

Opérateur(rice) de machine

Conducteur(trice) de machine(s) de fabrication
Conducteur(trice) de machines de conditionnement

Code Rome : H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire
 H3301 - Conduite d'équipement de conditionnement



DESCRIPTION DU MÉTIER

Vous conduisez une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement de produits de transformation des grains. Vous contrôlez votre production suivant les consignes et les règles QHSSE.

POSITIONNEMENT DANS L'ENTREPRISE

Vous travaillez au sein du service production, sous la supervision du responsable de production.

VOIES D'ACCÈS



Une certification de niveau 3 ou 4 dans le domaine de la production agroalimentaire est souhaitée. Ce métier est accessible pour des personnes sans expérience professionnelle.

ACTIVITÉS

COMPÉTENCES

Préparation de la production

Organiser et préparer la production selon l'ordre de production et le planning de travail

Conduite d'une machine de fabrication et/ou de conditionnement

Conduire une machine de fabrication et/ou de conditionnement dans le respect des règles QHSSE

Contrôle en continu de la production assurée

Réaliser le contrôle quantitatif et qualitatif des matières premières, produits semi-finis et/ou finis et consommables selon les standards définis

Enregistrement et transmission des informations relatives à la production

Renseigner les documents de production et transmettre les informations permettant d'assurer la traçabilité et le suivi de la production

Manutention des produits ou matières premières

Manipuler des matières, des produits et des matériaux en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie

Entretien des équipements de production et de l'espace de travail et réalisation d'opérations de maintenance de premier niveau et de changement de format

Réaliser les opérations d'entretien, de contrôle, de maintenance de premier niveau et de changement de format sur les équipements de production dans le respect des règles QHSSE

CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail en zones sous conditions physiques contrôlées
- Manipulation et port de charges
- Travail en zone réglementée
- Travail en horaires atypiques
- Forte variation de l'activité dans le temps
- Travail répétitif
- Travail en équipe
- Travail nécessitant des habilitations spécifiques
- Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique

VARIABILITÉ DU MÉTIER

Selon la taille et l'organisation de l'entreprise, il (elle) peut être responsable d'une ou plusieurs machines de fabrication et/ ou de conditionnement.

Selon le degré d'automatisation des équipements, l'Opérateur(rice) de machines est amené(e) à réaliser plus de réglages au détriment d'interventions techniques.

ÉVOLUTIONS RÉCENTES DU MÉTIER

Le métier est marqué par :

- Un renforcement de la surveillance des paramètres de conduite de l'équipement à l'aide d'outils de suivi digitaux ;
- Une progression des activités de maintenance de premier niveau des équipements ;
- Un contrôle accru de la qualité et de la conformité des produits au regard des normes d'hygiène agro-alimentaire et des standards définis ;
- Une traçabilité des données relatives à la production ou en conditionnement renforcée.

PASSERELLES ENVISAGEABLES

Vous pouvez évoluer vers le métier de Conducteur(rice) de ligne, d'Opérateur(rice)/ Agent(e) de maintenance, ou de Magasinier(ère) préparateur(rice)/ Agent(e) logistique.

RESSOURCES TRANSVERSES

Ressources cognitives

Analyse et synthèse de l'information	● ● ○ ○ ○
Résolution de problèmes	● ○ ○ ○ ○
Autonomie	● ● ○ ○ ○
Innovation	● ○ ○ ○ ○
Apprentissage et actualisation des compétences	● ○ ○ ○ ○

Ressources sociales et relationnelles

Communication orale	● ○ ○ ○ ○
Communication écrite	● ○ ○ ○ ○
Orientation client	○ ○ ○ ○ ○
Travail en équipe	● ● ○ ○ ○
Influence et persuasion	○ ○ ○ ○ ○
Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates	● ○ ○ ○ ○

Ressources personnelles

Persévérance	○ ○ ○ ○ ○
Traitement de situations sources de tension	● ○ ○ ○ ○
Adaptabilité / réactivité / proactivité	● ○ ○ ○ ○
Rigueur et fiabilité	● ● ○ ○ ○
Prise d'initiative / gestion des aléas	● ● ○ ○ ○

Ressources personnelles

Ressources manuelles et pratiques	● ● ● ○ ○
-----------------------------------	-----------