



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

DECOUPEUR-DESOSSEUR/DECOUPEUSE-DESOSSEUSE

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une épreuve de validation (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de découpeur(euse)-désosseur(euse).

Le Titre de compétence est un document officiel qui atteste de votre maîtrise d'une partie de métier.

Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de décrocher un job et pour accéder plus facilement à des formations.

Qu'est-ce que le métier "Découpeur(euse)-désosseur(euse)" ?

Ce métier fait actuellement l'objet d'une révision. Cette révision n'affecte pas la valeur des Titres délivrés. A partir du 04 janvier 2021, les Titres seront délivrés sur base de nouvelles épreuves. Les informations relatives à ces nouvelles épreuves seront disponibles sur notre site à cette date. Nous vous invitons à prendre contact avec les Centres de validation pour de plus amples renseignements. Appellations associées :

- Ouvrier de transformation des viandes (hors abattage)
- Boucher en milieu industriel
- Ouvrier d'atelier de découpage et /ou désossage

Définition du métier : Situé dans la filière de la viande, le découpeur-désosseur / découpeuse-désosseuse reçoit :

- les demi-carcasses ou quartiers de bovins (boeuf, veau, cheval),
- les demi-porcins,
- les carcasses d'ovins et caprins,
- les carcasses de gibiers et volailles provenant de l'abattage.

Il/elle procède à la séparation, au désossage, au dépièçage, au dégraissage, au parage, à la classification et au conditionnement des viandes. L'emploi/métier s'exerce au sein de boucheries industrielles ou semi-industrielles, d'ateliers de découpage et/ou de désossage, ou de boucheries. Ces différentes opérations de transformation peuvent être exécutées à la chaîne, en équipe ou en individuel, chacun des postes de travail étant soumis à un rythme de travail soutenu. L'activité s'exerce debout, en milieu fermé, dans une atmosphère froide et humide et soumise à des odeurs caractéristiques au travail de la viande. Une hygiène personnelle irréprochable est nécessaire à l'exercice de ce métier. Le port de vêtements de protection et d'hygiène est obligatoire (cotte et gant de mailles, bottes, calot, tablier, masque...). Les horaires de travail varient fortement selon les entreprises (de jour, de nuit, décalé, ...)

Comment obtenir un Titre de compétence ?

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).



Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

Titres disponibles

Découper et désosser des bovins et des chevalins

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Organiser son travail

- Préparer le poste de travail et s'équiper en fonction du plan de charges
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines

Vérifier la traçabilité des carcasses

- Identifier les carcasses, demi-carcasses ou quartiers.
- Respecter l'étiquetage.
- Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique.

Diagnostiquer la conformité des carcasses

- Reconnaître les carcasses endommagées.
- Evaluer l'aspect général de la viande par rapport au cahier des charges (état de conservation, échauffement, fiévreux)

Désosser les différentes pièces

- Retirer tous les os
- Trier les os

Dépiécer

- Séparer les différentes parties de la pièce désossée
- Classer les parties dépiécées

Dégraissier – parer – peler – dénervé

- Appliquer les techniques de dégraissage



- Appliquer les techniques de parage
- Appliquer les techniques de pelage
- Appliquer les techniques de dénervage
- Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons

Classifier les pièces

- Classifier les morceaux suivant les différentes appellations
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Conditionner les morceaux

- Conditionner les morceaux de viande
- Enregistrer les données
- Mettre en chambre froide

Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux

- Récolter et enlever les déchets
- Entretenir les machines, l'outillage et les locaux
- Signaler toute défektivité de matériel ou d'infrastructure au responsable.

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- Respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Respect de la traçabilité et de la législation concernant les MRS, les os et les déchets
- Application correcte et précise des techniques
- L'identification et la classification sont correctes
- Le découpage et le désossage sont complets

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 8 heures maximum.

Découper et désosser des porcins

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?



Organiser son travail

- Préparer le poste de travail et s'équiper en fonction du plan de charges
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines

Vérifier la traçabilité des demi-carcasses

- Identifier les demi-carcasses
- Respecter l'étiquetage et/ou cachet.
- Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique.

Diagnostiquer la conformité des demi-carcasses

- Reconnaître les demi-carcasses endommagées.
- Evaluer l'aspect général de la viande par rapport au cahier des charges (état de conservation, échauffement, fièvreux)

Séparer les demi-carcasses

- Pratiquer la découpe des demi-carcasses

Désosser la poitrine et l'épaule

- Retirer tous les os
- Trier les os

Dépiécer

- Séparer les différentes parties de la pièce désossée
- Classer les parties dépiécées

Dégraissier – parer – découenner

- Appliquer les techniques de dégraissage
- Appliquer les techniques de parage
- Appliquer les techniques de découenner
- Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons

Classifier les pièces



- Classer les morceaux suivant les différentes appellations
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Conditionner les morceaux

- Conditionner les morceaux de viande
- Enregistrer les données
- Mettre en chambre froide

Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux

- Récolter et enlever les déchets
- Entretenir les machines, l'outillage et les locaux

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- Respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Respect de la traçabilité et de la législation concernant les MRS, les os et les déchets
- Application correcte et précise des techniques
- L'identification et la classification sont correctes
- Le découpage et le désossage sont complets

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 4 heures maximum

Découper et désosser des ovins et caprins

Quelles activités seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Organiser son travail

- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène
- Préparer le poste de travail et s'équiper en fonction du plan de charges
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines



Vérifier la traçabilité des carcasses

- Identifier les carcasses
- Respecter l'étiquetage.
- Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique.
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Diagnostiquer la conformité des carcasses

- Reconnaître les carcasses endommagées.
- Evaluer l'aspect général de la viande par rapport au cahier des charges (état de conservation, échauffement, fiévreux)
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Séparer les carcasses

- Pratiquer la découpe des carcasses .
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Dépiécer

- Séparer les différentes parties de la pièce désossée
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Classifier les pièces

- Classer les morceaux suivant les différentes appellations
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Conditionner les morceaux

- Conditionner les morceaux de viande
- Enregistrer les données
- Mettre en chambre froide
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux

- Récolter et enlever les déchets
- Entretien des machines, l'outillage et les locaux



- Signaler toute défektivité de matériel ou d'infrastructure au responsable.
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- Respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Respect de la traçabilité et de la législation concernant les MRS, les os et les déchets
- Application correcte et précise des techniques
- Identification et classification

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 4 heures maximum.

Plus d'informations ?

Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947

www.leforem.be

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66



Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?
Vous connaissez suffisamment le métier de Decoupeur(euse)-desosseur(euse) ainsi que ses exigences.
Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.

Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- Centre Epicuris - 085 / 60 58 00

