



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](http://www.semaphore.asso.fr)

## **OPERATEUR DE FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES (en Alsace) du CAPA au Bac pro**

*Au sein d'un atelier de fabrication industrielle, l'opérateur transforme les matières premières en produits destinés à l'alimentation. Découpe, cuisson, mise en barquettes... il assure une ou plusieurs étapes de la réalisation d'un produit.*

### **Nature du travail :**

#### Fabriquer des aliments

Pétrir une pâte, cuire un jambon, fabriquer une sauce, découper des légumes... sur une ligne de production d'aliments en série, l'opérateur assure une ou plusieurs de ces tâches. Il travaille manuellement ou en s'aidant de machines automatisées : broyeur, mélangeur, four...

#### Vérifier chaque étape

Il surveille le déroulement des opérations et la stabilité des différents indicateurs (température, pression...) ainsi que le contrôle de l'hygiène et de la qualité du produit alimentaire. À tous les stades, il vérifie l'aspect des matières premières, les dosages, la dimension, la couleur ou la conformité du conditionnement. L'objectif est que chaque produit ne présente aucun défaut, ni visuel, ni gustatif.

#### Assurer la maintenance

L'opérateur prépare et règle les installations. Il veille à leur approvisionnement en matières premières, en suivant les consignes de fabrication et le cahier des charges du produit. Afin de garantir des normes d'hygiène très strictes, il nettoie et désinfecte les installations. Il doit également enregistrer les données du suivi de fabrication sur des fiches de contrôle : densité des pâtes, cuisson, quantité des produits traités...

### **Conditions de travail :**

L'opérateur de fabrication travaille surtout dans les industries comme les laiteries, les boulangeries, les industries transformatrices de viande, les charcuteries ou les entreprises de plats cuisinés. Il a de bonnes chances d'intégrer une petite ou une moyenne entreprise, car 90 % des sociétés comptent moins de 250 salariés.

Employé dans un atelier, il peut occuper un poste fixe sur une ligne de production, où ses gestes sont répétitifs. Dès qu'il devient polyvalent, son travail est plus varié. Il passe d'un atelier à l'autre et intervient dans les différentes étapes de fabrication d'un produit.

Au sein d'une équipe d'opérateurs, il dépend d'un chef d'équipe ou du responsable de l'atelier avec des consignes de travail précises : sur la fabrication, les normes de qualité du produit, l'hygiène et la sécurité.

### **Vie professionnelle :**

Avec 414 000 salariés et plus de 10 000 entreprises, l'agroalimentaire est la 2e industrie française en nombre d'emplois. Ce secteur offre des débouchés, surtout dans les métiers liés à la production alimentaire.

### *Polyvalence appréciée*

Les opérateurs de fabrication font partie des profils les plus recherchés. Un ouvrier polyvalent maîtrisant différents procédés de fabrication sera très apprécié dans les PME. Dans la boulangerie ou la charcuterie industrielles, les entreprises embauchent plus facilement des spécialistes boulangers ou charcutiers-traiteurs.

Avec de l'expérience, un opérateur de fabrication qui conduit des machines automatisées peut évoluer vers un poste de conducteur de ligne de production. Il peut aussi devenir chef d'équipe ou responsable d'unité de fabrication.

### **Compétences :**

#### *Habile et vigilant*

Qu'il découpe des légumes ou surveille la cuisson d'une pâte, l'opérateur connaît les produits et leurs modes de fabrication et de conditionnement. Une partie de la production dépendant de son travail, il doit être habile, précis et vigilant.

#### *Rigoureux et adaptable*

Il suit scrupuleusement les recettes, les temps de préparation, la fréquence des contrôles de la qualité du produit et les normes d'hygiène. De bonnes capacités d'adaptation permettent au professionnel de changer de poste ou de fabriquer de nouveaux produits si l'entreprise crée des recettes.

#### *Résistant physiquement*

L'esprit d'équipe est apprécié dans ce métier, ainsi qu'une bonne résistance physique pour assurer la continuité de la production. En travail dit posté, ce professionnel peut travailler selon des horaires décalés : de 5 h à 13 h, de 13 h à 21 h ou la nuit.

### **Diplômes permettant l'accès au métier d' « Opérateur de fabrication de produits alimentaires » :**

CAP boucher ; charcutier-traiteur ; chocolatier confiseur ; glacier fabricant ; pâtissier ; conduite de systèmes industriels, option agroalimentaire (hors Alsace)

CAPA industrie agroalimentaire, spécialité ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes ; ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires

BPA agroalimentaire, spécialités "transformations des viandes", "transformation du lait" et "transformation des produits alimentaires" (hors Alsace)

Bac Pro transformation spécialité industries agroalimentaires ; spécialité laboratoire, contrôle de la qualité

Bac pro industries de procédés (hors Alsace).

