

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE

DÉCOUPEUR - DÉSOSSEUR DÉCOUPEUSE - DÉSSOSSEUSE ?

**Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.**

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétences pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.

Le métier de découpeur-désosseur est divisé en 3 unités de compétence.

QUESTIONS GÉNÉRALES

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation dans le métier visé ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment.
Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

Si oui :

a) De quand date-t-elle ?

- d'1 an : *la validation est envisageable.*
 + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable à ce qui est pratiqué en Belgique.*

2. Comprenez-vous des consignes (orales et écrites) en français ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

3. Connaissez-vous les normes en vigueur dans le secteur alimentaire (traçabilité, sécurité, hygiène) ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *il vous sera demandé de travailler suivant ces règles lors de l'épreuve de validation.*

4. Pouvez-vous compléter un registre de traçabilité avec les codes nécessaires ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

Code métier	Type de document	Version	Page
DECDES	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 9



5. Pouvez-vous détecter les principales anomalies d'une pièce de viande ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

UNITÉ 1 : DÉCOUPER ET DÉOSSER DES BOVINS OU DES CHEVALINS

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra, dans le respect des règles professionnelles, de la législation en vigueur, des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement :

- Agencer les postes de travail en fonction de la fiche technique / de production / d'instruction
- Sélectionner les carcasses à traiter
- Préparer le travail de découpe
- Pratiquer la grosse découpe
- Pratiquer le désossage des différentes parties issues du travail de la grosse découpe
- Stocker les pièces de viande
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail.

1. Pouvez-vous suivre le plan de nettoyage en vigueur dans une entreprise ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

2. Connaissez-vous les principaux codes d'une étiquette d'identification ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas envisageable. La connaissance de ces cadres est indispensable pour réussir l'épreuve.*

3. Pouvez-vous identifier les MRS (matériels à risques spécifiés) d'une carcasse ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

4. Pouvez-vous appliquer des techniques précises de désossage et de dépiéçage en suivant un cahier des charges ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *cela sera évalué lors de l'épreuve de validation.*

5. Êtes-vous attentif aux entailles inutiles ou dévalorisantes ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est un point d'attention dans l'épreuve de validation.*

6. Connaissez-vous les différentes catégories des morceaux de viande et les morceaux qui y correspondent ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve de validation. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

Code métier	Type de document	Version 1.0	Page
DECDES	Outil de positionnement	Doc Officiel	Page 2 sur 9



Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs Globalisants
1. Conformité de la production	1.1. Le poste de travail est agencé adéquatement
	1.2. La découpe correspond aux attentes de la fiche technique / de production / d'instruction
	1.3. Les quartiers découpés sont stockés adéquatement
	1.4. Les pièces de viande sont stockées adéquatement
2. Cohérence de la démarche	2.1. La chronologie des étapes est pertinente
	2.2. Le choix des différentes techniques est judicieux
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés
3. Respect des règles professionnelles	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées
	3.2. Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées
	3.3. Les règles de sécurité personnelle sont appliquées
	3.4. Les règles environnementales sont appliquées
	3.5. L'attitude générale est professionnelle
	3.6. Les règles d'ergonomie sont appliquées

Code métier	Type de document	Version 1.0	Page
DECDES	Outil de positionnement	Doc Officiel	Page 3 sur 9



UNITÉ 2 : DÉCOUPER ET DÉSOSSER DES PORCINS

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra, dans le respect des règles professionnelles, de la législation en vigueur, des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement :

- Agencer les postes de travail en fonction de la fiche technique / de production / d'instruction
- Sélectionner les carcasses à traiter
- Préparer le travail de découpe
- Pratiquer la grosse découpe
- Pratiquer le désossage des différentes parties issues du travail de la grosse découpe
- Stocker les pièces de viande
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail.

1. Pouvez-vous suivre le plan de nettoyage en vigueur dans une entreprise ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

2. Pouvez-vous identifier correctement les différents cachets requis pour la traçabilité de la viande porcine ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

3. Pouvez-vous assurer la traçabilité complète d'une carcasse de porc ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

4. Pouvez-vous appliquer des techniques précises de désossage et de dépiéçage en suivant un cahier des charges ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *cela sera évalué lors de l'épreuve de validation.*

5. Êtes-vous attentif aux entailles inutiles ou dévalorisantes ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est un point d'attention dans l'épreuve de validation.*

6. Pouvez-vous identifier et désigner les morceaux de la demi-carcasse et de l'épaule de porc ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

Code métier	Type de document	Version 1.0	Page
DECDES	Outil de positionnement	Doc Officiel	Page 4 sur 9



Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs Globalisants
1.Conformité de la production	1.1. Le poste de travail est agencé adéquatement
	1.2. La découpe correspond aux attentes de la fiche technique / de production / d'instruction
	1.3. Les quartiers découpés sont stockés adéquatement
	1.4. Les pièces de viande sont stockées adéquatement
2.Cohérence de la démarche	2.1. La chronologie des étapes est pertinente
	2.2. Le choix des différentes techniques est judicieux
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés
3.Respect des règles professionnelles	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées
	3.2. Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées
	3.3. Les règles de sécurité personnelle sont appliquées
	3.4. Les règles environnementales sont appliquées
	3.5. L'attitude générale est professionnelle
	3.6. Les règles d'ergonomie sont appliquées

Code métier	Type de document	Version	Page
DECDES	Outil de positionnement	1.0	Page 5 sur 9



UNITÉ 3 : DÉCOUPER ET DÉSOSSER DES OVINS ET DES CAPRINS

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra, dans le respect des règles professionnelles, de la législation en vigueur, des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement :

- Agencer les postes de travail en fonction de la fiche technique / de production / d'instruction
- Sélectionner les carcasses à traiter
- Préparer le travail de découpe
- Pratiquer la grosse découpe
- Pratiquer le désossage des muscles ovins / caprins
- Conditionner et stocker les pièces de viande
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail.

1. Pouvez-vous suivre le plan de nettoyage en vigueur dans une entreprise ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

2. Pouvez-vous identifier correctement les différents cachets requis pour la traçabilité de la viande d'ovin et de caprin ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

3. Pouvez-vous assurer la traçabilité complète d'une carcasse ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

4. Pouvez-vous appliquer des techniques précises de désossage et de dépiéçage en suivant un cahier des charges ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est ainsi que cela sera évalué lors de l'épreuve de validation.*

5. Êtes-vous attentif aux entailles inutiles ou dévalorisantes ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est un point d'attention dans l'épreuve de validation.*

6. Pouvez-vous identifier et désigner les morceaux issus de la séparation et du dépiéçage ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

Code métier	Type de document	Version 1.0	Page
DECDES	Outil de positionnement	Doc Officiel	Page 6 sur 9



Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs Globalisants
1.Conformité de la production	1.1. Le poste de travail est agencé adéquatement
	1.2. La découpe correspond aux attentes de la fiche technique / de production / d'instruction
	1.3. Les quartiers découpés sont stockés adéquatement
	1.4. Les pièces de viande sont stockées adéquatement
2.Cohérence de la démarche	2.1. La chronologie des étapes est pertinente
	2.2. Le choix des différentes techniques est judicieux
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés
3.Respect des règles professionnelles	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées
	3.2. Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées
	3.3. Les règles de sécurité personnelle sont appliquées
	3.4. Les règles environnementales sont appliquées
	3.5. L'attitude générale est professionnelle
	3.6. Les règles d'ergonomie sont appliquées

Code métier	Type de document	Version	Page
DECDES	Outil de positionnement	1.0	Page 7 sur 9



UNITÉ 4 : DÉCOUPER ET DÉSOSSER DES GIBIERS ET VOLAILLES

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra, dans le respect des règles professionnelles, de la législation en vigueur, des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement :

- Agencer les postes de travail en fonction de la fiche technique / de production / d'instruction
- Sélectionner les carcasses à traiter
- Préparer le travail de découpe
- Pratiquer la grosse découpe
- Traiter une partie issue de la grosse découpe d'une carcasse de gibier
- Traiter une volaille
- Conditionner et stocker les pièces de viande
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail.

1. Pouvez-vous suivre le plan de nettoyage en vigueur dans une entreprise ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

2. Pouvez-vous identifier correctement les différents cachets requis pour la traçabilité de la viande de gibier ou volailles ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

3. Pouvez-vous assurer la traçabilité complète d'une carcasse ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.*

4. Pouvez-vous appliquer des techniques précises de désossage et de dépiéçage en suivant un cahier des charges ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est ainsi que cela sera évalué lors de l'épreuve de validation.*

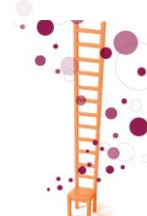
5. Êtes-vous attentif aux entailles inutiles ou dévalorisantes ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est un point d'attention dans l'épreuve de validation.*

6. Pouvez-vous identifier et désigner les morceaux issus de la séparation et du dépiéçage ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé lors de l'épreuve de validation.
Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

Code métier	Type de document	Version 1.0	Page
DECDES	Outil de positionnement	Doc Officiel	Page 8 sur 9



Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs Globalisants
1. Conformité de la production	1.1. Le poste de travail est agencé adéquatement
	1.2. La découpe correspond aux attentes de la fiche technique / de production / d'instruction
	1.3. Les quartiers découpés sont stockés adéquatement
	1.4. Les pièces de viande sont stockées adéquatement
2. Cohérence de la démarche	2.1. La chronologie des étapes est pertinente
	2.2. Le choix des différentes techniques est judicieux
	2.3. Les gestes techniques sont maîtrisés
3. Respect des règles professionnelles	3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées
	3.2. Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées
	3.3. Les règles de sécurité personnelle sont appliquées
	3.4. Les règles environnementales sont appliquées
	3.5. L'attitude générale est professionnelle
	3.6. Les règles d'ergonomie sont appliquées

Pour réussir les épreuves de validation, il vous faut donc être capable de suivre un plan de nettoyage, d'identifier, de découper et de désosser les différentes pièces conformément à un cahier des charges tout en respectant les règles de traçabilité, d'hygiène et de sécurité propres à ce métier.

Code métier	Type de document	Version 1.0	Page
DECDES	Outil de positionnement	Doc Officiel	Page 9 sur 9

