



PRODUCTION FABRICATION



La production-fabrication est le cœur de l'activité de la filière alimentaire.

Cette phase est primordiale, c'est celle de la transformation des matières premières agricoles en produits finis.

Qu'elles soient livrées chez un artisan des métiers de bouche (boulangier, boucher, poissonnier...) à une coopérative agricole ou sur un site industriel agroalimentaire, les matières premières vont évoluer, être transformées, associées entre elles et, le cas échéant, conditionnées pour donner vie aux produits finis.

Chaque étape, chaque action quotidienne, permettant cette transformation, réalisée seul ou en équipe, fait appel aux compétences et savoir-faire de chacun associé au meilleur de la technologie, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Purement manuels ou très mécanisés, polyvalents ou très spécialisés, la fonction production-fabrication offre une palette très diversifiée de métiers qui permettent le développement de la performance individuelle et collective.

Des métiers pour tous, utiles à tous



ALIMÉTIERS.com



Les métiers Production-Fabrication

• **Analyste process de production alimentaire**

L'analyste process assure l'appui technique à la production (définition des procédures de mise à disposition, des paramètres de marche et des opérations particulières).

• **Boucher·ère**

Véritable spécialiste de la viande, le boucher exerce une profession ancrée dans la tradition gastronomique. Dans l'industrie agroalimentaire, le boucher opère généralement sur une seule des étapes qui composent la fabrication et la transformation de la viande.

• **Boulangier·ère**

Le boulanger produit le pain courant, les pains spéciaux et les viennoiseries. Le boulanger peut exercer son métier en boulangerie artisanale, à son compte ou comme salarié, en boulangerie semi-industrielle ou en grande surface.

• **Charcutier·ère**

Le charcutier travaille avant tout la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : dans sa vitrine trônent saucissons, pâtés, terrines, boudins et andouillettes.

• **Chef·e d'équipe de production**

Le chef d'équipe de production organise et met en œuvre le programme quotidien de production, les moyens humains, matières, techniques de l'unité de production et résout les problèmes courants.

• **Chocolatier·ère-Confiseur·euse**

Le chocolatier-confiseur fabrique les truffes, rochers, orangettes... en travaillant des matières premières nobles telles que le cacao, le lait et le sucre.

• **Conducteur·rice de ligne de production**

Le conducteur de ligne prépare, organise et contrôle les activités des installations constituant une ligne de production ou de conditionnement complète.

• **Conducteur·rice de machine de production**

Le conducteur de machine de production utilise une ou plusieurs machines intégrées ou non dans une ligne de fabrication ou de conditionnement.

• **Crémier·ère-Fromager·ère**

Spécialiste des fromages qu'il sélectionne avec passion, le crémier-fromager veille à leur apporter les soins qui en feront des produits d'exception. Dans l'industrie agroalimentaire, il pourra être en charge d'une ligne de production, ou d'une des étapes clés de la fabrication des fromages.

• **Directeur·rice de site industriel**

Le directeur de site industriel gère l'ensemble des activités d'un établissement de production.

• **Glacier·ère**

Véritable artiste, le glacier sait mettre en œuvre sa connaissance des propriétés physico-chimiques des ingrédients pour élaborer des produits glacés appétissants.

• **Opérateur·rice chargé·e de la stabulation des animaux**

L'opérateur a pour mission d'accueillir, de sécuriser et d'entretenir le déchargement d'une ou plusieurs espèces d'animaux, au sein de la stabulation dans laquelle il travaille.

• **Opérateur·rice de production**

L'opérateur de production assure une étape clé de la fabrication, manuellement ou sur des machines automatisées, suivant un mode opératoire déterminé : pétrissage, découpe, cuisson, mise en barquette.

• **Opérateur·rice de transformation des viandes**

L'opérateur procède aux différentes opérations concourant à la transformation des viandes, depuis l'abattage des animaux, le désossage, jusqu'à la découpe, la préparation et le conditionnement des viandes.

• **Pâtissier·ère**

Le pâtissier est le spécialiste des desserts. Son tour de main et sa connaissance experte des recettes et techniques de fabrication, lui permettent de réaliser de savoureuses créations sucrées.

• **Poissonnier·ère**

Spécialiste des produits de la pêche, ce professionnel s'approvisionne en poissons, crustacés et coquillages frais auprès de ses fournisseurs, transforme et vend ces produits.

• **Responsable de chai**

Le responsable de chai assure la vinification et les travaux de chai.

• **Responsable de production**

Le responsable organise la production de manière globale, en relation avec le directeur de site industriel ou la direction générale.

• **Responsable d'atelier de production**

Le responsable d'atelier supervise et anime une unité de production.

• **Responsable silo**

Le responsable de silo est en charge de l'organisation, de la réception, de la conservation et de l'expédition des produits.

• **Spécialiste planning et ordonnancement**

Ce spécialiste programme la production en tenant compte des prévisions de commandes, des stocks existants, des délais fournisseurs, des capacités de production et des contraintes de distribution.

• **Technicien·ne silo**

Le technicien silo s'assure du fonctionnement général du silo (réservoir étanche). Il réceptionne la marchandise et les céréales, travaille et conserve le grain.

• **Traiteur·e**

Le traiteur conçoit des plats cuisinés, ou en entreprise de l'industrie alimentaire, opère en général sur une des étapes du processus de fabrication des produits.

• **Tripiér·ère**

Le tripiér est le spécialiste des produits tripiers provenant des espèces bovines, ovines et porcines.

Retrouvez plus d'informations et des offres de recrutements sur

ALIMÉTIERS.com

