

### ❖ Appellations

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

Cet emploi/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.

## ❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'entreprises de production alimentaire.

Elle peut s'exercer par roulement, les fins de semaine, jours fériés, de nuit et être soumise à des variations saisonnières (fêtes de fin d'année, produits pour l'été, ...).

L'activité s'effectue en cabine de pilotage, en atelier parfois en zone à température élevée, frigorifique ou humide, en zone à atmosphère contrôlée et peut impliquer le port de charges.

Le port d'Equipements de Protection Individuelle -EPI- (gants, chaussures de sécurité, protections auditives, ...) et d'équipements d'hygiène (charlotte, masque, ...) est requis.

## ❖ Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li>❑ Entretenir un poste de travail</li><li>❑ Entretenir un outil ou matériel</li><li>❑ Définir les données de programmation</li><li>❑ Régler les paramètres des machines et des équipements</li><li>❑ Surveiller l'approvisionnement des machines, des installations et le flux des matières ou des produits</li><li>❑ Surveiller le fonctionnement des machines et des équipements et effectuer des interventions simples en cas d'incident</li><li>❑ Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable</li><li>❑ Prélever des échantillons de matières ou de produits, les référencer et les enregistrer pour analyse</li><li>❑ Réaliser un suivi d'activité</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>R ❑ Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li><li>R ❑ Procédures de nettoyage et de désinfection</li><li>R ❑ Procédés de fabrication alimentaire</li><li>R ❑ Procédures d'échantillonnage</li><li>Cr ❑ Normes qualité</li><li>Rc ❑ Mécanique</li><li>C ❑ Règles et consignes de sécurité</li><li>Cr ❑ Hydraulique</li><li>Ce ❑ Données de contrôle</li><li>❑ Appréciation sensorielle</li><li>❑ Électromécanique</li><li>❑ Pilotage en salle de commande</li><li>❑ Utilisation d'instrument de prélèvement (sonde, éprouvette, ...)</li></ul>

## ❖ Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
	<input type="checkbox"/> Logiciel de supervision <input type="checkbox"/> Outils bureautiques

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<input type="checkbox"/> Utiliser un engin nécessitant une habilitation	R <input type="checkbox"/> Transpalettes et préparateurs sans élévation du poste de conduite (h < ou = à 1,20 m) (CACES R 489-1A) - A partir du 01/01/2020 <input type="checkbox"/> Gerbeurs à conducteur porté (hauteur de levée > 1.20 m) (CACES R 489-1B - A partir du 01/01/2020 <input type="checkbox"/> Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale < ou = à 6 tonnes) (CACES R 489-3) - A partir du 01/01/2020 <input type="checkbox"/> Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale > 6 tonnes) (CACES R 489-4) - A partir du 01/01/2020 <input type="checkbox"/> Transpalettes à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol (CACES R 389-1) <input type="checkbox"/> Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg (CACES R 389-3) <input type="checkbox"/> Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg (CACES R 389-4)
<input type="checkbox"/> Réaliser des reprises, des finitions ou des assemblages par découpe <input type="checkbox"/> Réaliser le garnissage d'une viande <input type="checkbox"/> Réaliser un mélange de viande	R R R <input type="checkbox"/> Éviscération animale
<input type="checkbox"/> Adapter les réglages d'une machine	R <input type="checkbox"/> Régulation et instrumentation
<input type="checkbox"/> Monter, démonter les pièces, outillages de machines	R
<input type="checkbox"/> Organiser la gestion des stocks	Ce <input type="checkbox"/> Modalités de stockage
<input type="checkbox"/> Contrôler le conditionnement d'un produit <input type="checkbox"/> Conditionner un produit	R R
<input type="checkbox"/> Établir un rapport de production <input type="checkbox"/> Assister techniquement un professionnel	Rc Rs

❖ Compétences spécifiques		
Savoir-faire	Savoirs	
<input type="checkbox"/> Déterminer des actions correctives <input type="checkbox"/> Analyser les données d'activité d'une production	Rc Rc	<input type="checkbox"/> Logiciels de Gestion de Production Assistée Par Ordinateur (GPAO) <input type="checkbox"/> Outils de Gestion de Moyens de Production (GMP) <input type="checkbox"/> Analyse statistique
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	Es	

❖ Environnements de travail		
Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire	<input type="checkbox"/> Alimentation animale <input type="checkbox"/> Boissons, alcools <input type="checkbox"/> Boulangerie, pâtisserie industrielle <input type="checkbox"/> Chocolat, confiserie <input type="checkbox"/> Conserves, surgelés <input type="checkbox"/> Huiles, corps gras, margarines <input type="checkbox"/> Lait, produits laitiers <input type="checkbox"/> Meunerie, café <input type="checkbox"/> Produits à base de céréales <input type="checkbox"/> Produits de la mer <input type="checkbox"/> Sucre <input type="checkbox"/> Viande	<input type="checkbox"/> En salle de pilotage, cabine de commande <input type="checkbox"/> En zone à atmosphère contrôlée <input type="checkbox"/> En zone frigorifique

❖ Mobilité professionnelle	
Emplois / Métiers proches	
Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées</b> - Brasseur-maleur / Brasseuse-maltese - Ouvrier / Ouvrière de cidrerie

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H2301 - Conduite d'équipement de production chimique ou pharmaceutique</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H2403 - Conduite de machine de fabrication de produits textiles</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H2404 - Conduite de machine de production et transformation des fils</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H2603 - Conduite d'installation automatisée de production électrique, électronique et microélectronique</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H2801 - Conduite d'équipement de transformation du verre</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H2803 - Façonnage et émaillage en industrie céramique</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H3102 - Conduite d'installation de pâte à papier</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H3201 - Conduite d'équipement de formage des plastiques et caoutchoucs</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H3301 - Conduite d'équipement de conditionnement</b> ■ Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> – Agent / Agente de production/fabrication en industrie alimentaire	<b>H3302 - Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage</b> ■ Toutes les appellations

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Agent / Agente de production/fabrication en industrie alimentaire</li></ul>	<b>H3303 - Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>H1403 - Intervention technique en gestion industrielle et logistique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire</li></ul>	<b>H1404 - Intervention technique en méthodes et industrialisation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>H2504 - Encadrement d'équipe en industrie de transformation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>H2912 - Réglage d'équipement de production industrielle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>