

### Appellations (Métiers courants)

- Agent / Agente de fabrication de production 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

**Remarque ADEM :** Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

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 peut(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.

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifier et maintenir l'état de propreté des équipements (balance, broyeur, cuve de cuisson, fours, ...) et du poste de travail</li><li>■ Sélectionner les données de production et saisir les paramètres de quantité, de dosage, de mélange, ...</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 la conformité des matières carnées, végétales, ... et des produits alimentaires</li><li>■ Prélever des échantillons de matières ou de produits, les référencer et les enregistrer pour analyse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-</li><li>■ Procédures de nettoyage et de désinfection</li><li>■ Procédés de fabrication alimentaire (cycle, mélanges matières, cuisson, ...)</li><li>■ Procédures d'échantillonnage</li><li>■ Normes qualité</li><li>■ Eléments de base en mécanique générale</li></ul>

## H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>Renseigner les supports de suivi de production et transmettre les informations aux interlocuteurs concernés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eléments de base en électromécanique</li> <li>Eléments de base en hydraulique</li> <li>Règles et consignes de sécurité</li> <li>Interprétation de données de contrôle (courbes, températures, ...)</li> <li>Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)</li> <li>Utilisation d'instrument de prélèvement (sonde, éprouvette, ...)</li> <li>Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)</li> </ul>

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Utiliser un engin nécessitant une habilitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CACES R 389-1 (Transpalettes à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol)</li> <li>CACES R 389-3 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg)</li> <li>CACES R 389-4 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg)</li> </ul>	
<p>Effectuer manuellement des opérations de préparation ou de finition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Découpe</li> <li>Eviscération</li> <li>Garnissage</li> <li>Mélange</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Surveiller les paramètres d'une ligne de production à partir d'une salle de contrôle et ajuster selon nécessité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pilotage en salle de commande</li> <li>Utilisation de logiciel de supervision</li> </ul>

## H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
■ Adapter des réglages de machines (vannes, vérins, ...), automates de contrôle ou appareils de mesure	■ Régulation et instrumentation
■ Monter/démonter des pièces, outillages de machines	
■ Organiser le stockage de matières premières (affectation des silos, ...)	■ Modalités de stockage
■ Contrôler le conditionnement et l'étiquetage des produits (étanchéité, poids, date de péremption, ...) ou les conditionner manuellement	
■ Apporter un appui technique à des opérateurs et établir des rapports de production et d'incidents	
■ Suivre et analyser les données de production d'une installation et déterminer les actions correctives	■ Analyse statistique ■ Utilisation de logiciels de Gestion de Production Assistée Par Ordinateur -GPAO- ■ Utilisation d'outils de Gestion de Moyens de Production -GMP-
■ Coordonner l'activité d'une équipe	

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
■ Entreprise alimentaire	■ Alimentation animale ■ Boissons, alcools ■ Boulangerie, pâtisserie industrielle ■ Chocolat, confiserie ■ Conserves, surgelés ■ Huiles, corps gras, margarines ■ Lait, produits laitiers	■ En salle de pilotage, cabine de commande ■ En zone à atmosphère contrôlée ■ En zone frigorifique

## H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Meunerie, café</li> <li>■ Produits à base de céréales</li> <li>■ Produits de la mer</li> <li>■ Sucre</li> <li>■ Viande</li> </ul>	

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ H2301 - Conduite d'équipement de production chimique ou pharmaceutique</li> <li>■ H2603 - Conduite d'installation automatisée de production électrique, électronique et microélectronique</li> <li>■ H2801 - Conduite d'équipement de transformation du verre</li> <li>■ H2803 - Façonnage et émaillage en industrie céramique</li> <li>■ H3201 - Conduite d'équipement de formage des plastiques et caoutchoucs</li> </ul>

#### Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ H1403 - Intervention technique en gestion industrielle et logistique</li> <li>■ H2504 - Encadrement d'équipe en industrie de transformation</li> <li>■ H2912 - Réglage d'équipement de production industrielle</li> </ul>