

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31926**

Intitulé

Opérateur en découpe de viande

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
SARL IFMV Bretagne	Gérant

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

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

- Préparateur/préparatrice de volailles
- Désosseur/désosseuse
- Préparateur/préparatrice de viandes en industrie
- Désosseur/ pareur
- Coupeur/coupeuse de quartiers
- Ouvrier/ouvrière de découpe de viandes
- Être capable de:
 - Manipuler des viandes ,réaliser les opérations de découpe et assurer le stockage de viandes découpées.
 - Procéder au conditionnement des viandes
 - Entretien des outils de découpe ,garantir l'hygiène et la propreté des outils, respecter les règles d'hygiène et de sécurité
 - de réaliser des opérations de désossage ,parage et conditionnement des viandes
 - respecter les règles de prévention de risques (TMS) dans son activité.
 - être acteur de sa prévention
 - d'effectuer les gestes de premier secours.

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

- Abattoir et transformation des viandes
- Opérateur de découpe de viandes

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2101 : Abattage et découpe des viandes

Réglementation d'activités :

Le secteur agro-alimentaire et notamment la transformation des viandes est soumise à une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire.

Par ailleurs dans le domaine de la préparation des minerais 100% muscle de boeuf, il est obligatoire d'avoir une formation 100% muscle.

En terme de sécurité, il est obligatoire de former le personnel régulièrement. Pour l'utilisation des machines spécifiques (scie, whizard ...), il est obligatoire d'avoir une formation pour aussi être habilité à l'utilisation de celles-ci, article L4121-1 du code du travail.

-Les réglementations dans le secteur agroalimentaire sont strictes et doivent être appliqué par l'ensemble du personnel,

Avec des obligations de formation régulière exemple pour l'Hygiène et la sécurité.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

la certification se décompose en 5 blocs de compétences :

- Bloc 1 :TECHNIQUE
- Bloc 2 HYGIENE
- Bloc 3 SECURITE AU TRAVAIL
- Bloc 4:TECHNO PROCESS
- Bloc 5:ORGANISATIONNELLE

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31926 - Bloc 1 :TECHNIQUE	<p>Connaissance des modes opératoires en fonction des activités demandées -Application des modes opératoires en fonction des activités demandées -Application des techniques d'entretien de pouvoir de coupe du couteau -Effectuer les techniques de désossage des viandes. -Effectuer les techniques d'opérations de parage et conditionnement des viandes. -Etre capable d'organiser son poste de travail conforme aux principes de productivité et de principe d'économies d'efforts. Etre capable de remonter toutes informations nécessaires à son responsable.</p> <p>Modalités d'évaluation : Test type QCM et oral lors d'entretien individuel. Mise en situations professionnelles</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31926 - Bloc 2 HYGIENE	<p>Connaissance des obligations en matière de sécurité alimentaire. Préparer son poste de travail. Application des règles d'hygiène à son poste de travail afin de prévenir tout risque de contamination. Etre capable de remonter toutes informations nécessaires à son responsable.</p> <p>Modalités d'évaluation : Test type QCM et oral lors d'entretien individuel. Mise en situations professionnelles.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31926 - Bloc 3 SECURITE AU TRAVAIL	<p>Connaissance des obligations en matière de prévention des risques Connaissance des règles de sécurité à appliquer Connaissance des mesures de prévention des risques (notamment TMS) Application des règles de sécurité à appliquer Connaissances des gestes de premiers secours à appliquer. -Entretenir le pouvoir de coupe du couteau (Affûtage affilage). Etre capable de remonter toutes informations nécessaires à son responsable.</p> <p>Modalités d'évaluation Test type QCM et oral lors d'entretien individuel. Mise en situations pr</p>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31926 - Bloc 4:TECHNO PROCESS	<p>Connaissance des différentes étapes de transformation des viandes. Connaissance des différentes parties des carcasses. Etre capable de remonter toutes informations nécessaires à son responsable.</p> <p>Modalités d'évaluations Test type QCM et oral lors d'entretien individuel.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	<p>Membre dirigeant de l'organisme de formation Professionnel indépendant : opérateur d'une autre entreprise Professionnel indépendant : responsable ou employeur indépendant Membre de l'organisme de formation</p>
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	<p>Membre dirigeant de l'organisme de formation Professionnel indépendant : opérateur d'une autre entreprise Professionnel indépendant : responsable ou employeur indépendant Membre de l'organisme de formation</p>

En contrat de professionnalisation	X	Membre dirigeant de l'organisme de formation Professionnel indépendant : opérateur d'une autre entreprise Professionnel indépendant : responsable ou employeur indépendant Membre de l'organisme de formation
Par candidature individuelle	X	Membre dirigeant de l'organisme de formation Professionnel indépendant : opérateur d'une autre entreprise Professionnel indépendant : responsable ou employeur indépendant Membre de l'organisme de formation
Par expérience dispositif VAE prévu en 2018	X	Membre dirigeant de l'organisme de formation Professionnel indépendant : opérateur d'une autre entreprise Professionnel indépendant : responsable ou employeur indépendant Membre de l'organisme de formation

	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 :

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

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau V, sous l'intitulé «Opérateur en découpe de viande», avec effet au 22 décembre 2016, jusqu'au 4 janvier 2022.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.ifmvagro.fr

IFMV Bretagne

Lieu(x) de certification :

SARL IFMV Bretagne : Bretagne - Morbihan (56) [Ploemeur]

institut de formation des metiers de la viande bretagne-bat F- Place jean Monnet

56270 PLOEMEUR

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

IFMV Bretagne-Bat F-Place jean Monnet-56270 PLOEMEUR

IFMV- 10 Rue des ouches - 85300 Sallertaine

Historique de la certification :