



Opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie

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 traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie fait l'objet d'une mobilisation continue par les entreprises et salariés du secteur.

L'opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie a pour mission de réceptionner et contrôler la qualité des cuirs et des peaux, les préparer en vue de leur conservation et de leur expédition, dans le respect des objectifs de qualité, de productivité, des 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 traitement des cuirs et peaux

Le cadre d'exercice le plus fréquent :

L'opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie, 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
traitement des
cuirs et peaux
d'animaux de
boucherie**

2019

0

2020

1

2021

0

2022

1

2023

1

LE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Le référentiel du CQP Opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie est découpé en **quatre blocs de compétences**.

CQP OPÉRATEUR EN TRAITEMENT DES CUIRS ET PEAUX D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

BLOC 1

Préparer le poste
de travail

- Adopter une tenue conforme à son arrivée aux postes de travail pour respecter les standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise
- S'informer du planning de travail pour la journée en prenant en compte les consignes auprès du responsable d'équipe ou de ses homologues afin d'organiser son activité
- Préparer les outils, matériels ou équipements nécessaires à son activité sur les lieux de rangement pour assurer la bonne exécution de son travail
- Apprécier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité de son environnement de travail pour répondre aux exigences de qualité et de sécurité de l'entreprise
- Contrôler l'état des matières premières afin de détecter les éventuelles non-conformités.

BLOC 2

Réaliser les opérations
de traitement des cuirs et
peaux

- Apprécier l'état des cuirs et des peaux réceptionnés en respectant les procédures de contrôle de l'entreprise pour les répartir selon les cahiers des charges et les produits finis
- Préparer les cuirs et les peaux conformément aux consignes de qualité et de sécurité en vue de leur conservation
- Réaliser le tri, le pliage des cuirs et peaux afin d'assurer un stockage optimal et de faciliter leur expédition
- Conduire son activité dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité et environnement pour assurer les objectifs de rendement et de productivité.

BLOC 3

Contrôler les produits
travaillés, enregistrer et
transmettre les
informations

- Contrôler la qualité des cuirs et peaux travaillés pour vérifier leur conformité au cahier des charges et/ou aux consignes de travail
- En cas d'anomalie, appliquer l'action corrective adaptée et/ou la signaler à la personne concernée pour garantir la qualité des cuirs et peaux
- Enregistrer les données relatives à son activité pour permettre une traçabilité des informations
- Echanger des informations avec son **supérieur** hiérarchique et l'ensemble des services pour contribuer au bon déroulement et à l'amélioration de l'activité
- Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant pour faciliter son intégration dans le service et au poste y compris les personnes en situation de handicap

BLOC 4

Maintenir son matériel en
état de fonctionnement
et sécuriser ses postes de
travail

- Identifier les dysfonctionnements sur les matériels et selon les procédures en vigueur, soit intervenir, soit prévenir les services concernés.
- Adopter un comportement favorisant sa sécurité et celles des autres pour prévenir les risques dans son espace de travail
- Réaliser le premier nettoyage et/ou la désinfection des outils, matériels et des équipements individuels tout au long de la conduite de poste pour maintenir un état de propreté et de rangement de son poste 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 post
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 post
de travail par le tuteur
en entreprise

➤ Entretien final
avec 2 professionnels
évaluateurs

Délibération du jury paritaire de certification (CPNEFP)

5

L'évaluation du CQP Opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie

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 traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie ;
- une observation au poste de travail, réalisée par le tuteur en entreprise, qui permet d'évaluer les compétences mises en œuvre par le candidat en situation de travail en entreprise ;
- 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.

