

CQP Opérateur(trice) en deuxième transformation des viandes

RNCP28784 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21577
Code(s) ROME	H2101, D1101
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3179 — Entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes
Date d'échéance	05/08/2022

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

OCAPIAT · SIRET : 84475200600016

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des industries et commerces en gros des viandes (ICGV) - OPCALIM

<http://www.opcalim.org>

Partenaires habilités

18 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 18 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPI LIMOUSIN	77807367600034	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600051	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600093	Former et organiser l'évaluation
CESI	34270750200106	Former et organiser l'évaluation
CFPPA	19240023200026	Former et organiser l'évaluation
CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE	77569174400053	Former et organiser l'évaluation
FC2A MANTOVANI	53343462700014	Former et organiser l'évaluation
IFRIA BOURGOGNE-FRANCHE COMTE	42412236400039	Former et organiser l'évaluation
IFRIA NORD PAS DE CALAIS - PICARDIE	39876749100010	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 18 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp28784-cqp-operateur-trice-en-deuxieme-transformation-des-viandes/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'opérateur en 2ème transformation des viandes du secteur de l'Industrie et des Commerces en Gros de Viandes, 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 réalise les différentes opérations relatives à la transformation des viandes, telles que : découpe, tri, désossage, parage et conditionnement des pièces de viandes et/ou produits tripiers, en respectant les objectifs de productivité, les consignes et normes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Les principales activités de l'opérateur en 2ème transformation des viandes du secteur de l'Industrie et des Commerces en Gros de 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 ses outils, ses équipements en état de fonctionnement, sécurisation de ses postes de travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Réaliser le process 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 des matières premières 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.
- Entretenir 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.

Blocs de compétences

RNCP28784BC01 — Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- 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)

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

RNCP28784BC02 — Utiliser les outils et les installations au poste de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- 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 des matières premières 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.
- Entretenir son matériel dans le respect des processus en vigueur dans l'entreprise pour garantir le fonctionnement de son poste de travail.

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

RNCP28784BC03 — Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de sécurité et santé au travail, de gestion de l'environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- 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.

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

RNCP28784BC04 — Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- 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.

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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industrie et Commerces en Gros des Viandes, Abattoir industriel

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Opérateur(trice) en transformation des viandes, Opérateur(trice) d'abattage

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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Jury sur site constitué :

- 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.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 05/08/2022

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37014

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

<http://www.fnicgv.com/>
<http://www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales/cntf/>
<http://www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales/fneap/>
<https://www.ocapiat.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28784/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	150 %
Période	03/2022 – 05/2022

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
Montant total engagé	5 930 €
Coût moyen par dossier	1 977 €
Durée moyenne	61 h
Période	12/2021 – 03/2022
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.