

CQP Conducteur de ligne dans la transformation laitière

Numéro identifiant: 39739

Fonction:

Le Conducteur de ligne dans la transformation laitière conduit une (ou plusieurs) lignes automatisées, intégrant une succession de plusieurs machines mécanisées, pour fabriquer ou conditionner des produits laitiers. Il conduit sa (ses) ligne(s) en respectant les enjeux de sécurité, de qualité, d'hygiène, d'environnement et de productivité, tout en garantissant la qualité du produit obtenu. Ces enjeux sont d'autant plus importants que le Conducteur de ligne travaille le lait qui est une matière vivante, fragile et hautement périssable. En effet, il se dégrade au contact de l'air, de la lumière et de la chaleur ambiante. En outre, il réagit très sensiblement aux intrants. Pour conserver ses qualités, il est collecté dans un délai de 48 heures après la traite, pour être transformé très rapidement.

Missions principales:

Le Conducteur de ligne dans la transformation laitière assure les missions suivantes :

- Préparation de la ligne de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier
- Conduite de la ligne de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier
- Application des règles d'hygiène liées à la sécurité alimentaire sur la ligne de fabrication et/ou de conditionnement d'un produit laitier et dans son environnement de travail
- Contrôle du bon fonctionnement de la ligne de fabrication et/ou de conditionnement d'un produit laitier
- Réalisation des opérations de maintenance de 1er niveau relevant de son périmètre sur la ligne de fabrication et/ou conditionnement d'un produit laitier
- Contrôle de la qualité et de la conformité des produits laitiers
- Coordination et organisation des activités de production
- Participation au suivi et à l'analyse de l'activité de la ligne

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Conduire une ligne de production laitière afin de réaliser une ou plusieurs étapes de la fabrication et/ou du conditionnement d'un produit

laitier

- Apprécier l'état des différents types de matières premières laitières, ingrédients, produits semi-finis ou en cours, emballages et consommables, afin de préparer l'approvisionnement de la ligne de production laitière pour le cycle à venir, dans le respect du cahier des charges et des standards de l'entreprise.
- Approvisionner la ligne en matières premières laitières, ingrédients, produits semi-finis et consommables dans le respect du programme de production et des règles de sécurité des personnes, d'hygiène et d'environnement applicables dans l'entreprise, pour éviter des ruptures de flux durant le cycle de production.
- Réaliser l'ensemble des opérations nécessaires au démarrage de la ligne de production laitière pour permettre un lancement de la fabrication et/ou du conditionnement des produits laitiers attendus, conformément au programme de production et aux règles liées à la sécurité des personnes, l'hygiène et l'environnement applicables dans l'entreprise.
- Procéder à la mise en route et/ou à l'arrêt de la ligne de production laitière ou au changement de recette laitière / de format de produit laitier, en respectant les procédures en vigueur dans l'entreprise afin de réaliser la fabrication et/ou le conditionnement des produits laitiers attendus.
- Analyser les paramètres de production et les relations de cause à effet process / produit laitier, en s'appuyant sur les données enregistrées, pour effectuer, le cas échéant, les ajustements nécessaires, en mettant en œuvre les procédures et consignes de sécurité des personnes de l'entreprise.
- Réaliser son activité de production laitière et/ou de conditionnement, en mettant en œuvre les procédures et consignes de sécurité de l'entreprise pour prévenir les accidents sur le poste de travail.
- Maîtriser la consommation des ressources (eau, énergie, etc.), et la production de déchets et rejets sur la zone de travail, en appliquant les procédures et consignes de l'entreprise en matière de préservation de l'environnement, afin de limiter l'impact des activités de production.
- Rendre compte de son activité à son responsable hiérarchique et au conducteur de ligne suivant (production réalisée, problèmes rencontrés, etc.) selon les procédures et outils en vigueur dans l'entreprise, pour leur fournir les informations nécessaires à la poursuite des opérations de conduite de la ligne.
- Appliquer les règles d'hygiène, pour éviter tout risque de contamination des produits laitiers, en tenant compte de leur altérabilité et en respectant les normes HACCP et le zoning (plan de circulation, tenue, comportement, etc.) de l'espace de production.
- Signaler aux personnes référentes les situations à risque pouvant entraîner une contamination des produits laitiers, selon les procédures en vigueur dans l'entreprise, pour une prise en compte effective et rapide du risque.
- Mener les actions correctives en cas de dérive, dans le respect des règles en vigueur dans l'entreprise, pour garantir la sécurité alimentaire des produits laitiers.
- Appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection spécifique à la production laitière, dans le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise, pour maintenir la ligne de fabrication et/ou de conditionnement propre.

