

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 24799**

Intitulé

Opérateur de transformation industrielle des viandes

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

IFRIA Bretagne (Institut de formation régional des industries alimentaires)

directrice

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

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 de Transformation Industrielle des viandes exerce les activités suivantes :

Il prend son poste de travail et observe, surveille et apprécie l'état du poste, de l'environnement de travail, des outils, des installations et des produits

Il conduit les postes en mettant en œuvre les modes opératoires et en maîtrisant les gestes professionnels liés aux opérations de découpe et de transformation des viandes et des co-produits

Il mène ses activités en fonction des objectifs de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement

Il utilise les différents matériels de coupe nécessaires à ces activités et il participe à leur maintien en bon état de fonctionnement

Il contrôle, il observe et le cas échéant il enregistre les informations liées à son activité afin de signaler une anomalie ou de rendre compte de son travail

Il travaille en équipe et participe à la circulation de l'information pour obtenir une production conforme

Les capacités attestées :

Enfiler sa tenue de travail conformément aux règles définies en termes de sécurité alimentaire et de sécurité des personnes.

Apprécier l'état de propreté de son poste en utilisant et appliquant les critères définis et alerter selon la procédure.

Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tous risques de contamination.

Apprécier l'état des produits à travailler en fonction des normes de l'entreprise et des cahiers des charges Clients.

Reconnaître et nommer les différents muscles composant une carcasse de viande.

Identifier et réaliser les gestes professionnels à mettre en œuvre sur un muscle pour obtenir le produit demandé.

Adapter son geste en fonction de l'état de la pièce à traiter.

Réaliser les gestes professionnels en respectant les normes d'efficacité fixées.

Appliquer les consignes de sécurité liées à l'utilisation de matériel de découpe.

Assurer le maintien en état du matériel de découpe de manière à réaliser les opérations dans des conditions d'effort minimum et pour un résultat qualité optimum.

Appliquer les règles liées à la traçabilité et l'identification des produits.

Procéder aux opérations de nettoyage et désinfection.

Maintenir en bon état sa zone de travail d'un point de vue propreté et sécurité.

Evacuer les déchets selon les règles et les circuits définis.

Appliquer les procédures de désinfection de son matériel et équipements.

Comprendre le fonctionnement de son entreprise et situer la place de son activité en son sein.

Développer une écoute active et adopter une attitude propice à la discussion avec ses collègues et avec sa hiérarchie.

Comprendre des instructions écrites et orales.

Transmettre des informations à l'oral et à l'écrit et se bien faire comprendre par son interlocuteur.

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

L'Opérateur de Transformation Industrielle des Viandes est un ouvrier qualifié qui exerce plus particulièrement dans les entreprises de transformation des viandes et co-produits (toutes viandes de boucherie et volailles).

Ce métier est présent dans toutes les entreprises de transformation de viandes en France et il intéresse toutes les filières (bovine, ovine, porcine, volaille), y compris les Sociétés de prestation. Il est rencontré dans les grands Groupes de transformation mais aussi dans les PME et TPE. Quelque soit la taille de l'entreprise, ce métier est en tension et il existe beaucoup d'opportunités de recrutement pour ce genre de profil.

L'Opérateur de Transformation Industrielle des Viandes exerce son activité sous la responsabilité d'un chef d'atelier ou d'un chef d'équipe qui lui communique des instructions précises d'élaboration du produit, déterminées par des consignes de production ou par un cahier des charges Client. Il doit travailler en équipe et garantir sa production en termes de quantité, de délai et de qualité. Il doit aussi assurer sa propre sécurité et celle de ses collègues.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2101 : Abattage et découpe des viandes

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

A l'issue de son parcours de formation, l'Opérateur de Transformation Industrielle des viandes va être évalué sur 4 activités principales :
La préparation au travail: Il prend son poste de travail et observe, surveille et apprécie l'état du poste, de l'environnement de travail, des outils, des installations et des produits

La tenue du poste: Il conduit les postes en mettant en œuvre les modes opératoires et en maîtrisant les gestes professionnels liés aux opérations de découpe et de transformation des viandes et des co-produits :

Il mène ses activités en fonction des objectifs de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement

Il utilise les différents matériels de coupe nécessaires à ces activités et il participe à leur maintien en bon état de fonctionnement

Il contrôle, il observe et le cas échéant il enregistre les informations liées à son activité afin de signaler une anomalie ou de rendre compte de son travail

L'entretien de son poste: Il nettoie et range son poste de travail

La participation à la vie professionnelle: Il travaille en équipe et participe à la circulation de l'information pour obtenir une production conforme

Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		Directrice de l'IFRIA Responsable du développement et de la formation Groupe BIGARD Opérateur polyvalent 2ème transformation des viandes
Après un parcours de formation continue	X		Idem
En contrat de professionnalisation	X		Idem
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X		Idem

	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 26 novembre 2015 publié au Journal Officiel du 3 décembre 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Opérateur de transformation industrielle des viandes" avec effet au 01 octobre 2009, jusqu'au 3 décembre 2020.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Entre 200 et 300 candidats « potentiellement certifiables » chaque année

Autres sources d'information :

Site internet IFRIA Bretagne

Lieu(x) de certification :

IFRIA Bretagne 5, rue Pierre Trémintin - Moulin des Landes - 29 000 QUIMPER

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

IFRIA AQUITAINE

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer

CS 80013 - 33403 TALENCE Cedex

IFRIA AUVERGNE

Rue du Bois Joli - 63800 COURNON-D'Auvergne

IFRIA BRETAGNE

5, rue Pierre Trémintin
Moulin des Landes - 29000 QUIMPER

IFRIA BOURGOGNE FRANCHE COMTE
Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne
4, bd Docteur Jean Veillet - BP 46524 - 21065 DIJON CEDEX

IFRIA ILE DE FRANCE
44, rue d'Alésia - 75682 PARIS Cedex

IFRIA LANGUEDOC-ROUSSILLON
Parc de Bellegarde,
1 Chemin de Borie - 34170 CASTELNAU-LE-LEZ

IFRIA MIDI-PYRENNES
24, rue Alsace Lorraine - 31 000 TOULOUSE

IFRIA NORD-PAS DE CALAIS
40, rue Eugène Jacquet - SP 15 - 59708 MARCQ EN BAROEUL CEDEX

IFRIA PAYS DE LOIRE
bat C , 2 bis rue Robert Le Ricollais 44 304 NANTES

IFRIA RHONES ALPES
23, Rue Jean Baldassini - 69007 LYON

IFRIA PACA
Cité de l'Alimentation - Rue Pierre Bayle
BP 11548 84916 AVIGNON

Historique de la certification :

A l'origine, un dispositif intitulé « Pass'IFRIA » a été créé en 2005 par l'IFRIA Bretagne et a été expérimenté en partenariat avec le Groupe BIGARD.

La maquette pédagogique a aujourd'hui fait ses preuves puisqu'elle a permis la formation de plus de 1300 Opérateurs sur plus de 45 sites industriels différents (répartis sur plus de 140 sessions de formation). Aujourd'hui le rythme des entrants en formation est de l'ordre de 200 par an.