

## CCPQ

Bd Pachéco - 19 - boîte 0  
1010 Bruxelles

Tél. : 02 210 50 65

Fax : 02 210 55 33

Email : [ccpq@profor.be](mailto:ccpq@profor.be)

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

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

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

## I. FONCTIONS TRANSVERSALES communes aux 2 volets.

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

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

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