

Référentiel de compétences

Découpeur-désosseur / découpeuse-désosseuse

Appellations associées : Ouvrier de transformation des viandes (hors-abattage)
Boucher en milieu industriel
Ouvrier d'atelier de découpage et /ou désossage

Référence **ROME** : 47121 Opérateur / opératrice de transformation des viandes
Référence **PQ/CCPQ** : 4.2.12 découpeur-désosseur / découpeuse-désosseuse

1 . DEFINITION DU METIER

Situé dans la filière de la viande, le découpeur-désosseur / découpeuse-désosseuse reçoit :

- les demi-carcasses ou quartiers de bovins (bœuf, veau, cheval),
- les demi-porcins,
- les carcasses d'ovins et caprins,
- les carcasses de gibiers et volailles

provenant de l'abattage.

Il /elle procède à la séparation, au désossage, au dépièçage, au dégraissage, au parage, à la classification et au conditionnement des viandes.

L'emploi/métier s'exerce au sein de boucheries industrielles ou semi-industrielles, d'ateliers de découpage et/ou de désossage, ou de boucheries.

Ces différentes opérations de transformation peuvent être exécutées à la chaîne, en équipe ou en individuel, chacun des postes de travail étant soumis à un rythme de travail soutenu.

L'activité s'exerce debout, en milieu fermé, dans une atmosphère froide et humide et soumise à des odeurs caractéristiques au travail de la viande.

Une hygiène personnelle irréprochable est nécessaire à l'exercice de ce métier. Le port de vêtements de protection et d'hygiène est obligatoire (cotte et gant de mailles, bottes, calot, tablier, masque...).

Les horaires de travail varient fortement selon les entreprises (de jour, de nuit, décalé,)

2. CONDITIONS D'ACCES A L'EMPLOI (si elles existent)

Aucun accès à la profession n'est requis pour exercer ce métier, mais il y a toutefois obligation de passer la visite médicale spécifique au secteur alimentaire.

| Code Métier | Type de document | Date de création | Date de MAJ | N° de version |
|-------------|------------------|------------------|-------------|---------------|
| | | | | |

3. LISTE DES ACTIVITES- CLES ET DES COMPETENCES

| Code | Activités-clés | Code | Compétences |
|------|---|-------|--|
| 01 | Organiser son travail | 01.01 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| | | 01.02 | Préparer le poste de travail et s'équiper en fonction du plan de charges |
| | | 01.03 | Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines |
| 02 | Vérifier la traçabilité des carcasses | 02.01 | Identifier les carcasses, demi-carcasses ou quartiers. |
| | | 02.02 | Respecter l'étiquetage. |
| | | 02.03 | Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique. |
| | | 02.04 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| 03 | Diagnostiquer la conformité des carcasses | 03.01 | Reconnaître les carcasses endommagées. |
| | | 03.02 | Evaluer l'aspect général de la viande par rapport au cahier des charges (état de conservation, échauffement, fiévreux) |
| | | 03.03 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| 04 | Séparer les carcasses | 04.01 | Pratiquer la découpe des carcasses . |
| | | 04.02 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| 05 | Désosser les différentes pièces | 05.01 | Retirer tous les os |
| | | 05.02 | Trier les os |
| | | 05.03 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| 06 | Dépiécer | 06.01 | Séparer les différentes parties de la pièce désossée |
| | | 06.02 | Classer les parties dépiécées |
| | | 06.03 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| 07 | Dégraisser – parer – peler – dénervé | 07.01 | Appliquer les techniques de dégraissage |
| | | 07.02 | Appliquer les techniques de parage |
| | | 07.03 | Appliquer les techniques de pelage (découennage pour le porc) |
| | | 07.04 | Appliquer les techniques de dénervage |
| | | 07.05 | Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons |
| | | 07.06 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| 08 | Classifier les pièces | 08.01 | Classer les morceaux suivant les différentes appellations |
| | | 08.02 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| 09 | Conditionner les morceaux | 09.01 | Conditionner les morceaux de viande |
| | | 09.02 | Enregistrer les données |
| | | 09.03 | Mettre en chambre froide |
| | | 09.04 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |
| 10 | Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux | 10.01 | Récolter et enlever les déchets |
| | | 10.02 | Entretien des machines, l'outillage et les locaux |
| | | 10.03 | Signaler toute défektivité de matériel ou d'infrastructure au responsable. |
| | | 10.04 | Respecter les règles de sécurité et d'hygiène |

| Code Métier | Type de document | Date de création | Date de MAJ | N° de version |
|-------------|------------------|------------------|-------------|---------------|
| | | | | |

| Code Métier | Type de document | Date de création | Date de MAJ | N° de version |
|-------------|------------------|------------------|-------------|---------------|
| | | | | |