

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28783**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Opérateur(trice) chargé(e) de la stabulation des animaux de boucherie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des industries et commerces en gros des viandes (ICGV) - OPCALIM	Directeur général

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3179 - Entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'opérateur chargé de la stabulation des animaux de boucherie du secteur de l'Industrie et des Commerce en Gros de Viande, placé sous la responsabilité d'un responsable de secteur ou d'un responsable / animateur d'équipe, selon les organisations, a pour mission d'accueillir, de sécuriser et d'entretenir le déchargement d'une ou plusieurs espèces d'animaux, au sein de la stabulation dans laquelle il travaille.

Il assure ainsi, la réception et la répartition des animaux selon leur catégorie, veille à leur bien-être, traite ceux qui sont suspects et approvisionne la chaîne d'abattage, en respectant les consignes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Les principales activités de l'opérateur chargé de la stabulation des animaux de boucherie du secteur de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes s'articulent autour des 4 activités suivantes :

- Préparation des postes de travail
- Conduite des postes de travail
- Contrôle, enregistrement et transmission des informations
- Maintenance de son matériel en état de fonctionnement, sécurisation de ses postes de travail

Les capacités attestées :

Produit process : mettre en œuvre le process de stabulation des animaux

- Apprécier l'état des animaux en fonction de la réglementation et des procédures de l'entreprise.
- Respecter les modes opératoires (réceptionner, identifier, orienter, répartir) selon les instructions de l'entreprise et les adapter en fonction des types d'animaux et de leur destination.
- Manipuler les animaux, adapter ses gestes en fonction de l'état de nervosité de l'animal dans le respect des règles de sécurité, de protection et du bien-être de l'animal.
- Assurer les soins aux animaux en fonction des besoins et des procédures (abreuvement, alimentation...)
- Optimiser l'occupation de la zone de stockage des animaux.
- 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.

Outils installation : utiliser les outils et les installations au poste de travail

- Utiliser les équipements et le matériel conformément aux situations, aux instructions et aux objectifs de son activité.
- Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés pour réaliser son activité de manière optimale.
- Identifier et/ou diagnostiquer les principales causes de dysfonctionnements des matériels et équipements pour faciliter son intervention ou celui d'un tiers.
- Entretien de son matériel dans le respect des processus en vigueur dans l'entreprise pour garantir le fonctionnement de son poste de travail.

Qualité / hygiène / environnement et sécurité : mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de sécurité et santé au travail, de gestion de l'environnement

- Assurer la préparation de son produit en appliquant les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise.
- Exécuter avec rigueur les contrôles visuels sur les animaux et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité.
- Contrôler la concordance des informations relatives aux animaux en respectant les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité.
- Préparer son espace de travail en appliquant les règles d'hygiène relatives aux postes de travail.
- Organiser et nettoyer son poste de travail en respectant les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements.
- Conduire le poste de travail en respectant les consignes environnementales en vigueur.
- Préparer son activité en tenant compte des consignes de sécurité et de santé au travail.
- Tenir le poste de travail en respectant les obligations relatives aux ports des protections individuelles afin de prévenir tout risque d'accident.
- Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres pour prévenir tout risque d'accident.

Communication professionnelle : communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

- S'informer, comprendre et examiner des consignes orales et écrites nécessaires à la réalisation de l'activité.
- Transmettre les informations relatives à son activité aux personnes concernées en utilisant les outils de communication mis à sa disposition.

- Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité.
- Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté.
- Renseigner les différents documents nécessaires au bon déroulement de son activité, dans le respect des procédures en vigueur.
- Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Industrie et Commerces en Gros des Viandes, Abattoir industriel

Opérateur en stabulation des animaux de boucherie, Opérateur de centre de tri/Bouvier(ère), Porcher(ère)

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2101 : Abattage et découpe des viandes

Réglementation d'activités :

Le certificat de compétence « protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » en cours de validité est requis - Règlement (CE) n°1099/2009.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la formation :

La certification s'appuie sur 3 composantes :

- L'évaluation par des formateurs interne et externe habilités, à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle.
- L'évaluation par le tuteur en entreprise, à l'aide d'une grille d'observation.
- L'évaluation par le jury, sur la base d'une observation sur poste de travail et/ou d'un entretien, à l'aide d'un guide d'évaluation de la maîtrise professionnelle.

