

Technicien(ne) en meunerie

**Meunier(ère), Conducteur(rice) de moulin,
Conducteur(rice) d'installations de
transformation de grains**

Code Rome : H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire
H3303 - Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...)



DESCRIPTION DU MÉTIER

Vous réalisez la transformation de grains de céréales afin d'obtenir une farine répondant au cahier des charges de clients, au sein d'un moulin, à l'aide d'équipements automatisés. Vous réalisez le mélange des différentes variétés de céréales pour obtenir la composition de farine souhaitée. Vous réalisez le contrôle de votre production selon les consignes.



POSITIONNEMENT DANS L'ENTREPRISE

Vous travaillez au sein d'un moulin, sous la responsabilité du responsable de production.

VOIES D'ACCÈS



Une certification de niveau 4 ou 5 dans le domaine de la transformation des grains est exigée. Une expérience professionnelle dans le domaine de la transformation des grains est indispensable pour accéder à ce métier.

ACTIVITÉS

Préparation de la production

Conduite des installations du moulin

Contrôle en continu de la production assurée

Enregistrement et transmission des informations
relatives à la production

Manutention et transfert de céréales et de farines

Entretien des équipements et installations du moulin
et de l'espace de travail et réalisation d'opérations de
maintenance de premier niveau

COMPÉTENCES

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

Conduire les installations du moulin en lien avec les
étapes de production (fabrication, mélange,
conditionnement) dans le respect des règles QHSSE

Réaliser le contrôle des grains et des farines selon les
standards définis

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

Manipuler et transférer des céréales, des farines en
appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie

Réaliser les opérations d'entretien, de contrôle, de
maintenance de premier niveau sur les équipements et
installations du moulin 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 en équipe
- Travail nécessitant des habilitations spécifiques
- Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique

VARIABILITÉ DU MÉTIER

Selon l'organisation de l'entreprise, le (la) technicien(ne) en meunerie peut être amené(e) à réaliser différentes activités : réception des grains, manutention, analyse en laboratoire de la farine, conditionnement des farines et céréales. Il (elle) peut également coordonner l'activité d'opérateurs sur des équipements du moulin.

ÉVOLUTIONS RÉCENTES DU MÉTIER

Le métier est marqué par :

- Un contrôle de plus en plus élevé de la qualité des farines et du respect des normes QHSSE ;
- Un renforcement de la traçabilité des données relatives à la production.

PASSERELLES ENVISAGEABLES

Vous pouvez évoluer vers les métiers de Technicien R&D Chargé de laboratoire, de Technicien(ne) maintenance, et à long terme de Responsable de production.

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	● ● ● ○
-----------------------------------	---------