

# H2101

## OUVRIER / OUVRIÈRE D'ABATTOIR

### Autres emplois décrits

- Accrocheur / Accrocheuse en abattoir
- Bouvier / Bouvière en abattoir
- Boyaudier / Boyaudière
- Chargé / Chargée de pesée en abattoir
- Coupeur / Coupeuse de quartiers
- Déboyauteur / Déboyaudeuse
- Dégraisseur / Dégraisseuse
- Dépouilleur / Dépouilleuse
- Éviscérateur / Éviscératrice
- Opérateur / Opératrice d'abattage
- Ouvrier plumeur / Ouvrière plumeuse
- Ouvrier salaisonnier / Ouvrière salaisonnière
- Pareur / Pareuse en abattoir
- Préparateur / Préparatrice de volailles
- Sacrificateur / Sacrificatrice
- Saigneur / Saigneuse

### Définition

- Réalise les opérations d'abattage d'animaux et 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.

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Un CAP/BEP en industrie agro-alimentaire ou en 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.

#### Certifications et diplômes :

- CAP agricole Opérateur en industries alimentaires option conduite de machines
- CAP agricole Opérateur en industries alimentaires option transformation de produits alimentaires
- CAP boucher

# Compétences

## Savoir-faire

Production, Fabrication	<b>Positionner et régler une machine d'abattage</b>
	Affûter un outil, un équipement
	<b>Abattre et nettoyer des animaux</b>
	<b>Réaliser le calibrage d'une carcasse</b>
	Réaliser une pesée
	<b>Dépouiller un animal</b>
	Débarrasser les peaux des chairs, vaisseaux et impuretés de surface
	<b>Découper, désosser, parer de la viande</b>
	<b>Identifier les types et morceaux de viande</b>
	Habiller une volaille
Gestion des stocks	Vider et nettoyer des bêtes
	Transformer des matières premières d'origine animale
	<b>Réceptionner des bêtes vivantes</b>
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	<b>Charger, décharger, manutentionner des produits</b>
	Lever des produits ou du matériel de charge lourde
	Réaliser l'opération de tri des abats
	Stocker un produit
	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
Maintenance, Réparation	Trier des pièces de viande
	Conditionner des produits
	<b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b>
	<b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b>
Transport	Transporter des marchandises
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Soin	<b>Manipuler des animaux</b>
	Évaluer l'état de santé de l'animal
	<b>Procéder à l'anesthésie ou à l'euthanasie d'un animal</b>
Organisation	Respecter le bien-être animal (RPA)  Émergent
	Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

# Savoir-être professionnels

- Travailler en équipe
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision

# Savoirs

Domaines d'expertise

- Anatomie animale
- Anesthésie animale**
- Dégraissage de viande**
- Gestes et postures de manutention
- Tranchage

Normes et procédés

- Abattage d'un animal d'élevage**
- Abattage d'un gibier ou d'un animal exotique
- Chaîne du froid**
- Classification de carcasses
- Modalités de stockage des carcasses de viande
- Procédés de découpage
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Normes qualité**
- Procédures de nettoyage et de désinfection**
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Traçabilité des produits**
- Règles et consignes de sécurité**




Produits, outils et matières

- Chaîne d'abattage**
- Machine de découpe de viande
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de machine de découpage automatique
- Utilisation de machines à désosser**
- Utilisation de matériel de contention animale
- Caractéristiques des carcasses de viande
- Types de viande**

Techniques professionnelles

- Techniques d'accrochage manuel
- Techniques d'étourdissement d'un animal par électrocution/électronarcose**
- Techniques d'éviscération animale
- Techniques de dépouillement d'un animal
- Techniques de saignée d'un animal

## Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	En ligne ou ilot de production
		En zone frigorifique
		Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
		Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
		Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
		Position pénible
	Horaires et durée du travail	Station debout prolongée
		Travail répétitif ou cadence imposée
		Travail de nuit
		Travail le week-end
	Statut d'emploi	Travail par roulement
		Travail posté (2x8, 3x8, 5x8, etc.)
		Salarié secteur privé (CDI, CDD)

## Secteurs d'activité

• Industrie - Alimentaire