

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2340**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)

CAPA : Certificat d'aptitude professionnelle agricole option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier polyvalent de travail industriel des viandes (OPTIV)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture Modalités d'élaboration de références : Commission professionnelle consultative du ministère chargé de l'agriculture	Directeur régional de l'agriculture et de la forêt, Directeur régional de l'agriculture et de la forêt

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1967)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Activités visées :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle agricole en industries agro-alimentaires, spécialisé dans le travail industriel des viandes, exerce les activités suivantes :

- Il observe, surveille, apprécie l'état des produits, des installations, des conditions d'ambiance et d'environnement.
- Il met en œuvre les modes opératoires et maîtrise les gestes professionnels liés aux opérations de transformation et de conditionnement des viandes et des coproduits.
- Il organise son travail dans le cadre d'une activité et effectue les différentes tâches dans les conditions d'hygiène et de sécurité optimales, et dans le respect des instructions fixées par le dossier de production ou de transformation et le cahier des charges.
- Il utilise les différents équipements et matériels nécessaires aux opérations de production, de conservation et de conditionnement des produits.
- Il rend compte des activités de fabrication auxquelles il a participé.
- Il participe aux activités de la vie professionnelle et sociale.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Secteur d'activités :

L'ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes est un ouvrier qualifié qui exerce plus particulièrement dans les entreprises d'abattage et de transformation des viandes et coproduits (toute viande de boucherie et volailles).

Ces entreprises comportent traditionnellement tout ou partie de cinq étapes de production :

- l'abattage des animaux vivants et leur transformation en carcasses et coproduits,
- la coupe des carcasses, la découpe, le désossage et le parage en quartiers, pièces, et morceaux,
- la découpe, le tranchage, le parage et l'élaboration de pièces, morceaux, portions et produits consommables,
- le travail des coproduits,
- le conditionnement des produits.

Types d'emplois accessibles :

L'ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes exerce son activité sous la responsabilité d'un chef d'atelier ou d'un chef d'équipe qui lui communique des instructions précises d'élaboration du produit, déterminées par des consignes de production ou par un cahier des charges.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2101 : Abattage et découpe des viandes

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les UC (unités capitalisables) sont des unités d'évaluation capitalisables, indépendantes les unes des autres et pouvant être obtenues dans n'importe quel ordre. Le diplôme du CAPA est délivré dès lors que les 8 UC qui le constituent sont obtenues : 3 UC du domaine technologique et professionnel (D1), 1 UC du domaine mathématiques (D2), 1 UC du domaine expression et communication (D4), 2 UC du domaine économique et professionnel (D5) et 1 UC du domaine hygiène, sécurité et éducation physique et sportive (D7). Cette option ne peut être délivrée qu'en UC. NB : des UC sont communes à toutes les options du CAPA (UC 2, 4, 51 et 7) ; en outre, l'UC 11 est commune aux spécialités OPFPA (ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires) et OCMAA (ouvrier de conduite de machines automatisées de fabrication ou de conditionnement en agroalimentaire) de l'option IAA et l'UC 52 est commune aux trois spécialités de cette option.

* Objectifs terminaux d'intégration (OTI) des UC constitutives du titre :

UC11 : être capable d'expliquer les principes technologiques du travail des viandes et des coproduits, et d'interpréter une fiche technique de production à l'aide de connaissances scientifiques et techniques simples

UC12 : être capable de maîtriser les opérations et gestes d'un poste principal de travail et de les adapter aux variations de production

UC13 : être capable de maîtriser les opérations et gestes de deux autres postes de travail qualifiés exercés dans le cadre d'une polyvalence, et de les adapter aux variations de production

UC2 : être capable de mobiliser des connaissances mathématiques en vue de résoudre des problèmes simples de la vie professionnelle et sociale

UC4 : être capable de s'exprimer et de communiquer par oral et par écrit dans les situations de la vie professionnelle et sociale

UC51 : être capable de participer aux activités de la vie sociale, civique et professionnelle

UC52 : être capable de situer un atelier de production dans l'organisation économique de l'entreprise et de son environnement

UC7 : être capable de justifier et d'appliquer les principes élémentaires d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie appliquée

NB : il n'y a pas d'UC d'adaptation régionale ou à l'emploi (UCARE) pour cette option.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé : - pour moitié au moins d'enseignants des établissements agricoles publics ou privés justifiant des titres et diplômes requis pour enseigner dans une section préparant au CAPA, - pour moitié au maximum d'employeurs et de salariés des professions concernées.
Après un parcours de formation continue	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé : - pour moitié au moins d'enseignants des établissements agricoles publics ou privés justifiant des titres et diplômes requis pour enseigner dans une section préparant au CAPA, - pour moitié au maximum d'employeurs et de salariés des professions concernées.
En contrat de professionnalisation	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé : - pour moitié au moins d'enseignants des établissements agricoles publics ou privés justifiant des titres et diplômes requis pour enseigner dans une section préparant au CAPA, - pour moitié au maximum d'employeurs et de salariés des professions concernées.
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2003	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé : - pour moitié au moins d'enseignants des établissements agricoles publics ou privés justifiant des titres et diplômes requis pour enseigner dans une section préparant au CAPA, - pour moitié au maximum d'employeurs et de salariés des professions concernées.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Décret n° 2005-537 du 23 mai 2005 modifiant le décret n° 95-464 du 26 avril 1995 portant règlement général du certificat d'aptitude professionnelle agricole

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 9 juillet 1990 portant création et fixant les modalités de délivrance du certificat d'aptitude professionnelle agricole, option Industrie agro-alimentaires (JO du 31 juillet 1990)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2003-1160 du 4 décembre 2003 modifiant la partie réglementaire du livre VIII du code rural et relatif aux diplômes technologiques et professionnels délivrés par le ministre chargé de l'agriculture (JO du 6 décembre 2003)

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : [educagri.fr](http://www.educagri.fr)
<http://www.educagri.fr>

Lieu(x) de certification :**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**