

CCPQ

Bd Pachéco - 19 - boîte 0
1010 Bruxelles

Tél. : 02 210 50 65

Fax : 02 210 55 33

Email : ccpq@profor.be

www.enseignement.be

4. HOTELLERIE - ALIMENTATION

4.2. BOUCHERIE - CHARCUTERIE

4.2.12. DECOUPEUR – DESOSSEUR / DECOUPEUSE - DESOSSEUSE

PROFIL DE QUALIFICATION

Validation par la C.C.P.Q.

Le 27.03.2003

LE METIER

Les découpeurs- désosseurs / découpeuses- désosseuses de viande reçoivent les carcasses de viande provenant de l'abattage. Ils /elles travaillent dans des ateliers de découpe ou des boucheries industrielles.

Dans ce métier, le travail se fait tôt en journée et se répartit sur 5 jours de la semaine.

I. FONCTIONS TECHNIQUES.

FONCTIONS	ACTIVITES	COMPETENCES
1. ACHEMINER LES CARCASSES.	1.1. Soulever, balancer et/ou guider les carcasses sur les palans.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le bon « accrochage » des carcasses. • Utiliser les techniques et le matériel de manutention. • Appliquer les normes d'ergonomie.
	1.2. Peser les carcasses.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les techniques adéquates. • Utiliser le matériel adéquat.
2. VERIFIER LA TRACABILITE DES CARCASSES	2.1. Identifier les carcasses ou demi-carcasses.	<ul style="list-style-type: none"> • Décrypter les étiquettes d'identification. • Identifier les codes utilisés. • Contrôler scrupuleusement l'adéquation entre les bons de livraison et le certificat de traçabilité.
	2.2. Respecter l'étiquetage.	<ul style="list-style-type: none"> • Etre conscient de l'importance capitale de l'étiquetage légal.
	2.3. Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la conformité des données. • Ecrire lisiblement dans le cas d'un listing manuel . • Respecter l'ordre de traitement des données. • Encoder les données, le cas échéant.
3. DIAGNOSTIQUER LES CRITERES DE QUALITE DES CARCASSES	3.1. Signaler les carcasses endommagées.	<ul style="list-style-type: none"> • Etre attentif à l'état des carcasses. • Requérir l'avis du responsable d'atelier en cas de doute.
	3.2. Contrôler les températures.	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître et respecter les températures légales. • Utiliser un thermomètre- sonde pour s'assurer que la chaîne du froid n'est pas rompue.
	3.3. Participer à l'évaluation de la qualité de la viande et au tri des morceaux destinés à la charcuterie.	<ul style="list-style-type: none"> • Apprécier la fraîcheur en fonction de la couleur de la viande.
	3.4. Informer le responsable de la chaîne en cas de	<ul style="list-style-type: none"> • Appréhender les problèmes.

	problèmes de conformité.	<ul style="list-style-type: none"> • Etre conscient de ses responsabilités. • Respecter et appliquer les procédures de l'entreprise .
4. DECOUPER	4.1. Pratiquer la découpe primaire des carcasses .	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes carcasses. • Appliquer les techniques spécifiques de découpe selon les carcasses. • Utiliser correctement et avec précision les scies, couteaux et autre matériel de découpe. • Lire le poids des coupes sur les balances informatisées.
	4.2. Pratiquer la découpe secondaire.	<ul style="list-style-type: none"> • Portionner en fonction des consignes (poids et type). • Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges. • Intervenir adéquatement lors d'une anomalie (abcès, ...).
	4.3. Enregistrer des données.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en mémoire le poids indiqué par la balance. • Le reporter dans le cahier de commandes . • Mettre en mémoire le détail d'une commande pour éviter les pertes de temps.
5. DESOSSER	5.1. Séparer, parer, peler les différentes pièces de viande.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes pièces de viande . • Appliquer les techniques de désossage et de parage.
	5.2. Classer les morceaux suivant les différentes catégories.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes catégories. • Classer avec ordre et rigueur.
	5.3. Trier les os .	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur.
6. DESOSSER ET DECOUPER LA VIANDE DE PORC	6.1. Préparer à la découpe.	<ul style="list-style-type: none"> • Couper les pattes. • Couper la tête.
	6.2. Désosser et découper les différentes parties du porc.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le PH au moyen de la sonde. • Découper et dégager les côtes, les épaules, les

