

# CQP Conducteur de process du secteur alimentaire

**Numéro identifiant:** 41349

## **Fonction:**

Le conducteur de process du secteur agroalimentaire assure le pilotage et la supervision des étapes successives d'un process automatisé de production alimentaire dans le respect des critères et des seuils de conformité des produits fabriqués.

## **Missions principales:**

Sa mission consiste à piloter une installation de production agroalimentaire à partir d'une unité de contrôle constituée de tableaux synoptiques, d'écrans, de consoles et de moniteurs informatiques, etc. Il contrôle l'application de formules et de recettes visant le traitement, la transformation ou la composition de matières premières et de produits alimentaires. Il procède aux réglages et modifications des paramètres à partir des indications techniques et des caractéristiques des produits. Il réalise des prélèvements, effectue des analyses sur les échantillons et contrôle la conformité de la production. Enfin, il effectue le nettoyage des installations. Toutes ces activités sont effectuées dans le respect des standards de sécurité, de qualité, d'hygiène, de productivité et d'environnement.

## **Compétences:**

### **Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations du process de production agroalimentaire**

- Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire en identifiant les écarts et en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.
- Paramétrer l'installation de production agroalimentaire, en sélectionnant les données et les outils de production et de supervision appropriés, afin d'assurer une mise en route conforme aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.
- Approvisionner l'installation de production agroalimentaire en matières premières, consommables et produits entrants selon les règles et consignes de l'entreprise et

en veillant à une gestion optimale des stocks, afin d'éviter toute rupture mais aussi de préparer son intervention dans le respect des normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.

- Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité, pour maintenir en état de fonctionnement et d'opérationnalité l'installation de production agroalimentaire et son poste de travail.

## **Bloc de compétences 2 : Conduire le process de production agroalimentaire**

- Réaliser la mise en route ou l'arrêt de l'installation de production agroalimentaire en vérifiant l'exécution de toutes les étapes et en tenant compte des contraintes techniques et des normes et consignes en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement, pour assurer les opérations de production.
- Contrôler la qualité de la production agroalimentaire via la réalisation d'autocontrôles, la surveillance des analyses du laboratoire ou des paramètres de supervision pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène.
- Régler l'installation suite à une passation des consignes, en cas de dérive ou de changement de production, en respectant les procédures en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement, afin de prévenir les dysfonctionnements, d'optimiser la production et de rationaliser les pertes.
- Réaliser les activités de production agroalimentaire sur l'ensemble des étapes du process en respectant les modes opératoires en vigueur pour assurer la continuité du service aux équipes positionnées en amont et en aval.
- Conduire l'installation de production agroalimentaire en mode dégradé en respectant les procédures et les règles liées à l'hygiène, la sécurité, la qualité et l'environnement afin de préserver l'intégrité du personnel et du matériel et, si possible, la qualité du produit.

## **Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi et la surveillance du process de production agroalimentaire**

- Surveiller les paramètres de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire (température, pression, débit, etc.), à l'aide des systèmes de supervision, des interfaces hommes/machines et des équipements de mesure, pour garantir la sécurité et la conformité de la production par rapport aux ordres de production.
- Renseigner les supports de suivi de production en indiquant les écarts et les événements et en mettant à jour les informations pour garantir la fiabilité et la traçabilité des données.
- Communiquer avec son équipe et avec les différents services impliqués dans le processus de production agroalimentaire en signalant les aléas et en participant à des échanges réguliers afin de garantir la continuité et la conformité de la production.
- Assurer le suivi des indicateurs de performance à l'aide des outils en place en

analysant les résultats pour ajuster les paramètres et garantir le respect des objectifs de production.

- Proposer des améliorations en participant à des démarches d'amélioration du process de production agroalimentaire ou du poste de travail, pour optimiser la quantité et la qualité de la production.

#### **Bloc de compétences 4 : Assurer l'entretien et la maintenance de 1er niveau des installations du process de production agroalimentaire de son périmètre**

- Détecter des anomalies constatées par les utilisateurs sur des installations agroalimentaires en s'aidant d'un pré-diagnostic et en contrôlant visuellement l'installation afin d'établir un premier diagnostic maintenance.
- Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau en effectuant un contrôle des réglages et des paramètres de l'installation afin de limiter l'impact sur la production agroalimentaire.
- Surveiller en continu l'état des pièces apparentes des installations agroalimentaires de son périmètre d'intervention en estimant le niveau technique et le degré d'urgence afin d'optimiser le fonctionnement des installations et les effets sur la production
- Rendre compte des actions de maintenance sur le parc d'installations agroalimentaires en appliquant les procédures de communication définies (orale, GMAO, documentation technique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du plan de maintenance

#### **Métiers accessibles via la certification:**

- Conducteur d'installations
- Pilote de process
- Pilote d'installation automatisée
- Conducteur de process automatisés

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

Aucun