H2101
OUVRIER / OUVRIÈRE D'ABATTOIR

Autres emplois décrits

- Abatteur de bestiaux / Abatteuse de bestiaux
- Accrocheur / Accrocheuse en abattoir
- Boucher / Bouchère d'abattoir
- Bouvier / Bouvière en abattoir
- Boyaudier / Boyaudière
- Chargé / Chargée de pesée en abattoir
- Coupeur / Coupeuse de quartiers
- Déboyaudeur / Déboyaudeuse
- Découpeur / Découpeuse de volailles
- Dégraisseur / Dégraisseuse
- Dépouilleur / Dépouilleuse
- Dépouilleur en abattoir / Dépouilleuse en abattoir
- Eviscérateur / Eviscératrice
- Opérateur / Opératrice d'abattage
- Ouvrier plumeur / Ouvrière plumeuse
- Ouvrier salaisonnier / Ouvrière salaisonnière
- Pareur / Pareuse en abattoir
- Porcher / Porchère en abattoir
- Préparateur / Préparatrice de volailles
- Sacrificateur / Sacrificatrice
- Saigneur / Saigneuse

Définition

Réalise les opérations d'abattage d'animaux et de découpe (désossage, parage, ...) de viandes selon la réglementation des Services Vétérinaires et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

- Peut effectuer des opérations de transformation des viandes.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.
Un CAP/BEP en industrie agro-alimentaire ou en boucherie, ou une expérience professionnelle dans le secteur de l'alimentaire ou des métiers de bouche peut être demandé.
Une habilitation délivrée par une communauté religieuse est requise pour exercer l'activité de sacrificateur en abattoir.

Certifications et diplômes :

- CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires option conduite de machines
- CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires
- CAP boucher

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Positionner et régler une machine d'abattage
- Abattre et nettoyer des animaux
- Réaliser le calibrage d'une carcasse
- Dépouiller un animal
- Découper, désosser, parer de la viande
- Identifier les types et morceaux de viande
- Réceptionner des bêtes vivantes
- Charger, décharger, manutentionner des produits
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local

Management, Social, Soin

- Manipuler des animaux
- Procéder à l'anesthésie ou à l'euthanasie d'un animal

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Affûter un outil, un équipement
- Réaliser une pesée
- Débarrasser les peaux des chairs, vaisseaux et impuretés de surface
- Habiller une volaille
- Vider et nettoyer des bêtes
- Transformer des matières premières d'origine animale
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Lever des produits ou du matériel de charge lourde
- Réaliser l'opération de tri des abats
- Stocker un produit
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Trier des pièces de viande
- Conditionner des produits
- Transporter des marchandises

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

- Organiser le traitement des commandes

Management, Social, Soin

- Evaluer le comportement et l'état de santé d'un animal
- Respecter le bien-être animal

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

- Anatomie animale
- Anesthésie animale
- Dégraissage de viande
- Gestes et postures de manutention
- Tranchage

Normes et procédés

- Modalités d'abattage d'un animal d'élevage
- Abattage d'un gibier ou d'un animal exotique
- Chaîne du froid
- Classification de carcasses
- Techniques de gestion des déchets en boucherie
- Procédés de découpage
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Normes qualité
- Techniques de désinfection des surfaces
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Traçabilité des produits
- Règles et consignes de sécurité

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Chaîne d'abattage
- Machine de découpe de viande
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de machine de découpage automatique
- Utilisation de machines à désosser
- Utilisation de matériel de contention animale
- Caractéristiques des carcasses de viande
- Types de viande

Techniques professionnelles

- Techniques d'accrochage manuel
- Techniques d'étourdissement d'un animal par électrocution ou électronarcose
- Techniques d'éviscération animale
- Techniques de dépouillement d'un animal
- Techniques de saignée d'un animal

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En zone frigorifique
- Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée
- Travail répétitif ou cadence imposée

Horaires et durée du travail

- Travail de nuit
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail par roulement
- Travail posté (2x8, 3x8, 5x8, etc.)

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail