RIASEC : R

H2103
OPÉRATEUR / OPÉRATRICE DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Autres emplois décrits

- Boucher industriel / Bouchère industrielle
- Désosseur / Désosseuse
- Désosseur-pareur / Désosseuse-pareuse
- Opérateur / Opératrice de fabrication en transformation de la viande
- 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

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer du matériel en prévision d'un travail
- Affûter un outil, un équipement
- Débarrasser les peaux des chairs, vaisseaux et impuretés de surface
- Découper, désosser, parer de la viande
- Identifier les types et morceaux de viande
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Contrôler la conformité d'un équipement, d'une machine, d'une installation
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Trier des pièces de viande

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Abattre et nettoyer des animaux
- Dépouiller un animal
- Réaliser le calibrage d'une carcasse
- Vider et nettoyer des bêtes
- Réaliser une pesée
- Transformer des matières premières d'origine animale
- Réaliser la salaison d'une viande
- Réaliser le fumage d'une viande
- Analyser la qualité et la conformité des matières premières
- Garantir la traçabilité des réactifs, produits, milieux et matériels vivants
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Identifier la cause d'une anomalie
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Réaliser l'opération de tri des abats
- Réaliser l'emballage de produits frais
- Conditionner des produits
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions

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

de conservation

- Analyser et prévenir les risques
- Déterminer des mesures correctives

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Alerter, demander un appui ou un arbitrage
- Relayer de l'information

Management, Social, Soin

- Procéder à l'anesthésie ou à l'euthanasie d'un animal
- Respecter le bien-être animal
- Manipuler des animaux

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

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

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Classification de carcasses
- **Procédés de découpage**
- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Modalités 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
- Techniques de désinfection des surfaces
- Abattage d'un animal

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

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des carcasses de viande
- Machine de découpe de viande
- **Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)**
- Utilisation de machines à désosser
- **Types de viande**
- Types de spécialités bouchères
- Utilisation de matériel de nettoyage

Domaines d'expertise

- Tranchage
- Dégraissage de viande
- Techniques de coupe et d'abattage

Techniques professionnelles

- 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 de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Travail répétitif ou cadence imposée

Horaires et durée du travail

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

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

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

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