pièces de viande à traiter (carcasse, quartiers...) et/ou des produits tripiers ■PPC3 - Décrire l'organisation de l'activité de l'entreprise (processus industriel, gestion des flux, ordonnancement...) ■PPC4 - Expliquer de manière détaillée et chronologique le processus de deuxième transformation des viandes ■PPC5 - Décrire les principales anomalies visibles des pièces de viandes et/ou des produits tripiers, les causes de mise en observation sanitaire, d'ablation et de saisie ■PPC6 - Citer les modes de conservation des produits et les modes de conditionnement utilisés dans l'entreprise ■PPC7 - Citer les normes de rendement et expliquer l'incidence économique des rendements sur la valorisation des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ■OIC1 - Identifier les équipements (tables de travail, grilles, porte-couteaux, scies, chariots...) et les outils (couteaux, scies...) nécessaires aux différents postes de travail et justifier leur utilisation en fonction des activités à réaliser ■OIC2 - Apprécier l'état de fonctionnement des équipements et des outils et expliquer les conditions qui en garantissent un usage performant et sécurisé ■OIC3 - Citer les fréquences d'entretien des outils (affûtage, affilage des couteaux...) ■OIC4 - Décrire les dysfonctionnements les plus fréquents, leurs causes et les actions correctives à mettre en œuvre sur les outils et les équipements
Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> ■PPSF1 - Apprécier l'état des produits à travailler en fonction des normes de l'entreprise, des cahiers des charges et des produits finis ■PPSF2 - Respecter les modes opératoires (trier, approvisionner, couper, scier, conditionner...) selon les instructions de l'entreprise et les adapter en fonction des produits à traiter et de leur destination ■PPSF3 - Adapter les gestes professionnels techniques en fonction de la matière première à traiter pour assurer la qualité de l'opération ■PPSF4 - Adapter son rythme de travail en tenant compte des priorités de l'activité et des aléas de la production, dans le respect des standards de qualité et de rendement ■PPSF5 - Trier les co-produits (ex : cuir, os, graisses, chutes de parage, produits tripiers et abats...) en fonction de leur destination et assurer le cas échéant la gestion des MRS (Matériels à Risque Spécifié) 	<ul style="list-style-type: none"> ■OISF1 - Utiliser les équipements et les outils conformément aux situations, aux instructions et aux objectifs de son activité ■OISF2 - Adapter les outils et les installations en fonction de la matière première à traiter ■OISF3 - Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés ■OISF4 - Identifier et/ou diagnostiquer les principales causes de dysfonctionnements des matériels et équipements ■OISF5 - Appliquer les processus en vigueur dans l'entreprise en matière d'entretien des outils et des équipements
Qualités Aptitudes	Rigueur, Méthode, Fiabilité, Vigilance, Autonomie, Réactivité, Anticipation, Précision, Dextérité	

Les compétences par domaines

Codage

PP : Produit Process CP : Communication
 OI : Outils Installation Professionnelle
 QHE : Qualité, Hygiène C : Connaissances
 et environnement SF : Savoir-faire
 SST : Sécurité et Santé A : Aptitudes
 au travail

