

## CQP Conducteur de ligne du secteur alimentaire

Numéro identifiant: 39967

### Missions principales:

- Préparation des opérations de production dans son champ d'intervention
- Réalisation des opérations de production sur une ligne
- Réalisation du suivi et la surveillance des opérations sur une ligne
- Animation et coordination des équipes
- Entretien et maintien des installations

### Compétences:

#### Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations de production agroalimentaire sur une ligne

- C1.1 : Préparer l'activité d'une ligne de production agroalimentaire en prenant en compte l'ensemble des informations permettant l'organisation et l'exécution des opérations en vue d'appliquer et de faire appliquer aux équipes les procédures, les normes, les règles d'hygiène et de sécurité
- C1.2 : Contrôler l'état de fonctionnement des installations d'une ligne de production agroalimentaire en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité pour garantir un déroulement optimal des activités sur la ligne
- C1.3 : Paramétrer les installations d'une ligne de production agroalimentaire, en s'appuyant sur la documentation dédiée et en sélectionnant les outils de production appropriés, pour assurer une exécution conforme aux attendus du programme et aux spécifications techniques
- C1.4 : Approvisionner les installations d'une ligne de production agroalimentaire, en anticipant les besoins et en vérifiant l'état des matières premières, des consommables et des produits, afin de garantir la qualité de la production et d'optimiser les flux
- C1.5 : Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement d'une ligne de production conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité pour garantir la sécurité alimentaire et le bon état fonctionnement de la ligne

#### Bloc de compétences 2 : Assurer la réalisation des opérations de production agroalimentaire sur une ligne

- C2.1 : Réaliser la mise en route ou l'arrêt d'une ligne de production agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et du planning de production, pour garantir la continuité de service sur la ligne et tenir les délais impartis
- C2.2 : Réaliser les opérations de régulation de la ligne de production en effectuant les réglages nécessaires en cas de dérive ou suite à un changement de production ou de poste, en vue de prévenir les incidents et de rationaliser les pertes
- C2.3 : Contrôler la qualité des produits agroalimentaires de la ligne en effectuant des vérifications tout au long de la production et en interprétant les résultats pour s'assurer de leur conformité par rapport au cahier des charges et aux standards de production
- C2.4 : Superviser l'exécution des activités de production réalisées par les opérateurs de production intervenant sur la ligne, pour veiller à la sécurité des équipes et au respect des modes opératoires en vigueur et consignes en matière de QHSSE

### **Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi et la surveillance des opérations de production agroalimentaire sur une ligne**

- C3.1 : Surveiller les paramètres de fonctionnement d'une ligne (température, pression, débit, etc.) en procédant à des observations et à des vérifications sur les installations pour garantir la conformité des opérations de production par rapport au cahier des charges
- C3.2 : Renseigner les supports de suivi de production, en indiquant les écarts et les événements liés à la production pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur la ligne
- C3.3 : Communiquer auprès de toute personne ressource impliquée dans le processus de production, par tout moyen de communication adapté, afin de réguler l'activité et de prévenir les aléas
- C3.4 : Proposer des améliorations en analysant les dysfonctionnements récurrents et les situations de travail susceptibles d'être améliorées, pour optimiser le processus de production agroalimentaire, la qualité de travail et l'organisation au sein de l'équipe

### **Bloc de compétences 4 : Animer et coordonner l'activité d'une équipe sur une ligne de production agroalimentaire**

- C4.1 : Répartir les équipes d'une ligne de production agroalimentaire, en lien avec le responsable d'équipe, en prenant en compte les compétences et les priorités pour permettre l'atteinte des objectifs de l'unité
- C4.2 : Relayer des informations aux équipes d'une ligne de production agroalimentaire, en les sélectionnant et en utilisant le vocabulaire approprié pour favoriser le bon déroulement de l'activité et renforcer la cohésion
- C4.3 : Communiquer des informations ascendantes et descendantes sur l'équipe, le service et/ou l'entreprise (objectifs, enjeux, orientations, indicateurs, bilans, besoins, attentes) en conduisant des réunions avec le responsable d'équipe pour

donner du sens et mobiliser les collaborateurs

- C4.4 : Veiller aux relations interpersonnelles en identifiant les situations délicates pour mettre en place des actions de résolution de conflits, de médiation et de prévention
- C4.5 : Mettre en œuvre des actions visant à entretenir et à renforcer la motivation en appliquant les principes de l'écoute active pour favoriser l'engagement dans l'activité et permettre à chacun de trouver sa place
- C4.6 : Mettre en œuvre des actions de formation au poste de travail en prenant en compte les personnes en situation de handicap le cas échéant pour accompagner les équipes dans leur montée en compétences

### **Bloc de compétences 5 : Entretenir et maintenir en état de fonctionnement une ligne de production agroalimentaire (Maintenance 1er niveau)**

- C5.1 : Surveiller l'état des pièces apparentes d'une ligne de production agroalimentaire en les examinant et en appliquant les consignes de l'entreprise, en vue de décider des actions de maintenance à mener (actions préventives, intervention directe, relais)
- C5.2 : Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau sur une ligne de production agroalimentaire, en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour la remise en service des installations
- C5.3 : Détecter les dysfonctionnements, les anomalies et les pannes de des installations d'une ligne de production en réalisant et en formalisant un pré-diagnostic en vue d'apporter des actions correctives
- C5.4 : Rendre compte des anomalies et dysfonctionnements des installations d'une ligne de production agroalimentaire en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique, etc.) afin d'y remédier et de contribuer à l'amélioration continue de la ligne

### **Prérequis nécessaires à la formation:**

Aucun

### **Fonction:**

Le Conducteur de ligne du secteur alimentaire conduit une ou plusieurs lignes de fabrication composées, selon le process, d'une ou de plusieurs machines de fabrication mécanisées, semi-automatisées ou automatisées dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, santé et environnement (QHSSE).

Au quotidien, il anime, coordonne et régule l'activité de production par l'approvisionnement en matières premières et en emballages, s'assure du bon fonctionnement des équipements, valide la qualité des produits par le biais de contrôles simples, assure la maintenance de premier niveau.

Ocapiat