

# Un métier, une formation

16 juin 2014

**TECHNICIEN DE  
PRODUCTION  
AGROALIMENTAIRE**

## Emma conduit une ligne de conditionnement

Emma est conductrice de ligne dans une entreprise qui transforme les viandes. En alternance en BTS Sciences et Technologies des Aliments, elle travaille sur une ligne spécialisée en conditionnement de viande sous vide. Comme Emma, l'IFRIA Auvergne forme des jeunes en alternance sur les métiers de l'agroalimentaire recherchés par les entreprises, en particulier en production, conduite de machines ou de ligne de fabrication.

**Pourquoi as-tu choisi de te former en agroalimentaire ?**

Après avoir obtenu mon Bac S, je voulais m'orienter vers un métier concret tout en gardant cet attrait pour les matières scientifiques. Produire un aliment qu'on retrouve dans son frigo : c'est très concret. Les responsabilités de ce métier m'attiraient, on travaille en équipe et on est responsable d'une production qui répond à des règles d'hygiène et de



© Banjee/Onisep

sécurité. Ce secteur recrute beaucoup également, c'est ce qui m'a motivé à l'intégrer !

**En quoi consiste ta mission en entreprise ?**

Un conducteur de ligne en agroalimentaire est un technicien qui maîtrise à la fois ses installations et son produit alimentaire tout en s'intégrant dans une équipe. Dans mon entreprise, les techniques de production sont pointues et la viande est une matière très fragile. Je dois paramétrer ma machine en fonction de mon ordre de fabrication tout en prenant en compte des spécificités du produit.

**Quelles sont les qualités requises sur ton poste ?**

Etre réactive et dynamique ! Il faut être à l'écoute de la production, savoir anticiper et corriger les erreurs rapidement. Etre quelqu'un de curieux aide aussi beaucoup car il faut sans cesse rechercher à apprendre plus sur le

produit ! Les aliments sont des produits « vivants » qui évoluent tout au long de leur transformation alimentaire.

C'est comme ça qu'on acquiert les « petits plus » qui nous font gagner du temps et de la performance.

**Et sur le plan humain ?**

On travaille en équipe, il faut beaucoup communiquer, se rendre disponible, aider ses collègues et prendre en compte les demandes de l'atelier. Se sentir utile au sein d'une unité. Un apprenti est un salarié, il est donc réellement impliqué dans la vie de l'entreprise !

**Que dirais-tu à un jeune en recherche de formation ?**

La production en alimentaire est un métier où on apprend tous les jours. L'apprentissage reste la formule idéale pour profiter des conseils des experts qui sont à nos côtés au quotidien. Soyez curieux, allez voir et vous serez surpris par ces métiers passionnants.

### REPÈRES

#### Durée des études

Bac pro : 3 ans après le 3e  
BTS/BTS : 2 ans après le bac

#### Coût des études

Etudes gratuites en établissement public. Coût variable en établissement privé. Droits d'inscription universitaires pour l'université. Etudes rémunérées en apprentissage (de 25 à 78 % du SMIC en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans le contrat).

#### Salaires

Le salaire d'un technicien de production débute au SMIC.

#### Embauches

Premier secteur industriel français, l'agroalimentaire emploie 450.000 salariés. La robotisation des chaînes de fabrication donne naissance à de nouveaux métiers et ouvre à de nouvelles perspectives d'embauches.

#### Localisations

Cette année encore de nombreuses entreprises vont recruter des jeunes en alternance sur le métier de technicien de production en agroalimentaire via le BTS Sciences et Technologies des Aliments de l'IFRIA Auvergne. Laiteries, fromageries, embouteillage d'eau, entreprises céréalières etc. grands groupes ou PME, il y en a pour tous les goûts.

#### Aptitudes

Etre rigoureux, organisé et avoir un bon esprit de synthèse. Savoir écouter, communiquer, persuader et faire preuve de diplomatie.

