



SEMAPHORE MULHOUSE SUD ALSACE 7-9 rue du Moulin 68100 MULHOUSE
Tél : 03.89.66.33.13 Fax : 03.89.56.49.19 www.semaphore.asso.fr

CONDUCTEUR DE LIGNE DE PRODUCTION AGROALIMENTAIRE EN ALSACE du Bac pro au BTS / DUT

Des matières premières au produit fini, le conducteur de ligne de production assure le bon déroulement de la fabrication et de l'emballage de produits alimentaires. La mise en route des machines, le contrôle des opérations et des produits, ainsi que la maintenance des installations sont ses principales missions.

Nature du travail

Gérer un ensemble de machines

Le conducteur est responsable d'une ligne de fabrication composée de machines automatisées. Il en assure le bon fonctionnement et coordonne l'activité des opérateurs chargés d'une tâche spécifique. Par exemple, la cuisson ou la mise en barquettes.

Programmer la fabrication

Sur la base des consignes de production (quantités, cadences, normes de qualité...), il rentre toutes les données nécessaires à la fabrication (température, débit...) dans le programme informatique. Il effectue les réglages, contrôle l'approvisionnement en matières premières et surveille le déroulement des opérations sur écran et à l'aide de compteurs.

Vérifier chaque étape

En début de chaîne, il vérifie l'aspect des ingrédients de base. En bout de chaîne, il contrôle la qualité du produit fini (qui doit être irréprochable) en réalisant des tests d'hygiène. Chaque étape est exécutée sans erreur et dans les temps : cuisson, congélation, vérification de température...

Assurer la maintenance

Dernière mission du conducteur de ligne : la maintenance des équipements. Régulièrement, il entretient et révisé les machines, les répare (en cas de panne simple) ou fait appel à des spécialistes.

Ce métier est accessible aux femmes et aux hommes

Conditions de travail

Un poste exigeant

Station debout prolongée, bruit des machines, horaires décalés... le métier de conducteur de ligne est exigeant. Le travail est en général en continu et organisé en journée, 2x8, ou 3x8. Il requiert aussi le sens des responsabilités pour atteindre des objectifs de production, de qualité des produits, de coût... en respectant des délais et des cadences parfois soutenues.

Un esprit d'équipe

Rattaché au chef d'atelier, le conducteur de ligne anime une équipe d'opérateurs de fabrication. Il leur transmet des consignes et s'assure qu'elles sont respectées lors des opérations de fabrication. Souplesse, autorité et pédagogie sont donc nécessaires.

Collaborer pour être efficace

Pour plus d'efficacité, le conducteur collabore avec ses collègues de l'atelier ou d'autres services : maintenance, qualité, laboratoire chargé d'analyser la composition des produits...

Compétences

Maîtrise du process industriel

Responsable d'une ligne de fabrication alimentaire, le conducteur doit maîtriser toutes les étapes d'un process industriel : techniques de mise en œuvre, matières premières, produits... Ce suivi en continu lui demande une grande attention.

Respect des normes

Ce professionnel connaît et respecte scrupuleusement les normes d'hygiène et de qualité, particulièrement sévères dans l'agroalimentaire. En effet, le respect de la sécurité des biens et des personnes fait maintenant partie intégrante de la fabrication d'un produit.

Vigilance et réactivité

Le conducteur doit faire preuve de vigilance, de rigueur et de réactivité pour suivre les cadences des machines, en temps réel, et réagir très rapidement en cas de problème (réglage ou panne, par exemple).

Perspectives d'embauche

Le conducteur de ligne peut être salarié d'une PME ou d'un grand groupe agroalimentaire. Avec l'automatisation croissante de la fabrication et les contrôles qualité de plus en plus élaborés, le secteur offre de belles perspectives d'embauche.

Comment y accéder?

L'accès au métier se fait le plus souvent avec un diplôme de niveau bac. Mais un bac + 2, très demandé, permet une promotion plus rapide.

