

CQP Opérateur en troisième transformation des viandes

RNCP37015 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21577
Code(s) ROME	D1101, H2101
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/rncp37015-cqp-operateur-en-troisieme-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 troisième transformation des viandes » permet de former et certifier les salariés sur les compétences propres à ce métier. Le métier d'opérateur en 3ème 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 des nouvelles technologies permettant à la fois le développement de nouveaux produits/ recettes mais également de l'optimisation des productions, sur le champ de la qualité dans le but de répondre aux besoins des clients et consommateur et enfin sur le champ de l'environnement pour améliorer la gestion des déchets plastique notamment.

Les besoins en compétences nouvelles portent donc essentiellement sur :

- Des nouveaux processus de fabrication/ production avec de nouvelles recettes, de nouvelles machines pour répondre aux attentes des clients,
- Des procédures de sécurité renforcées, dans l'utilisation des nouvelles technologies 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 produits en lien avec la réglementation notamment d'étiquetage et l'évolution des attentes des clients et consommateurs.

ACTIVITÉS VISÉES

L'opérateur en 3ème transformation des viandes du secteur de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes, placé sous l'autorité d'un responsable de secteur et, dans certaines configurations d'organisation, d'un responsable/animateur d'équipe, exerce son métier dans un abattoir industriel.

Il utilise un produit de 2ème transformation pour le transformer à travers une étape mécanique ou manuelle en produit de 3ème transformation élaboré ou semi-fini.

Il réalise, dans le respect des objectifs de qualité, de productivité, et des règles d'hygiène et de sécurité et de traçabilité, les opérations de fabrication des produits élaborés dont :

- La préparation d'ingrédients et de matières premières,
- L'approvisionnement des lignes de production,
- La conduite de machines, la pièce manuel, le conditionnement et l'étiquetage des produits.

En fonction de l'organisation de l'abattoir, il peut travailler sur des matières premières issues d'une ou plusieurs espèces (bovins, veaux, porcs, ovins, caprins, équins ...) et sur différents postes.

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 : Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité du matériel, des machines et des installations pour assurer la bonne exécution de son activité

C1.4 : Effectuer toutes les opérations préalables indispensables au démarrage des machines et des installations pour répondre au planning de production

C1.5 : S'assurer de la présence, de la conformité et de la qualité des matières premières, produits, et consommables nécessaires à la réalisation de son activité

Option préparation d'ingrédients et conduite de machine

C2.1 : Préparer les ingrédients et les matières premières pour réaliser les recettes et approvisionner les lignes de production

C2.2: Assurer la conduite d'une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement / étiquetage pour

assurer le programme de production

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

Option parage et conditionnement

C2.1 : Préparer des pièces de viande par parage et pièçage manuel pour obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges client

C2.2 : Assurer la conduite d'une ou plusieurs machines de pièçage mécanique ou de conditionnement / étiquetage en vue de leur expédition

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

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 :

Le cas échéant, procéder aux activités de maintenance de premier niveau sur les anomalies et dysfonctionnements courants des machines ou installations pour éviter les dérives ou limiter l'arrêt de la production

C4.4 : 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

C.4.5 : Participer aux démarches d'amélioration continue des process et des machines pour améliorer la production

Blocs de compétences

RNCP37015BC01 — 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 : Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité du matériel, des machines et des installations pour assurer la bonne exécution de son activité

C1.4 : Effectuer toutes les opérations préalables indispensables au démarrage des machines et des installations pour répondre au planning de production

C1.5 : S'assurer de la présence, de la conformité et de la qualité des matières premières, produits, et consommables nécessaires à la réalisation de son activité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Entretien final avec un jury

RNCP37015BC02 — Conduire les postes de travail - Option préparation d'ingrédients et conduite de machine

LISTE DE COMPÉTENCES

C2.1 : Préparer les ingrédients et les matières premières pour réaliser les recettes et approvisionner les lignes de production

C2.2: Assurer la conduite d'une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement / étiquetage pour assurer le programme de production

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Entretien final avec un jury

RNCP37015BC03 — Conduire les postes de travail - Option parage et conditionnement

LISTE DE COMPÉTENCES

C2.1 : Préparer des pièces de viande par parage et piéçage manuel pour obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges client

C2.2 : Assurer la conduite d'une ou plusieurs machines de piéçage mécanique ou de conditionnement / étiquetage en vue de leur expédition

C2.3 : Conduire son activité dans le respect des règles de Qualité, hygiène, sécurité, environnement pour assurer les objectifs de production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Entretien final avec un jury

RNCP37015BC04 — 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

RNCP37015BC05 — 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 :

Le cas échéant, procéder aux activités de maintenance de premier niveau sur les anomalies et dysfonctionnements courants des machines ou installations pour éviter les dérives ou limiter l'arrêt de la production

C4.4 : 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

C4.5 : Participer aux démarches d'amélioration continue des process et des machines pour améliorer la production

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 troisième 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) de conditionnement
- Opérateur multi-métiers
- Opérateur polyvalent en 3ème transformation

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 représentant 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	2	0	100 %	—
2020	2	0	100 %	100 %
2019	8	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP28786

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42069

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37002, RNCP37009, RNCP37014, RNCP37132, RNCP7580

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37015/>