

CQP Opérateur en première transformation des viandes

RNCP37009 · 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'enregistrement	24/10/2022
Date d'échéance	24/10/2025

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

OCAPIAT · SIRET : 84475200600016

CPNEFP des Industries et Commerces en Gros des Viandes (ICGV)

Partenaires habilités

16 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 16 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
CFPPA PROMOTION AGRICOLE	19490946100056	Former et organiser l'évaluation
CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE	77569174400053	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 16 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37009-cqp-operateur-en-premiere-transformation-des-viandes/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La branche de l'ICGV a adhéré aux CQP harmonisés au travers de l'accord de branche du 21 mars 2012 portant sur les certificats de qualification professionnelle.

Le CQP « Opérateur en première transformation des viandes » permet de former et certifier les salariés sur les compétences propres à ce métier. Le métier d'opérateur en 1ère transformation des viandes reste globalement stable dans ses missions et ses contenus. Les évolutions impactant le métier entraînent cependant certains besoins en compétences nouveaux, notamment sur le champ de la sécurité, de la qualité et de la prise en compte du bien-être animal dans les processus et les gestes techniques. Les besoins en compétences nouvelles portent donc essentiellement sur :

- Des nouveaux processus de saignées ou d'anesthésie de l'animal, prenant davantage en compte le bien-être animal,
- Des procédures de sécurité renforcées, dans l'utilisation des nouvelles technologies de pièges par exemple ou dans la sécurisation de la chaîne de fabrication,
- Des procédures de santé au travail renforcées également (prévention des TMS et évolution des EPI notamment),
- Des réglementations renforcées en matière de qualité des gestes et des produits en lien avec l'évolution des attentes des clients et consommateurs.

ACTIVITÉS VISÉES

L'opérateur en 1ère transformation des viandes du secteur de l'Industrie et des Commerce en Gros des 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 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, caprins, équins ...) et sur différents postes : de l'anesthésie à la mise en réfrigération en passant par la découpe ainsi que le premier traitement des abats.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Tronc commun

C1.1 : Adopter une tenue conforme à son arrivée aux postes de travail pour respecter les standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise

C1.2 : S'informer du planning de travail pour la journée en prenant en compte les consignes auprès du responsable d'équipe ou de ses homologues afin d'organiser son activité

C1.3 : Préparer les outils, matériels ou équipements nécessaires à son activité sur les lieux de rangement pour assurer la bonne exécution de son travail

C1.4 : Apprécier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité de son environnement de travail pour répondre aux exigences de qualité et de sécurité de l'entreprise

C1.5 : Contrôler l'état des matières premières afin de détecter les éventuelles non-conformités

Option préparation et première découpe des carcasses :

C2.1 : Préparer les carcasses (réceptionner, anesthésier, accrocher, saigner l'animal ; réaliser la pré-dépouille) dans le respect du cahier des charges et des modes opératoires en vue d'assurer leur finition

C2.2 : Réaliser la finition des carcasses (éviscérer, fendre les carcasses, réaliser le dégraissage interne et externe des carcasses) suivant la réglementation en vigueur en vue de la pesée fiscale

C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de rendement et de productivité

Option traitement des produits tripiers :

C2.1 : Réaliser le traitement et la transformation des produits tripiers, en respectant le cahier des charges, en vue de leur estimation tarifaire et conditionnement

C2.2 : Réaliser le conditionnement des produits tripiers en respectant les règles et consignes de sécurité alimentaire en vue de leur expédition et commercialisation

C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de rendement et de productivité

Tronc commun :

C3.1 : Contrôler la qualité des produits travaillés pour vérifier leur conformité au cahier des charges et/ou aux consignes de travail

C3.2 : En cas d'anomalie, appliquer l'action corrective adaptée et/ou la signaler à la personne concernée pour garantir la qualité des produits finis

C3.3 : Enregistrer les données relatives à son activité pour permettre une traçabilité des informations

C3.4 : Echanger des informations avec sa hiérarchie, ses homologues et l'ensemble des services pour contribuer au bon déroulement de la production et à l'amélioration de son activité

C3.5 : Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant pour faciliter son intégration dans le service et au poste y compris les personnes en situation de handicap

C4.1 : Identifier les dysfonctionnements sur les matériels et selon les procédures en vigueur, soit intervenir, soit prévenir les services concernés.

C4.2 : Adopter un comportement favorisant sa sécurité et celles des autres pour prévenir les risques dans son espace de travail

C4.3 : Réaliser le premier nettoyage et/ou la désinfection des outils, matériels et des équipements individuels tout au long de la conduite de poste pour maintenir un état de propreté et de rangement de son poste de travail

Blocs de compétences

RNCP37009BC01 — Préparer le poste de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.1 : Adopter une tenue conforme à son arrivée aux postes de travail pour respecter les standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise

C1.2 : S'informer du planning de travail pour la journée en prenant en compte les consignes auprès du responsable d'équipe ou de ses homologues afin d'organiser son activité

C1.3 : Préparer les outils, matériels ou équipements nécessaires à son activité sur les lieux de rangement pour assurer la bonne exécution de son travail

C1.4 : Apprécier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité de son environnement de travail pour répondre aux exigences de qualité et de sécurité de l'entreprise

C1.5 : Contrôler l'état des matières premières afin de détecter les éventuelles non-conformités

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Entretien final avec un jury

RNCP37009BC02 — Réaliser les opérations de 1ère transformation des viandes - OPTION préparation et première découpe des carcasses

