



Conducteur.trice d'équipement de production alimentaire

Ouvrier agro-alimentaire

Codification ROME : H2102 – Conduite d'équipement de production alimentaire

Définition

Le conducteur d'équipement de production alimentaire surveille et régule une machine ou une ligne automatisée de transformation de produits alimentaires, selon les règles d'hygiène et de sécurité et les impératifs de production (qualité, coûts, délais...).

Il effectue des contrôles de conformité des matières et des produits en cours de production.

Il peut réaliser des opérations manuelles liées au produit (garnissage...), monter et régler les équipements et effectuer la maintenance de premier niveau.

Il peut également coordonner une équipe, en tant que conducteur de ligne vis-à-vis des conducteurs postés sur la ligne de production.

Accès au métier

→ Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau **CAP/BEP à Bac** (professionnel...) dans le secteur de l'alimentaire ou **avec une expérience professionnelle** dans le secteur des métiers de bouche ou des industries de transformation, **sans diplôme particulier**.

→ Une **habilitation** aux risques d'origine électrique peut être demandée, ainsi qu'un ou plusieurs **Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité** (CACES), conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement.

Nota : le cas échéant, des habilitations et/ou certifications peuvent être proposées et prises en charge par l'agence d'emploi avant le début de la mission en intérim.

Autres appellations

Spécificités métier

Le métier de conducteur d'équipement de production agro-alimentaire se décline en différents intitulés, selon le **secteur** (laiterie, chocolaterie, fabrication de condiments...) et la **technique** sur laquelle il intervient (cuisson, moulage, extraction, torréfaction, pasteurisation...). Les **fonctions managériales et de supervision** génèrent également des intitulés spécifiques (chef de ligne, conducteur, etc.)

AUTRES APPELLATIONS

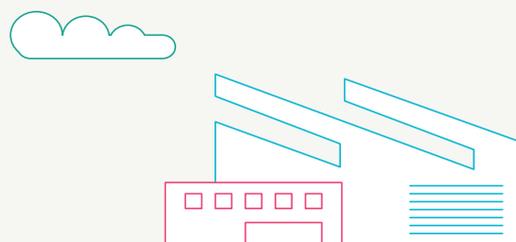
- Agent.e de fabrication de production alimentaire/ Agent.e de production/fabrication en industrie alimentaire
- Conducteur.trice d'appareils en industrie alimentaire
- Opérateur.trice de conduite et de surveillance d'installation automatisée de fabrication alimentaire
- Ouvrier.vrière de fabrication des industries alimentaires

SPÉCIFICITÉS MÉTIER

Autoclaviste en industrie alimentaire / Brasseur.seuse en salle de commande / Chef de ligne de production en industrie alimentaire / Conducteur.trice de four en industrie alimentaire / Conducteur.trice de ligne automatisée en industrie alimentaire / de ligne de production ou fabrication en industrie alimentaire / boulangerie industrielle... / Conducteur.trice de machines en industrie de transformation de la viande/industrie fromagère... / Conducteur.trice de moulins / pétrins / presses / enrobeuses ... / Conducteur.trice mouleur.euse en chocolaterie / Crémier.ère industriel.le / Opérateur.trice de production ou fabrication en alimentation animale / transformation de la viande / mélange sur pupitre en industrie alimentaire / distillerie industrielle... / Ouvrier.vrière de fabrication de jus de fruits / macération en industrie alimentaire / presserie de corps gras / extraction... / Pilote de ligne automatisée de fabrication / de systèmes de production automatisée / d'installation automatisée en industrie alimentaire / Pasteurisateur.trice / Stérilisateur.trice / Saucier.cière / Torrificateur.trice / Technicien.cienne de fabrication en industrie alimentaire

Exemples de métiers connexes

- Conducteur.trice d'équipement de production chimique ou pharmaceutique / de fabrication de produits textiles / de production et transformation des fils
- Intervenant technique en gestion industrielle et logistique / en méthodes et industrialisation
- Encadrement d'équipe en industrie de transformation
- Régleur d'équipement de production industrielle





Compétences de base

SAVOIRS

- **Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Procédures de **nettoyage et de désinfection**
- Procédés de **fabrication alimentaire**
- Procédures d'**échantillonnage**
- Normes **qualité**
- **Mécanique**
- Règles et consignes de **sécurité**
- **Hydraulique**
- Données de **contrôle**
- Appréciation **sensorielle**
- **Electromécanique**
- Pilotage en **salle de commande**
- Utilisation d'**instrument de prélèvement** (sonde, éprouvette, ...)
- Logiciel de **supervision**
- Outils **bureautiques**