Promotion possible

Le conducteur peut évoluer vers le poste de chef d'équipe sur le même atelier ou un atelier voisin ou de responsable de production dans un atelier. Il participe alors aux enjeux de la production.

FORMATIONS EN ALSACE

FORMATION INITIALE

◆ **BAC PRO Pilotage de Systèmes de Production Automatisée (PSPA)**

Intervenant sur la conduite des installations automatisées de différents secteurs industriels (sidérurgie, métallurgie, automobile, textile, parachimie, pharmacie), le titulaire de ce bac pro a généralement la responsabilité d'une ligne de fabrication regroupant plusieurs postes de travail. Il doit assurer la continuité de la production et le respect de la qualité. En particulier, il doit corriger rapidement toute dérive (pression, température, vitesse d'exécution...).

Apprentissage

68

CFAI Alsace centre de Colmar

31 rue des jardins - 68000 Colmar - Tél : 03 89 21 71 50 - Fax : 03 89 21 71 59
Email : colmar@cfai-alsace.fr - Site : <http://www.cfai-alsace.fr>

67

CFAI Alsace centre de Strasbourg Eckbolsheim

11 rue Jean Monnet - 67201 Eckbolsheim - Tél : 03 88 37 33 85 - Fax : 03 90 29 87 09
Email : strasbourg@cfai-alsace.fr - Site : <http://www.cfai-alsace.fr>

◆ **Bac PRO Bio-Industries de transformation**

Le titulaire de ce bac pro commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées. Il applique un planning de fabrication, contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement. Il surveille la fabrication des produits. Par ailleurs, il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production.

Le diplômé peut travailler dans divers secteurs industriels : agroalimentaire, produits pharmaceutiques, cosmétiques et parfumerie.

Voie scolaire

■ Lycées publics

68

Lycée agricole du Pflixbourg

2 lieu-dit Saint-Gilles - 68920 Wintzenheim - Tél : 03 89 27 06 40 - Fax : 03 89 27 19 52
Site : <http://www.wintzenheim.educagri.fr>

Lycée polyvalent Blaise Pascal - Section d'enseignement professionnel

74 rue du Logelbach - 68025 Colmar - Tél : 03 89 22 92 10 - Fax : 03 89 22 92 13
Site : <http://www.lycee-pascal-colmar.net>

67

Lycée professionnel Aristide Briand

12 rue du barrage - 67301 Schiltigheim - Tél : 03 90 22 25 00 - Fax : 03 90 22 25 09
Site : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr>

◆ **BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries**

Dans une grande entreprise, le titulaire de ce BTS exerce les fonctions d'animateur des actions qualité. Dans une petite entreprise, il peut être le collaborateur direct du chef d'entreprise ou du responsable de fabrication ; il peut aussi être chargé du contrôle de conformité. Il assure à la fois :

- la maîtrise et le suivi de la qualité à tous les niveaux de la production (approvisionnement, préparation, fabrication, répartition, conditionnement, emballage) ;
- la vérification du niveau de qualité des produits ;
- l'information, la communication, la sensibilisation aux objectifs qualité.

Ce technicien travaille essentiellement dans les industries alimentaires et les bio-industries, mais aussi dans l'industrie pharmaceutique et cosmétique.

Voie scolaire

■ Lycées publics

67

Lycée polyvalent Jean Rostand

5 rue Edmond Labbe - 67084 Strasbourg - Tél : 03 88 14 43 50 - Fax : 03 88 14 43 59

Site : <http://www.lycee-jean-rostand.fr>

◆ **DUT Génie biologique option industries alimentaires et biologiques**

L'accès au DUT se fait sur bac, dossier, entretien, voire tests ; le plus souvent S, STL mais également STAV ou SMS. En année spéciale, il faut avoir validé 60 crédits européens ou suivi un enseignement supérieur de 2 ans et passer devant un jury d'admission.

