

❖ Appellations

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Accrocheur / Accrocheuse en abattoir | <input type="checkbox"/> Éviscérateur / Éviscératrice |
| <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 salaisonier / Ouvrière salaisonnière |
| <input type="checkbox"/> Déboyaudeur / 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.

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Réceptionner des bêtes vivantes <input type="checkbox"/> Préparer une carcasse aux opérations de découpe <input type="checkbox"/> Réaliser le calibrage d'une carcasse <input type="checkbox"/> Réaliser la pesée d'une carcasse <input type="checkbox"/> Stocker un produit <input type="checkbox"/> Découper de la viande <input type="checkbox"/> Désosser de la viande <input type="checkbox"/> Parer de la viande <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement <input type="checkbox"/> Entretenir un poste de travail <input type="checkbox"/> Entretenir un espace de vente <input type="checkbox"/> Aiguiser des couteaux <input type="checkbox"/> Identifier les types de viandes	R R R R R R R R R R R R	<input type="checkbox"/> Étourdissement d'un animal par électrocution/électronarcose <input type="checkbox"/> Anesthésie animale <input type="checkbox"/> Chaîne d'abattage <input type="checkbox"/> Dégraissage de viande <input type="checkbox"/> Machine à désosser <input type="checkbox"/> Découpe de viande <input type="checkbox"/> Procédures de nettoyage et de désinfection <input type="checkbox"/> Anatomie animale <input type="checkbox"/> Stockage de produits alimentaires <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Règles et consignes de sécurité <input type="checkbox"/> Traçabilité des produits <input type="checkbox"/> Normes qualité <input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <input type="checkbox"/> Appréciation sensorielle

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Abattre un bovin <input type="checkbox"/> Abattre un gibier ou un animal exotique <input type="checkbox"/> Abattre un lapin <input type="checkbox"/> Abattre un ovin <input type="checkbox"/> Abattre un porc <input type="checkbox"/> Abattre une volaille <input type="checkbox"/> Découper un bovin <input type="checkbox"/> Découper un gibier ou un animal exotique <input type="checkbox"/> Découper un lapin <input type="checkbox"/> Découper un ovin <input type="checkbox"/> Découper un porc <input type="checkbox"/> Découper une volaille	R R R R R R R R R R R R	

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Dépouiller un animal <input type="checkbox"/> Réaliser l'opération de tri des abats	R R	<input type="checkbox"/> Accrochage de carcasses / viandes <input type="checkbox"/> Classification de carcasses <input type="checkbox"/> Éviscération animale <input type="checkbox"/> Techniques de dépouillement d'un animal <input type="checkbox"/> Techniques de saignée d'un animal
<input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Transformer un produit de l'élevage	R R	<input type="checkbox"/> Techniques de broyage <input type="checkbox"/> Tranchage <input type="checkbox"/> Procédés de fabrication des produits à base de viandes <input type="checkbox"/> Techniques de fumage <input type="checkbox"/> Techniques de salaison <input type="checkbox"/> Techniques de transformation des viandes
<input type="checkbox"/> Préparer les commandes <input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks	Cr C C	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements
<input type="checkbox"/> Réceptionner des carcasses de viande	R	<input type="checkbox"/> Modalités de stockage des carcasses de viande
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	Es	

❖ 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 <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	H2407 - Conduite de machine de transformation et de finition des cuirs et peaux <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	H3303 - Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...) <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
H2101 - Abattage et découpe des viandes <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	D1101 - Boucherie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	D1103 - Charcuterie - traiteur <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations