

Opérateur de transformation industrielle des viandes

RNCP24799 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221s
Code(s) ROME	H2101
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	03/12/2020

Certificateur(s)

INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA · SIRET : 41093664500044

IFRIA Bretagne (Institut de formation régional des industries alimentaires)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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 risque 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.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	1 707 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (51 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	29 396
Jugés difficiles à recruter	48 %
Emplois saisonniers	39 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires S0X40 — Bouchers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Directrice de l'IFRIA

Responsable du développement et de la formation Groupe BIGARD

Opérateur polyvalent 2ème transformation des viandes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 03/12/2020

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site internet IFRIA Bretagne

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/24799/>