

Les fiches métiers

1. Missions

- Découper, désosser, parer, piécer et conditionner des produits carnés.
- Contrôler visuellement, quantitativement et qualitativement les produits selon les standards définis.
- Renseigner les documents de production afin d'assurer la traçabilité et le suivi des opérations.
- Manipuler les matières et produits en respectant les règles de sécurité et d'ergonomie.
- Entretien du matériel de production et l'espace de travail.
- Appliquer les consignes de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement tout au long de la production.

2. Formations

- Ce métier est accessible pour des personnes sans expérience professionnelle, mais il existe plusieurs formations qui permettent de devenir opérateur de transformation des viandes :
 - Une certification de niveau 3 (équivalent CAP) ou 4 (équivalent BAC) est souhaitée en boucherie, en charcuterie ou dans le domaine de la production agroalimentaire.
 - Le CQP Opérateur en première transformation des viandes.
 - Quelques autres exemples de diplômes qui permettent de travailler dans le secteur : CAP Boucher, CAP Charcutier, CQP Opérateur en 2ème transformation des viandes, CQP Opérateur en 3ème transformation des viandes.

3. Débouchés

- Un opérateur de transformation des viandes peut évoluer vers des postes de chef d'équipe, conducteur de ligne, responsable d'atelier dans l'industrie agroalimentaire. 

4. Les + à avoir

- Faire preuve de rigueur, de précision et de rapidité
- Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité.
- Travailler efficacement en équipe.
- Faire preuve d'autonomie et de prise d'initiative.

[Clique ici pour en savoir plus sur ce métier !](#)

