



Opérateur en troisième transformation des viandes

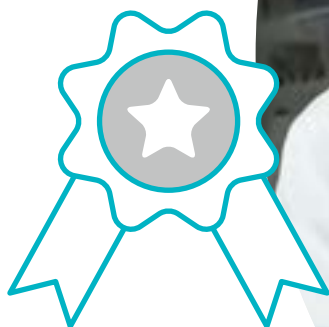
CQP

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 troisième transformation des viandes

fait l'objet d'un enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles (code RNCP : 42069, niveau 3) depuis le 1^{er} avril 2026 pour une durée de trois ans.

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

L'opérateur en troisième transformation des viandes réalise les opérations de fabrication des produits élaborés (préparation d'ingrédients et approvisionnement des lignes de production, conduite de machines, pièceage manuel, conditionnement et étiquetage des produits), en respectant les 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 :

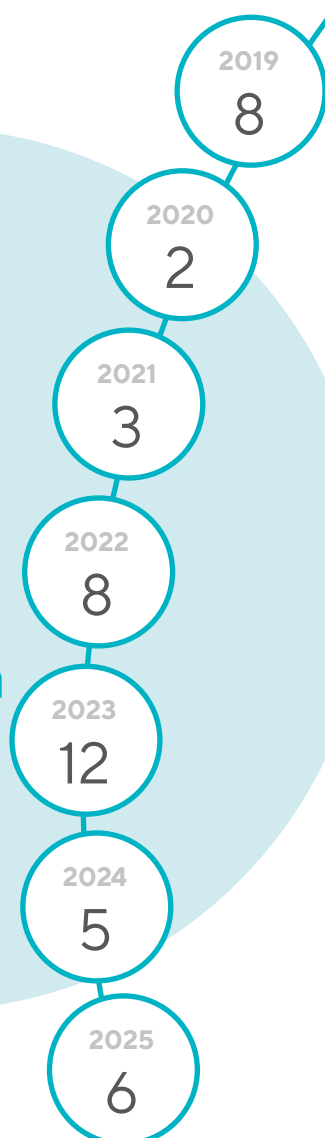
- Opérateur en transformation des viandes
- Opérateur de conditionnement
- Opérateur multi-métiers
- Opérateur polyvalent en 3^e transformation.

Le cadre d'exercice le plus fréquent :

L'opérateur en troisième 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).

Nombre
par an de
certifiés

CQP
Opérateur
en troisième
transformation
des viandes



LE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Le référentiel du CQP Opérateur en troisième transformation des viandes est découpé en **quatre blocs de compétences** dont deux sont obligatoires et au moins 1 bloc de compétences optionnel est à sélectionner suivant sa spécialité.

CQP OPÉRATEUR EN TROISIÈME TRANSFORMATION DES VIANDES

BLOC 1

Préparer les activités de troisième transformation des viandes

- S'équiper des tenues et équipements 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 procédures, 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 troisième transformation des viandes.
- Suivre la disponibilité et la conformité des matières premières, produits et consommables nécessaires à la réalisation de l'activité, à l'aide des moyens de traçabilité adaptés, afin de garantir le respect du cahier des charges de production.

BLOC 2 (option 1)

Procéder aux opérations de troisième transformation des viandes et aux contrôles qualité, option : préparer les recettes

- Préparer les ingrédients et les matières premières nécessaires à son activité, en s'appuyant sur les fiches recettes, afin d'assurer l'approvisionnement des machines et installations.
- Conduire une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'assurer la transformation des viandes selon les standards de qualité.
- 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.
- Vérifier la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes de travail et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de repérer la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Assurer la traçabilité de ses opérations de production, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations à son supérieur hiérarchique ou à ses homologues, afin de garantir le suivi des produits et/ou la poursuite des opérations de conditionnement.

BLOC 3 (option 2)

Procéder aux opérations de troisième transformation des viandes et aux contrôles qualité, option : préparer et piécer les morceaux de viande

- Préparer des morceaux de viande par parage et piéçage manuel, à l'aide des matériels et outils adaptés, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.
- Conduire une ou plusieurs machines de piéçage et tranchage mécanique ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.
- 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.
- Vérifier la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes de travail et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de repérer la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Assurer la traçabilité de ses opérations de production, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations à son supérieur hiérarchique ou à ses homologues, afin de garantir le suivi des produits et/ou la poursuite des opérations de conditionnement.

BLOC 4

Assurer l'entretien, la maintenance et l'amélioration des équipements

- Effectuer le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection et l'entretien 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 des machines et installations, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.
- Vérifier l'état de fonctionnement des machines et des installations, selon les procédures en vigueur, afin d'anticiper les dysfonctionnements.
- Caractériser les dysfonctionnements sur les machines, équipements et matériels, selon les procédures en vigueur, afin d'identifier leur origine et d'agir de manière appropriée.
- Procéder aux activités de maintenance de 1er niveau sur les anomalies et dysfonctionnements courants des machines et installations, dans le respect des règles de sécurité en vigueur, pour éviter les dérives ou limiter l'arrêt de la production.
- Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des processus de travail, en signalant les dysfonctionnements récurrents 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 troisième 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 troisième 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 troisième 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.

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

CECOP-RH (Bihorel, 76)

contact@cecop-rh.com
02 32 87 78 89

EPLEFPA-CFPPA

Saint-Lô Thère (Pont-Hebert, 50)
agnes.deschenes@educagri.fr
02 33 77 80 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



agepev

association pour la gestion
du paritarisme dans
les entreprises des viandes