

OPÉRATEUR(RICE) EN TÈRE TRANSFORMATION DES VIANDES OPÉRATEUR(RICE) D'ABATTAGE



Code ROME : H2101 – Abattage et découpe des viandes



DÉFINITION DU MÉTIER

Je réalise différentes opérations de transformation des viandes (bovins, veaux, porcs, ovins, caprins) d'un animal vivant en produit carcasse (préparation et finition des carcasses, préparation et traitement des produits tripiers), dans le respect du bien être animal. Je contrôle ma production en suivant les consignes et les objectifs de qualité et de productivité, les consignes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.



POSITIONNEMENT DANS L'ENTREPRISE

Je travaille au sein de l'abattoir, maillon essentiel de la filière de production agroalimentaire pour la coopérative, sous la responsabilité d'un(e) chef(fe) d'équipe ou responsable d'abattoir.

ACTIVITÉS

- Préparation des carcasses (étourdir, accrocher, saigner l'animal, réaliser la pré-dépeupille) dans le respect du cahier des charges et des modes opératoires en vue d'assurer leur finition dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité
- Réalisation de 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
- Contrôle en continu de la production assurée pour repérer les éventuelles non conformités du produit
- Entretien des matériels et de l'espace de travail pour les maintenir en état de propreté et d'hygiène



VOIES D'ACCÈS

Ce métier est accessible pour des personnes sans expérience professionnelle.

Une certification de niveau 3 (CAP, BEP) est souhaitée en boucherie ou dans le domaine de la production agroalimentaire.

Le CQP Opérateur(trice) en première transformation des viandes peut également permettre à des salariés en poste de développer et valoriser leurs compétences sur l'ensemble des dimensions du métier.





CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail en zones sous conditions physiques contrôlées
- Manipulation et port de charges
- Travail en hauteur
- Travail en équipe
- Habilitations spécifiques
- Tenue spécifique
- Forte variation de l'activité dans le temps

EVOLUTIONS RÉCENTES DU MÉTIER

Les conditions de travail de l'Opérateur(ric) 1ère transformation des viandes évoluent. Le matériel et l'environnement de travail se modernisent :

- Des équipements d'aide à la manutention (exosquelettes...) sont mis à disposition, ce qui atténue la pénibilité des tâches.
- Les lignes s'automatisent et se robotisent.



PERSPECTIVES DE CARRIÈRE ET PASSERELLES MÉTIERS

Je peux évoluer vers des fonctions d'Opérateur(ric) deuxième transformation, Opérateur(ric) troisième transformation, ou Conducteur(ric) de ligne.

RESSOURCES TRANSVERSES

RESSOURCES COGNITIVES

| | |
|---|---------|
| Analyse et synthèse de l'information | ★ ★ ☆ ☆ |
| Résolution de problèmes | ★ ★ ☆ ☆ |
| Organisation / autonomie | ★ ★ ☆ ☆ |
| Innovation | ★ ☆ ☆ ☆ |
| Apprentissage et actualisation de ses compétences | ★ ★ ☆ ☆ |

RESSOURCES SOCIALES ET RELATIONNELLES

| | |
|--|---------|
| Communication orale | ★ ☆ ☆ ☆ |
| Communication écrite | ★ ☆ ☆ ☆ |
| Travail en équipe | ★ ★ ☆ ☆ |
| Influence et persuasion | ★ ☆ ☆ ☆ |
| Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates | ★ ★ ☆ ☆ |

RESSOURCES PERSONNELLES

| | |
|---|---------|
| Persévérance | ★ ★ ☆ ☆ |
| Traitement de situations sources de tension | ★ ★ ☆ ☆ |
| Adaptabilité/réactivité/proactivité | ★ ★ ☆ ☆ |
| Rigueur et fiabilité | ★ ★ ☆ ☆ |
| Prise d'initiative / gestion des aléas | ★ ★ ☆ ☆ |
| Capacités manuelles et pratiques | ★ ★ ☆ ☆ |

[Découvrir le métier en vidéo](#)



En savoir +
Site web [nourristonfutur](#)