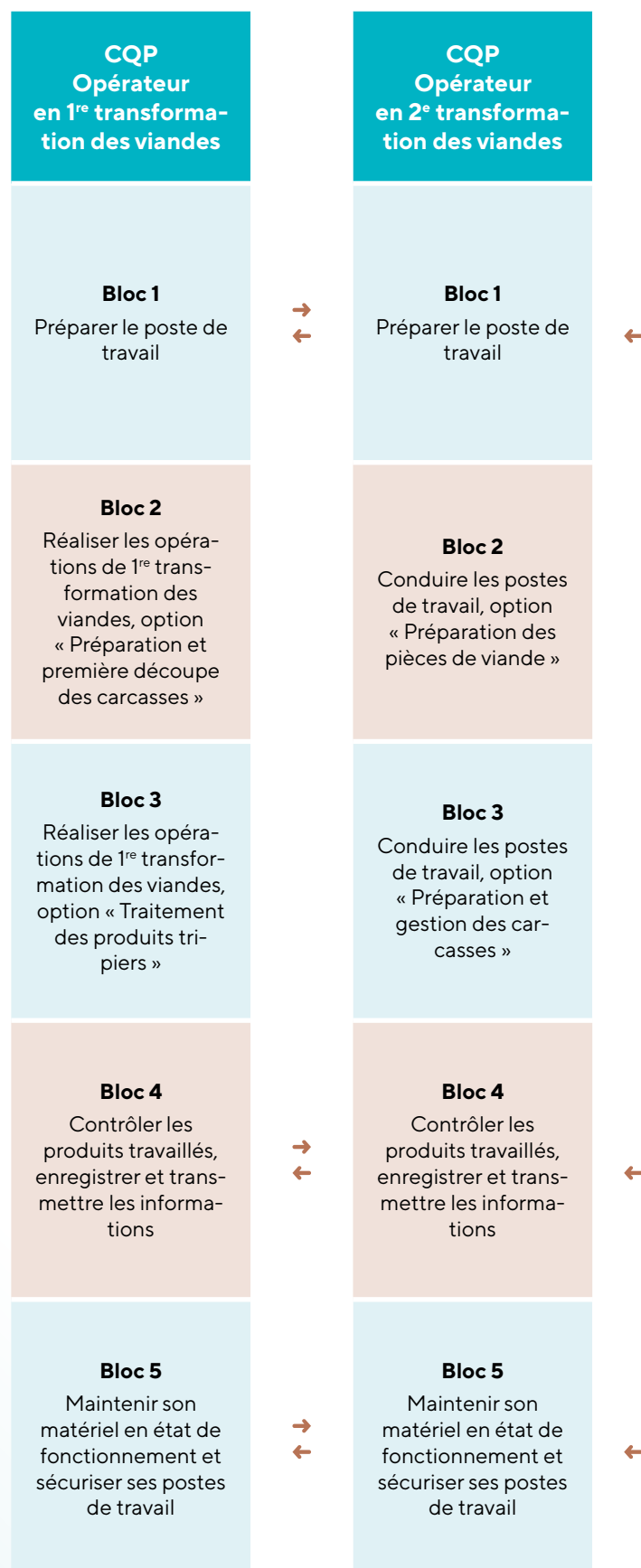
Les modalités d'attribution du CQP Opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie

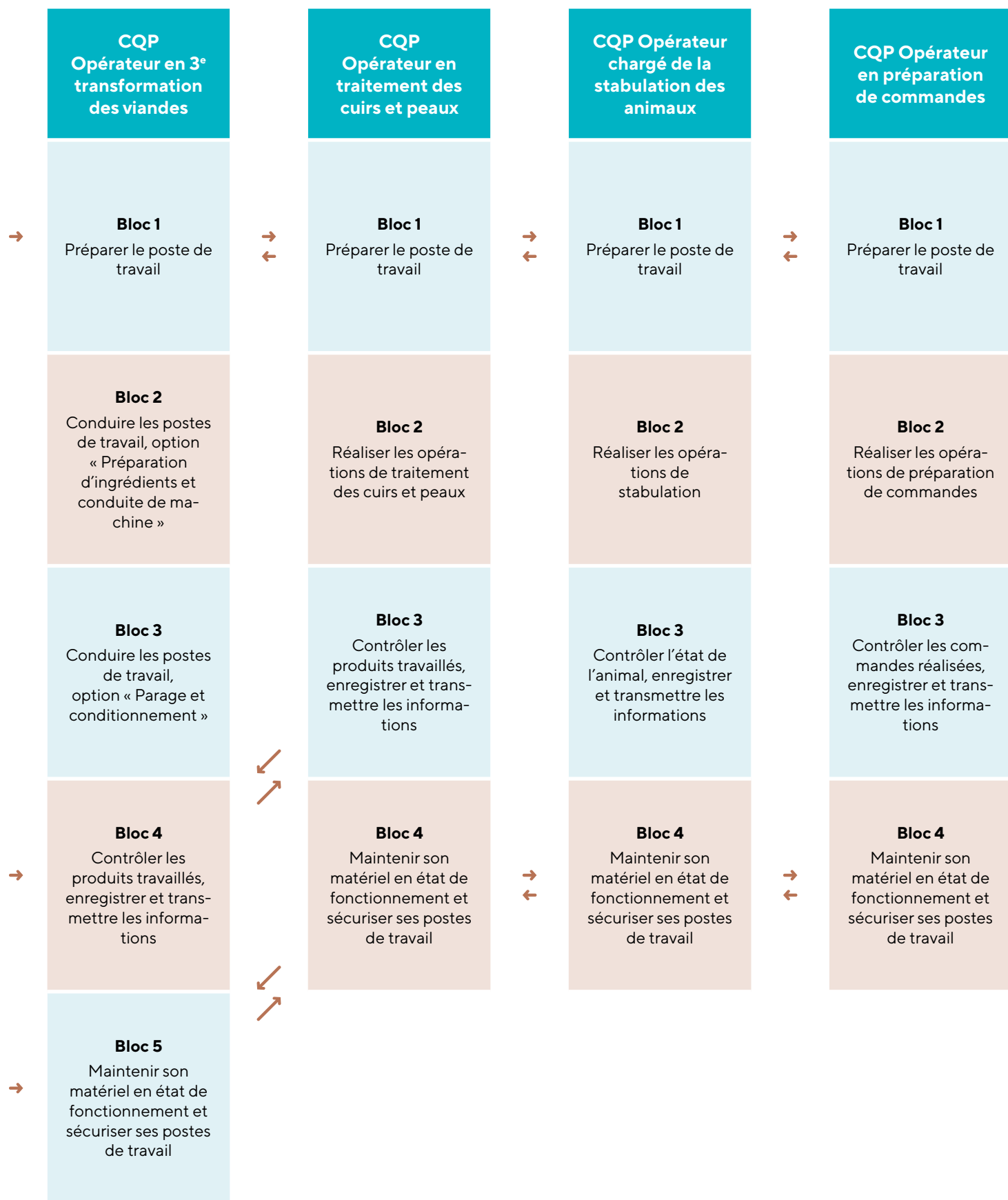
Pour valider un bloc de compétences, le candidat doit obtenir :

- 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 quatre blocs de compétences.

La validation du CQP Opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie donne droit à **des équivalences** avec des blocs de compétences d'autres CQP reconnus au sein du secteur :





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 de compétences
 - Contrat de professionnalisation
 - Fonds conventionnel ICGV
 - Fonds conventionnel multibranches du secteur alimentaire
- La liste est non exhaustive.

LES PRIMES

La prime à l'obtention du CQP :

L'article 9 de l'accord CQP du 5 juillet 2023 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 500 €.

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@apv.fr

FNEAP

contact@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

(Coulounieix-Chamiers, 24)
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

F2.O. 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 HAUTS-DE-FRANCE

(Marcq-en-Barœul, 59)
contact@ifria-hautsdefrance.fr
03 20 99 46 02

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

agepev

association pour la gestion
du paritarisme dans
les entreprises des viandes