

H2101

ABATTAGE ET DÉCOUPE DES VIANDES

Autres emplois décrits

- Accrocheur / Accrocheuse en abattoir
- Boucher industriel / Bouchère industrielle
- Bouvier / Bouvière en abattoir
- Boyaudier / Boyaudière
- Chargé / Chargée de pesée en abattoir
- Coupeur / Coupeuse de quartiers
- Déboyaudeur / Déboyaudeuse
- Dégraisseur / Dégraisseuse
- Dépouilleur / Dépouilleuse
- Désosseur / Désosseuse
- Désosseur-pareur / Désosseuse-pareuse
- Éviscérateur / Éviscératrice
- Opérateur / Opératrice d'abattage
- Ouvrier / Ouvrière d'abattoir
- Ouvrier / Ouvrière de découpe de viandes
- Ouvrier plumeur / Ouvrière plumeuse
- Ouvrier salaisonnier / Ouvrière salaisonnière
- Pareur / Pareuse en abattoir
- Préparateur / Préparatrice de viandes en industrie
- Préparateur / Préparatrice de volailles
- Sacrificateur / Sacrificatrice
- 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

Ce 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.

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication	<p>Réaliser le calibrage d'une carcasse</p> <p>Réaliser une pesée</p> <p>Positionner et régler une machine d'abattage</p> <p>Identifier les types de viandes</p> <p>Transformer des matières premières d'origine animale</p> <p>Débarrasser les peaux des chairs, vaisseaux et impuretés de surface</p> <p>Découper, désosser, parer de la viande</p> <p>Dépouiller un animal</p> <p>Habiller une volaille</p> <p>Réaliser la salaison d'une viande</p> <p>Réaliser le fumage d'une viande</p> <p>Trier des pièces de viande</p> <p>Vider et nettoyer des bêtes</p> <p>Affûter un outil, un équipement</p> <p>Abattre et nettoyer des animaux</p>
Maintenance, Réparation	<p>Entretien un équipement, une machine, une installation</p> <p>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</p>
Gestion des stocks	<p>Contrôler l'état des stocks</p> <p>Définir des besoins en approvisionnement</p> <p>Réaliser l'opération de tri des abats</p> <p>Stocker un produit</p> <p>Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison</p> <p>Réceptionner des bêtes vivantes</p> <p>Charger, décharger, manutentionner des produits</p> <p>Lever des produits ou du matériel de charge lourde</p> <p>Conditionner des produits</p>
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Transport	Transporter des marchandises
Management	Animer, coordonner une équipe
Soin	<p>Évaluer l'état de santé de l'animal</p> <p>Dispenser les soins préventifs ou curatifs aux animaux</p> <p>Manipuler des animaux</p> <p>Procéder à l'anesthésie ou à l'euthanasie d'un animal</p>

Organisation

Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe
Faire preuve d'autonomie
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Dégraissage de viande

Gestes et postures de manutention
Tranchage

Anatomie animale

Anesthésie animale

Domaines d'expertise

Abattage d'un bovin
Abattage d'un gibier ou d'un animal exotique
Chaîne du froid
Modalités de stockage de produits alimentaires
Modes de conservation des produits alimentaires

Normes qualité

Procédés de découpage
Procédés de fabrication des produits à base de viandes
Procédures de nettoyage et de désinfection
Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Traçabilité des produits

Classification de carcasses
Modalités de stockage des carcasses de viande
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Règles et consignes de sécurité

Normes et procédés

Chaîne d'abattage

Machine de découpe de viande
Utilisation d'outils de découpe
Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
Utilisation de machine de découpage automatique

Utilisation de machines à désosser

Utilisation de matériel de contention animale
Caractéristiques des carcasses de viande
Types de spécialités bouchères

Types de viande

Produits, outils et matières

Techniques professionnelles

Techniques d'accrochage manuel

Techniques d'étourdissement d'un animal par électrocution/électronarcose

Techniques d'éviscération animale

Techniques de broyage

Techniques de dépouillement d'un animal

Techniques de fumage

Techniques de saignée d'un animal

Techniques de salaison

Techniques de transformation des denrées alimentaires (viande, poisson, fruit, etc.)

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

En ligne ou ilot de production

En zone frigorifique

Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux

Port d'équipement de protection (EPI, casque...)

Port et manipulation de charges lourdes

Position pénible

Station debout prolongée

Travail répétitif et/ou cadence imposée



Horaires et durée du travail

Travail de nuit

Travail le week-end

Travail par roulement

Travail posté (2x8, 3x8, 5x8, etc.)

Secteurs d'activité

• Industrie - Alimentaire