## FORMATIONS EN ALSACE

---

### FORMATION INITIALE

#### ◆ CAPA Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires

Les diplômés issus de l'option ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires travaillent dans les chocolateries, les biscuiteries et les pâtisseries industrielles ou dans l'industrie de la charcuterie et de la conserve. Ils exécutent les différentes opérations liées à la préparation d'un produit (pétrissage, préparation des pâtes, fabrication des sauces, contrôle de cuisson...). Ils maîtrisent les procédés de conditionnement et de conservation et veillent à l'entretien et au bon fonctionnement des matériels et des installations, ainsi qu'à l'hygiène des locaux.

#### Apprentissage

67

#### CFA agricole du Bas Rhin

44 boulevard de l'Europe - 67212 Obernai - Tel : 03 88 49 99 20 - Fax : 03 88 49 99 21  
Email : [cfa.obernai@educagri.fr](mailto:cfa.obernai@educagri.fr) - Site : <http://www.obernai-erstein.educagri.fr>

#### ◆ CAPA Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes

Les diplômés issus de l'option ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes travaillent dans les entreprises d'abattage et de transformation des viandes de boucherie ou des volailles. Ils veillent à l'hygiène des locaux et des produits utilisés. Ils maîtrisent les différentes opérations de transformation des viandes : abattage, découpe, désossage, parage, conditionnement.

#### Apprentissage

67

#### CFA agricole du Bas Rhin

44 boulevard de l'Europe - 67212 Obernai - Tel : 03 88 49 99 20 - Fax : 03 88 49 99 21  
Email : [cfa.obernai@educagri.fr](mailto:cfa.obernai@educagri.fr) - Site : <http://www.obernai-erstein.educagri.fr>

#### ◆ BAC PRO Bio-industries de transformation

En 3 ans après la classe de 3<sup>ème</sup>.

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 bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS ou BTSA. Il existe également des certificats de spécialisation agricole (CS).

## Voie scolaire

### ■ Lycées publics

68

#### **Lycée polyvalent Blaise Pascal - Section d'enseignement professionnel**

74 rue du Logelbach - 68025 Colmar - Tel : 03 89 22 92 10 - Fax : 03 89 22 92 13

Site : <http://www.lycee-pascal-colmar.net>

#### **Lycée agricole du Pflixbourg**

2 lieu-dit Saint-Gilles - 68920 Wintzenheim - Tel : 03 89 27 06 40 - Fax : 03 89 27 19 52

Email : [Legta.colmar@educagri.fr](mailto:Legta.colmar@educagri.fr) - Site : <http://www.wintzenheim.educagri.fr>

67

#### **Lycée professionnel Aristide Briand**

12 rue du barrage - 67301 Schiltigheim - Tel : 03 90 22 25 00 - Fax : 03 90 22 25 09

Site : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr>

## ◆ **BAC PRO Pilotage de systèmes de production automatisée**

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 - Tel : 03 89 21 71 50 - Fax : 03 89 21 71 59

Email : [colmar@cfai-alsace.fr](mailto:colmar@cfai-alsace.fr) - Site : <http://www.cfai-alsace.fr>

67

#### **CFAI Alsace centre de Strasbourg Eckbolsheim**

11 rue Jean Monnet - 67201 Eckbolsheim - Tel : 03 88 37 33 85 - Fax : 03 90 29 87 09

Email : [strasbourg@cfai-alsace.fr](mailto:strasbourg@cfai-alsace.fr) - Site : <http://www.cfai-alsace.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](mailto:erstein@agefatoria.asso.fr)

Parmi les actions proposées :

◆ **CQP Conducteur de machines des Industries alimentaires diverses**

Formation convenant à une personne en poste , sachant qu'une partie est une évaluation sur poste).

◆ **CQP Ouvrier qualifié de fabrication (activités industrielles de boulangerie)**

◆ **CQP Employé polyvalent en terminal de cuisson (activités industrielles de boulangerie)**

◆ **CQP Ouvrier qualifié du travail des viandes en industries charcutières (industries charcutières et traiteurs)**

... et bien d'autres encore à consulter sur leur site [www.agefatoria.info/](http://www.agefatoria.info/) (rubrique gauche « Espace entreprises », « actions collectives et CQP »)

## 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](http://www.greta-colmar.fr)

◆ **CAP Conduite de Systèmes Industriels** (ex CAP Conduite de Machines automatisées de Transformation : permet de travailler sur tout type de ligne de production même non alimentaire).

*Devrait débiter au dernier trimestre 2010 suite à la pré-qualification des métiers de l'industries qui se fera en septembre 2010..*

◆ **Bac pro Pilotage des Systèmes de Production Automatisée (PSPA)** : non reconduit en 2010 (à voir en 2011).

*Liste non exhaustive ...*