



Production-Fabrication

OPÉRATEUR·RICE DE PRODUCTION



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

Des métiers pour tous, utiles à tous



ALIMÉTIERS.com

OPÉRATEUR·RICE DE PRODUCTION



AUTRES INTITULÉS :

- Opérateur de fabrication
- Opérateur de conditionnement
- Préparateur
- Opérateur de transformation des viandes
- Opérateur de fabrication de poudres
- Opérateur de production en fromagerie
- etc...

LES FORMATIONS :

Après la 3^e

- Bac pro Bio-industries de transformation
- CAP Conducteur d'installations de production
- CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires
- CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires option conduite de machines
- BPA Transformations alimentaires

Faire cuire une pâte, découper de la viande, mettre des aliments en barquette...

L'opérateur de fabrication de produits alimentaires intervient sur une ou plusieurs étapes clés de fabrication d'un produit alimentaire industriel.

Posté sur une chaîne de production, au sein d'un atelier de fabrication industrielle, il façonne des produits selon des standards et des process établis, dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité, sous le contrôle du conducteur de ligne de production. Il peut tenir différents postes selon le programme de fabrication du jour.

Des « fiches-recette » lui indiquent les procédures à suivre de manière très précise. Il doit donc être rigoureux dans son travail. Il suit toutes les recettes en détail, effectue très régulièrement des opérations de contrôle, et remplit des fiches avec les différentes données du suivi de fabrication.

Il réceptionne les matières premières et s'assure de l'approvisionnement des machines. Aspect, couleur, dosage... Il est attentif à tous les paramètres.

Pour mener à bien ses différentes tâches, il peut travailler manuellement ou utiliser des outils dont il assure le réglage. Il doit savoir assurer les opérations de première maintenance en cas de problème. Il assure le nettoyage et le rangement de son poste.

Le port d'une tenue réglementaire est requis, souvent accompagné d'une charlotte, d'un masque et de gants.

Concentration, précision, rapidité et réactivité...sont les qualités nécessaires à l'opérateur de production.

+ LES PLUS

Les possibilités d'évolution sont nombreuses : **l'opérateur de fabrication agroalimentaire** peut ensuite aspirer à un poste de chef d'équipe de production, de responsable de ligne de production ou de responsable d'unité de production.



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

