

❖ Appellations

- | | |
|---|---|
| ☐ Accrocheur / Accrocheuse en abattoir | ☐ Éviscérateur / Éviscératrice |
| ☐ Boucher industriel / Bouchère industrielle | ☐ Opérateur / Opératrice d'abattage |
| ☐ Bouvier / Bouvière en abattoir | ☐ Ouvrier / Ouvrière d'abattoir |
| ☐ Boyaudier / Boyaudière | ☐ Ouvrier / Ouvrière de découpe de viandes |
| ☐ Chargé / Chargée de pesée en abattoir | ☐ Ouvrier plumeur / Ouvrière plumeuse |
| ☐ Coupeur / Coupeuse de quartiers | ☐ Ouvrier salaisonier / Ouvrière salaisonnière |
| ☐ Déboyauteur / Déboyaudeuse | ☐ Pareur / Pareuse en abattoir |
| ☐ Dégraisseur / Dégraisseuse | ☐ Préparateur / Préparatrice de viandes en industrie |
| ☐ Dépouilleur / Dépouilleuse | ☐ Préparateur / Préparatrice de volailles |
| ☐ Désosseur / Désosseuse | ☐ Sacrificateur / Sacrificatrice |
| ☐ Désosseur-pareur / Désosseuse-pareuse | ☐ Saigneur / Saigneuse |

❖ Définition

Réalise les opérations d'abattage d'animaux, de découpe (désossage, parage, ...) de viandes selon la réglementation des Services Vétérinaires et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
Peut effectuer des opérations de transformation des viandes (salaisons, conserves, plats cuisinés, ...).
Peut coordonner une équipe.

❖ Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.
Un CAP/BEP en industrie alimentaire, boucherie, ... ou une expérience professionnelle dans le secteur de l'alimentaire ou des métiers de bouche peut être demandé.
Une habilitation délivrée par une communauté religieuse est requise pour exercer l'activité de sacrificateur en abattoir.

❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce dans des abattoirs, des entreprises industrielles du travail des viandes (découpe, transformation, ...) en contact avec les services d'hygiène, les services vétérinaires et les fournisseurs.
L'activité peut s'exercer par roulement, les fins de semaine ou de nuit.
Elle peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.
Le port d'Equipement de Protection Individuelle -EPI- (tablier, gants, ...) peut être requis.

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Réceptionner des bêtes vivantes ☐ Préparer une carcasse aux opérations de découpe ☐ Réaliser le calibrage d'une carcasse ☐ Réaliser la pesée d'une carcasse ☐ Stocker un produit ☐ Découper de la viande ☐ Désosser de la viande ☐ Parer de la viande ☐ Nettoyer du matériel ou un équipement ☐ Entretenir un poste de travail ☐ Entretenir un espace de vente ☐ Aiguiser des couteaux ☐ Identifier les types de viandes	R R R R R R R R R R R R	☐ Étourdissement d'un animal par électrocution/électronarcose ☐ Anesthésie animale ☐ Chaîne d'abattage ☐ Dégraissage de viande ☐ Machine à désosser ☐ Découpe de viande ☐ Procédures de nettoyage et de désinfection ☐ Anatomie animale ☐ Stockage de produits alimentaires ☐ Chaîne du froid ☐ Règles et consignes de sécurité ☐ Traçabilité des produits ☐ Normes qualité ☐ Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ☐ Appréciation sensorielle

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Abattre un bovin ☐ Abattre un gibier ou un animal exotique ☐ Abattre un lapin ☐ Abattre un ovin ☐ Abattre un porc ☐ Abattre une volaille ☐ Découper un bovin ☐ Découper un gibier ou un animal exotique ☐ Découper un lapin ☐ Découper un ovin ☐ Découper un porc ☐ Découper une volaille	R R R R R R R R R R R R	

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Dépouiller un animal ☐ Réaliser l'opération de tri des abats	R R	☐ Accrochage de carcasses / viandes ☐ Classification de carcasses ☐ Éviscération animale ☐ Techniques de dépouillement d'un animal ☐ Techniques de saignée d'un animal
☐ Conditionner un produit ☐ Transformer un produit de l'élevage	R R	☐ Techniques de broyage ☐ Tranchage ☐ Procédés de fabrication des produits à base de viandes ☐ Techniques de fumage ☐ Techniques de salaison ☐ Techniques de transformation des viandes
☐ Préparer les commandes ☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Suivre l'état des stocks	Cr C C	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements
☐ Réceptionner des carcasses de viande	R	☐ Modalités de stockage des carcasses de viande
☐ Coordonner l'activité d'une équipe	Es	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Abattoir ☐ Entreprise alimentaire ☐ Ferme d'élevage	☐ Commerce de gros	

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
H2101 - Abattage et découpe des viandes Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes Toutes les appellations	H2407 - Conduite de machine de transformation et de finition des cuirs et peaux Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes Toutes les appellations	H3303 - Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...) Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
H2101 - Abattage et découpe des viandes Toutes les appellations	D1101 - Boucherie Toutes les appellations
H2101 - Abattage et découpe des viandes Toutes les appellations	D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations