# Grossiste en viande

## Descriptif

Commerçant en viande et abats, le grossiste réalise des opérations d'achat (auprès d'abattoirs et d'ateliers de découpe) et de vente en gros (auprès de bouchers, grande distribution ou restaurateurs) de carcasses, morceaux de viande ou abats. Son périmètre d'activité peut également recouvrir l'import/export.

Ses missions principales sont la recherche de sources d'approvisionnement, l'accueil des clients, l'identification de leurs besoins, la négociation des tarifs et la gestion des stocks.

*Le +*

Le métier recouvre une très large gamme d'activités, de l'expertise produit à la logistique en passant par le commercial. C'est un métier de contact.

## Qualifications

- Accessible avec une expérience professionnelle dans le domaine du commerce de gros des viandes, sans diplôme particulier.
- **BTS** Commerce et vente, Technico-commercial.
- **DUT** Techniques de commercialisation.

## Lieu de travail

- Bureau
- Entrepôt frigorifique

# Grossiste en viande

## Activités

- **Expertise :** connaissance des produits et des marchés, identification des besoins des clients, conseil sur les produits.
- **Négoce :** commande en gros de viande et abats, négociation des tarifs avec le client, définition des modalités de paiement selon les quantités vendues.
- **Gestion :** suivi de l'état des stocks, organisation du transport des marchandises, développement d'un portefeuille de clients, prospection, traitement des dossiers particuliers (litiges…).

## Compétences

Une très bonne connaissance des espèces animales, de la qualité, de la typologie et de la découpe des viandes et abats est indispensable.

Sont également nécessaires la maîtrise des techniques de commercialisation et de gestion de stocks, voire la maîtrise d'outils informatiques spécifiques (logiciel de gestion de stock, catalogues informatiques...).

La maîtrise de langues étrangères est nécessaire pour l'export.

## Qualités requises

Très bon relationnel, dynamisme, polyvalence et rigueur.

laViande DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

# Logisticien des produits carnés

## Descriptif

Le logisticien gère l'ensemble des flux des produits carnés, depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis.

Interface entre la production et le service commercial, la fonction consiste à optimiser les approvisionnements et les livraisons en temps et en coûts, tout en préservant la qualité et la sécurité des produits.

*Le +*

La fonction est aujourd'hui au cœur de l'activité des entreprises de commerce et de distribution des viandes et présente de belles opportunités d'évolution.

## Qualifications

- **BTS** Transport et prestations logistiques.
- **DUT** Gestion logistique et transport.
- **Licence PRO** Responsable de production transport logistique.
- **Diplôme d'ingénieur.**
- **Diplôme d'école de commerce.**
- **CQP** Responsable d'équipe logistique.

## Lieu de travail

- Industrie agroalimentaire
- Entreprise commerciale
- Grande distribution
- Restauration
- Secteur de la boucherie

# Logisticien des produits carnés

## Activités

- **Logistique :** gestion de l'approvisionnement des ateliers de production, du conditionnement et de l'expédition des produits finis (traitement des commandes, transfert des produits vers le quai d'expédition, emballage et transport).
- **Organisation :** optimisation des achats, du stockage et du transport des marchandises afin de gagner du temps et de réduire les coûts sans perdre de vue les objectifs fixés en termes de qualité et de sécurité, prospection de nouveaux marchés et recherche des meilleures techniques de transport et de stockage.
- **Relations fournisseurs et clients :** gestion des commandes avec les fournisseurs, inventaires pour garantir la disponibilité d'un produit en rayon, contrôle de la réserve des matières premières par rapport au planning de production.

## Compétences

Le métier nécessite une connaissance approfondie des techniques de transport et de leur réglementation, la maîtrise des logiciels indispensables à une gestion efficace des stocks, des commandes et de la distribution.

Le logisticien est également capable d'animer et de manager une équipe qui peut être importante. La pratique de l'anglais est un plus, celle d'une seconde langue étrangère est un atout.

### Qualités requises

Méthode, rigueur, autonomie, réactivité, disponibilité.

laViande DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

# Opérateur en 1re transformation des viandes

## Descriptif

Appelé également opérateur d'abattage ou boucher en abattoir, l'opérateur en première transformation des viandes participe aux opérations de transformation d'un animal vivant en carcasse, quartiers et abats.

En fonction de l'organisation de l'abattoir, il peut intervenir sur une ou plusieurs espèces (bovins, veaux, porcs, ovins, caprins, équidés) et sur différents postes : de l'anesthésie à la mise en réfrigération en passant par la découpe ou encore le premier traitement des abats.

*Le +*

Le métier représente une véritable opportunité d'intégration et de progression professionnelle au sein de la filière.

## Qualifications

- Cet emploi est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.
- Un **CAP/BEP** en Industrie alimentaire, ou Boucherie.
- **BTS** Industries agroalimentaire.
- **BAC PRO** Bio-industries de transformation.
- **CQP** Opérateur en 1re transformation des viandes.

