

H2102

CONDUITE D'ÉQUIPEMENT DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Autres emplois décrits

- Agent / Agente de fabrication de production alimentaire
- Agent / Agente de production/fabrication en industrie alimentaire
- Autoclaviste en industrie alimentaire
- Brasseur / Brasseuse en salle de commande
- Chef de ligne de production en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice d'appareils en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice d'enrobeuses en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice d'installation automatisée en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de four en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de ligne automatisée en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de ligne de production/fabrication en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de ligne en boulangerie industrielle
- Conducteur / Conductrice de ligne en industrie laitière
- Conducteur / Conductrice de ligne en pâtisserie industrielle
- Conducteur / Conductrice de machines de fabrication en industrie de transformation de la viande
- Conducteur / Conductrice de machines en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de machines en industrie fromagère
- Conducteur / Conductrice de machines en industrie laitière
- Conducteur / Conductrice de moulins
- Conducteur / Conductrice de pétrin en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de presses en industrie alimentaire
- Conducteur mouleur / Conductrice mouleuse en chocolaterie
- Crémier industriel / Crémière industrielle
- Cuiseur / Cuiseuse en confiserie en industrie alimentaire
- Cuiseur / Cuiseuse en industrie alimentaire
- Dragéiste en confiserie
- Opérateur / Opératrice de conduite et de surveillance d'installation automatisée de fabrication alimentaire
- Opérateur / Opératrice de fabrication en alimentation animale
- Opérateur / Opératrice de fabrication en transformation de la viande
- Opérateur / Opératrice de mélange sur pupitre en industrie alimentaire
- Opérateur / Opératrice de production/fabrication en industrie alimentaire
- Opérateur / Opératrice en distillerie industrielle
- Opérateur / Opératrice en huilerie alimentaire industrielle
- Opérateur / Opératrice en salle de commande en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière d'extraction en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière de fabrication de jus de fruits en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière de fabrication des industries alimentaires
- Ouvrier / Ouvrière de fabrication en condiments/sauces en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière de macération en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière de presserie de corps gras en industrie alimentaire
- Pasteurisateur / Pasteurisatrice en industrie alimentaire
- Pétrisseur / Pétrisseuse en industrie alimentaire
- Pilote d'installation automatisée en industrie alimentaire
- Pilote de ligne automatisée de fabrication en industrie alimentaire
- Pilote de systèmes de production automatisée en industrie alimentaire
- Saucier / Saucière en industrie alimentaire
- Stérilisateur / Stérilisatrice en industrie alimentaire
- Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire
- Torréfacteur / Torréfactrice en industrie alimentaire

Définition

- 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, ...).
- Effectue des contrôles de conformité des matières et des produits en cours de production.
- Peut réaliser des opérations manuelles liées au produit (garnissage, ...), monter et régler les équipements et effectuer la maintenance de premier niveau.
- Peut coordonner une équipe (opérateurs, conducteurs, ...).

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (professionnel, ...) dans le secteur de l'alimentaire.

Un BTS/DUT en industrie alimentaire peut être exigé pour les postes de technicien de production en industrie alimentaire.

Il est également accessible 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.

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES- conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(ven)t être requis.

Certifications et diplômes :

- Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg (CACES R 389-3)
- Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg (CACES R 389-4)
- Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale < ou = à 6 tonnes) (CACES R 489-3) - Depuis le 01/01/2020
- Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale > 6 tonnes) (CACES R 489-4) - Depuis le 01/01/2020
- Gerbeurs à conducteur porté (hauteur de levée > 1.20 m) (CACES R 489-1B - Depuis le 01/01/2020)
- Transpalettes à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol (CACES R 389-1)
- Transpalettes et préparateurs sans élévation du poste de conduite (h < ou = à 1,20 m) (CACES R 489-1A) - Depuis le 01/01/2020

Compétences

Savoir-faire

Conception	<p>Porter une appréciation gustative et olfactive</p>
Production, Fabrication	<p>Monter et régler une installation, une machine</p> <p>Surveiller l'approvisionnement des machines, des installations et le flux des matières ou des produits</p> <p>Transformer des matières premières d'origine animale</p> <p>Transformer des matières premières d'origine végétale</p> <p>Préparer des plats cuisinés</p> <p>Cuire des viandes, poissons ou légumes</p> <p>Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité</p> <p>Réaliser un mélange de viande</p> <p>Réaliser la finition d'un produit, d'un article, d'un ouvrage</p>
Construction	<p>Monter, démonter les pièces, outillages de machines</p>
Maintenance, Réparation	<p>Entretien un outil ou matériel</p> <p>Contrôler la conformité d'un équipement, d'une machine, d'une installation</p> <p>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</p>

Prévention des risques

Surveiller ou réguler une installation de conditionnement, palettisation, étiquetage

Vérifier le fonctionnement des installations et des équipements (arche de recuisson, presse, feeders, étireuse, ...)

Déterminer des mesures correctives

Qualité

Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable

Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène

Contrôler le conditionnement d'un produit

Gestion des stocks

Gérer les stocks

Contrôler l'état des stocks

Manipuler un engin de manutention ou de chantier

Conditionner des produits

Réaliser la mise sous vide

Recherche, Innovation

Prélever des échantillons de matières ou de produits

Management

Animer, coordonner une équipe

Gestion des Ressources Humaines

Mettre en oeuvre un programme d'accueil du personnel

Gestion administrative

Rédiger un rapport, un compte rendu d'activité

Établir des rapports de production et d'incidents

Relation client

Apporter une assistance technique

Organisation

Analyser, exploiter, structurer des données

Définir les données de programmation

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

<p>Domaines d'expertise</p>	<p>Électromécanique</p> <p>Hydraulique</p> <p>Mécanique</p> <p>Gestion de Production Assistée Par Ordinateur (GPAO)</p> <p>Logiciel de supervision</p> <p>Outils de Gestion de Moyens de Production (GMP)</p> <p>Analyse statistique</p>
<p>Normes et procédés</p>	<p>Chaîne du froid</p> <p>Données d'activité d'une production</p> <p>Modalités de stockage</p> <p>Normes qualité</p> <p>Pilotage en salle de commande</p> <p>Procédés de fabrication alimentaire</p> <p>Procédures d'échantillonnage</p> <p>Procédures d'entretien d'appareils et instruments de contrôle et de mesure</p> <p>Procédures de conditionnement et d'étiquetage de prélèvements</p> <p>Procédures de nettoyage et de désinfection</p> <p>Régulation et instrumentation</p> <p>Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</p> <p>Traçabilité des produits</p> <p>Données de contrôle</p> <p>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> <p>Règles et consignes de sécurité</p>
<p>Produits, outils et matières</p>	<p>Utilisation d'instrument de prélèvement (sonde, éprouvette, ...)</p> <p>Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)</p> <p>Produits alimentaires</p>
<p>Techniques professionnelles</p>	<p>Techniques d'éviscération animale</p> <p>Techniques de garnissage d'une viande</p> <p>Techniques de réglage de lignes de conditionnement</p> <p>Techniques de transformation des denrées alimentaires (viande, poisson, fruit, etc.)</p>

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

En flux tendu
En ligne ou ilot de production
En zone à atmosphère contrôlée
En zone frigorifique
Port d'équipement d'hygiène
Port d'équipement de protection (EPI, casque...)
Port et manipulation de charges lourdes
Station debout prolongée



Horaires et durée du travail

Travail de nuit
Travail en astreinte
Travail le week-end
Travail posté (2x8, 3x8, 5x8, etc.)

Secteurs d'activité

• Industrie - Alimentaire
