

CQP Conducteur de machine dans la transformation laitière

Numéro identifiant: 39754

Missions principales:

Sous la responsabilité du responsable de l'atelier ou du chef d'équipe selon l'organisation, il assure :

- Préparation de la machine de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier
- Conduite de la machine de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier
- Application des règles d'hygiène liées à la sécurité alimentaire sur la machine de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier et sur son environnement de travail
- Contrôle du bon fonctionnement de la machine de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier
- Réalisation des opérations de maintenance de 1er niveau relevant de son périmètre sur la machine de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier
- Contrôle de la qualité et de la conformité des produits laitiers

Compétences:

Bloc de Compétences 1 : Conduire une machine de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier

- C1.1. 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 machine pour le cycle à venir, dans le respect du cahier des charges et des standards de l'entreprise
- C1.2. Approvisionner la machine 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
- C1.3. Réaliser l'ensemble des opérations nécessaires au démarrage de la machine 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

- C2.1. Procéder à la mise en route et/ou à l'arrêt de la machine 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
- C2.2. 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
- C2.3. Réaliser son activité de production laitière 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
- C2.4. Maîtriser la consommation des ressources (eau, énergie, etc.), et la production de déchets et de 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
- C2.5. Rendre compte de son activité à son responsable hiérarchique et au conducteur 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 machine
- C3.1. 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
- C3.2. 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
- C3.3. 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
- C3.4. 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 machine de fabrication ou de conditionnement propre
- C3.5. 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 machine de fabrication laitière ou de conditionnement et la qualité et conformité des produits laitiers

- C1.1. Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état de la machine 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
- C1.2. Réaliser un prédiagnostic selon les procédures et modes opératoires en vigueur afin d'agir de la manière la plus appropriée (alerte des personnes compétentes, intervention sur la machine ou la production, etc.)

- C2.1. 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 machine en parfait état de fonctionnement
- C2.2. Participer à la mise en sécurité de la machine 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
- C3.1. 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
- C3.2. 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 machine selon la variabilité du produit laitier et ainsi justifier de sa conformité au cahier des charges
- C3.3. 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

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Fonction:

Le conducteur de machine dans la Transformation Laitière conduit une (ou plusieurs) machine(s) mécanisée(s) (parfois automatisées), pour fabriquer ou conditionner des produits laitiers. Il conduit sa (ses) machine(s) en respectant les enjeux de sécurité, de qualité, d'hygiène, d'environnement et de productivité tout en garantissant la qualité du produit obtenu. Le respect de ces enjeux est d'autant plus important que le conducteur de machine travaille le lait, qui est une matière vivante, particulièrement sensible. En effet, le lait se dégrade au contact de l'air, de la lumière et de la chaleur ambiante, et réagit très sensiblement aux intrants.

Métiers accessibles via la certification:

- Conducteur butyrateur
- Conducteur pasteurisation

- Conducteur de baratte
- Conducteur de machine de suremballage
- Conducteur de machine de conditionnement
- Conducteur quai UF
- Conducteur machine ultrafiltration
- Conducteur d'équipement

Ocapiat