## Lieu de travail

- Industrie agroalimentaire
- Abattoir

# Opérateur en 1re transformation des viandes

## Activités

- **Opérations unitaires sur les postes de la chaîne :** anesthésie, électrocution, accrochage, classification et codification, préparation de la carcasse (arrachage de peau, pelage, tri des abats, éviscération, émoussage, parage…) et découpe primaire (en quartiers ou en pièces).
- **Entretien du poste :** nettoyage et maintien en état de propreté et d'hygiène du plan de travail, des outils et des locaux, affûtage des outils, etc.
- **Surveillance :** collecte et transmission de toute information nécessaire à la traçabilité du produit, contrôle des éventuelles non-conformités du produit.

## Compétences

**L'opérateur d'abattage doit avoir des connaissances sur la traçabilité des produits, la typologie des pièces de viande et les règles et consignes de sécurité.**

### Qualités requises

Respect du produit et de ses outils, rigueur, vigilance, réactivité, adaptabilité.

laViande DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

# Responsable QHSSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement)

## Descriptif

Rattaché à la direction générale, le responsable QHSSE, plus communément appelé responsable qualité, participe à l'élaboration de la politique qualité / hygiène / sécurité / environnement de l'entreprise, pour laquelle il en assure la gestion, la mise en place et le suivi.

Responsable des bonnes pratiques sanitaires au sein de son entreprise, il vérifie le respect des procédures et sensibilise l'ensemble du personnel à ces questions.

*Le +*

Véritable référent en matière sanitaire, il représente son entreprise auprès des clients, des fournisseurs et des services officiels de contrôle, des administrations et intervenants extérieurs.

## Qualifications

- **BTS** Bio analyses et contrôles, Qualité dans les industries alimentaires et bio-industrie.
- **DUT** Génie biologique, Qualité logistique industrielle et organisation.
- **Licence Pro** Management de la production en industries alimentaires, Qualité et sécurité sanitaire des aliments.
- **Diplôme d'ingénieur** Ingénieur en Sécurité Alimentaire.
- **Mastère spécialisé** Management international agroalimentaire.

## Lieu de travail

- Abattoir, entreprise de transformation, découpe et élaboration
- Industrie agroalimentaire
- Grande distribution
- Restauration
- Secteur de la boucherie

# Responsable QHSSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement)

## Activités

- **Elaboration des règles de qualité :** mise au point de nouveaux produits et développement des programmes ou des projets destinés à l'amélioration du système d'assurance qualité (organisation, systèmes, outils, process, produits et services...), rédaction des cahiers des charges.
- **Surveillance sanitaire, analyse et gestion du risque :** pilotage des analyses des viandes, analyse des causes de défaillance, élaboration éventuelle de nouvelles méthodes de production (si la qualité n'est pas au rendez-vous).
- **Management et formation :** encadrement, formation et sensibilisation du personnel au respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité, interface de l'administration mais également des fournisseurs et clients.

## Compétences

La fonction de responsable qualité nécessite une connaissance précise des opérations effectuées dans l'entreprise et de la réglementation en vigueur.

Le métier requiert des capacités d'adaptation en fonction des interlocuteurs : cadres, opérateurs, clients... Il doit pouvoir aussi animer des réunions et gérer des situations tendues. La maîtrise de l'outil informatique, de l'anglais et la connaissance des normes et obligations légales le concernant sont indispensables.

## Qualités requises

Aisance relationnelle, sens de l'écoute et de la diplomatie, rigueur, capacité d'analyse.

# Technicien qualité

## Descriptif

Véritable animateur de la qualité, le technicien qualité exerce son activité en lien étroit avec l'ensemble des salariés de l'entreprise qu'il sensibilise à l'assurance qualité.

Il contrôle le déroulement de la politique et du plan d'action d'assurance qualité.

Il est hiérarchiquement rattaché à un responsable qualité.

*Le +*

Homme de terrain, il fait vivre les procédures et anime les réunions qualité.

Il garantit la conformité aux référentiels, aux exigences et réglementations en vigueur.

## Qualifications

- **BTS** Bio analyses et contrôles, Qualité dans les industries alimentaires et bio-Industrie.
- **DUT** Qualité logistique industrielle et organisation, Génie biologique.
- **Licence PRO** Qualité et sécurité sanitaire des aliments, Management des risques industriels.
- **CQP** Technicien qualité.

## Lieu de travail

- Abattoir, entreprise de transformation, découpe et élaboration
- Industrie agroalimentaire
- Grande distribution
- Restauration
- Secteur de la boucherie

# Technicien qualité

## Activités

- **Contribution à l'élaboration et au suivi des règles de qualité :** contribution à la mise au point de nouveaux produits et au développement des programmes ou des projets destinés à l'amélioration du système d'assurance qualité (organisation, systèmes, outils, process, produits et services...), aide à la rédaction des cahiers des charges.
- **Contrôle et analyse :** contrôle des produits et du respect des cahiers des charges, analyse des performances de qualité, en s'appuyant sur des outils statistiques et autres techniques de mesure.

