

# H2103

## OPÉRATEUR / OPÉRATRICE DE TRANSFORMATION DES VIANDES

### Autres emplois décrits

- Boucher industriel / Bouchère industrielle
- Désosseur / Désosseuse
- Désosseur-pareur / Désosseuse-pareuse
- Ouvrier / Ouvrière de découpe de viandes
- Préparateur / Préparatrice de viandes en industrie

### Définition

- Réalise les différentes opérations de transformation des viandes (bovine, ovine, porcine).
- Désosse et découpe les viandes jusqu'à la préparation et au conditionnement en pièces et morceaux.
- Contrôle sa production en suivant les consignes et les règles QHSE.

### Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans diplôme ou expérience professionnelle. Dans certains cas, il peut être demandé une certification de niveau CAP ou BEP en boucherie ou dans le domaine de la production agroalimentaire. L'acquisition en cours d'expérience d'un CQP en transformation des viandes peut permettre à un salarié en poste de développer et valoriser ses compétences.

#### Certifications et diplômes :

- CAP boucher
- CQP opérateur en 1ère transformation des viandes - Bétail et viande
- CQP opérateur en 2ème transformation des viandes - Bétail et viande

### Compétences

#### Savoir-faire

##### Préparer du matériel en prévision d'un travail

##### Affûter un outil, un équipement

Abattre et nettoyer des animaux

Dépouiller un animal

Réaliser le calibrage d'une carcasse

Vider et nettoyer des bêtes

##### Débarrasser les peaux des chairs, vaisseaux et impuretés de surface

##### Découper, désosser, parer de la viande

##### Identifier les types et morceaux de viande

Réaliser une pesée

Transformer des matières premières d'origine animale

Réaliser la salaison d'une viande

Réaliser le fumage d'une viande

Production, Fabrication

## Qualité

Analyser la qualité et la conformité des matières premières

**Contrôler la qualité et la conformité d'un produit**

Garantir la traçabilité des réactifs, produits, milieux et matériels vivants

## Maintenance, Réparation

**Contrôler la conformité d'un équipement, d'une machine, d'une installation**

Entretien un équipement, une machine, une installation

Identifier la cause d'une anomalie

**Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local**

## Gestion des stocks

Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Réaliser l'opération de tri des abats

**Trier des pièces de viande**

Réaliser l'emballage de produits frais

Conditionner des produits

Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation

## Prévention des risques

Analyser et prévenir les risques

Déterminer des mesures correctives


## Organisation

Alerter, demander un appui ou un arbitrage

**Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)**

## Soin

Procéder à l'anesthésie ou à l'euthanasie d'un animal

Respecter le bien-être animal (RPA)  Émergent

Manipuler des animaux

## Pilotage et maîtrise des coûts

Vérifier la conformité d'une réalisation avec un cahier des charges

## Communication

Relayer de l'information

## Savoir-être professionnels

Faire preuve de rigueur et de précision


Organiser son travail selon les priorités et les objectifs



Travailler en équipe

# Savoirs

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Normes et procédés           | Chaîne du froid  |
|                              | Classification de carcasses                                      |
|                              | <b>Procédés de découpage</b>                                     |
|                              | Modalités de stockage de produits alimentaires                   |
|                              | Modes de conservation des produits alimentaires                  |
|                              | Normes qualité   |
|                              | Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire                      |
|                              | Règles et consignes de sécurité                                  |
|                              | Traçabilité des produits   |
|                              | Procédés de fabrication des produits à base de viandes           |
| Produits, outils et matières | Procédures de nettoyage et de désinfection                       |
|                              | Abattage d'un animal   |
|                              | Caractéristiques des carcasses de viande                         |
|                              | <b>Machine de découpe de viande</b>                              |
|                              | <b>Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)</b> |
| Domaines d'expertise         | Utilisation de machines à désosser                               |
|                              | <b>Types de viande</b>   |
|                              | Types de spécialités bouchères                                   |
|                              | Utilisation de matériel de nettoyage                             |
| Techniques professionnelles  | Tranchage  |
|                              | Dégraissage de viande  |
|                              | Techniques de coupe et d'abattage                                |
|                              | Techniques d'éviscération animale                                |
|                              | Techniques de dépouillement d'un animal                          |
|                              | Techniques de parage des viandes                                 |
|                              | Techniques d'accrochage manuel                                   |

# Contextes de travail

|   |   |
|---|---|
|  Conditions de travail et risques professionnels | En ligne ou ilot de production  |
|   | En zone frigorifique  |
|   | Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux  |
|   | Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives |
|   | Port de tenue professionnelle ou d'uniforme   |
|   | Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes   |
|   | Position pénible  |
|   | Station debout prolongée  |
|   | Travail répétitif ou cadence imposée  |
|   |   |

|  |                              |                                     |
|--|------------------------------|-------------------------------------|
|  | Horaires et durée du travail | Travail de nuit                     |
|  |                              | Travail en horaires décalés         |
|  |                              | Travail le week-end                 |
|  |                              | Travail par roulement               |
|  |                              | Travail posté (2x8, 3x8, 5x8, etc.) |
|  |                              |                                     |
|  | Statut d'emploi              | Salarié secteur privé (CDI, CDD)    |

## Secteurs d'activité

• Industrie - Alimentaire