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la VAE :

La certification s'appuie sur 3 composantes :

- Un livret descriptif d'activité rempli par le candidat, éventuellement accompagné de documents techniques,
- Et une présentation orale, suivie d'un entretien avec les membres du jury.
- Une mise en situation professionnelle reconstituée, au cours de laquelle le jury évalue la capacité du candidat à mettre en œuvre ses compétences opérationnelles et observables dans la conduite de son poste de travail.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 28783 - Utiliser les outils et les installations au poste de travail	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les équipements et le matériel conformément aux situations, aux instructions et aux objectifs de son activité • Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés pour réaliser son activité de manière optimale • Identifier et/ou diagnostiquer les principales causes de dysfonctionnements des matériels et équipements pour faciliter son intervention ou celui d'un tiers. • Entretenir son matériel dans le respect des processus en vigueur dans l'entreprise pour garantir le fonctionnement de son poste de travail. <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 28783 - Mettre en œuvre le process de stabulation des animaux</p>	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Apprécier l'état des animaux en fonction de la réglementation et des procédures de l'entreprise •Respecter les modes opératoires (réceptionner, identifier, orienter, répartir) selon les instructions de l'entreprise et les adapter en fonction des types d'animaux et de leur destination •Manipuler les animaux, adapter ses gestes en fonction de l'état de nervosité de l'animal dans le respect des règles de sécurité, de protection et du bien-être de l'animal •Assurer les soins aux animaux en fonction des besoins et des procédures (abreuvement, alimentation...) •Optimiser l'occupation de la zone de stockage des animaux •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 <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28783 - Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de sécurité et santé au travail, de gestion de l'environnement</p>	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Assurer la préparation de son produit en appliquant les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise •Exécuter avec rigueur les contrôles visuels sur les animaux et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité •Contrôler la concordance des informations relatives aux animaux en respectant les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité •Préparer son espace de travail en appliquant les règles d'hygiène relatives aux postes de travail. •Organiser et nettoyer son poste de travail en respectant les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements •Conduire le poste de travail en respectant les consignes environnementales en vigueur •Préparer son activité en tenant compte des consignes de sécurité et de santé au travail •Tenir le poste de travail en respectant les obligations relatives aux ports des protections individuelles afin de prévenir tout risque d'accident. •Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres pour prévenir tout risque d'accident <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 28783 - Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'informer, comprendre et examiner des consignes orales et écrites nécessaires à la réalisation de l'activité. • Transmettre les informations relatives à son activité aux personnes concernées en utilisant les outils de communication mis à sa disposition • Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité • Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté • Renseigner les différents documents nécessaires au bon déroulement de son activité, dans le respect des procédures en vigueur. • Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	NOUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Jury sur site constitué : <ul style="list-style-type: none"> • 1 représentant des employeurs n'appartenant pas à l'entreprise concernée et désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise. • 1 représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée, désigné par le collège « salariés » de la CPNEFP. • 1 représentant de l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise concernée.
En contrat de professionnalisation	X	Jury sur site constitué : <ul style="list-style-type: none"> • 1 représentant des employeurs n'appartenant pas à l'entreprise concernée et désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise. • 1 représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée, désigné par le collège « salariés » de la CPNEFP. • 1 représentant de l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise concernée.
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X	Jury sur site constitué : <ul style="list-style-type: none"> •1 représentant des employeurs n'appartenant pas à l'entreprise concernée et désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise. •1 représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée, désigné par le collège « salariés » de la CPNEFP. •1 représentant de l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise concernée.
---	---	---

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 28 juillet 2017 publié au Journal Officiel du 05 août 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Opérateur(trice) chargé(e) de la stabulation des animaux de boucherie" avec effet au 05 août 2017, jusqu'au 05 août 2022.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

5 CQP « Opérateur chargé de la stabulation des animaux de boucherie » ont été délivrés en 2014.

Autres sources d'information :

<http://www.cultureviande.fr/>

<http://www.fnicgv.com/>

<http://www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales/cntf/>

<http://www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales/fneap/>

<http://www.opcalim.org/>

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des industries et commerces en gros des viandes (ICGV) - OPCALIM : Île-de-France - Paris (75) []

OPCALIM - 20, Place des Vins de France - 75012 PARIS dans l'attente de la mise en place d'un Organisme certificateur (art. 6 de l'Accord sur la Formation Professionnelle du 30/10/2014).

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Au choix des entreprises et des candidats à la VAE

Historique de la certification :

Accord du 21/03/2012 de la branche de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes portant sur les Certificats de Qualification Professionnelle.

Avenant n°1 à l'accord du 21/03/2012 de la branche de l'Industrie et des Commerce en Gros des Viandes portant sur les Certificats de Qualification Professionnelle, signé le 11/09/2013.

Accord du 30/10/2014 sur la formation professionnelle dans diverses branches de la filière alimentaire.

Accord du 10/02/2015 relatif à la formation professionnelle dans la branche ICGV.

Accord multi branches du 29/05/2015 sur la reconnaissance et l'inscription au RNCP des CQP transversaux du secteur alimentaire.