



Production-Fabrication

CHEF·FE D'ÉQUIPE DE PRODUCTION



LES MÉTIERS DE
L'ALIMENTATION
C'EST + DE 100 000
RECRUTEMENTS/AN

Des métiers pour tous, utiles à tous



ALIMÉTIERS.com

CHEF·FE D'ÉQUIPE DE PRODUCTION



AUTRES INTITULÉS :

- Animateur d'équipe
- Chef d'équipe de fabrication
- Chef d'atelier
- Superviseur de production
- Chef d'équipe de production et de conditionnement
- Chef d'équipe de conditionnement
- Responsable d'équipe
- etc...

LES FORMATIONS :

Le chef d'équipe de production possède a minima un BAC + 2. On peut cependant le devenir grâce à l'expérience ou avec un diplôme technique : BAC PRO Bio-Industries de Transformation, BAC PRO Pilote de Ligne de Production.

Bac + 2

- DUT Qualité, logistique industrielle et organisation
- DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques
- DUT Génie biologique option agronomie
- BTS ATI (Assistance Technique d'Ingénieur)
- BTS Sciences et technologies des aliments

Bac + 3

- Licence pro maintenance des systèmes pluritechniques spécialité management, maintenance et exploitation des installations industrielles
- Licence pro industrie agroalimentaire, alimentation spécialité production et management en industries agroalimentaires
- Licence pro industrie agroalimentaire, alimentation spécialité conception et production des aliments dans les industries agroalimentaires

Bac + 5

- Master pro sciences des aliments spécialité gestion des industries agroalimentaires
- Master agrosociétés spécialité produits de consommation alimentaire
- Diplôme d'ingénieur

Il organise et anime son équipe, prévoit les matières et les techniques de production pour répondre aux objectifs quotidiens.

Le chef d'équipe de production agroalimentaire met en œuvre le programme quotidien d'une unité : approvisionnement en matières premières, fabrication des produits et management de l'équipe. Il est garant de la qualité dans les quantités requises et le respect des délais fixés.

C'est un homme de terrain. Adjoint du responsable d'atelier ou du responsable de production, il peut aussi être technicien expert, lorsque le processus de fabrication est très automatisé et selon la taille et l'organisation du site.

C'est un animateur d'équipe. À la prise de poste, il s'assure que tous les conducteurs de machines sont présents. Au cours de la journée, il organise les pauses et les relève sur les chaînes de production. Il est très vigilant sur le comportement des opérateurs et veille notamment à ce que chacun applique les règles de sécurité pour éviter les accidents.

C'est un gestionnaire de production garant de sa qualité. Il suit le taux de rendement de l'unité. Il surveille ainsi les écarts de production et les rééquilibre si besoin. Il vérifie régulièrement la conformité aux normes d'hygiène et de sécurité des produits, sur la base des analyses faites par le laboratoire.

C'est une opportunité de développer des compétences mariant connaissances technologiques*, méthodes de gestion de production et d'animation d'équipe, capacités de communication écrite et orale, et une certaine aisance relationnelle.

** hygiène, qualité, produits et process, outils et installations.*

+ LES PLUS

Le marché se porte bien. Après une solide expérience, le chef d'équipe de production agroalimentaire peut évoluer vers des postes de directeur de production, directeur technique, voire directeur d'usine.

Retrouvez plus d'informations et des offres de recrutements
sur **ALIMÉTIERS**.com

