

H2102

CONDUCTEUR / CONDUCTRICE DE LIGNE EN INDUSTRIE 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

Production, Fabrication	Monter et régler une installation, une machine
	Transformer des matières premières d'origine animale
	Transformer des matières premières d'origine végétale
	Réaliser un mélange de viande
	Réaliser la finition d'un produit, d'un article, d'un ouvrage
Construction	Porter une appréciation gustative et olfactive
	Préparer des plats culinaires
	Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité
	Cuire des viandes, poissons ou légumes
	Monter, démonter les pièces, outillages de machines
Maintenance, Réparation	Entretenir un outil ou matériel
	Contrôler la conformité d'un équipement, d'une machine, d'une installation
	Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
	Surveiller ou réguler une installation de conditionnement, palettisation, étiquetage
	Vérifier le fonctionnement des installations et des équipements (arche de cuisson, presse, feeders, étireuse, ...)
Prévention des risques	Déterminer des mesures correctives
	Surveiller l'approvisionnement des machines, des installations et le flux des matières ou des produits

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 et comptable	Rédiger un rapport, un compte rendu d'activité Établir des rapports de production et d'incidents
Relation client	Apporter une assistance technique aux équipes
Data et Nouvelles technologies	Définir les données de programmation Analyser, exploiter, structurer des données
Savoir-être professionnels	
	Travailler en équipe Organiser son travail selon les priorités et les objectifs Faire preuve de rigueur et de précision
Savoirs	
Domaines d'expertise	Électromécanique Hydraulique Mécanique Gestion de Production Assistée Par Ordinateur (GPAO) Logiciel de supervision Outils de Gestion de Moyens de Production (GMP) Analyse statistique

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Données d'activité d'une production
- Modalités de stockage
- Normes qualité**
- Pilotage en salle de commande**
- Procédés de fabrication alimentaire**
- Procédures d'échantillonnage**
- Procédures d'entretien d'appareils et instruments de contrôle et de mesure
- Procédures de conditionnement et d'étiquetage de prélèvements
- Procédures de nettoyage et de désinfection**
- Régulation et instrumentation
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Traçabilité des produits
- Données de contrôle**
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles et consignes de sécurité**

Produits, outils et matières

- Utilisation d'instrument de prélèvement (sonde, éprouvette, ...)**
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Produits alimentaires

Techniques professionnelles

- Techniques d'éviscération animale
- Techniques de garnissage d'une viande
- Techniques de réglage de lignes de conditionnement
- Techniques de transformation des denrées alimentaires (viande, poisson, fruit, etc.)

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 individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- 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