LISTE DE COMPÉTENCES

C2.1 : Préparer les carcasses (réceptionner, anesthésier, accrocher, saigner l'animal ; réaliser la pré-dépouille) dans le respect du cahier des charges et des modes opératoires en vue d'assurer leur finition

C2.2 : Réaliser la finition des carcasses (éviscérer, fendre les carcasses, réaliser le dégraissage interne et externe des carcasses) suivant la réglementation en vigueur en vue de la pesée fiscale

C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de rendement et de productivité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Entretien final avec un jury

RNCP37009BC03 — Réaliser les opérations de 1ère transformation des viandes - OPTION traitement des produits tripiers

LISTE DE COMPÉTENCES

C2.1 : Réaliser le traitement et la transformation des produits tripiers, en respectant le cahier des charges, en vue de leur estimation tarifaire et conditionnement

C2.2 : Réaliser le conditionnement des produits tripiers en respectant les règles et consignes de sécurité alimentaire en vue de leur expédition et commercialisation

C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de rendement et de productivité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Entretien final avec un jury

RNCP37009BC04 — Contrôler les produits travaillés, enregistrer et transmettre les informations

LISTE DE COMPÉTENCES

C3.1 : Contrôler la qualité des produits travaillés pour vérifier leur conformité au cahier des charges et/ou aux consignes de travail

C3.2 : En cas d'anomalie, appliquer l'action corrective adaptée et/ou la signaler à la personne concernée pour garantir la qualité des produits finis

C3.3 : Enregistrer les données relatives à son activité pour permettre une traçabilité des informations

C3.4 : Echanger des informations avec sa hiérarchie, ses homologues et l'ensemble des services pour contribuer au bon déroulement de la production et à l'amélioration de son activité

C3.5 : Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant pour faciliter son intégration dans le service et au poste y compris les personnes en situation de handicap

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Entretien final avec un jury

RNCP37009BC05 — Maintenir son matériel en état de fonctionnement et sécuriser ses postes de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

C4.1 : Identifier les dysfonctionnements sur les matériels et selon les procédures en vigueur, soit intervenir, soit prévenir les services concernés.

C4.2 : Adopter un comportement favorisant sa sécurité et celles des autres pour prévenir les risques dans son espace de travail

C4.3 : Réaliser le premier nettoyage et/ou la désinfection des outils, matériels et des équipements individuels tout au long de la conduite de poste pour maintenir un état de propreté et de rangement de son poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Entretien final avec un jury

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'Opérateur en première transformation des viandes exerce ses activités dans des entreprises du secteur de l'industrie et des commerces en gros des viandes, ayant une ou plusieurs des activités suivantes : abattage des animaux de boucherie, découpe et désossage, transformation des viandes de boucherie, découpe et préparation des abats d'animaux de boucherie et/ou fabrication de produits à base d'abats, commerce de gros des viandes de boucherie, commerce de gros d'abats d'animaux de boucherie (produits tripiers). Il peut s'agir de TPE (moins de 50 salariés) /PME (de 50 à moins de 300 salariés) et mais également de grands groupes.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Opérateur(trice) en transformation des viandes

Opérateur(trice) d'abattage

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

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).

Règlement (CE) n°1099/2009

du Conseil du 24 septembre 2009

sur la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

Si nécessaire : Arrêté du 31 juillet 2012

relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder à ce CQP, les salariés doivent justifier d'au moins deux années d'expérience professionnelle dans l'activité concernée au regard de la technicité à acquérir pour ce métier.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Pour valider un CQP, les candidats doivent justifier d'au moins une année d'expérience professionnelle dans l'activité concernée le jour de l'évaluation certificative

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury d'évaluation est composé :

- d'un représentant des employeurs dénommé le « professionnel » ou « président de jury » dans la démarche CQP. Il n'appartient pas à l'entreprise concernée et est désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise ou sélectionné par l'organisme de formation dans la liste de président de jury.

Cette liste est actualisée et transmise par l'organisation professionnelle de rattachement ;

- d'un représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée et relevant d'une organisation syndicale de salariés signataire du présent accord et désigné en CPNEFP. La liste des représentant des salariés est actualisée par l'organisation professionnelle de rattachement ;

Le Jury de délibération ou de certification est composé de représentants du collège employeur et de représentants des organisations de salariés, selon les règles de représentativité dans la branche de l'ICGV. Un membre de

l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise conduit avec le président et le vice-président de la CPNEFP de l'ICGV, le jury de délibération. Le président et vice-président de la CPNEFP sont signataires du procès-verbal de jury de délibération.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE est composé :

- d'un représentant des employeurs dénommé le « professionnel » ou « président de jury » dans la démarche CQP. Il n'appartient pas à l'entreprise concernée et est désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise ou sélectionné par l'organisme de formation dans la liste de président de jury.

Cette liste est actualisée et transmise par l'organisation professionnelle de rattachement ;

- d'un représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée et relevant d'une organisation syndicale de salariés signataire du présent accord et désigné en CPNEFP. La liste des représentant des salariés est actualisée par l'organisation professionnelle de rattachement ;

Base légale

Date de décision	24/10/2022
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	24/10/2025

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2021	5	0	100 %	—
2020	17	0	100 %	100 %
2019	10	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP28785

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42067

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37002, RNCP37014, RNCP37015, RNCP37132, RNCP7580

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37009/>