

## H2101 - Abattage et découpe des viandes

### Appellations (Métiers courants)

- Ouvrier / Ouvrière d'abattoir

### Définition

Réalise les opérations d'abattage d'animaux, 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 (salaisons, conserves, plats cuisinés, ...).  
Peut coordonner une équipe.

### Accès à l'emploi métier

*Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg*

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Un CAP/BEP en industrie alimentaire, 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.

### Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce dans des abattoirs, des entreprises industrielles du travail des viandes (découpe, transformation, ...) en contact avec les services d'hygiène, les services vétérinaires et les fournisseurs.

L'activité peut s'exercer par roulement, les fins de semaine ou de nuit.

Elle peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Le port d'Equipement de Protection Individuelle -EPI- (tablier, gants, ...) peut être requis.

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Réceptionner les bêtes vivantes, les diriger vers la chaîne d'abattage et procéder à leur abattage après anesthésie, électrocution, ...</li><li>■ Préparer les carcasses (plumaison, arrachage de peau, ...) aux opérations de découpe</li><li>■ Effectuer la pesée, le calibrage des carcasses et les stocker en cellules de refroidissement, chambres froides</li><li>■ Débitner les carcasses en deux, en quartiers, en pièces de viande (jambon, épaule, longe, cuisse, ...)</li><li>■ Désosser les pièces de viande et effectuer le dégraissage/ parage de la viande</li><li>■ Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-</li><li>■ Normes qualité</li><li>■ Traçabilité des produits</li><li>■ Typologie des pièces de viande</li><li>■ Règles et consignes de sécurité</li><li>■ Chaîne du froid</li><li>■ Conditions de stockage de produits alimentaires</li></ul>

## H2101 - Abattage et découpe des viandes

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Techniques de dégraissage des viandes</li><li>■ Anatomie animale</li><li>■ Procédures de nettoyage et de désinfection</li><li>■ Techniques de découpe des viandes</li><li>■ Aiguisage des couteaux</li><li>■ Utilisation de machine de découpe de viande</li><li>■ Utilisation de machine à désosser</li><li>■ Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)</li></ul>

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Effectuer l'abattage ou la découpe de : <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bovins</li><li>■ Gibiers, viandes exotiques, ...</li><li>■ Lapins</li><li>■ Ovins</li><li>■ Porcins</li><li>■ Volailles</li></ul>	
Effectuer des opérations d'abattage ou de découpe : <ul style="list-style-type: none"><li>■ Accrochage</li></ul>	

## H2101 - Abattage et découpe des viandes

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anesthésie</li> <li>■ Classification et codification de carcasses</li> <li>■ Electrocutation/Electronarchose</li> <li>■ Emoussage/Parage</li> <li>■ Eviscération</li> <li>■ Pelage/Dépouillement/Arrachage de peau</li> <li>■ Plumage</li> <li>■ Saignée/Egorgement</li> <li>■ Tri des abats</li> </ul>	
Réaliser des opérations de transformation de produits par :	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédés de fabrication des produits à base de viandes (cycle, dosage, mélanges matières, cuisson...)</li> <li>■ Techniques de fumage</li> <li>■ Techniques de salaison</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Broyage</li> <li>■ Conditionnement</li> <li>■ Fumage</li> <li>■ Salaison</li> <li>■ Tranchage</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Règles de gestion de stocks</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réceptionner les carcasses, les pièces de viande, contrôler les produits et les stocker en chambres froides, réfrigérateurs</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coordonner l'activité d'une équipe</li> </ul>	

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
------------	----------	------------

## H2101 - Abattage et découpe des viandes

### Environnements de travail

#### Structures

- Abattoir
- Entreprise alimentaire
- Ferme d'élevage

#### Secteurs

- Commerce de gros

#### Conditions

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

#### Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

#### Vers

- H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire
- H2407 - Conduite de machine de transformation et de finition des cuirs et peaux

#### Emplois envisageables si évolution

#### Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

#### Vers

- D1101 - Boucherie
- D1103 - Charcuterie - traiteur