



Opérateur en préparation des commandes

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

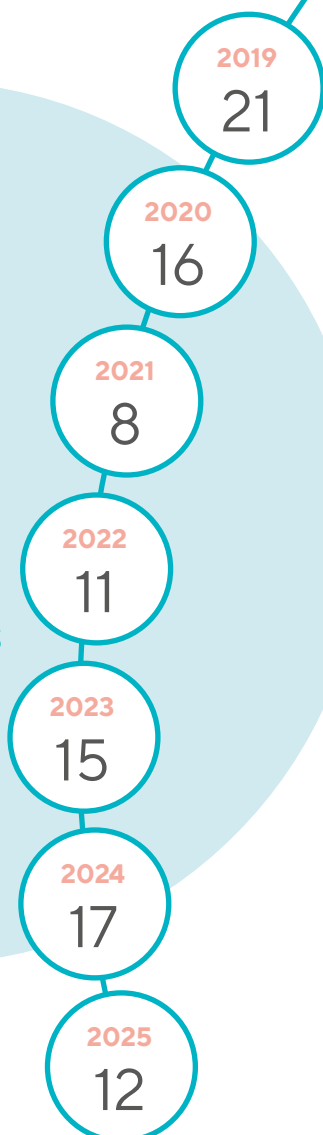


Le CQP Opérateur en préparation de commandes

fait l'objet d'un enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles (code RNCP : 41971, niveau 3) depuis le 27 février 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 préparation
de commandes



L'opérateur en préparation de commandes a pour mission d'assurer les opérations de préparation des commandes en vue de l'expédition 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 :

- Préparateur de commandes
- Opérateur polyvalent en préparation de commandes
- Opérateur de conditionnement
- Technicien préparateur de commandes
- Agent d'expédition

Le cadre d'exercice le plus fréquent :

L'opérateur en préparation de commandes, 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 préparation de commandes 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 PRÉPARATION DE COMMANDES

BLOC 1

Organiser et sécuriser son poste de travail dans le cadre de la préparation de commandes

- 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 consignes, du planning de travail et des bons de commande, afin d'assurer le bon déroulement du planning de commandes.
- 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 son poste 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.
- Suivre l'état et la disponibilité des matières premières et/ou consommables nécessaires à la réalisation de l'activité, à l'aide des moyens de traçabilité adaptés, afin de détecter les éventuelles non-conformités.

BLOC 2

Procéder aux opérations de préparation de commandes, option : conditionnement des pièces de viande

- Trier les pièces de viande à conditionner, selon les consignes issues des commandes internes ou externes et en respectant les règles de rotation, afin de choisir le mode de conditionnement et le contenant adaptés au produit et à sa destination.
- Réaliser l'emballage primaire des pièces de viande, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de chaîne du froid, afin de préserver la qualité sanitaire des produits en vue de leur expédition.
- Vérifier les réglages et paramètres des machines et/ou installations de conditionnement, selon les standards définis par l'entreprise et dans le cadre de son périmètre d'intervention, afin de réagir en cas de non-conformités.
- Vérifier la conformité et la qualité des pièces de viande conditionnées destinées à l'expédition, en se référant aux consignes de conditionnement et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin d'en informer les différents interlocuteurs, le cas échéant.
- Assurer la traçabilité des produits et des opérations de conditionnement, 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 la poursuite du processus de préparation et d'expédition des commandes.

BLOC 3

Procéder aux opérations de préparation de commandes, option : constitution des lots en vue de l'expédition des commandes

- Réaliser l'inventaire et le suivi des stocks des matières premières, des produits finis et des consommables, à l'aide des outils adaptés, afin d'avoir une connaissance du niveau de stock exploitable.
- Sélectionner les produits issus de la transformation des viandes dans les stocks, en tenant compte des bons de commande et des règles de rotation, afin de répondre au cahier des charges du client.
- Constituer les commandes par assemblage logistique sur une unité de conditionnement (palette, colis), conformément aux modes opératoires, aux exigences qualité et aux contraintes d'expédition en vigueur dans l'entreprise et aux cahiers des charges, afin d'assurer leur bonne expédition.
- Vérifier la conformité des commandes préparées ainsi que de la palette et/ou colis, par rapport aux bons de commande, afin d'assurer une livraison conforme.
- Assurer la traçabilité des commandes préparées, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations aux interlocuteurs concernés, afin de garantir le suivi des produits et la poursuite des opérations de préparation de commandes.

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 et l'entretien 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 de nettoyage adaptés afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.
- Caractériser les dysfonctionnements sur les matériels, selon les procédures en vigueur, afin d'identifier leur origine et d'agir de manière appropriée.
- Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, selon les procédures en vigueur, tout au long de l'activité, afin d'alerter le supérieur hiérarchique ou ses homologues, en cas de dérive ou de dysfonctionnement.
- 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 l'activité 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 préparation de commandes

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 préparation de commandes ;
- 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 préparation de commandes

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, et au minimum un bloc de compétences optionnel

La validation du CQP Opérateur en troisième 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 transformation 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

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