

Profil de certification

Unité de compétence N°1

« Découper et désosser des bovins ou chevalins »

Associé au métier de « Découpeur - Désosseur / Découpeuse - Désosseuse »

	UAA 1 « Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline »	UAA 5 « Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline »
UC 1 « Découper et désosser des bovins ou chevalins »	X	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles	Gouvernements : <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française
--	--

2. Référence :

- SFMQ : Découpeur - Désosseur / Découpeuse - Désosseuse (ROME V3 H2101) 26/04/2019

3. Appellations associées :

- Opérateur en 2^{ème} transformation des viandes
- Ouvrier d'atelier de découpage et /ou désossage

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 1 sur 12

4. Définition du métier :

Le découpeur - désosseur / découpeuse - désosseuse :

- Pratique la découpe primaire / sépare la carcasse
- Pratique la découpe secondaire et réalise le désossage
- Procède aux opérations de désossage, de dépiéçage, de dégraissage et de parage des viandes
- Travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travaille en équipe (sous un responsable)

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Réaliser des découpes primaires des carcasses	01.01	Préparer le travail
		01.02	Pratiquer la découpe primaire des carcasses bovines (y compris le cheval, le veau, le bison)
		01.07	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
02	Réaliser les découpes secondaires des carcasses	02.01	Préparer le travail
		02.02	Pratiquer la découpe secondaire des muscles des bovins (y compris le cheval, le veau, le bison)
		02.07	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
03	Respecter les règles professionnelles	03.01	Respecter les règles liées à la sécurité
		03.02	Respecter les règles liées à l'hygiène
		03.03	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		03.04	Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
		03.05	Gérer son temps de travail

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 2 sur 12

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	UAA7	UAA8
	Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline	Réaliser la grosse découpe porcine	Réaliser la grosse découpe ovine/caprine	Réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe ovine/caprine	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe des gibiers et volailles
UC1 « Découper et désosser des bovins ou chevalins »	X				X			
UC2 « Découper et désosser des porcins »		X				X		
UC3 « Découper et désosser des ovins ou caprins »			X				X	
UC4 « Découper et désosser des volailles ou du gibier »				X				X

Légende: X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 3 sur 12

Unité de compétence N°2

« Découper et désosser des porcins »

Associé au métier de « Découpeur - Désosseur / Découpeuse - Désosseuse »

	UAA 2 «Réaliser la grosse découpe porcine»	UAA 6 « Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine »
UC 2 « Découper et désosser des porcins »	X	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles	Gouvernements : <ul style="list-style-type: none">- Gouvernement de la Communauté française- Gouvernement de la Région wallonne- Commission communautaire française
--	---

2. Référence :

- SFMQ : Découpeur - Désosseur / Découpeuse - Désosseuse (ROME V3 H2101) 26/04/2019

3. Appellations associées :

- Opérateur en 2^{ème} transformation des viandes
- Ouvrier d'atelier de découpage et /ou désossage

4. Définition du métier :

Le découpeur - désosseur / découpeuse - désosseuse :

- Pratique la découpe primaire / sépare la carcasse
- Pratique la découpe secondaire et réalise le désossage
- Procède aux opérations de désossage, de dépiéçage, de dégraissage et de parage des viandes
- Travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travaille en équipe (sous un responsable)

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 4 sur 12

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Réaliser des découpes primaires des carcasses	01.01	Préparer le travail
		01.03	Pratiquer la découpe primaire des carcasses porcines (y compris le sanglier)
		01.07	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
02	Réaliser les découpes secondaires des carcasses	02.01	Préparer le travail
		02.03	Pratiquer la découpe secondaire des muscles des porcins (y compris le sanglier)
		02.07	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
03	Respecter les règles professionnelles	03.01	Respecter les règles liées à la sécurité
		03.02	Respecter les règles liées à l'hygiène
		03.03	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		03.04	Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
		03.05	Gérer son temps de travail

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 5 sur 12

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	UAA7	UAA8
	Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline	Réaliser la grosse découpe porcine	Réaliser la grosse découpe ovine/caprine	Réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe ovine/caprine	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe des gibiers et volailles
<u>UC1</u> « Découper et désosser des bovins ou chevalins »	X				X			
<u>UC2</u> « Découper et désosser des porcins »		X				X		
<u>UC3</u> « Découper et désosser des ovins ou caprins »			X				X	
<u>UC4</u> « Découper et désosser des volailles ou du gibier »				X				X

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 6 sur 12

Unité de compétence N°3

« Découper et désosser des ovins ou caprins »

Associé au métier de « Découpeur - Désosseur / Découpeuse - Désosseuse »

	UAA 3 « Réaliser la grosse découpe ovine/caprine »	UAA 7 « Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe ovine/caprine »
UC 3 « Découper et désosser des ovins ou caprins »	X	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles	Gouvernements : <ul style="list-style-type: none">- Gouvernement de la Communauté française- Gouvernement de la Région wallonne- Commission communautaire française
--	--

2. Référence :

- SFMQ : Découpeur - Désosseur / Découpeuse - Désosseuse (ROME V3 H2101) 26/04/2019

3. Appellations associées :

- Opérateur en 2^{ème} transformation des viandes
- Ouvrier d'atelier de découpage et /ou désossage

4. Définition du métier :

Le découpeur - désosseur / découpeuse - désosseuse :

- Pratique la découpe primaire / sépare la carcasse
- Pratique la découpe secondaire et réalise le désossage
- Procède aux opérations de désossage, de dépiéçage, de dégraissage et de parage des viandes
- Travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travaille en équipe (sous un responsable)

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 7 sur 12

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Réaliser des découpes primaires des carcasses	01.01	Préparer le travail
		01.04	Pratiquer la découpe primaire des carcasses des ovins et des caprins
		01.07	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
02	Réaliser les découpes secondaires des carcasses	02.01	Préparer le travail
		02.04	Pratiquer la découpe secondaire des muscles des ovins et des caprins
		02.07	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
03	Respecter les règles professionnelles	03.01	Respecter les règles liées à la sécurité
		03.02	Respecter les règles liées à l'hygiène
		03.03	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		03.04	Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
		03.05	Gérer son temps de travail

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 8 sur 12

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	UAA7	UAA8
	Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline	Réaliser la grosse découpe porcine	Réaliser la grosse découpe ovine/caprine	Réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe ovine/caprine	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe des gibiers et volailles
<u>UC1</u> « Découper et désosser des bovins ou chevalins »	X				X			
<u>UC2</u> « Découper et désosser des porcins »		X				X		
<u>UC3</u> « Découper et désosser des ovins ou caprins »			X				X	
<u>UC4</u> « Découper et désosser des volailles ou du gibier »				X				X

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 9 sur 12

Unité de compétence N°4

« Découper et désosser des gibiers et volailles »

Associé au métier de « Découpeur - Désosseur / Découpeuse - Désosseuse »

	UAA 4 «Réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles»	UAA 8 « Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline »
UC 4 « Découper et désosser des gibiers et volailles »	X	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles	Gouvernements : <ul style="list-style-type: none">- Gouvernement de la Communauté française- Gouvernement de la Région wallonne- Commission communautaire française
--	---

2. Référence :

- SFMQ : Découpeur - Désosseur / Découpeuse - Désosseuse (ROME V3 H2101) 26/04/2019

3. Appellations associées :

- Opérateur en 2^{ème} transformation des viandes
- Ouvrier d'atelier de découpage et /ou désossage

4. Définition du métier :

Le découpeur - désosseur / découpeuse - désosseuse :

- Pratique la découpe primaire / sépare la carcasse
- Pratique la découpe secondaire et réalise le désossage
- Procède aux opérations de désossage, de dépiéçage, de dégraissage et de parage des viandes
- Travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travaille en équipe (sous un responsable)

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 10 sur 12

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Réaliser des découpes primaires des carcasses	01.01	Préparer le travail
		01.05	Pratiquer la découpe primaire des gibiers
		01.06	Pratiquer la découpe primaire des volailles (et animaux exotiques : autruche, etc.)
		01.07	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
02	Réaliser les découpes secondaires des carcasses	02.01	Préparer le travail
		02.05	Pratiquer la découpe secondaire des gibiers
		02.06	Pratiquer la découpe secondaire des volailles (et animaux exotiques : autruche, etc.)
		02.07	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
03	Respecter les règles professionnelles	03.01	Respecter les règles liées à la sécurité
		03.02	Respecter les règles liées à l'hygiène
		03.03	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		03.04	Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
		03.05	Gérer son temps de travail

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 11 sur 12

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	UAA7	UAA8
	Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline	Réaliser la grosse découpe porcine	Réaliser la grosse découpe ovine/caprine	Réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe ovine/caprine	Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe des gibiers et volailles
<u>UC1</u> « Découper et désosser des bovins ou chevalins »	X				X			
<u>UC2</u> « Découper et désosser des porcins »		X				X		
<u>UC3</u> « Découper et désosser des ovins ou caprins »			X				X	
<u>UC4</u> « Découper et désosser des gibiers et volailles »				X				X

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
DECDES	Profil de certification	Document officiel	05/02/2020	Page 12 sur 12