

CQP Conducteur d'installation de transformation des grains, option meunerie semoulerie, option nutrition animale

Numéro identifiant: 41360

Fonction:

Le Conducteur d'installation de transformation des grains assure la conduite d'une ou plusieurs installations de transformation des grains dans une unité de production de meunerie, semoulerie ou d'alimentation animale.

Missions principales:

Le Conducteur d'installation de transformation des grains est chargé(e) de réceptionner les matières premières et d'effectuer les contrôles de conformité. Il/elle réalise également le pré-nettoyage et le stockage des matières premières. Il/elle s'occupe du conditionnement et du déchargement des produits finis, tout en veillant à la gestion des stocks. Enfin, le/la conducteur de transformation des grains réalise la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et installation utilisés.

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Assurer la réception et le stockage des matières premières

- Réceptionner les matières premières en accueillant le chauffeur-livreur tout en vérifiant les documents de livraison et en assurant le contrôle de l'état du camion (propreté, produits précédents...) pour s'assurer que les produits livrés respectent le contrat d'achat.
- Contrôler la conformité des matières premières à la réception des produits en vérifiant leur qualité et l'absence d'anomalies avant le déchargement du camion afin de s'assurer que la livraison est bien conforme.
- Assurer le déchargement des matières premières en respectant le processus interne de l'entreprise et en s'assurant de travailler en sécurité afin de réceptionner la marchandise.
- Effectuer un pré-nettoyage des matières premières avant stockage selon les moyens et équipements de l'entreprise (exemples : nettoyeurs-séparateurs,

trieurs, grilles sur fosse, magnétiques, etc.) afin de retirer les déchets.

- Gérer le stockage des matières premières (en vrac ou en sac) en respectant le plan de stockage de l'entreprise et en utilisant les outils à disposition afin de stocker les matières premières dans les conditions optimales de conservation.
- Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées à la réception et stockage des matières premières afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.
- Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de réception et de stockage des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.
- Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des installations utilisés lors de la phase de réception et de stockage en effectuant les travaux d'entretien et de nettoyage courant et en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

Bloc de compétences 2 : Réaliser le process de nettoyage, préparation et mouture des grains (Option : meunerie semoulerie)

- Superviser le nettoyage des matières premières en respectant les procédures en vigueur et en assurant une veille régulière sur le circuit de nettoyage afin de garantir la qualité technologique et sanitaire des produits.
- Assurer le dosage et le mélange des grains en respectant les formules et consignes définies par l'entreprise afin de respecter le cahier des charges client.
- Préparer le blé à la mouture en assurant les étapes de mouillage et de repos en respectant les consignes en vigueur dans l'entreprise afin de disposer des grains réunissant les conditions optimales de mouture et de conservation ultérieures des farines.
- Transformer les grains en farine/semoule en mettant en œuvre le process de mouture et en s'assurant de l'optimisation des équipements de production afin de garantir le rendement et la qualité de la farine/semoule produite.
- Contrôler la qualité des différents types de farine/semoule obtenues en réalisant différents tests (exemples : granulométrie, tamisage, pékars...) afin de répondre au niveau de qualité attendu dans le cahier des charges.
- Assurer le mélange des produits finis en intégrant les ingrédients complémentaires tout en respectant les formules définies et exigences réglementaires afin d'élaborer le produit fini.
- Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées au nettoyage, la préparation et la mouture afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.
- Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement survenu lors de la phase de transformation des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.
- Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des

installations utilisées lors de la phase de transformation des grains en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

Bloc de compétences 3 : Réaliser le process de transformation des matières premières et réalisation des produits finis (Option : nutrition animale)

- Assurer le broyage des matières premières en optimisant les réglages des matériels et la consommation de l'énergie afin d'assurer l'homogénéité de la granulométrie.
- Réaliser le dosage des produits en respectant les formules et consignes définies par l'entreprise afin de respecter le cahier des charges client.
- Procéder au mélange des éléments de la formule dosée en utilisant les matériels à disposition (mélangeurs à ruban, à socs ou à pales) afin de s'assurer de leur répartition homogène.
- Transformer l'aliment farine sous forme granulaire, compactée en forme de cylindres en assurant les réglages adaptés des équipements de granulation pour disposer de granulés adaptés à la morphologie de l'animal.
- Procéder à l'hygiénisation de l'aliment, en appliquant les protocoles de traitements thermiques afin de décontaminer les bactéries pathogènes éventuellement présentes.
- Assurer le séchage et refroidissement des granulés en gérant le flux d'air ambiant traversant la masse d'aliments afin de garantir une bonne conservation de l'aliment et optimiser le risque de perte matières.
- Réaliser l'émiettage, le tamisage et l'enrobage des granulés en respectant le cahier des charges afin de générer des aliments adaptés aux animaux (tailles des particules, présence de fines, taux de matières grasses, adjonctions d'enzymes liquides, etc.).
- Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées à la transformation des matières premières afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.
- Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de transformation des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.
- Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des installations utilisés lors de la phase de transformation des matières premières en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

Bloc de compétences 4 : Gérer le conditionnement et le chargement des produits finis

- Gérer le stockage des produits finis en fonction de procédures internes de

l'entreprise afin de respecter les exigences réglementaires et le cahier des charges.

- Assurer le conditionnement en sacs des produits finis en utilisant les bons formats de sacs selon les demandes des clients et en s'assurant de leur bon remplissage (poids, qualité, etc...) afin de préparer les produits à l'expédition.
- Assurer le chargement en sacs des produits finis en utilisant les outils et équipements à disposition tout en respectant le plan des tournées afin d'être en conformité avec le bon de livraison.
- Assurer le chargement en vrac des produits finis dans les camions en utilisant les outils et équipements à disposition tout en respectant les procédures en vigueur dans l'entreprise afin d'expédier les commandes clients
- Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées aux conditionnement et chargement des produits finis afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.
- Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de conditionnement et d'expédition des produits finis afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.
- Réaliser la maintenance préventive et nettoyage des équipements et des installations utilisées lors de la phase de conditionnement et d'expédition en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement

Métiers accessibles via la certification:

- Conducteur d'installation de transformation des grains
- Conducteur de moulin
- Meunier
- Opérateur meunerie
- Conducteur de ligne
- Opérateur de transformation céréalière

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun