



Opérateur en deuxième transformation des viandes

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 deuxième transformation des viandes

fait l'objet d'un enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles (code RNCP : 42068, niveau 3) depuis le 1^{er} avril 2026 pour une durée de 3 ans.

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

Nombre
par an de
certifiés

CQP

Opérateur
en deuxième
transformation
des viandes

2019

41

2020

23

2021

15

2022

29

2023

21

2024

19

2025

20

L'opérateur en deuxième transformation des viandes réalise les différentes opérations relatives à la transformation des viandes, telles que : découpe, tri, désossage, parage des pièces de viandes et/ou produits tripiers, en respectant les objectifs de productivité, les consignes et normes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de traçabilité. En fonction de l'organisation de l'entreprise, il peut intervenir sur une ou plusieurs espèces (bovins, veaux, porcs, ovins, caprins, équins ...) et sur différents postes.

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 de découpe
- Opérateur multi-métiers
- Opérateur polyvalent en 2^e transformation
- Pareur
- Désosseur

Le cadre d'exercice le plus fréquent :

L'opérateur en deuxième 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 un abattoir industriel.



LE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Le référentiel du CQP Opérateur en deuxième 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 DEUXIÈME TRANSFORMATION DES VIANDES

BLOC 1

Préparer les activités de deuxième 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.
- Vérifier 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 deuxième transformation des viandes.

BLOC 2 (option 1)

Procéder aux opérations de deuxième transformation des viandes et au contrôle qualité, option : « découper les demi-carcasses et quartiers de viande »

- Réaliser la découpe des demi-carcasses et des quartiers de viande en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité, pour assurer la mise à disposition de produits conformes aux critères d'élaboration et/ou au cahier des charges.
- Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et/ou critères d'élaboration et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités.
- 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 travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Réaliser le suivi des produits travaillés 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 deuxième transformation des viandes et au contrôle qualité, option : réaliser les opérations de désossage et parage

- Réaliser le désossage et/ou parage au regard des critères d'élaboration, en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité afin de valoriser les produits.
- Assurer la gestion des co-produits en respectant les consignes de travail de l'entreprise afin d'optimiser la valorisation des produits.
- Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités.
- 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 travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Réaliser le suivi des produits travaillés 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, le nettoyage et/ou la désinfection de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, 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 deuxième 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 :

- 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 deuxième 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 deuxième 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 deuxième transformation des viandes donne droit à **des équivalences** avec des blocs de compétences d'autres CQP reconnus au sein du secteur :

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

F2o FORMATION (Rennes, 35)

contact@f2o-formation.com
02 99 02 52 80

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