FORMATION PRÉPARANT AU CQP OPÉRATEUR EN PREMIÈRE TRANSFORMATION DES VIANDES

Développez les compétences de vos collaborateurs et accompagnez-les vers une certification reconnue par la branche professionnelle.

L'IFRIA OUEST propose une formation préparant au CQP Opérateur en première transformation des viandes, destinée aux salariés exerçant ou se préparant à exercer des fonctions en lien avec opérations de première transformation des viandes.

Grâce à un parcours individualisé, construit à partir des compétences déjà maîtrisées et des besoins de l'entreprise, les participants renforcent leurs savoir-faire et se préparent aux évaluations de certification.

L'opérateur intervient dans les premières étapes de transformation des animaux de boucherie : préparation des carcasses ou traitement des produits tripiers et abats. Il contribue à la qualité sanitaire, à la traçabilité et à la sécurité des opérations, dans le respect du bien-être animal.

La formation permet d'acquérir ou de renforcer les compétences nécessaires à l'exercice de ces activités. Le parcours est adapté à chaque participant à partir d'un positionnement initial.

La formation est distincte de la certification : elle prépare aux compétences et aux évaluations attendues ; l'obtention du CQP relève du jury compétent.

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : individualisée selon les résultats du positionnement et les blocs de compétences préparés.

Modalités : formation continue, en présentiel, avec un parcours adapté aux besoins du participant.

- Certification préparée : CQP Opérateur en première transformation des viandes.
- Code RNCP : 42067 – Niveau 3.
- Certificateurs : OCAPIAT et CPNEFP des Industries et Commerces en Gros des Viandes (ICGV).
- Date d'échéance de l'enregistrement : 1er avril 2029.

IFRIA OUEST
L'expert des compétences agroalimentaires



DURÉE & ORGANISATION

- **Inter-entreprise :** Présentiel
- **Intra-entreprise :** Présentiel
- **Diplôme :** Niveau 3 (Equivalent CAP)
- **Secteur :** Production
- **Code RNCP : 42067**

LIEU DE FORMATION

IFRIA OUEST
5 rue Pierre Tremintin
29000 Quimper

QUI SOMMES NOUS ?

Depuis 30 ans, l'IFRIA OUEST accompagne le développement des compétences des salariés d'aujourd'hui et de demain des industries agroalimentaires.

Nos équipes et nos partenaires pédagogiques forment chaque année nos apprentis aux métiers des entreprises agroalimentaires du BAC PRO au BAC +5.

L'IFRIA OUEST détient le rôle de coordonateur entre les deux entités formatrices, l'établissement de formation et l'entreprise, afin de garantir la cohérence de l'enseignement dispensé à l'apprenti.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Des promotions à taille humaine
- Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise
- Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
- Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- Des poursuites d'études nombreuses et variées

PROGRAMME

Présentation

La formation s'appuie sur les blocs de compétences du référentiel RNCP. Selon le positionnement, le parcours peut concerner tous les blocs ou seulement certains d'entre eux, en tenant compte des options professionnelles pertinentes.

Le programme est adapté aux compétences à développer et aux spécificités de l'entreprise, dans le respect du référentiel de certification.

Bloc 1 – Préparer les activités de première transformation des viandes

- Organiser son activité selon les consignes et le programme de production.
- Préparer et sécuriser son poste, ses outils et ses équipements.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques.

Bloc 2 – Procéder aux opérations de première transformation des viandes et aux contrôles qualité — option Préparer les carcasses

- Réaliser les opérations de préparation et de finition des carcasses.
- Respecter les règles de sécurité, de qualité et de bien-être animal.
- Contrôler la conformité des produits et assurer leur traçabilité.

Bloc 3 – Procéder aux opérations de première transformation des viandes et aux contrôles qualité — option Traiter les produits tripiers et abats

- Effectuer les opérations de traitement des produits tripiers et des abats.
- Réaliser le conditionnement et le stockage selon les procédures.
- Contrôler la qualité, la traçabilité et la gestion des coproduits.

Bloc 4 – Assurer le nettoyage, l'entretien et l'amélioration continue de son poste de travail

- Nettoyer et entretenir le poste, les outils et les équipements.
- Repérer et signaler les anomalies de fonctionnement.
- Contribuer aux actions d'amélioration continue.

QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Les fonctions visées comprennent notamment :

- Opérateur d'abattoir
- Opérateur d'abattage
- Opérateur en traitement des abats
- Opérateur en transformation des viandes

Le parcours peut accompagner une prise de poste, la consolidation des compétences ou une évolution professionnelle dans les métiers de la filière viande.