SAVOIR-FAIRE

- Entretien un **poste de travail**
- Entretien un **outil ou matériel**
- Définir les **données de programmation**
- Régler les **paramètres** des machines et des équipements
- Surveiller l'**approvisionnement des machines**, des installations et le flux des matières ou des produits
- Surveiller le **fonctionnement des machines** et des équipements et effectuer des interventions simples en cas d'incident
- Contrôler l'**état de conservation** d'un produit périssable
- Prélever des **échantillons de matières** ou de produits, les référencer et les enregistrer pour analyse
- Réaliser un **suivi d'activité**

Compétences spécifiques selon les postes

SAVOIRS

- **Eviscération** animale
- Régulation et **instrumentation**
- Modalités de **stockage**
- **Logiciels de Gestion de Production Assistée Par Ordinateur (GPAO)**
- Outils de **Gestion de Moyens de Production (GMP)**
- Analyse **statistique**

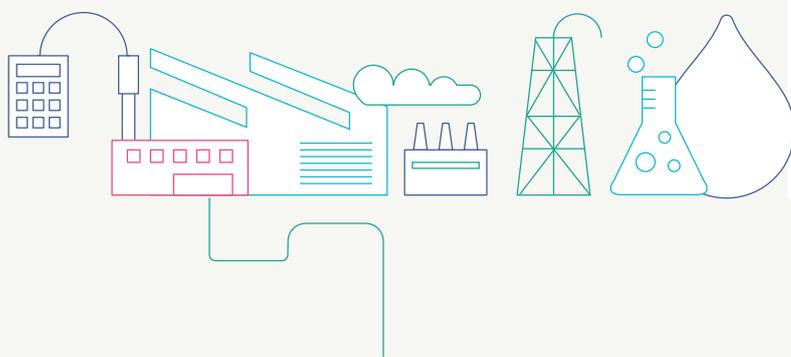
SAVOIR-FAIRE

- Utiliser un **engin** nécessitant une **habilitation**
- Réaliser des **reprises**, des **finitions** ou des assemblages par **découpe**
- Réaliser le **garnissage d'une viande**
- Réaliser un **mélange de viande**
- Adapter les **réglages d'une machine**
- Monter, démonter les **pièces, outillages** de machines
- Organiser la **gestion des stocks**
- Contrôler le **conditionnement d'un produit**
- Conditionner un **produit**
- Etablir un **rapport de production**
- Assister **techniquement un professionnel**
- Déterminer des **actions correctives**
- Analyser les **données d'activité** d'une production
- Coordonner l'**activité d'une équipe**

CERTIFICATIONS

- **CACES R 489-1A** - Transpalettes et préparateurs sans élévation du poste de conduite (h < ou = à 1,20 m)
- **CACES R 489-1B** - Gerbeurs à conducteur porté (hauteur de levée > 1.20 m)
- **CACES R 489-3** - Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale < ou = à 6 tonnes)
- **CACES R 489-4** - Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale > 6 tonnes)

* le cas échéant, proposées et prises en charge par l'agence d'emploi avant le début de la mission en intérim.



Contexte du métier

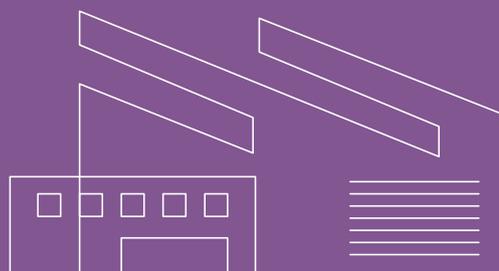
- Les conducteurs d'équipement ou conducteurs de ligne de production alimentaire interviennent dans tout type de **secteur agro-alimentaire** (viande, laiterie, chocolaterie...).
- Même si les ouvriers non qualifiés restent l'effectif le plus important en matière d'intérim, la poursuite de **l'automatisation des process** implique une **hausse des emplois qualifiés de conducteurs d'équipement** ou de **ligne dans le secteur agro-alimentaire** et le taux de recours à l'intérim continue à évoluer favorablement sur ces profils qualifiés. Les entreprises y trouvent une réponse adaptée à leurs besoins de flexibilité.

Enjeux métier pour l'intérim



Métier à enjeu local

Un métier dont part des contrats d'intérim représente un poids relativement important en région Nouvelle Aquitaine 27%



Evolution des compétences et des qualifications attendues

Les attentes des entreprises utilisatrices évoluent pour porter notamment sur les compétences suivantes :

- Assurer une **cadence** et une productivité donnée
- Savoir lire les indicateurs fournis par les **capteurs** et poser un **diagnostic** relatif à l'équipement
- Assurer la **maintenance de premier niveau** des chaînes de production

