

Appellations

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Accrocheur / Accrocheuse en abattoir | <input type="checkbox"/> Eviscérateur / Eviscératrice |
| <input type="checkbox"/> Boucher industriel / Bouchère industrielle | <input type="checkbox"/> Opérateur / Opératrice d'abattage |
| <input type="checkbox"/> Bouvier / Bouvière en abattoir | <input type="checkbox"/> Ouvrier / Ouvrière d'abattoir |
| <input type="checkbox"/> Boyaudier / Boyaudière | <input type="checkbox"/> Ouvrier / Ouvrière de découpe de viandes |
| <input type="checkbox"/> Chargé / Chargée de pesée en abattoir | <input type="checkbox"/> Ouvrier plumeur / Ouvrière plumeuse |
| <input type="checkbox"/> Coupeur / Coupeuse de quartiers | <input type="checkbox"/> Ouvrier salaisonnier / Ouvrière salaisonnière |
| <input type="checkbox"/> Déboyauteur / Déboyaudeuse | <input type="checkbox"/> Pareur / Pareuse en abattoir |
| <input type="checkbox"/> Dégraisseur / Dégraisseuse | <input type="checkbox"/> Préparateur / Préparatrice de viandes en industrie |
| <input type="checkbox"/> Dépouilleur / Dépouilleuse | <input type="checkbox"/> Préparateur / Préparatrice de volailles |
| <input type="checkbox"/> Désosseur / Désosseuse | <input type="checkbox"/> Sacrificateur / Sacrificatrice |
| <input type="checkbox"/> Désosseur-pareur / Désosseuse-pareuse | <input type="checkbox"/> Saigneur / Saigneuse |

Définition

Réalise les opérations d'abattage d'animaux, de découpe (désossage, parage, ...) de viandes selon la réglementation des Services Vétérinaires et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer des opérations de transformation des viandes (salaisons, conserves, plats cuisinés, ...).

Peut coordonner une équipe.

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Un CAP/BEP en industrie alimentaire, boucherie, ... ou une expérience professionnelle dans le secteur de l'alimentaire ou des métiers de bouche peut être demandé.

Une habilitation délivrée par une communauté religieuse est requise pour exercer l'activité de sacrificateur en abattoir.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce dans des abattoirs, des entreprises industrielles du travail des viandes (découpe, transformation, ...) en contact avec les services d'hygiène, les services vétérinaires et les fournisseurs.

L'activité peut s'exercer par roulement, les fins de semaine ou de nuit.

Elle peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Le port d'Equipement de Protection Individuelle -EPI- (tablier, gants, ...) peut être requis.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Réceptionner les bêtes vivantes, les diriger vers la chaîne d'abattage et procéder à leur abattage après anesthésie, électrocution, ...	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
<input type="checkbox"/> Préparer les carcasses (plumaison, arrachage de peau, ...) aux opérations de découpe	R	<input type="checkbox"/> Normes qualité
<input type="checkbox"/> Effectuer la pesée, le calibrage des carcasses et les stocker en cellules de refroidissement, chambres froides	R	<input type="checkbox"/> Traçabilité des produits
<input type="checkbox"/> Débitner les carcasses en deux, en quartiers, en pièces de viande (jambon, épaule, longe, cuisse, ...)	R	<input type="checkbox"/> Typologie des pièces de viande
<input type="checkbox"/> Désosser les pièces de viande et effectuer le dégraissage/ parage de la viande	R	<input type="checkbox"/> Règles et consignes de sécurité
<input type="checkbox"/> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	R	<input type="checkbox"/> Chaîne du froid
		<input type="checkbox"/> Conditions de stockage de produits alimentaires
		<input type="checkbox"/> Techniques de dégraissage des viandes
		<input type="checkbox"/> Anatomie animale
		<input type="checkbox"/> Procédures de nettoyage et de désinfection
		<input type="checkbox"/> Techniques de découpe des viandes
		<input type="checkbox"/> Aiguisage des couteaux
		<input type="checkbox"/> Utilisation de machine de découpe de viande
		<input type="checkbox"/> Utilisation de machine à désosser
		<input type="checkbox"/> Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Effectuer l'abattage ou la découpe de :		
<input type="checkbox"/> Bovins	R	
<input type="checkbox"/> Gibiers, viandes exotiques, ...	R	
<input type="checkbox"/> Lapins	R	
<input type="checkbox"/> Ovins	R	
<input type="checkbox"/> Porcins	R	
<input type="checkbox"/> Volailles	R	
Effectuer des opérations d'abattage ou de découpe :		
<input type="checkbox"/> Accrochage	R	
<input type="checkbox"/> Anesthésie	R	
<input type="checkbox"/> Classification et codification de carcasses	R	
<input type="checkbox"/> Electrocution/Electronarchose	R	

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Emoussage/Parage	R	
<input type="checkbox"/> Eviscération	R	
<input type="checkbox"/> Pelage/Dépouillement/Arrachage de peau	R	
<input type="checkbox"/> Plumage	R	
<input type="checkbox"/> Saignée/Egorgement	R	
<input type="checkbox"/> Tri des abats	R	
Réaliser des opérations de transformation de produits par : <input type="checkbox"/> Broyage <input type="checkbox"/> Conditionnement <input type="checkbox"/> Fumage <input type="checkbox"/> Salaison <input type="checkbox"/> Tranchage	R R R R R	<input type="checkbox"/> Procédés de fabrication des produits à base de viandes (cycle, dosage, mélanges matières, cuisson...) <input type="checkbox"/> Techniques de fumage <input type="checkbox"/> Techniques de salaison
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Réceptionner les carcasses, les pièces de viande, contrôler les produits et les stocker en chambres froides, réfrigérateurs	R	
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	E	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Abattoir <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Ferme d'élevage	<input type="checkbox"/> Commerce de gros	

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
H2101 - Abattage et découpe des viandes ■ Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire — Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes ■ Toutes les appellations	H2407 - Conduite de machine de transformation et de finition des cuirs et peaux — Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes ■ Toutes les appellations	H3303 - Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...) — Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
H2101 - Abattage et découpe des viandes ■ Toutes les appellations	D1101 - Boucherie — Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes ■ Toutes les appellations	D1103 - Charcuterie - traiteur — Toutes les appellations