Cette certification s'inscrit dans une logique de professionnalisation en situation d'emploi. Elle n'a pas pour finalité une poursuite d'études, mais peut favoriser l'évolution professionnelle (mobilité interne, changement de poste ou de niveau de responsabilité) et être complétée par d'autres certifications professionnelles.

QUELLE EST LA CERTIFICATION VISÉE ?

La formation prépare au CQP Opérateur en première transformation des viandes – RNCP 42067, niveau 3. Chaque bloc peut faire l'objet d'une validation indépendante. Les deux blocs communs (préparation des activités et nettoyage/entretien) et l'un des deux blocs optionnels sont nécessaires pour obtenir le CQP.

Les équivalences et correspondances éventuelles sont précisées dans la fiche officielle France compétences

INFORMATIONS PRATIQUES COMPLÉMENTAIRES

Quels sont les objectifs de la formation ?

À l'issue du parcours, selon les blocs préparés, les participants devront être capables de :

- Organiser son activité selon les consignes et le programme de production.
- Réaliser les opérations de préparation et de finition des carcasses.
- Effectuer les opérations de traitement des produits tripiers et des abats.
- Nettoyer et entretenir le poste, les outils et les équipements.

La formation prépare également aux évaluations prévues pour l'obtention du CQP.

Quelles sont les modalités pédagogiques ?

- Apports théoriques et pratiques adaptés au métier.
- Exercices, démonstrations et études de cas.
- Mises en situation professionnelles et applications sur le poste de travail.
- Accompagnement individualisé et suivi de la progression.

Quelles sont les modalités d'évaluation ?

Pendant la formation : un positionnement initial et des évaluations formatives permettent de mesurer la progression et d'ajuster les apprentissages.

Pour la certification : questionnaire à visée professionnelle, mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury, conformément au référentiel du CQP. La décision de certification appartient aux instances compétentes.

Pour obtenir le CQP, le candidat doit avoir validé l'ensemble des blocs de compétences.

Comment accéder à la formation ?

L'accès débute par un échange avec l'entreprise et le salarié pour analyser les besoins et vérifier l'adéquation du projet avec le CQP. Un positionnement permet ensuite de définir le parcours.

Délais d'accès : Selon les besoins de l'entreprise, le positionnement des participants et la disponibilité des intervenants.

La formation est-elle accessible aux personnes en situation de handicap ?

L'IFRIA OUEST s'engage à favoriser l'accès à ses formations aux personnes en situation de handicap.

Notre référente handicap accompagne les participants et les entreprises dans l'identification des besoins et la recherche d'aménagements adaptés, en lien avec les partenaires spécialisés lorsque cela est nécessaire.

Vous avez un besoin particulier ? Contactez notre référente handicap pour étudier les possibilités d'adaptation de votre parcours.

Quelle est la durée, le coût et le lieu de la formation ?

Durée : définie après positionnement, selon les compétences à développer et les blocs préparés.

Coût : formation en intra-entreprise, 1 200 € par journée pour un groupe, à titre indicatif. Le coût de l'accompagnement et des évaluations de certification est distinct du coût de formation.

Lieu : défini en fonction de l'entreprise ou des entreprises participantes. Un devis et un programme individualisé sont proposés après étude du projet.

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OUEST ?

Depuis 30 ans, l'IFRIA OUEST accompagne les entreprises agroalimentaires de Bretagne et des Pays de la Loire dans le développement des compétences de leurs collaborateurs.

Notre connaissance des métiers et des environnements industriels nous permet de construire des formations opérationnelles, adaptées aux besoins des entreprises et directement applicables sur le terrain.

Nos points forts :

- Des intervenants experts des métiers de l'agroalimentaire.
- Des parcours individualisés à partir des compétences déjà acquises.

- Des méthodes pédagogiques privilégiant la mise en pratique.
- Un accompagnement de proximité, en lien étroit avec l'entreprise.

ADMISSION

Public : Cette formation s'adresse aux salariés des entreprises agroalimentaires exerçant ou se préparant à exercer des fonctions liées à opérations de première transformation des viandes.

Modalités d'accès et délais : Être salarié d'une entreprise agroalimentaire relevant de la branche habilitée à mobiliser le CQP ou d'une branche autorisée. Aucun diplôme ni expérience préalable dans le métier n'est exigé pour accéder à la formation. Un positionnement initial permet d'adapter le parcours.

Handicap : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation et d'accessibilité à étudier avec le référent handicap du centre.

COÛT

Mise à jour : 26/11/2026

IFRIA OUEST
L'expert des compétences agroalimentaires

www.ifria-ouest.fr

IFRIA OUEST
5 rue Pierre Tremintin
29000 Quimper

Contact
contact@ifria-ouest.fr
02 98 64 55 51

VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS ?

Candidatez ou demandez des informations sur la formation