

Opérateur en découpe de viande

RNCP31926 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554, 21577
Code(s) ROME	H2101
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	04/01/2022

Certificateur(s)

INST FORMATION METIERS VIANDE BERTAGNE · SIRET : 83035538400025

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Préparateur/préparatrice de volailles
- Désosseur/désosseuse
- Préparateur/préparatrice de viandes en industrie
- Désosseur/ pareur
- Coupeur/coupeuse de quartiers
- Ouvrier/ouvrière de découpe de viandes

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Être capable de:

- Manipuler des viandes ,réaliser les opérations de découpe et assurer le stockage de viandes découpées.
- Procéder au conditionnement des viandes
- Entretenir les outils de découpe ,garantir l'hygiène et la propreté des outils, respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- de réaliser des opérations de désossage ,parage et conditionnement des viandes
- respecter les règles de prévention de risques (TMS) dans son activité.
- être acteur de sa prévention
- d'effectuer les gestes de premier secours.

Blocs de compétences

RNCP31926BC01 — Bloc 1 :TECHNIQUE

LISTE DE COMPÉTENCES

Connaissance des modes opératoires en fonction des activités demandées -Application des modes opératoires en fonction des activités demandées -Application des techniques d'entretien de pouvoir de coupe du couteau -Effectuer les techniques de désossage des viandes. -Effectuer les techniques d'opérations de parage et conditionnement des viandes. -Etre capable d'organiser son poste de travail conforme aux principes de productivité et de principe

d'économies d'efforts. Etre capable de remonter toutes informations nécessaires à son responsable.
Modalités d'évaluation : Test type QCM et oral lors d'entretien individuel. Mise en situations professionnelles

RNCP31926BC02 — Bloc 2 HYGIENE

LISTE DE COMPÉTENCES
Connaissance des obligations en matière de sécurité alimentaire. Préparer son poste de travail. Application des règles d'hygiène à son poste de travail afin de prévenir tout risque de contamination. Etre capable de remonter toutes informations nécessaires à son responsable.
Modalités d'évaluation : Test type QCM et oral lors d'entretien individuel. Mise en situations professionnelles.

RNCP31926BC03 — Bloc 3 SECURITE AU TRAVAIL

LISTE DE COMPÉTENCES
Connaissance des obligations en matière de prévention des risques Connaissance des règles de sécurité à appliquer
Connaissance des mesures de prévention des risques (notamment TMS) Application des règles de sécurité à appliquer
Connaissances des gestes de premiers secours à appliquer. -Entretenir le pouvoir de coupe du couteau (Affûtage affilage). Etre capable de remonter toutes informations nécessaires à son responsable.
Modalités d'évaluation Test type QCM et oral lors d'entretien individuel. Mise en situations pr

RNCP31926BC04 — Bloc 4:TECHNO PROCESS

LISTE DE COMPÉTENCES
Connaissance des différentes étapes de transformation des viandes. Connaissance des différentes parties des carcasses. Etre capable de remonter toutes informations nécessaires à son responsable.
Modalités d'évaluations Test type QCM et oral lors d'entretien individuel.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
Abattoir et transformation des viandes

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Opérateur de découpe de viandes

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ
Le secteur agro-alimentaire et notamment la transformation des viandes est soumise à une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire.
Par ailleurs dans le domaine de la préparation des minerais 100% muscle de boeuf, il est obligatoire d'avoir une formation 100% muscle.
En terme de sécurité, il est obligatoire de former le personnel régulièrement. Pour l'utilisation des machines spécifiques (scie, whizard ...), il est obligatoire d'avoir une formation pour aussi être habilité à l'utilisation de celles-ci, article L4121-1 du code du travail.
• Les réglementations dans le secteur agroalimentaire sont strictes et doivent être appliqué par l'ensemble du personnel,
Avec des obligations de formation régulière exemple pour l'Hygiène et la sécurité.

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 initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Membre dirigeant de l'organisme de formation

Professionnel indépendant : opérateur d'une autre entreprise

Professionnel indépendant : responsable ou employeur indépendant

Membre de l'organisme de formation

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/01/2022

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.ifmvagro.fr

IFMV Bretagne

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31926/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	25
Montant total engagé	51 814 €
Coût moyen par dossier	2 073 €
Durée moyenne	176 h
Période	06/2020 – 03/2021
France compétences	100 %

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