



# Opérateur en première transformation



## CQP

### Certificat de qualification professionnelle

Commission paritaire nationale  
de l'emploi et de la formation  
professionnelle de l'industrie et  
commerces en gros des viandes  
(IDCC 1534)

**agepev** 

association pour la gestion  
du paritarisme dans  
les entreprises des viandes



## Le CQP Opérateur en première transformation des viandes

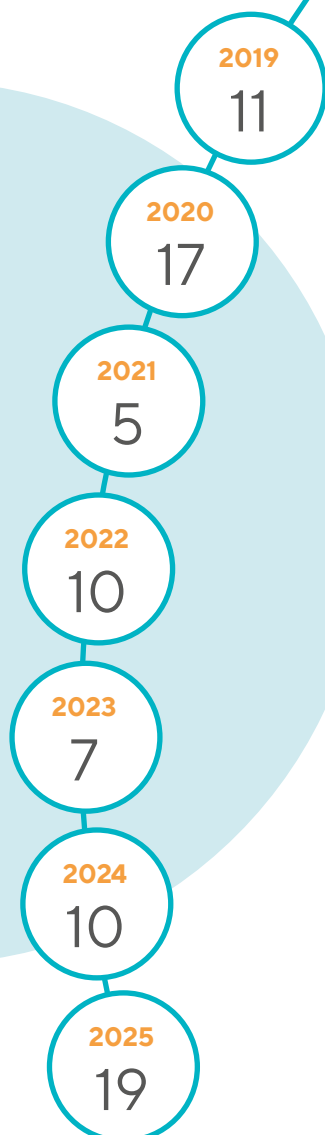
fait l'objet d'un enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles (code RNCP : 42067, niveau 3) depuis le 1<sup>er</sup> avril 2026 pour une durée de trois ans.

**Il fait l'objet d'une mobilisation continue par les entreprises et salariés du secteur.**

Nombre  
par an de  
certifiés

**CQP**

Opérateur  
en première  
transformation  
des viandes



**L'opérateur en première transformation des viandes assure les opérations de transformation d'un animal vivant en produit carcasse :** préparation et finition des carcasses, préparation et traitement des produits tripiers, en respectant des objectifs de qualité et de productivité, les consignes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

**Le positionnement de l'emploi dans la grille de classification de la branche :**

→ Niveau III

**Les métiers en lien avec le CQP :**

- Opérateur en transformation des viandes
- Opérateur d'abattage

**Le cadre d'exercice le plus fréquent :**

L'opérateur en première transformation des viandes, placé sous l'autorité d'un responsable de secteur et, dans certaines configurations d'organisation, d'un responsable/animateur d'équipe, exerce son métier dans des entreprises exerçant une ou plusieurs des activités suivantes : abattage des animaux de boucherie, découpe et désossage, transformation des viandes de boucherie, commerce de gros d'abats d'animaux de boucherie (produits tripiers).

# LE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Le référentiel du CQP Opérateur en première transformation des viandes est découpé en **quatre blocs de compétences** dont deux sont obligatoires et au moins un bloc de compétences optionnel est à sélectionner suivant sa spécialité.

## CQP OPÉRATEUR EN PREMIÈRE TRANSFORMATION DES VIANDES

### BLOC 1

Préparer les activités de première transformation des viandes

- S'équiper des tenues et équipements de sécurité adaptés aux postes de travail, en les vérifiant et en tenant compte des normes et standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise, afin de prévenir les risques de contamination et d'accidents.
- Organiser son activité, en tenant compte des consignes et du planning de travail, afin d'assurer le bon déroulement du programme de production.
- Appliquer les règles de déplacement en repérant et en signalant les éventuelles non-conformités, pour garantir la sécurité collective.
- Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant, en lui présentant les consignes de travail, les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'organisation de l'activité, afin de faciliter son intégration dans le service et au poste.
- Vérification de l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement de ses postes de travail, selon les procédures en vigueur, en repérant les éventuelles anomalies et en donnant l'alerte le cas échéant, afin de garantir un environnement de travail sécurisé.
- Aménager son poste de travail suivant les tâches à réaliser en s'assurant de disposer de tous les outils nécessaires afin d'optimiser la bonne conduite des opérations de première transformation des viandes.