		<p>jambons, la poitrine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découper en fonction de la destination (2 sortes de découpe pour la charcuterie, 1 pour la boucherie). • Respecter le cahier des charges.
<p>7. DESOSSER ET DECOUPER</p> <ul style="list-style-type: none"> - LES BOVINS - LES CHEVAUX 	7.1. Séparer les avants et les arrières.	<ul style="list-style-type: none"> • Découper les quartiers avants. • Découper les quartiers arrières. • Identifier les différents quartiers découpés. • Séparer les bas morceaux.
	7.2. Désosser les différents quartiers.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes parties . • Réaliser la découpe subséquente selon le cahier des charges.
	7.3. Trier les os des bovins en fonction de leurs risques.	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur concernant les <u>MRS.</u>

I. FONCTIONS TRANSVERSALES communes aux 2 volets.

FONCTIONS	ACTIVITES	COMPETENCES
1. S'INTEGRER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE.	1.1. S'adapter aux exigences et aux conditions de travail du métier.	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve des qualités physiques inhérentes au métier : <ul style="list-style-type: none"> ➤ résister au froid, à l'humidité et aux odeurs ; ➤ pouvoir marcher, grimper, se pencher ; ➤ se tenir debout et en équilibre stable pendant une longue période (nettoyage, coupe et parage) ; ➤ coordonner ses membres et sa vision (adresse manuelle) ; ➤ ne pas être dégoûté par le sang ; ➤ agir avec la précision suffisante pour éviter les accidents. • Respecter la hiérarchie. • Appliquer les consignes générales et celles particulières de l'entreprise.
	1.2. Travailler en équipe.	<ul style="list-style-type: none"> • Assumer son travail en respectant le travail des autres. • Instaurer et entretenir de bonnes relations de travail avec ses collègues. • Aider un collègue en difficulté.
	1.3. S'adapter au rythme de la chaîne de production.	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la cadence. • Exécuter des gestes précis dans un ordre précis. • Etre conscient que le moindre manquement peut influencer le résultat total de la production.

	1.4. S'adapter à des opérations de type et de durée différents.	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluer ses forces et ses faiblesses. • Adapter les techniques aux différents types de production.
	1.5. Se situer dans la chaîne alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> • Etre conscient des conséquences de la bonne marche de son travail sur la santé du consommateur.
2. RESPECTER LES REGLES DE SECURITE ET D'HYGIENE ET LES NORMES D'ERGONOMIE	2.1. S'adapter aux règlements et normes en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les législations sur le traitement des denrées (être conscient que le non- respect des législations entraîne des dangers d'ordres sanitaire et commercial). • Appliquer, selon la législation en vigueur : <ul style="list-style-type: none"> ➤ les règles d'hygiène personnelle et professionnelle, ➤ les règles de sécurité, ➤ les normes de santé et d'ergonomie. • Décrypter les pictogrammes.
	2.2. Porter les vêtements de travail et de sécurité prévus par la législation.	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le règlement de travail.
	2.3. Comprendre et respecter des procédures.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir correctement les « check-lists ». • Etre conscient que la signature des « check-lists » engage la personne physique.
3. RESPECTER LES NORMES DE QUALITE	3.1. S'adapter aux normes de qualité en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Etre conscient de l'impact de la qualité de son travail sur la rentabilité de l'entreprise. • Adapter la précision de son geste (pas de coup de couteau dans la viande !). • Respecter la législation en vigueur.
4. RESPECTER L'ENVIRONNEMENT	4.1. Procéder au tri des matières.	<ul style="list-style-type: none"> • Pratiquer le tri des déchets. • Appliquer la législation en matière de recyclage. • Appliquer la législation particulière concernant les Matériaux à Risque Spécifié (MRS).
5. ASSURER LA MAINTENANCE	5.1. Entretenir les machines et l'outillage.	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir les produits adéquats et appliquer les procédés de nettoyage et de désinfection prônés par l'entreprise selon la législation en

		<p>vigueur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser méticuleusement les hydronettoyeurs. • Nettoyer les endroits à risque (coins,...) • Respecter les règles élémentaires d'hygiène lors du nettoyage . • Nettoyer et désinfecter son outillage personnel. • Nettoyer et désinfecter le matériel collectif. • Pouvoir effectuer le démontage et le remontage du matériel. • Signaler les pièces défectueuses au technicien.
	5.2. Entretien des locaux, frigos, chambres froides.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits spécifiques à chaque type de nettoyage et de désinfection. • Appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection prônées par l'entreprise et la législation en vigueur.
6. SE PERFECTIONNER	6.1. S'informer des nouveautés techniques et technologiques.	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations dans les foires alimentaires, les démonstrations professionnelles, les revues spécifiques au métier, ... • Se former aux nouvelles techniques et technologies.
	6.2. Répondre aux besoins de l'entreprise lorsqu'elle propose des formations .	<ul style="list-style-type: none"> • Etre conscient que la qualité de son travail dépend aussi d'une formation actualisée.