

CQP Opérateur en troisième transformation des viandes

RNCP42069 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21577
Code(s) ROME	H2101
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/rncp42069-cqp-operateur-en-troisieme-transformation-des-viandes/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'Opérateur en troisième transformation des viandes réalise les opérations de fabrication des produits élaborés. Pour cela, il utilise un produit issu de la 2ème transformation des viandes pour le transformer à travers une étape mécanique ou manuelle en produit de 3ème transformation élaboré ou semi-fini.

Le CQP Opérateur en troisième transformation des viandes permet à tous professionnels rattaché à une entreprise du périmètre de la branche ICGV ou d'une branche autorisée à mobiliser le CQP d'acquérir ou de valoriser des compétences en lien avec la préparation de l'activité, la préparation de recettes et/ou la préparation et le piéçage de morceaux de viande, le contrôle qualité et la traçabilité, et l'entretien et l'amélioration de ses équipements.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation de son activité de travail

Préparation de son poste de travail, des machines et des installations de troisième transformation des viandes

Élaboration des recettes de troisième transformation des viandes

Contrôle de la qualité et de la traçabilité de l'activité

Conduite des opérations de piéçage et de conditionnement des morceaux de viande

Contrôle de la qualité et de la traçabilité de l'activité

Réalisation des opérations de nettoyage et d'entretien courant

Participation à la maintenance des équipements et à l'amélioration continue

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Tronc commun :

S'équiper des tenues et équipements 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 procédures, 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 troisième transformation des viandes.

Suivre la disponibilité et la conformité des matières premières, produits et consommables nécessaires à la réalisation de l'activité, à l'aide des moyens de traçabilité adaptés, afin de garantir le respect du cahier des charges de production.

Effectuer le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection et l'entretien de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, en disposant le matériel aux emplacements prévus, pour maintenir un état de propreté et d'organisation optimal de son poste de travail.

Assurer le nettoyage des machines et installations, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.

Vérifier l'état de fonctionnement des machines et des installations, selon les procédures en vigueur, afin d'anticiper les dysfonctionnements.

Caractériser les dysfonctionnements sur les machines, équipements et matériels, selon les procédures en vigueur, afin d'identifier leur origine et d'agir de manière appropriée.

Procéder aux activités de maintenance de 1er niveau sur les anomalies et dysfonctionnements courants des machines et installations, dans le respect des règles de sécurité en vigueur, pour éviter les dérives ou limiter l'arrêt de la production.

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

Option Préparer les recettes :

Préparer les ingrédients et les matières premières nécessaires à son activité, en s'appuyant sur les fiches recettes, afin d'assurer l'approvisionnement des machines et installations.

Conduire une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'assurer la transformation des viandes selon les standards de qualité.

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.

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

Assurer la traçabilité de ses opérations de production, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations à son supérieur hiérarchique ou à ses homologues, afin de garantir le suivi des produits et/ou la poursuite des opérations de conditionnement.

Option Préparer et piécer les morceaux de viande :

Préparer des morceaux de viande par parage et piéçage manuel, à l'aide des matériels et outils adaptés, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.

Conduire une ou plusieurs machines de piéçage et tranchage mécanique ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.

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.

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

Assurer la traçabilité de ses opérations de production, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations à son supérieur hiérarchique ou à ses homologues, afin de garantir le suivi des produits et/ou la poursuite des opérations de conditionnement.

Blocs de compétences

RNCP42069BC01 — Préparer les activités de troisième transformation des viandes

LISTE DE COMPÉTENCES

S'équiper des tenues et équipements 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 procédures, 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 troisième transformation des viandes.

Suivre la disponibilité et la conformité des matières premières, produits et consommables nécessaires à la réalisation de l'activité, à l'aide des moyens de traçabilité adaptés, afin de garantir le respect du cahier des charges de production.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

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

RNCP42069BC02 — Procéder aux opérations de troisième transformation des viandes et aux contrôles qualité (Option : Préparer les recettes)

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer les ingrédients et les matières premières nécessaires à son activité, en s'appuyant sur les fiches recettes, afin d'assurer l'approvisionnement des machines et installations.

Conduire une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'assurer la transformation des viandes selon les standards de qualité.

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.

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

Assurer la traçabilité de ses opérations de production, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations à son supérieur hiérarchique ou à ses homologues, afin de garantir le suivi des produits et/ou la poursuite des opérations de conditionnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

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

RNCP42069BC03 — Procéder aux opérations de troisième transformation des viandes et aux contrôles qualité (Option : Préparer et piécer les morceaux de viande)

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer des morceaux de viande par parage et piéçage manuel, à l'aide des matériels et outils adaptés, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.

Conduire une ou plusieurs machines de piéçage et tranchage mécanique ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.

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.

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

Assurer la traçabilité de ses opérations de production, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations à son supérieur hiérarchique ou à ses homologues, afin de garantir le suivi des produits et/ou la poursuite des opérations de conditionnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

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

RNCP42069BC04 — Assurer l'entretien, la maintenance et l'amélioration des équipements

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection et l'entretien de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, en disposant le matériel aux emplacements prévus, pour maintenir un état de propreté et d'organisation optimal de son poste de travail.

Assurer le nettoyage des machines et installations, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.

Vérifier l'état de fonctionnement des machines et des installations, selon les procédures en vigueur, afin d'anticiper les dysfonctionnements.

Caractériser les dysfonctionnements sur les machines, équipements et matériels, selon les procédures en vigueur, afin d'identifier leur origine et d'agir de manière appropriée.

Procéder aux activités de maintenance de 1er niveau sur les anomalies et dysfonctionnements courants des machines et installations, dans le respect des règles de sécurité en vigueur, pour éviter les dérives ou limiter l'arrêt de

la production.

Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des process de travail, en signalant les dysfonctionnements récurrents 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 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 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 conditionnement 3T

Opérateur 3T

Opérateur polyvalent 3T

Technicien 3T

Conducteur de machine

Pièceur

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	5	0	100 %	—
2023	12	0	100 %	100 %
2022	8	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37015

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/42069/>