### BLOC 2 (option 1)

Procéder aux opérations de première transformation des viandes et aux contrôle qualité, option « Préparer les carcasses »

- Réaliser les différents actes opératoires liés à la préparation des carcasses en utilisant les outils, matériels et équipements adaptés, en s'ajustant au rythme de la chaîne et en respectant le plan de production, les règles de qualité, de sécurité, d'hygiène et de bien-être animal pour garantir le flux de production.
- Réaliser les opérations manuelles de finition des carcasses, dans le respect des modes opératoires de l'entreprise et de la réglementation en vigueur, afin d'obtenir des produits correspondant au plan de production.
- Contrôler la conformité et la qualité des produits, en se référant aux consignes de travail et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Réaliser le suivi de la carcasse et produits dérivés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

### BLOC 3 (option 2)

Procéder aux opérations de première transformation des viandes et aux contrôles qualité, option : « Traiter les produits tripiers et abats »

- Réaliser les différents actes opératoires liés au traitement des produits tripiers et abats en sélectionnant les outils, matériels et équipements adaptés, en respectant les règles et les protocoles d'hygiène et de sécurité liés aux produits tripiers afin de valoriser les produits.
- Réaliser le conditionnement, le stockage et l'entreposage des produits tripiers et abats en respectant les règles et les process en vigueur dans l'entreprise en vue d'assurer leur expédition et commercialisation.
- Assurer la gestion des co-produits en respectant les consignes de travail de l'entreprise afin d'optimiser la valorisation des produits.
- Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant les pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et limiter l'impact environnemental.
- Contrôler la conformité et la qualité des produits, en se référant aux consignes de travail et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de réaliser les actes de correction et de finition et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Réaliser le suivi des produits tripiers et abats en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

### BLOC 4

Assurer le nettoyage, l'entretien et l'amélioration continue de son poste de travail

- Effectuer le rangement et le nettoyage de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, en disposant le matériel aux emplacements prévus, pour maintenir un état de propreté et d'organisation optimal de son poste de travail.
- Assurer le nettoyage et l'entretien des outils et équipements, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.
- Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, selon les procédures en vigueur, tout au long de la production, afin d'anticiper les dérives ou dysfonctionnements et d'alerter le supérieur hiérarchique ou ses homologues, le cas échéant.
- Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des installations, en signalant les dérives ou dysfonctionnements récurrents et en proposant des actions correctives, afin d'améliorer la production et/ou les conditions de travail.

Par la voie de  
**la formation  
en continue :**

# LE DÉROULEMENT D'UN PARCOURS CQP

## **Positionnement du candidat (ou repérage de compétences)**

**1**

Questionnaire proposé  
par l'organisme de  
formation habilité

Observation au poste  
de travail par le tuteur  
en entreprise

## **Inscription auprès de la CPNEFP**

**2**

## **Formation individualisée**

**3**

## **Évaluation des compétences**

**4**

Questionnaire proposé  
par l'organisme de  
formation habilité

Observation au poste  
de travail par le tuteur  
en entreprise

Entretien final  
avec 2 professionnels  
évaluateurs

## **Délibération du jury paritaire de certification (CPNEFP)**

**5**

Par la voie de  
**la validation  
des acquis de  
l'expérience :**

1

**Identification  
du CQP  
correspondant  
au(x) métier(s)  
exercé(s)**

2

**Demande  
de recevabilité  
auprès de  
la CPNEFP**  
Livret 1

4

**Dépôt  
du dossier  
de validation**  
Livret 2

3

**Accompagnement  
VAE (facultatif)**

5

**Évaluation des  
compétences**  
Entretien final  
avec 2 professionnels  
évaluateurs

6

**Délibération  
du jury paritaire  
de certification  
(CPNEFP)**





## L'évaluation du CQP Opérateur en première transformation des viandes

Dans le cadre d'un parcours CQP par la voie de la formation continue, chaque bloc de compétences est évalué à l'aide de :

- un questionnaire à visée professionnelle, proposé par l'organisme habilité, qui permet d'évaluer les connaissances mobilisées dans l'exercice du métier d'opérateur en première transformation des viandes ;
- un entretien final avec deux professionnels évaluateurs.

Dans le cadre d'un parcours CQP par la voie de la validation des acquis de l'expérience, chaque bloc de compétences est évalué à l'aide de son dossier de validation et d'un entretien avec deux professionnels évaluateurs.

## Les modalités d'attribution du CQP Opérateur en première transformation des viandes

Pour valider un bloc de compétences, le candidat doit obtenir :

- un score minimum de 50 % pour chacune des compétences prises isolément au sein du bloc de compétences ;
- et une moyenne supérieure ou égale à 70 % de maîtrise des compétences.

Pour valider le CQP, le candidat doit valider les deux blocs de compétences du tronc commun et au minimum un bloc de compétences optionnel.

La validation du CQP Opérateur en première transformation des viandes donne droit à **des équivalences** avec des blocs de compétences d'autres CQP reconnus au sein du secteur :

| CQP<br>Opérateur<br>chargé de la<br>stabulation des<br>animaux de<br>boucherie                             | CQP<br>Opérateur<br>en préparation<br>de commandes                                                                                                                 | CQP<br>Opérateur en<br>1 <sup>re</sup> transformation<br>des viandes                                                                                                               | CQP<br>Opérateur en<br>2 <sup>e</sup> transformation<br>des viandes                                                                                                                                   | CQP<br>Opérateur en<br>3 <sup>e</sup> transformation<br>des viandes                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bloc 1</b><br>Préparer les<br>activités de<br>stabulation                                               | <b>Bloc 1</b><br>Organiser et<br>sécuriser son<br>poste de travail<br>dans le cadre de<br>la préparation de<br>commandes                                           | <b>Bloc 1</b><br>Préparer les<br>activités de<br>première<br>transformation<br>des viandes                                                                                         | <b>Bloc 1</b><br>Préparer les<br>activités de<br>deuxième<br>transformation<br>des viandes                                                                                                            | <b>Bloc 1</b><br>Préparer les<br>activités de<br>troisième<br>transformation<br>des viandes                                                                                              |
| <b>Bloc 2</b><br>Conduire la<br>stabulation et la<br>gestion des<br>animaux<br>de boucherie                | <b>Bloc 2</b><br>Procéder aux<br>opérations de<br>préparation de<br>commandes<br>(OPTION :<br>Conditionnement<br>des pièces de<br>viande)                          | <b>Bloc 2</b><br>Procéder aux<br>opérations de<br>première<br>transformation<br>des viandes et aux<br>contrôles qualité<br>(OPTION :<br>Préparer<br>les carcasses)                 | <b>Bloc 2</b><br>Procéder aux<br>opérations de<br>deuxième<br>transformation<br>des viandes et aux<br>contrôles qualité<br>(OPTION :<br>Découper les<br>demi- carcasses<br>et quartiers de<br>viande) | <b>Bloc 2</b><br>Procéder aux<br>opérations de<br>troisième<br>transformation<br>des viandes et aux<br>contrôles qualité<br>(OPTION :<br>Préparer les<br>recettes)                       |
| <b>Bloc 3</b><br>Assurer le<br>maintien en état<br>et l'amélioration<br>continue de son<br>bloc de travail | <b>Bloc 3</b><br>Procéder aux<br>opérations de<br>préparation de<br>commandes<br>(OPTION :<br>Constitution des<br>lots en vue de<br>l'expédition des<br>commandes) | <b>Bloc 3</b><br>Procéder aux<br>opérations de<br>première<br>transformation<br>des viandes et aux<br>contrôles qualité<br>(OPTION : Traiter<br>les produits<br>tripiers et abats) | <b>Bloc 3</b><br>Procéder aux<br>opérations de<br>deuxième<br>transformation<br>des viandes et aux<br>contrôles qualité<br>(OPTION :<br>Réaliser les<br>opérations de<br>désossage et<br>parage)      | <b>Bloc 3</b><br>Procéder aux<br>opérations de<br>troisième<br>transformation<br>des viandes et aux<br>contrôles qualité<br>(OPTION :<br>Préparer et prier<br>les morceaux de<br>viande) |
|                                                                                                            | <b>Bloc 4</b><br>Assurer le<br>nettoyage,<br>l'entretien et<br>l'amélioration<br>continue de son<br>poste de travail                                               | <b>Bloc 4</b><br>Assurer le<br>nettoyage,<br>l'entretien et<br>l'amélioration<br>continue de son<br>poste de travail                                                               | <b>Bloc 4</b><br>Assurer le<br>nettoyage,<br>l'entretien et<br>l'amélioration<br>continue de son<br>poste de travail                                                                                  | <b>Bloc 4</b><br>Assurer le<br>nettoyage,<br>l'entretien et<br>l'amélioration<br>continue des<br>équipements                                                                             |

## LES PRÉREQUIS

Le CQP s'adresse aux demandeurs d'emploi et aux salariés des branches de l'industrie et commerces en gros des viandes (ICGV) et des coopératives et SICA bétail et viande.

## LES POSSIBILITÉS DE FINANCEMENT

- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte personnel de formation (CPF)
- Période de reconversion professionnelle
- Fonds conventionnel ICGV
- Fonds conventionnel multibranches du secteur alimentaire

La liste est non exhaustive.

## LES PRIMES

### La prime à l'obtention du CQP :

L'avenant n°100 relatif à la revalorisation des salaires minima au 1<sup>er</sup> février 2026 et de la prime d'obtention d'un CQP prévoit qu'un salarié de la branche ICGV ayant obtenu un CQP, créé et délivré par la CPNEFP de l'industrie et commerces en gros des viandes, percevra une prime minimale de 800 €.

### La prime d'encadrement pédagogique :

L'article 4.3 de l'accord relatif aux parcours professionnels individualisés du 2 décembre 2020 prévoit l'attribution d'une prime aux salariés (hors formateurs professionnels) ayant effectué une ou plusieurs actions tutorales.

| Action de tutorat ou d'encadrement pédagogique | Prime forfaitaire brute par alternant/stagiaire suivi |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Alternance 6 mois                              | 70 euros                                              |
| Alternance 1 an                                | 100 euros                                             |
| Alternance 2 ans ou plus                       | 150 euros                                             |
| Tutorat de CQP                                 | 50 euros                                              |

## CONTACTS UTILES

### CULTURE VIANDE

courrier@cultureviande.fr  
01 53 02 40 04

### APV

contact@prestataires-des-viandes.org  
07 43 27 26 74

### FNEAP

m.donars@fneap.fr

## Liste des organismes habilités à former et évaluer

### ALQUAL OUEST (Auray, 56)

julien.foirien@alqual.com  
02 97 36 57 77

### ALQUAL EST

(Frouard, 54)  
julien.foirien@alqual.com  
03 83 24 64 83

### IFRIA AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

(Lyon, 69)  
contact@ifria-ara.fr  
04 73 14 24 88

### IFRIA BOURGOGNE-

### FRANCHE-COMTE (Dijon, 21)

contact@ifria-bfc.fr  
03 80 39 69 15

### IFRIA NOUVELLE-AQUITAINE

(Talence, 33)  
contact@ifria-aquitaine.fr  
05 56 38 38 08

### IFRIA OCCITANIE

(Pérols, 34)  
contact@ifria-occitanie.fr  
04 99 74 28 00

### IFRIA OUEST (Quimper, 29)

contact@ifria-ouest.fr  
02 98 64 55 51

### IFRIA PROVENCE-ALPES-CÔTE

### D'AZUR (Avignon, 84)

contact@ifriapaca.com  
04 90 31 55 13

### CEDIAL (Givors, 69)

philipperoty@cedial.net  
04 78 07 98 06



**agepev**

association pour la gestion  
du paritarisme dans  
les entreprises des viandes