- Procéder au contrôle de nettoyage, en effectuant les analyses appropriées, afin de détecter tout éventuel problème et mettre en place les actions correctrices associées.

Bloc de compétences 2 : Contrôler le fonctionnement de la ligne de fabrication et/ou de conditionnement et la qualité et conformité des produits laitiers

- Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état des différents organes de la ligne de production laitière conformément aux consignes et aux règles de sécurité de l'entreprise et en lien avec les documents techniques, pour prévenir les pannes, usures prématurées et casses de matériel.
- Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état des différents organes de la ligne de production laitière conformément aux consignes et aux règles de sécurité de l'entreprise et en lien avec les documents techniques, pour prévenir les pannes, usures prématurées et casses de matériel.
- Procéder aux activités d'entretien et de maintenance préventive et curative de 1er niveau, relevant de son périmètre, dans le respect des règles en vigueur, afin de maintenir la ligne en parfait état de fonctionnement.
- Participer à la mise en sécurité de la ligne lors des interventions effectuées par les équipes de maintenance selon les procédures en vigueur afin de limiter les risques d'accident ou de non-conformité des produits laitiers.
- Prélever les échantillons de produits laitiers dans les conditions définies par le cahier des charges et les standards en vigueur dans l'entreprise, afin de permettre la réalisation des analyses de conformité et qualité.
- Effectuer les contrôles de conformité et qualité (contrôle des points critiques) relevant de sa responsabilité, selon les procédures en vigueur dans l'entreprise, afin d'adapter les réglages de la ligne selon la variabilité du produit laitier et ainsi justifier de sa conformité au cahier des charges.
- Identifier toute altération (visuelle, olfactive, intégrité d'emballage, etc.) du produit laitier, en s'appuyant sur les contrôles sensoriels, les résultats des analyses effectuées et sur l'interaction process / produit laitier, afin de réaliser les actions correctives nécessaires.

Bloc de compétences 3 : Coordonner les activités de la ligne de fabrication et/ou de conditionnement et participer à son amélioration continue

- Gérer les flux sur la ligne de fabrication et/ou de conditionnement d'un produit laitier, en conformité avec le programme de production, pour atteindre les objectifs fixés dans le programme de production.
- Organiser le travail sur la ligne, en prenant en compte les instructions et impératifs de production, pour assurer une bonne coordination de l'activité des conducteurs et opérateurs intervenant sur la ligne de production laitière.
- Transmettre les informations aux bons interlocuteurs, en adaptant sa communication, notamment aux personnes en situation de handicap, pour optimiser la réalisation du programme de production.
- Tracer l'activité de la ligne, dans le respect des standards de l'entreprise, afin de

détecter d'éventuelles incohérences.

- Rendre compte à son responsable hiérarchique de son activité professionnelle, dans le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise, pour lui apporter des éléments de décision fiables.
- Vérifier les résultats de l'activité au regard des indicateurs de performance afin d'évaluer l'atteinte des objectifs fixés.
- Proposer des améliorations d'ordre technique ou organisationnel en lien avec la ligne, en se basant sur les dysfonctionnements et écarts d'activité, pour en améliorer le fonctionnement et les résultats de production.

Métiers accessibles via la certification:

- Conducteur de ligne
- Conducteur de ligne automatisée
- Conducteur de chaîne automatisée
- Conducteur de ligne complexe
- Conducteur de récepteur
- Conducteur d'écrémeuse et pasteurisateur du lait
- Conducteur de coagulateur
- Conducteur de ligne UHT
- Conducteur de ligne de découpe
- Conducteur d'emballeuse
- Conducteur de suremballeuse

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun