

# Opérateur en 2<sup>e</sup> transformation des viandes

## Descriptif

Appelé également découpeur, désosseur, boucher d'atelier de découpe, l'opérateur en 2<sup>e</sup> transformation des viandes réalise les opérations de découpe, désossage, parage, piéçage, sous la responsabilité d'un responsable de secteur ou d'atelier et parfois même, d'un animateur d'équipe.

En fonction de l'organisation de l'atelier, il peut intervenir sur différentes espèces. Il participe à la découpe des quartiers, des pièces avec os, des muscles ou des abats (produits tripiers).

### Le +

Ce métier permet d'acquérir un véritable savoir-faire en matière de boucherie et offre des opportunités d'évolution professionnelle au sein de la filière.

## Qualifications

- Cet emploi est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.
- CAP/BEP en Industrie alimentaire ou Boucherie.
- BAC PRO Bio industries de transformation.
- BTS Industries agroalimentaires.
- CQP Opérateur en 2<sup>e</sup> transformation des viandes.

## Lieu de travail

- ➔ Industrie agroalimentaire
- ➔ Atelier de découpe



# Opérateur en 2<sup>e</sup> transformation des viandes

## Activités

- **Process** : découpe, désossage, parage. Les postes des ateliers sont tournants et nécessitent donc de savoir s'adapter.
- **Qualité** : entretien du matériel, affûtage régulier du matériel de découpe (couteau, cisaille, scie...), détection des différentes anomalies qui peuvent se présenter, respect des procédures de sécurité sanitaire.
- **Communication** : collecter et transmettre les informations sur le produit, en vue de l'amélioration du produit et du process.

## Compétences

L'opérateur en 2<sup>e</sup> transformation des viandes doit avoir une connaissance précise de l'anatomie des animaux et de la typologie des pièces de viande, des règles et consignes de sécurité sur ce poste. Il doit également savoir utiliser parfaitement les machines de découpe.

## Qualités requises

Rigueur, méticulosité, adaptabilité, dynamisme, esprit d'équipe.