## Compétences

**Le métier nécessite la maîtrise des normes et réglementations en vigueur, des outils de la qualité, notamment les statistiques ou les techniques de mesure, une bonne capacité d'analyse, une connaissance de l'agroalimentaire et des mécanismes de l'entreprise.**

## Qualités requises

Rigueur, méthode, diplomatie, capacité d'analyse, facilité de communication.

laViande DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

# Responsable d'atelier de transformation des viandes

## Descriptif

Sous la responsabilité de la direction de l'entreprise, le responsable d'atelier pilote l'atelier de transformation des viandes et gère son personnel. La fonction correspond à la conduite d'un atelier de 1re, 2e, 3e transformation ou d'un service logistique d'une entreprise de viande.

Il planifie, délègue, contrôle le plan de charge de l'atelier. Il est le garant du respect des cahiers des charges clients et des règlementations qualité, sécurité et environnement.

*Le +*

Le poste de responsable d'atelier est stratégique dans les entreprises de transformation des viandes.

Dépositaire d'une délégation de la direction pour effectuer sa mission, il dispose d'une grande autonomie dans son travail.

## Qualifications

- **BTS Agricole** Sciences et technologies des aliments.
- **DUT Génie biologique** option Industries alimentaires et biologiques.
- **Licence Pro** Conception et production des aliments.
- **Licence Pro** Génie des bio-productions et de l'agroalimentaire.
- **Licence Pro** Management de la production en industries alimentaires.
- **CQP** Responsable d'atelier.

## Lieu de travail

- Industrie agroalimentaire
- Abattoir

# Responsable d'atelier de transformation des viandes

## Activités

- **Gestion :** planification de l'activité, du personnel, contrôle de l'approvisionnement de l'atelier, évaluation des besoins en termes de main d'œuvre, analyse des performances des équipes…
- **Management :** pilotage de l'activité et des moyens de production de l'atelier, conduite de projets d'amélioration, organisation du personnel et développement des compétences en interne, supervision des contrôles de conformité réalisés en production, information en temps réel de la direction de l'entreprise.

## Compétences

**Le responsable d'atelier doit connaître les techniques de gestion de production et de management, les procédures réglementaires et les process en vigueur dans l'industrie de la viande.**

### Qualités requises

Savoir déléguer, adapter ses moyens aux objectifs de production, prendre des décisions, gérer les conflits, participer au recrutement, rigueur.

laViande DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

# Opérateur de centre de tri / Bouvier

## Descriptif

L'opérateur de centre de tri veille aux flux et à la sécurité des animaux lors de leur chargement en bétaillère.

Le bouvier veille aux flux et à la sécurité des animaux, du déchargement de la bétaillère à l'abattoir.

L'activité consiste à vérifier les documents d'identité et d'origine des animaux, à régler les éventuelles anomalies, trier et préparer l'ordre de passage des animaux, en fonction des besoins de l'abattoir.

*Le +*

Au contact permanent du bétail, l'opérateur de centre de tri ou le bouvier cumule des fonctions commerciales, logistiques et de contrôle qualité.

## Qualifications

- Cet emploi est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.
- Une expérience professionnelle dans le secteur de l'élevage peut être demandée selon les postes.
- Formation en interne

## Lieu de travail

- Centre de tri
- Marché
- Abattoir

# Opérateur de centre de tri / Bouvier

## Activités

- **Tâches administratives et commerciales :** vérification des documents qui accompagnent les animaux, résolution des éventuelles anomalies avec les éleveurs et/ou les commerçants.
- **Activité logistique :** organisation du logement des animaux et tri en fonction de leur destination (centre de tri) ou de leur ordre de passage pour répondre aux besoins de la production du jour de l'entreprise d'abattage (abattoir).
- **Suivi sanitaire :** suivi du respect des exigences vétérinaires en matière de santé animale ou de protection des consommateurs, détection des animaux qui présenteraient des difficultés, attention aux animaux afin de leur éviter toute souffrance inutile, signalement des anomalies qui n'ont pu être résolues au service vétérinaire de l'abattoir.

## Compétences

Le métier d'opérateur de centre de tri / bouvier nécessite des facultés de communication avec l'ensemble des interlocuteurs au sein de l'entreprise mais aussi avec les fournisseurs (commerçants ou éleveurs) et de faire preuve de fermeté et de persuasion pour assurer la bonne marche de la réception des animaux.

## Qualités requises

Organisation, rigueur, intérêt pour les animaux et goût des contacts humains.

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev
INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE