



# Opérateur en transformation des viandes

## Boucher (ère) industriel (le)

### Objectifs

Cette formation prépare aux métiers d'Ouvrier Spécialisé de Découpe, de Désosseur-pareur.

A l'issue la formation, l'Ouvrier spécialisé sera capable de :

- d'utiliser les techniques de transformation des viandes dans le respect de la productivité, du rendement matière et des objectifs qualité,
- d'appliquer les mesures d'hygiène, de prévention et de sécurité au travail nécessaires au bon fonctionnement de son activité.

### Méthodes pédagogiques

- Une formation pratique avec des séquences d'apports théoriques
- Des méthodes pédagogiques actives, lors des mises en situation, afin de mobiliser l'expérience des apprenants
- La désignation d'un tuteur qui accompagne l'apprenant tout au long de la formation
- Un suivi pédagogique de la formation assuré par HYPREVIA

### Contenu de la formation

#### Fonctions transversales

##### Connaissance de l'entreprise et de son environnement (14H)

- ▷ L'entreprise d'accueil
  - Ses activités
  - Ses métiers
  - Les postes de travail
  - Les EPI obligatoires
- ▷ La filière viande

##### Les bonnes pratiques d'hygiène dans l'industrie des viandes (14H)

- ▷ Les types de dangers
- ▷ Notions de microbiologie
- ▷ Les sources de contamination
- ▷ La méthode HACCP
- ▷ Les points de contrôle

**Contrat de  
professionnalisation**  
**Durée : 400 heures sur 12  
mois**  
(Possibilité d'intégration par module)

##### Initiation à la prévention des risques professionnels dans les industries des viandes (7H)

- ▷ Bases en prévention
- ▷ Les accidents du travail et les maladies professionnelles
- ▷ Les situations à risque
- ▷ Les mesures préventives

##### Gestes et postures de travail (7H)

- ▷ Les situations de travail
- ▷ La place de l'activité physique dans l'activité de travail
- ▷ Les liens avec la santé : Anatomie et physiologie de l'appareil locomoteur
- ▷ Les différents facteurs de risque
- ▷ Les principes de base de sécurité physique et d'économie d'effort

#### Fonctions techniques

##### Les techniques d'affûtage et d'affilage des couteaux (21H)

- ▷ Définition
- ▷ Les différentes parties d'un couteau
- ▷ L'entretien d'un couteau
- ▷ La démarche du couteau qui coupe
- ▷ Les différentes parties d'un fusil ou affileur
- ▷ Les angles de coupe
- ▷ Les critères et la gestuelle de l'affûtage

##### Les techniques de désossage et de parage (302H)

- ▷ Composition anatomique et musculature
- ▷ La conformité des produits et le cahier des charges
- ▷ Organisation du poste de travail
- ▷ Les gestes professionnels
- ▷ Les méthodes de désossage (coulage,...)
- ▷ Les méthodes de dénervation et de parage
- ▷ Le choix du matériel adapté à chaque étape

##### Evaluation et accompagnement (35H)

- ▷ Evaluation des savoir-faire pratiques et des compétences transversales
- ▷ Visites en entreprise
- ▷ Bilan final de l'action de formation et de la période de professionnalisation

#### Validation de la formation

Qualification reconnue dans les classifications de la convention collective des entreprises de l'industrie et des commerces de gros de viande