

## H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

### Appellations

-  Agent / Agente de fabrication de production alimentaire
- Agent / Agente de production/fabrication 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 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 / Conductrice de système de production automatisée en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice d'enrobeuses en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice d'installation automatisée 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 en industrie laitière
- 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 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
- Ouvrier / Ouvrière d'extraction en industrie alimentaire
- Pasteurisateur / Pasteurisatrice en industrie alimentaire
- Pétrisseur / Pétrisseuse en industrie alimentaire
-  Pilote de ligne automatisée de fabrication en industrie alimentaire
- Pilote de systèmes de production automatisée en industrie alimentaire
- Pilote d'installation automatisée en industrie alimentaire

## Appellations

- Saucier / Saucière en industrie alimentaire
- Stérilisateur / Stérilisatrice en industrie alimentaire
- Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire
- Torrificateur / Torrificatrice 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'Équipements 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

- 📖 Vérifier et maintenir l'état de propreté des équipements (balance, broyeur, cuve de cuisson, fours, ...) et du poste de travail
- Sélectionner les données de production et saisir les paramètres de quantité, de dosage, de mélange, ...
- Surveiller l'approvisionnement des machines, des installations et le flux des matières ou des produits
- Surveiller le fonctionnement des machines et des équipements et effectuer des interventions simples en cas d'incident
- Contrôler la conformité des matières carnées, végétales, ... et des produits alimentaires
- Prélever des échantillons de matières ou de produits, les référencer et les enregistrer pour analyse
- Renseigner les supports de suivi de production et transmettre les informations aux interlocuteurs concernés

### Compétences

#### Savoirs théoriques et procéduraux

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- 📖 Procédures de nettoyage et de désinfection
- Procédés de fabrication alimentaire (cycle, mélanges matières, cuisson, ...)
- Procédures d'échantillonnage
- Normes qualité
- Eléments de base en mécanique générale
- Eléments de base en électromécanique
- Eléments de base en hydraulique
- Règles et consignes de sécurité

## Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <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><b>Utiliser un engin nécessitant une habilitation :</b></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><b>Effectuer manuellement des opérations de préparation ou de finition :</b></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>	<p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pilotage en salle de commande</li> <li>■ Utilisation de logiciel de supervision</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adapter des réglages de machines (vannes, vérins, ...), automates de contrôle ou appareils de mesure</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Régulation et instrumentation</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Monter/démonter des pièces, outillages de machines</li> </ul>	
<p>📖 Organiser le stockage de matières premières (affectation des silos, ...)</p>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <p>📖 Modalités de stockage</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contrôler le conditionnement et l'étiquetage des produits (étanchéité, poids, date de péremption, ...) ou les conditionner manuellement</li> </ul>	

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apporter un appui technique à des opérateurs et établir des rapports de production et d'incidents</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre et analyser les données de production d'une installation et déterminer les actions correctives</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Analyse statistique</li> </ul> <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation de logiciels de Gestion de Production Assistée Par Ordinateur - GPAO-</li> <li>■ Utilisation d'outils de Gestion de Moyens de Production -GMP-</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coordonner l'activité d'une équipe</li> </ul>	

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Entreprise alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alimentation animale</li> <li>■ Boissons, alcools</li> <li>■ Boulangerie, pâtisserie industrielle</li> <li>■ Chocolat, confiserie</li> <li>■ Conserves, surgelés</li> <li>■ Huiles, corps gras, margarines</li> <li>■ Lait, produits laitiers</li> <li>■ Meunerie, café</li> <li>■ Produits à base de céréales</li> <li>■ Produits de la mer</li> <li>■ Sucre</li> <li>■ Viande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ En salle de pilotage, cabine de commande</li> <li>■ En zone à atmosphère contrôlée</li> <li>■ En zone frigorifique</li> </ul>

## 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-malteuse - Ouvrier / Ouvrière de cidrerie
<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
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Agent / Agente de production/fabrication en industrie alimentaire	<b>H3303 - Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...)</b> - Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Toutes les appellations	<b>H1403 - Intervention technique en gestion industrielle et logistique</b> - Toutes les appellations
<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> ■ Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire	<b>H1404 - Intervention technique en méthodes et industrialisation</b> - Toutes les appellations

## Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME

Fiches ROME envisageables si évolution

### H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

- Toutes les appellations

### H2504 - Encadrement d'équipe en industrie de transformation

- Toutes les appellations

### H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

- Toutes les appellations

### H2912 - Réglage d'équipement de production industrielle

- Toutes les appellations