	QUALITE, HYGIENE et ENVIRONNEMENT	SECURITE et SANTE AU TRAVAIL	COMMUNICATION PROFESSIONNELLE
Connaissances	<ul style="list-style-type: none"> ■QHEC1 - Identifier les démarches qualité en cours dans l'entreprise et leur impact sur son activité ■QHEC2 - Expliquer les conséquences directes et indirectes du non respect des critères de qualité ■QHEC3 - Citer les contrôles effectués aux postes par l'opérateur lui-même ou par le service concerné dans le cadre du système qualité de l'entreprise ■QHEC4 - Expliquer l'intérêt de la traçabilité et positionner son rôle ■QHEC5 - Citer les facteurs de contamination et expliquer leur incidence sur la sécurité alimentaire ■QHEC6 - Décrire les procédures d'hygiène en cours dans l'entreprise et leur impact sur son activité ■QHEC7 - Expliquer le principe du nettoyage et de la désinfection des outils et des équipements et citer les produits et matériels de nettoyage utilisés pour l'entretien ■QHEC8 - Expliquer les règles, procédures et processus liés à l'environnement dans l'entreprise et leur impact sur son activité 	<ul style="list-style-type: none"> ■SSTC1 - Expliquer les règles de sécurité et de santé au travail (risques professionnels, TMS, RPS, maladie professionnelle...) et leurs conséquences pour le salarié et l'entreprise ■SSTC2 - Repérer les responsabilités et les champs d'intervention des différents acteurs dans l'entreprise (CHSCT, secouristes, médecine du travail, direction...) ■SSTC3 - Expliquer les règles de sécurité aux postes de travail et citer la fonction, l'utilisation et la localisation des moyens de protection individuels ■SSTC4 - Identifier les risques et les dangers liés à l'activité et citer les moyens de prévention à mettre en œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> ■CPC1 - Décrire l'organisation de l'atelier et situer son activité ■CPC2 - Définir le rôle et les responsabilités des différents interlocuteurs de son atelier (responsable d'équipe, service qualité, maintenance...) ■CPC3 - Identifier les informations utiles à la réalisation de son travail ■CPC4 - Lister l'ensemble des documents de travail utiles à son activité et expliquer leur contenu, leur utilité et leur finalité ■CPC5 - Expliquer les finalités et les principes de la communication permettant de s'assurer de la bonne transmission d'une consigne, d'une information ■CPC6 - Identifier le vocabulaire technique commun à l'entreprise et spécifique à son activité ■CPC7 - Identifier les principes du travail en équipe
Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> ■QHESF1 - Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail ■QHESF2 - Exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité ■QHESF3 - Respecter les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité, vérifier la concordance des informations ■QHESF4 - Repérer un défaut sur le produit lié à la réalisation d'un geste professionnel non conforme ■QHESF5 - Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit ■QHESF6 - Respecter les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements ■QHESF7 - Appliquer les consignes de gestion de l'environnement aux postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ■SSTS F1 - Intégrer dans son activité les consignes de sécurité et de santé au travail ■SSTS F2 - Utiliser les protections individuelles (tenue blanche, coiffe, bottes, gants...) ■SSTS F3 - Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres 	<ul style="list-style-type: none"> ■CPSF1 - Lire, comprendre et analyser des consignes, des informations orales et écrites ■CPSF2 - Utiliser les outils de communication mis à sa disposition (supports papier ou informatique) ■CPSF3 - Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité ■CPSF4 - Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté ■CPSF5 - Renseigner les différents documents nécessaires à son activité ■CPSF6 - Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente
Qualités Aptitudes	Rigueur, Méthode, Fiabilité, Vigilance, Autonomie, Réactivité, Anticipation, Précision, Dextérité		

Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

Référentiel de certification du CQP O2TV (ICGV)

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité, Hygiène, Environnement			Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Environnement			Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>			<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>
Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production						
	Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles	Réaliser une maintenance de 1 ^{er} niveau	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit	
	Réaliser ou Conduire le process					Communiquer à l'oral	

