

Préparation et fabrication de produits alimentaires

Domaine : Production industrielle

Appellations

- Préparateur de produits alimentaires
- Ouvrier de fabrication de jus de fruits
- Préparateur de mélange en industrie alimentaire
- Affineur de fromage
- Préparateur en produits d'huilerie alimentaire
- Préparateur de produits en crèmerie industrielle
- Siropeur
- Brasseur de bière
- Torréfacteur en industrie alimentaire
- Caviste
- Dragéiste en confiserie
- Préparateur de produits laitiers
- Préparateur d'ingrédients alimentaires
- Ouvrier de fabrication des industries alimentaires
- Fromager

Accès au métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme Cependant, une expérience professionnelle dans le domaine est souhaitable Il est accessible également avec TS / DEUA en chimie/génie des procédés

Conditions d'exercice

L'activité de cet emploi/ métier s'exerce au sein d'entreprises d'industrie alimentaire. Elle peut varier selon les modalités de fabrication et le type de produits (lait, semoule, fromage, jus de fruits,) Elle peut impliquer une exposition à des variations de température (chaleur humidité, ...) ou à des émanations de vapeurs de fermentation. Elle peut nécessiter la manipulation de charges. Elle peut être soumise à des variations saisonnières (période de récolte, cycle de la fermentation). Le port d'une tenue professionnelle adaptée aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire peut être requis.

Activités de base

- Effectuer le nettoyage et la désinfection du matériel et de la zone de travail • Réceptionner la matière première (lait, fruits, légumes,...) et préparer selon les consignes de fabrication (dosage, broyage, mélange, ...)
- Surveiller le déroulement des opérations et les paramètres de fabrication (température, pression, fermentation, ...) • Vérifier la conformité des produits alimentaires (fluidité, texture, ...) et éliminer les produits défectueux

Compétences de base

- Gestes et postures de manutention • Normes de qualité • Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Utilisation d'outils de pesage/dosage (balance, verre doseur, ...)

Activités spécifiques

- Coordonner l'activité d'une équipe -Techniques d'animation d'une équipe • Déterminer et contrôler les conditions de stockage des produits (entrées/sorties) • Huiles, arômes, épices • Jus de fruits • Laitiers et fromagers • Légumes • poissons -Techniques d'animation d'une équipe • Procéder aux opérations de conditionnement des produits (mise en bouteille, étiquetage, ...) • Réaliser des prélèvements d'échantillons de produits et les transmettre aux services concernés -Techniques d'analyses chimiques -Utilisation d'alcoomètre
- Renseigner les supports de suivi de fabrication (quantités, incidents, ...) et les transmettre aux services concernés -Techniques de gestion de stocks • Semoule et pâtes alimentaires -Techniques de gestion des stocks
- Surveiller et contrôler les conditions de stockage ou vieillissement des produits en cave -Modalités de stockage des vins