## Comment faire ?

Pour exercer ce métier, une formation de niveau bac +2 est souhaitable. Le diplôme le plus adapté est le BTS Sciences et Technologies des Aliments, avec 3 spécialités. Cette formation est à la fois scientifique (microbiologie, chimie, biochimie, biotechnologie...) et technique (organisation de la production, de la fabrication au conditionnement). Il est possible également d'occuper ce poste avec le BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries. Toutefois, l'accès au métier

peut se faire avec les bacs pro Bio-industries de transformation, Pilote de ligne de production ou Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons, ainsi qu'avec le BP Industries alimentaires. Il est aussi accessible pour des professionnels avec une expérience dans le secteur des métiers de bouche ou des industries de transformation, complétée par des formations internes à l'entreprise.

#### Formations scolaires

**Bac pro Bio-industries de transformation**

03 Commentry, lycée G.-Vincent, tél. 04.70.08.24.34

15 Saint-Flour, lycée agricole L. Mallet, tél. 04.71.60.08.45

**Bac pro Procédés de la chimie,**

**de l'eau et des papiers-cartons**  
15 Mauriac, lycée, tél. 04.71.68.05.33

**Bac pro Pilote de ligne de production**

63 Saint-Eloy-les-Mines, lycée Desaix, tél. 04.73.85.40.44

**BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité Aliments et processus technologiques**

15 Aurillac, lycée agricole G.-Pompidou, tél. 04.71.46.26.60

**BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité Produits laitiers**

15 Aurillac, lycée agricole G.-Pompidou, tél. 04.71.46.26.60

**BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité Viandes et produits de la pêche**

63 Lempdes, lycée agricole L.-Pasteur, tél. 04.73.83.72.50

**BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries**

63 Clermont-Ferrand, lycée S.-Apollinaire, tél. 04.73.41.20.20

**Formations en apprentissage**

**Bac pro Bio-industries de transformation**

03 Commentry, lycée G.-Vincent, tél. 04.70.08.24.34

**Bac pro Pilote de ligne de production**

63 Cournon-d'Auvergne, CFAI d'Auvergne, tél. 04.73.69.41.11

63 Saint-Eloy-les-Mines, lycée Desaix, tél. 04.73.85.40.44 (apprentissage possible à partir de la 2<sup>e</sup> année) (avec le CFA ENA, tél. 04.73.99.35.36)

**BP Industries alimentaires**

63 Clermont-Ferrand, IFRIA - CFA des industries agroalimentaires,

tél. 04.73.14.24.88

**BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité Aliments et processus technologiques**

63 Clermont-Ferrand, IFRIA - CFA des industries agroalimentaires, tél. 04.73.14.24.88

**Formation professionnelle continue**

La préparation **Bac pro Pilote de ligne de production** est assurée en formation professionnelle par le réseau des Greta : [www.greta.ac-clermont.fr](http://www.greta.ac-clermont.fr)

D'autres formations peuvent être proposées par le réseau des Greta, l'Alpa ou d'autres organismes. Pour connaître l'offre de formation professionnelle continue en Auvergne, consultez [www.formation-auvergne.fr](http://www.formation-auvergne.fr).

### En savoir plus, avec l'Onisep

Collection Parours : Les métiers de la chimie, 12€

Collection Diplômes : BTS/BTS 12€

Guide Objectif bac pro : [www.onisep.fr/clermont](http://www.onisep.fr/clermont)

Guide Après la 3e, rentrée 2014 : [www.onisep.fr/clermont](http://www.onisep.fr/clermont)

Guide Après le bac, rentrée 2014 : [www.onisep.fr/clermont](http://www.onisep.fr/clermont)

Suivez notre actualité sur Twitter : @OnisepAuv

**Toute l'info sur les métiers et les formations en Auvergne**  
[onisep.fr/clermont](http://onisep.fr/clermont)

La librairie en ligne : [librairie.onisep.fr](http://librairie.onisep.fr)