Évaluation

Industries Alimentaires

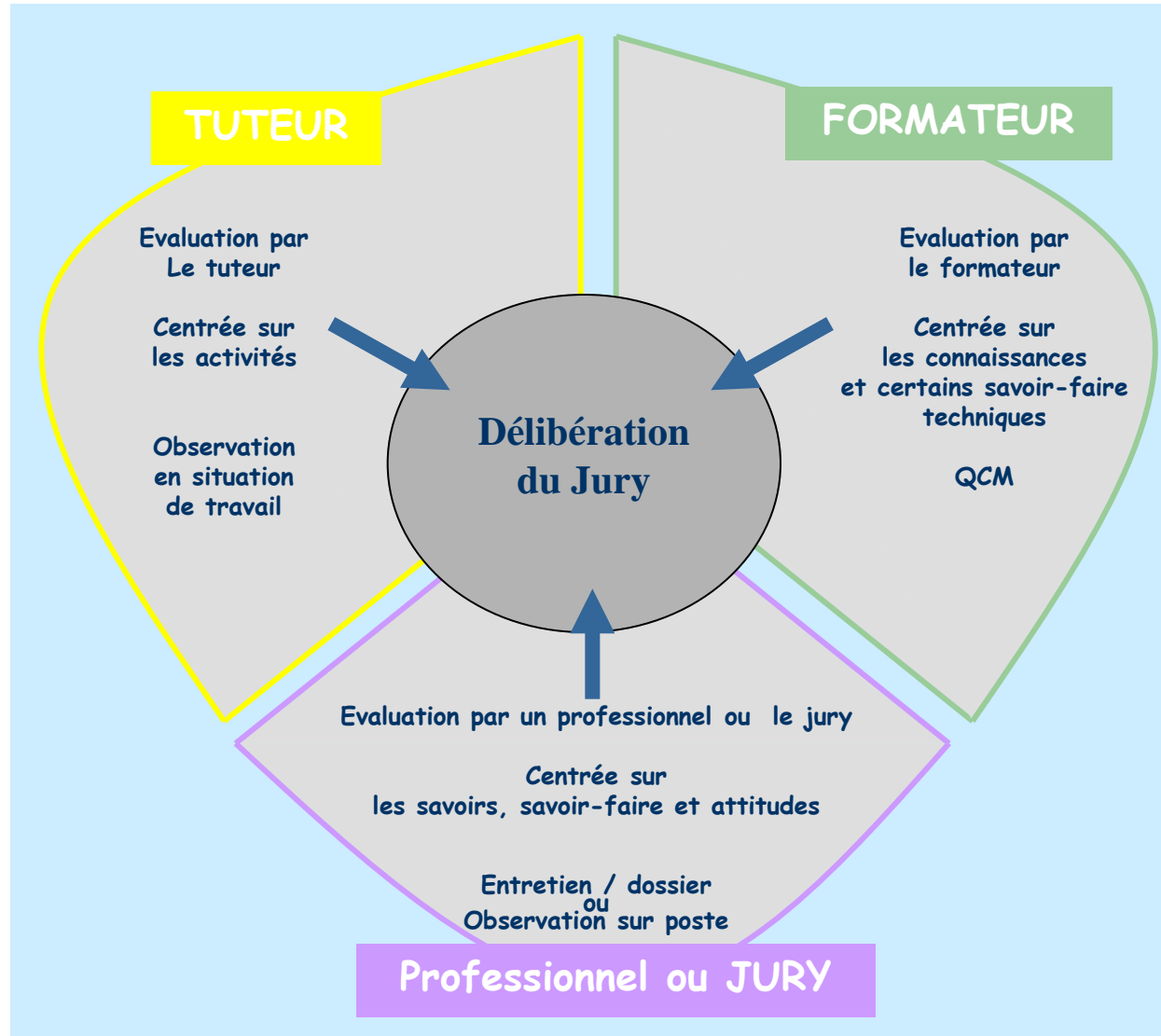


Version mars 2012

Opérateur en 2^e transformation
des viandes

Validé par la CMP du 21 mars 2012
de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes

Les différents types d'évaluation



PRINCIPES

Le tuteur observe, en situation de travail, le candidat à son poste et peut déterminer le niveau d'atteinte des objectifs visés dans le cadre de l'emploi. Il reporte le résultat de ses observations sur la grille d'observation par le tuteur.

Le formateur, à l'aide de questionnaires, identifie le niveau de maîtrise des savoirs et de certains savoir-faire nécessaires à la maîtrise de l'emploi.

Lorsque les évaluations par les tuteurs et par le formateur sont réalisées et que le candidat a atteint le niveau requis pour obtenir le CQP, alors le jury est réuni pour la passation de l'épreuve finale de synthèse.

Les modalités d'évaluation du CQP

Par la voie formation

Les épreuves qui permettent au jury de statuer sur la possibilité de délivrance du CQP sont de différents ordres :

L'évaluation formateur

- Ces épreuves sont constituées d'une série de questions soumises aux candidats. Elles se déroulent en cours de formation et/ou à l'issue du parcours qualifiant. Les questions appellent des réponses de forme simple (QCM - Questions à Choix Multiples, classement, description d'activité, etc.) et visent à apprécier les connaissances générales relatives aux différentes situations auxquelles le candidat peut être confronté.

