Abattage et découpe des viandes

Domaine : Production industrielle

Appellations

- Éviscérateur en abattoir
- Boucher industriel
- Dégraisseur en abattoir
- Préparateur de viandes en industrie
- Dépouilleur en abattoir
- Agent de saignée en abattoir
- Désosseur
- Ouvrier découpe de viandes
- Accrocheur en abattoir
- Ouvrier plumeur de volailles
- Ouvrier d'abattoir
- Préparateur de volailles
- Agent éviscérateur en abattoir
- Saigneur en abattoir
- Chargé de pesée en abattoir
- Sacrificateur d'animaux
- Agent d’abattage d'animaux

Accès au métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier. Cependant, une expérience professionnelle dans le secteur de l\'alimentaire ou des métiers de bouche peut être demandée. Il est également accessible avec un Certificat d\'Aptitude Professionnelle -CAP- en industrie alimentaire, boucherie, ... Une habilitation délivrée par une communauté religieuse est requise pour exercer l\'activité de sacrificateur en abattoir.

Conditions d'exercice

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'abattoirs, ateliers de désossage, entreprises agroalimentaires en contact avec les services d'hygiène et les fournisseurs. L'activité peut nécessiter le port de charges lourdes et impliquer un travail en zone froide. L'activité peut s'exercer par roulement, les weekends ou de nuit. Le port

 d'équipement de protection peut être requis.

Activités de base

• Effectuer le nettoyage et désinfection de la zone de travail et du matériel • Procéder à la découpe et au stockage des quartiers de viande selon le plan de production • Réceptionner les animaux et préparer les conditions d'abattage • Réceptionner les carcasses d'animaux (pesée, calibrage, débitage en quartiers, ...) et effectuer les opérations de désossage

Compétences de base

• Modalités de stockage des produits alimentaires • Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Techniques de découpe des viandes • Utilisation de machines de découpe de viande

Activités spécifiques

• Bovins • Coordonner l'activité d'une équipe -Techniques d'animation d'une équipe • Ovins • Procéder aux opérations de conditionnement des produits selon les commandes (étiquetage, marquage, emballage, ...) -Techniques d'emballage et de conditionnement • Réceptionner les animaux et procéder aux opérations d'abattage selon le rite musulman • Volailles