

# Opérateur en 1<sup>re</sup> transformation des viandes

## Descriptif

Appelé également opérateur d'abattage ou boucher en abattoir, l'opérateur en première transformation des viandes participe aux opérations de transformation d'un animal vivant en carcasse, quartiers et abats.

En fonction de l'organisation de l'abattoir, il peut intervenir sur une ou plusieurs espèces (bovins, veaux, porcs, ovins, caprins, équidés) et sur différents postes : de l'anesthésie à la mise en réfrigération en passant par la découpe ou encore le premier traitement des abats.

### Le +

Le métier représente une véritable opportunité d'intégration et de progression professionnelle au sein de la filière.

## Qualifications

- Cet emploi est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.
- Un CAP/BEP en Industrie alimentaire, ou Boucherie.
- BTS Industries agroalimentaire.
- BAC PRO Bio-industries de transformation.
- CQP Opérateur en 1<sup>re</sup> transformation des viandes.

## Lieu de travail

- ➔ Industrie agroalimentaire
- ➔ Abattoir



# Opérateur en 1<sup>re</sup> transformation des viandes

## Activités

- **Opérations unitaires sur les postes de la chaîne :** anesthésie, électrocution, accrochage, classification et codification, préparation de la carcasse (arrachage de peau, pelage, tri des abats, éviscération, émoussage, parage...) et découpe primaire (en quartiers ou en pièces).
- **Entretien du poste :** nettoyage et maintien en état de propreté et d'hygiène du plan de travail, des outils et des locaux, affûtage des outils, etc.
- **Surveillance :** collecte et transmission de toute information nécessaire à la traçabilité du produit, contrôle des éventuelles non-conformités du produit.

## Compétences

L'opérateur d'abattage doit avoir des connaissances sur la traçabilité des produits, la typologie des pièces de viande et les règles et consignes de sécurité.

## Qualités requises

Respect du produit et de ses outils, rigueur, vigilance, réactivité, adaptabilité.