L'évaluation tuteur

- Pour apprécier la compétence des candidats, les tuteurs procèdent à l'évaluation des candidats en situation de travail. Les tuteurs valident les savoir-faire adaptés regroupés par domaine dans le livret de suivi de chaque candidat. Ces évaluations permettent d'apprécier la capacité des candidats à réaliser les différentes activités clés relatives au métier, telles qu'elles sont décrites dans le référentiel emploi du CQP.

L'évaluation jury

- Des représentants du jury se rendent sur site et observent, à l'aide d'une grille spécifique, l'activité du salarié sur une série d'opérations mettant en œuvre les situations de travail clés du poste.

Pour chacune de ces épreuves, le niveau de performance attendu (nombre de réponses justes / nombre de questions, nombre d'objectifs couverts, etc.) sera défini en amont de la passation de l'épreuve. Le résultat sera exprimé en pourcentage afin de permettre une graduation du niveau de performance atteint par le candidat.

Les modalités d'évaluation du CQP

Par la voie des blocs de compétences

- Lorsque le CQP est enregistré au RNCP, l'acquisition d'un bloc de compétences peut être réalisée de façon autonome. Elle est conditionnée à une évaluation des compétences par l'organisme évaluateur. Cette évaluation est centrée sur les connaissances et certains savoir-faire techniques.
- Pour qu'un bloc de compétences soit acquis, il faut que le niveau d'obtention des résultats soit au moins égal à 70 %. L'unité de compétence est acquise si le niveau des résultats est au moins égal à 50 %.
- L'acquisition d'un bloc de compétences et des UC qui le composent donne lieu à une délivrance d'attestation. Cette attestation est valable sans limitation de durée.
- L'acquisition de l'ensemble des blocs de compétence correspondant à un CQP ouvre la possibilité de l'acquisition du CQP correspondant. Afin de répondre aux mêmes exigences de compétences que celle requises pour la délivrance du CQP par la voie de la formation « classique », le candidat doit avoir satisfait aux évaluations suivantes :
 - Evaluation tuteur
 - Evaluation par un professionnel évaluateur ou un jury
- Ces évaluations s'opèrent dans les conditions applicables pour la délivrance du CQP par la voie de la formation.

Par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

- La délivrance des CQP du secteur alimentaire par la voie de la VAE s'opère en 3 étapes :
 - La recevabilité de la demande par l'organisme évaluateur VAE
 - Le dossier déclaratif, intégrant le livret d'activité (Livret A) et parfois un Livret B, suivant les CQP
 - L'évaluation par deux professionnels évaluateurs du dossier déclaratif
- L'attribution du CQP suppose que pour chaque bloc de compétences, le candidat ait atteint au minimum un seuil d'évaluation de 70%.

Grille de synthèse globale

Outil d'évaluation	Produit Process	Outils / Installation	Qualité / Hygiène / Environnement	Sécurité et Santé au Travail	Communication professionnelle
Grille d'évaluation tuteur	↓				
Grille d'évaluation formateur					
Grille Professionnel ou Jury					

Résultats par bloc					
--------------------	--	--	--	--	--

PROCEDURE

Indiquer dans chaque case du tableau, le résultat obtenu par le candidat exprimé en % d'atteinte d'objectif.

Puis, réaliser une moyenne des pourcentages en colonne.

ATTRIBUTION D'UN BLOC

La moyenne des 3 résultats pour un bloc est supérieure à 70%, avec 50% minimum à chacune des épreuves tuteur, formateur et jury. Et chaque savoir-faire est maîtrisé au minimum à 30%.

ATTRIBUTION DU CQP

Tous les blocs du CQP sont validés.

ATTRIBUTION PARTIELLE DU CQP

La totalité des blocs n'est pas validée.

Le candidat conserve le bénéfice des blocs sans limitation de durée.