

CQP Opérateur en deuxième transformation des viandes

RNCP42068 · 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
Date d'enregistrement	01/04/2026
Date d'échéance	01/04/2029

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

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

Partenaires habilités

13 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 13 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600101	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600127	Former et organiser l'évaluation
CECOP-RH	79367441700035	Former et organiser l'évaluation
CEDIAL	40438639300023	Former et organiser l'évaluation
F2O FORMATION ORGANISATION	39152793400064	Former et organiser l'évaluation
IFRIA NORD PAS DE CALAIS - PICARDIE	39876749100044	Former et organiser l'évaluation
INST FORMA REGION INDUS AGRO ALIMEN PACA	41279079200037	Former et organiser l'évaluation
INST FORM REG INDUST AGRO ALIMENT AUVERGNE RHONE ALPES	39329874000027	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA	41093664500044	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE	42412236400047	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 13 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp42068-cqp-operateur-en-deuxieme-transformation-des-viandes/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'Opérateur en deuxième transformation des viandes réalise les différentes opérations de découpe (des demi-carcasses des morceaux de viande, ou bien de désossage et de parage, en respectant les objectifs de productivité, les consignes et normes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Le CQP Opérateur en deuxième transformation des viandes permet à tout professionnel rattaché à une entreprise du périmètre de la branche ICGV ou d'une branche autorisée, de mobiliser le CQP afin d'acquérir ou de valoriser des compétences en lien avec la préparation du poste de travail, la découpe des demi-carcasses et quartiers de viande et/ou le désossage et parage, le contrôle qualité et traçabilité, la contribution à l'organisation du service, l'entretien et le nettoyage de son poste de travail, la vérification des équipements et l'amélioration de son poste de travail.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation de son activité de travail

Préparation de son poste de travail

Réalisation des opérations de découpe des demi- carcasses et des quartiers de viande

Réalisation du désossage et du parage

Contrôle de la qualité et de la traçabilité des produits travaillés

Réalisation des opérations de nettoyage et d'entretien courant

Participation aux opérations de vérification des équipements et à l'amélioration continue

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Tronc commun :

S'équiper des tenues et équipements de sécurité adaptés aux postes de travail, en les vérifiant et en tenant compte des normes et standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise, afin de prévenir les risques de contamination et d'accidents.

Organiser son activité, en tenant compte des consignes et du planning de travail, afin d'assurer le bon déroulement du programme de production.

Appliquer les règles de déplacement en repérant et en signalant les éventuelles non-conformités, pour garantir la sécurité collective.

Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant, en lui présentant les consignes de travail, les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'organisation de l'activité, afin de faciliter son intégration dans le service et au poste.

Vérifier l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement de ses postes de travail, selon les procédures en vigueur, en repérant les éventuelles anomalies et en donnant l'alerte le cas échéant, afin de garantir un environnement de travail sécurisé.

Aménager son poste de travail suivant les tâches à réaliser en s'assurant de disposer de tous les outils nécessaires afin d'optimiser la bonne conduite des opérations de deuxième transformation des viandes.

Effectuer le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, pour maintenir un état de propreté et d'organisation optimal de son poste de travail.

Assurer le nettoyage et l'entretien des outils et équipements, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.

Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, selon les procédures en vigueur, tout au long de la production, afin d'anticiper les dérives ou dysfonctionnements et d'alerter le supérieur hiérarchique ou ses homologues, le cas échéant.

Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des installations, en signalant les dérives ou dysfonctionnements récurrents et en proposant des actions correctives, afin d'améliorer la production et/ou les conditions de travail.

Option Découper les demi- carcasses et quartiers de viande :

Réaliser la découpe des demi-carcasses et des quartiers de viande en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité, pour assurer la mise à disposition de produits conformes aux critères d'élaboration et/ou au cahier des charges.

Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et/ou critères d'élaboration et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités

Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant les pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et

limiter l'impact environnemental.

Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.

Réaliser le suivi des produits travaillés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

Option Réaliser les opérations de désossage et parage :

Réaliser le désossage et/ou parage au regard des critères d'élaboration, en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité afin de valoriser les produits

Assurer la gestion des co-produits en respectant les consignes de travail de l'entreprise afin d'optimiser la valorisation des produits

Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités.

Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant les pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et limiter l'impact environnemental.

Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.

Réaliser le suivi des produits travaillés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

Blocs de compétences

RNCP42068BC01 — Préparer les activités de deuxième transformation des viandes

LISTE DE COMPÉTENCES

S'équiper des tenues et équipements de sécurité adaptés aux postes de travail, en les vérifiant et en tenant compte des normes et standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise, afin de prévenir les risques de contamination et d'accidents.

Organiser son activité, en tenant compte des consignes et du planning de travail, afin d'assurer le bon déroulement du programme de production.

Appliquer les règles de déplacement en repérant et en signalant les éventuelles non-conformités, pour garantir la sécurité collective.

Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant, en lui présentant les consignes de travail, les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'organisation de l'activité, afin de faciliter son intégration dans le service et au poste.

Vérifier l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement de ses postes de travail, selon les procédures en vigueur, en repérant les éventuelles anomalies et en donnant l'alerte le cas échéant, afin de garantir un environnement de travail sécurisé.

Aménager son poste de travail suivant les tâches à réaliser en s'assurant de disposer de tous les outils nécessaires afin d'optimiser la bonne conduite des opérations de deuxième transformation des viandes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle suivi d'un entretien avec le jury

RNCP42068BC02 — Procéder aux opérations de deuxième transformation des viandes et aux contrôle qualité (OPTION : Découper les demi- carcasses et quartiers de viande)

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la découpe des demi-carcasses et des quartiers de viande en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité, pour assurer la mise à disposition de produits conformes aux critères d'élaboration et/ou au cahier des charges.

Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et/ou critères d'élaboration et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités.

Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant

les pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et limiter l'impact environnemental.

Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.

Réaliser le suivi des produits travaillés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle suivi d'un entretien avec le jury

RNCP42068BC03 — Procéder aux opérations de deuxième transformation des viandes et aux contrôle qualité (OPTION : Réaliser les opérations de désossage et parage)

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser le désossage et/ou parage au regard des critères d'élaboration, en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité afin de valoriser les produits.

Assurer la gestion des co-produits en respectant les consignes de travail de l'entreprise afin d'optimiser la valorisation des produits.

Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités.

Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant les pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et limiter l'impact environnemental.

Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.

Réaliser le suivi des produits travaillés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle suivi d'un entretien avec le jury

RNCP42068BC04 — Assurer le nettoyage, l'entretien et l'amélioration continue de son poste de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, pour maintenir un état de propreté et d'organisation optimal de son poste de travail.

Assurer le nettoyage et l'entretien des outils et équipements, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.

Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, selon les procédures en vigueur, tout au long de la production, afin d'anticiper les dérives ou dysfonctionnements et d'alerter le supérieur hiérarchique ou ses homologues, le cas échéant.

Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des installations, en signalant les dérives ou dysfonctionnements récurrents et en proposant des actions correctives, afin d'améliorer la production et/ou les conditions de travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle suivi d'un entretien avec le jury

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'Opérateur en deuxième 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 10 salariés)/PME (de 10 à moins de 250 salariés) et, mais également de plus grandes entreprises (plus de 250 salariés).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Opérateur de grosse coupe
Pareur / Désosseur
Opérateur polyvalent 2ème 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

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
Le candidat, salarié ou demandeur d'emploi, est rattaché à une entreprise du périmètre de la branche ICGV ou d'une branche autorisée à mobiliser le CQP

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE
Le jury d'évaluation est obligatoirement paritaire. Il est constitué d'un représentant du collège employeur et d'un représentant du collège salarié n'ayant aucun lien avec le candidat et/ou l'entreprise de rattachement du candidat.
Le jury de délibération est composé de représentants du collège employeur et de représentants du collège salarié, selon les règles de représentativité au sein de la branche. Il est composé de :

- Professionnels représentant les organisations syndicales représentatives de salariés
- Professionnels représentant les employeurs de la branche
- Un membre du secrétariat de la CPNEFP, l'AGEPEV

Base légale

Date de décision	01/04/2026
------------------	------------

Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/04/2029
Date de dernière délivrance possible	01/04/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	19	0	100 %	100 %
2023	21	0	100 %	57 %
2022	29	0	100 %	89 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37014

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37015

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Les certifications dans l'Agriculture, l'Agro-alimentaire et la Pêche

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42068/>