CQP Opérateur de production du secteur alimentaire

Numéro identifiant: 39968

Missions principales:

- Préparation d'une intervention sur une opération de production alimentaire
- Mise en état de production de la machine agroalimentaire
- Réalisation d'une opération de production sur une machine agroalimentaire
- Surveillance de l'état de fonctionnement des machines agroalimentaires
- Suivi et amélioration continue des opérations de production dans l'entreprise

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer son installation pour une opération de production alimentaire

- C.1.1. Examiner les informations nécessaires à son intervention (documentation technique, ordre de production, cahier des charges des installations) en identifiant les procédures, normes et EPI adaptés dans le but de déterminer le périmètre, les actions et les risques professionnels de son intervention
- C.1.2. Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation et/ou de l'équipement de production en vérifiant son hygiène, son niveau de sécurité et ses arrêts d'urgence afin de résoudre les éventuels écarts rencontrés et permettre une intervention selon les standards de production alimentaire
- C.1.3. Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste en appliquant les règles de gestion et de tri des déchets et le plan d'hygiène en vigueur de façon à garantir l'opérationnalité des installations et équipements de production
- C.1.4. Paramétrer l'installation et/ou l'équipement de production en appliquant les procédures, attendus du programme et spécifications techniques de la machine agroalimentaire afin d'assurer une exécution conforme aux ordres de production et aux consignes en vigueur
- C.1.5. Approvisionner l'installation et/ou l'équipement de production en matières premières, consommables et produits en veillant à respecter les règles et procédures de l'entreprise afin d'assurer la sécurité alimentaire des produits

Bloc de compétences 2 : Réaliser une opération de production sur une machine agroalimentaire

- C.2.1. Effectuer la mise en route et l'arrêt d'une machine agroalimentaire en

tenant compte des contraintes techniques et en veillant au bon état de fonctionnement de la machine de façon à garantir la production du produit alimentaire

- C.2.2. Réaliser des opérations de fabrication et de conditionnement (découpe, préparation, assemblage) en appliquant les fiches recettes et en veillant à respecter l'alimentarité des produits pour satisfaire les standards de production alimentaire en vigueur
- C.2.3. Contrôler la qualité de la production en réalisant les mesures nécessaires (visuels, température, colorimétrie, etc.) afin d'assurer le respect du plan de contrôle et la conformité du produit alimentaire

Bloc de compétences 3 : Assurer la traçabilité et la surveillance des opérations de production sur une ou plusieurs machines agroalimentaires

- C.3.1. Surveiller les indicateurs de process d'une machine agroalimentaire en réalisant les contrôles et tests adaptés (pression, débit, température, etc.) afin de garantir la cadence machine par rapport aux standards de production alimentaire
- C.3.2. Contrôler en continu l'état des pièces apparentes de l'installation en identifiant les dysfonctionnements visibles et/ou sonores de la machine agroalimentaire afin de déclencher les diagnostics et actions de maintenance nécessaires à leur résolution
- C.3.3. Communiquer les informations de suivi de production à des collaborateurs ou à sa hiérarchie en utilisant les outils et procédures en vigueur dans l'entreprise de façon à garantir la traçabilité des opérations
- C.3.4. Participer à des démarches d'amélioration du processus et/ou du poste de travail en analysant les dysfonctionnements récurrents pour optimiser la production et la qualité des machines agroalimentaires

Ocapiat

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Fonction:

L'Opérateur de production du secteur alimentaire assure le déconditionnement des matières premières et les opérations de préparations froides et chaudes, manuellement ou à l'aide de machines agroalimentaires. Il applique les recettes, les ordres de fabrication et les modes opératoires adaptés aux opérations de production à réaliser et assure le respect des règles QHSSE (hygiène, qualité, santé, sécurité, environnement).

Au quotidien, l’opérateur de production prépare son opération de production selon les procédures en vigueur (examen des informations techniques et des ordres de production, paramétrage, approvisionnement, nettoyage et rangement) et assure ses missions sur la machine agroalimentaire qui lui est assignée (mise en route, fabrication/conditionnement, contrôle de la qualité de la production et arrêt de la machine). Enfin, il est garant du suivi et de la traçabilité de son intervention, de la surveillance de l’état de fonctionnement de la machine et participe à son amélioration continue.

Métiers accessibles via la certification:

- Opérateur de production
- Préparateur de recettes
- Préparateur de commandes
- Préparateur de mélanges
- Opérateur en préparation de matières et produits
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires
- Opérateur de conditionnement

Ocapiat