

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28785**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Opérateur(trice) en première transformation des viandes

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 en 1ère transformation des viandes 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, exerce son métier dans un abattoir industriel.

Il se situe en début de la chaîne et participe aux opérations de transformation d'un animal vivant en carcasse, quartiers et abats : préparation et finition des carcasses, préparation et traitement des produits tripiers, en respectant les objectifs de qualité et de productivité, les consignes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

En fonction de l'organisation de l'abattoir, il peut intervenir sur une ou plusieurs espèces (bovins, veaux, porcs, ovins,...) et sur différents postes : de l'anesthésie à la mise en réfrigération en passant par la découpe ou encore le premier traitement des abats.

Les principales activités de l'opérateur en 1ère transformation des viandes 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
 - Maintien de son matériel en état de fonctionnement, sécurisation de ses postes de travail
- Les capacités attestées :
- Réaliser le processus de production pour fabriquer les produits attendus
 - Apprécier l'état des animaux ou des produits à travailler en fonction de la réglementation, des procédures de l'entreprise, des cahiers des charges et des produits finis.
 - Assurer la préparation des carcasses en respectant les modes opératoires (fendre, couper, tracer, scier...) selon les instructions de l'entreprise et les adapter en fonction des produits à traiter et de leur destination .
 - Adapter les gestes professionnels techniques en fonction de la matière première à traiter pour assurer la qualité de l'opération.
 - 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.
 - 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).
 - Utiliser les outils et les installations au poste de travail
 - Utiliser les équipements et les outils conformément aux situations, aux instructions et aux objectifs de son activité.
 - Adapter les outils et les installations en fonction de la matière première à traiter.
 - 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 son matériel dans le respect des processus en vigueur dans l'entreprise pour garantir le fonctionnement de son poste de travail.
 - 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 des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité.
 - Contrôler la concordance des informations relatives au produit en respectant les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité.
 - Repérer un défaut sur le produit lié à la réalisation d'un geste professionnel non conforme pour assurer une production de qualité.
 - Réaliser son activité en appliquant les règles d'hygiène relatives aux postes de travail pour prévenir tout risque de contamination du produit.
 - 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.
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(trice) en transformation des viandes, Opérateur(trice) d'abattage

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2101 : Abattage et découpe des viandes

D1101 : Boucherie

Réglementation d'activités :

Le certificat de compétence « protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » en cours de validité peut être demandé selon l'activité exercée (préparer les carcasses en vue de leur finition : réceptionner, anesthésier, accrocher et saigner l'animal ; réaliser la pré-dépouille de l'animal).

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 sur une ligne de production, au cours de laquelle, il est demandé au candidat de réaliser une opération de transformation d'une pièce de viande ou de produits tripiers selon les objectifs définis.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 28785 - Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apprécier l'état des animaux ou des produits à travailler en fonction de la réglementation, des procédures de l'entreprise, des cahiers des charges et des produits finis • Assurer la préparation des carcasses en respectant les modes opératoires (fendre, couper, tracer, scier...) selon les instructions de l'entreprise et les adapter en fonction des produits à traiter et de leur destination • Adapter les gestes professionnels techniques en fonction de la matière première à traiter pour assurer la qualité de l'opération • 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. • 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) <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° 28785 - Utiliser les outils et les installations au poste de travail</p>	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les équipements et les outils conformément aux situations, aux instructions et aux objectifs de son activité • Adapter les outils et les installations en fonction de la matière première à traiter • 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 celle 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 suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28785 - 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 des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité • Contrôler la concordance des informations relatives au produit en respectant les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité • Repérer un défaut sur le produit lié à la réalisation d'un geste professionnel non conforme pour assurer une production de qualité • Réaliser son activité en appliquant les règles d'hygiène relatives aux postes de travail pour prévenir tout risque de contamination du produit • 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 suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 28785 - 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) en première transformation des viandes" 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 :

12 CQP « Opérateur en 1ère transformation des viandes » ont été délivrés en 2014.
Ce CQP est délivré en moyenne à 13 candidats par an.

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.