

Conduite d'équipement de production alimentaire

Domaine : Production industrielle

Appellations

- Conducteur de machine de production alimentaire
- Chef de ligne de production en industrie alimentaire
- Conducteur de ligne en industrie laitière
- Conducteur d'appareils en industrie alimentaire
- Opérateur de production
- Conducteur de ligne en pâtisserie industrielle
- Conducteur de fours en industrie alimentaire
- Conducteur de machines en industrie alimentaire
- Conducteur de machines en industrie laitière
- Superviseur en raffinage d'huile alimentaire
- Conducteur de machines en industrie fromagère
- Chef de ligne de corps gras (raffinerie d'huile)
- Conducteur de moulins
- Conducteur de ligne en boulangerie industrielle

Accès au métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier. Cependant, une expérience professionnelle dans le secteur industriel ou agroalimentaire est souhaitable. Il est également accessible avec un Certificat d'Aptitude Professionnelle-CAP-/Certificat de Maîtrise Professionnelle -CMP- dans le secteur alimentaire, l'électricité industrielle, l'électromécanique, ...

Conditions d'exercice

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'entreprises agroalimentaires. Elle peut s'effectuer en cabine de pilotage ou en atelier. Elle peut être soumise à des variations de température (chaleur, froid, humidité, ...) et impliquer le port de charges. Elle peut s'exercer par roulement, les weekends, jours fériés, de nuit et être soumise à des pics d'activité (fêtes de fin d'année, production saisonnière, ...). Le port d'équipements de protection (gants, chaussures de sécurité, casque anti bruit, ...) peut être requis.

Activités de base

• Renseigner les supports de suivi de production et transmettre les informations aux interlocuteurs 1 / 2 Généré le 10/02/2026 concernés • Surveiller le déroulement des opérations et procéder si nécessaire à des ajustements • Vérifier la conformité des produits en cours et à la fin de fabrication (prélèvements d'échantillons, contrôle visuel, ...) • Vérifier l'état de fonctionnement des machines et effectuer les réglages selon les consignes de fabrication (cadence, quantité, dosage, ...)

Compétences de base

• Connaissances de base en électromécanique • Règles en hygiène alimentaire

Activités spécifiques

• Boissons • Boulangerie, pâtisserie industrielle • Coordonner l'activité d'une équipe -Techniques d'animation d'une équipe • Effectuer les travaux de maintenance et d'entretien de 1er niveau (nettoyage, graissage, ...) des équipements -Techniques d'entretien mécanique • Huilerie • Meunerie,semoulerie • Produits de la mer • Produits laitiers • Sucre • Surveiller le remplissage de cuves (silos,fours, ...) et le flux de consommation des matières, produits en phase de production • Viande