Dans l'industrie, le technicien en production alimentaire contrôle les opérations de fabrication ou de transformation. Il surveille la qualité des produits et veille au respect des mesures d'hygiène pendant la production (contrôle sanitaire des chaînes de fabrication, contrôle des matières premières) et en fin de production (contrôle des modifications subies par les produits, telles que la pasteurisation, la stérilisation, le séchage, la réfrigération ou la congélation). Il prélève des échantillons pour réaliser les analyses nécessaires : contrôles microbiologiques, analyses biologiques ou biochimiques des composants des produits...

Il peut exercer dans divers secteurs d'activité : industrie agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique, laboratoires de recherche-développement, biotechnologies, laboratoires de contrôle qualité...

67

IUT Louis Pasteur

1 Allée d'Athènes - 67300 Schiltigheim - Tél : 03 68 85 25 26 - Fax : 03 68 85 25 01

Email : scol@iutlpa.u-strasbg.fr - Site : <http://www.iut-lps.fr>

FORMATION CONTINUE

L'AGEFAFORIA, Association pour la gestion du fonds d'assurance formation des salariés du secteur agroalimentaire

- gère et collecte les contributions des entreprises agroalimentaires destinées à financer les plans de formation, l'alternance et le capital de temps de formation des salariés du secteur
- conseille les salariés et les entreprises pour l'élaboration de leur plan de formation
- accompagne et met en œuvre une quarantaine de référentiels de qualification (CQP)

AGEFAFORIA - Délégation Est

4 rue de l'Expansion - 67150 Erstein - Tél : 03 88 98 88 44 - Email : erstein@agefatoria.asso.fr

Pour plus d'infos contacter Mme Sacazes (responsable des CQP)

Parmi les actions proposées :

- CQP Conducteur de machines
- CQP Conducteur de lignes
- CQP Conducteur de process biscuitier, biscottier, pâtissier industriel, confiseur

AUTRES FORMATIONS

GRETA CENTRE ALSACE

74, rue du Logelbach - 68025 Colmar Cedex - Tél : 03 89 22 92 22 - Fax : 03 89 22 92 23

Site : www.greta-colmar.fr

◆Projet de **Pré-qualification aux métiers de l'industrie** (se fera sur le territoire de Sélestat) en septembre 2010

◆Projet de **CAP Conduite de Systèmes Industriels** (ex-CAP Conduite de Machines automatisées de Transformation) suite à la pré-qualification.

◆ **Bac pro Pilotage des Systèmes de Production Automatisée (PSPA) suspendu pour 2010.**

Devrait être reconduit en 2011.

AUTRE FORMATION A PROXIMITE DE L'ALSACE

◆ **DUT génie du conditionnement et de l'emballage**

L'accès au DUT se fait sur bac, dossier, entretien, voire tests ; le plus souvent bac S, ES, STI, STL. En année spéciale, il faut avoir validé 60 crédits européens ou suivi un enseignement supérieur de 2 ans et passer devant un jury d'admission.

Collaborateur du directeur de production, ce technicien est responsable de la ligne de conditionnement (transformation des matériaux, remplissage et fermeture des emballages...). Dans les grandes entreprises, il assure l'interface entre le département recherche-développement (l'ingénieur packaging) et le secteur opérationnel (les achats, la fabrication, l'expédition et la distribution des produits). Il contrôle les opérations de traçabilité et veille au bon étiquetage des produits. Il optimise le conditionnement en tenant compte du mode de transport. Il veille à la qualité des conditions de stockage (réfrigération, déshydratation...), prend en charge les dysfonctionnements techniques et vérifie la conformité du produit conditionné au cahier des charges, à la réglementation et aux normes en vigueur. Il participe à la commercialisation et au recyclage de l'emballage.

Il peut exercer son activité dans les secteurs de l'alimentation, des cosmétiques, de la chimie, de la pharmacie, des biens de consommation ou industriels...

IUT Léonard de Vinci

Rue des Crayères - 51687 Reims - Tél : 03 26 91 30 71 - Fax : 03 26 91 30 75

Email : scol.iut-reims@univ-reims.fr - Site : <http://www.univ-reims.fr/UFR/IUT>

Liste non exhaustive ...

