

# CQP Pilote d'installation automatisée dans la transformation laitière

Numéro identifiant: 39753

## Missions principales:

Le pilota d'installation automatisée assure les missions suivantes :

- Préparation des différents équipements de l'installation automatisée de fabrication, conditionnement et / ou d'expédition d'un produit laitier
- Pilotage et supervision des différents équipements de l'installation laitière automatisée de fabrication, de conditionnement et/ou d'expédition d'un produit laitier
- Application des règles d'hygiène liées à la sécurité alimentaire sur les différents équipements de l'installation laitière automatisée de fabrication, de conditionnement et/ou d'expédition d'un produit laitier
- Contrôle du bon fonctionnement des différents équipements de l'installation laitière automatisée et détection des dysfonctionnements
- Réalisation des opérations de maintenance de 1er niveau relevant de son périmètre sur les équipements de l'installation laitière automatisée de fabrication, conditionnement et / ou d'expédition d'un produit laitier
- Contrôle de la qualité et de la conformité d'un produit laitier
- Suivi et analyse de l'activité de transformation laitière

## Compétences:

### Bloc de compétences 1 : Piloter une installation laitière automatisée de fabrication, de conditionnement et/ou d'expédition 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 des différents équipements de l'installation pour le cycle à venir, dans le respect du cahier des charges et des standards de l'entreprise.
- C1.2. Approvisionner les équipements de l'installation en matières premières laitières, ingrédients, produits semi-finis ou en cours 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. Effectuer les opérations nécessaires au démarrage des différents équipements de l'installation laitière automatisée, pour permettre un lancement de la fabrication, du conditionnement et / ou de l'expédition 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.
- C1.4. Organiser son activité (programmation du lancement et arrêts des équipements, ordonnancement des tâches de fabrication, etc.) selon le programme de production et en tenant compte des aléas, afin d'assurer la production, le conditionnement et / ou l'expédition du produit ou coproduit laitier.
- C2.1. Procéder à la mise en route et/ou à l'arrêt des équipements de l'installation, ou au changement de recette laitière, en respectant les procédures en vigueur dans l'entreprise afin de réaliser la fabrication, le conditionnement et / ou l'expédition des produits laitiers attendus.
- C2.2. Interpréter les données de production en tenant compte des relations de cause à effet produit / process 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, de conditionnement ou d'expédition, 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 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.
- C3.1. Appliquer les règles d'hygiène, pour éviter tout risque de contamination (chimique, bactériologique, corps étranger, allergène) des produits laitiers, en tenant compte de leur altérabilité et en respectant les normes HACCP.
- 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 (Nettoyage En Place, nettoyage manuel ou en solution perdue), dans le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise, pour maintenir les différents équipements de l'installation propres.
- C3.5. Procéder au contrôle de nettoyage, en effectuant les analyses appropriées (tests pH, inspections visuelles, etc.), afin de détecter tout éventuel problème et mettre en place les actions correctrices associées.

## **Bloc de compétences 2 : Contrôler le fonctionnement d'une installation laitière automatisée et la production d'un produit laitier**

- C1.1. Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état des équipements de

l'installation 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 pré diagnostic selon les procédures et modes opératoires en vigueur afin d'agir de la manière la plus appropriée (alerte des personnes compétentes, intervention sur les équipements de l'installation ou la production, etc.)
- C1.3. Prendre le pilotage de tout ou partie de l'installation en mode dégradé (mode « manuel ») pour pallier une défaillance de l'automatisme.
- 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 et en lien avec la documentation technique, afin de maintenir les équipements de l'installation en parfait état de fonctionnement.
- C2.2. Participer à la mise en sécurité des équipements de l'installation 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 conformité et qualité relevant de sa responsabilité, selon les procédures en vigueur dans l'entreprise, afin d'adapter les réglages des équipements de l'installation automatisée selon la variabilité du produit laitier et ainsi assurer la libération des produits.
- 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 produit / process, afin de réaliser les actions correctives nécessaires.
- C4.1. Transmettre les informations aux interlocuteurs appropriés, en adaptant sa communication, pour optimiser les réalisations du programme de production.
- C4.2. Enregistrer les données liées à l'activité de l'installation, dans le respect des standards et supports de l'entreprise, afin de tracer la production et les éventuelles incohérences.
- C4.3. Participer à l'analyse des résultats de l'activité au regard des indicateurs de performance afin d'évaluer l'atteinte des objectifs fixés.
- C4.4. Proposer des améliorations d'ordre technique en lien avec l'installation automatisée ou organisationnelle, en se basant sur les dysfonctionnements et écarts d'activité, pour améliorer le fonctionnement et les résultats de la production.

**Prérequis nécessaires à la formation:**

Aucun

### **Fonction:**

Depuis sa cabine de pilotage, le pilote d'installation automatisée assure le bon fonctionnement des différents équipements de fabrication ou de conditionnement (tank, pasteurisateur, centrifugeuse, mélangeur, coagulateur, etc.) de son installation afin de fabriquer ou conditionner des produits laitiers. Il pilote par supervision (via des ordinateurs et écrans communiquant avec les équipements grâce à un automate) ces différents équipements, tout en respectant les enjeux de qualité, hygiène, sécurité, environnement et performance. Afin de mener à bien son activité, le pilote d'installation automatisée doit se coordonner avec les professionnels intervenants en amont ou en aval (conducteur de machine, de ligne, chauffeur ramasseur, techniciens laboratoire, service qualité, etc.).

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

- Pilote stérilisateur
- Pilote réception écrémage pasteurisation
- Pilote d'équipements automatisés
- Conducteur installation concentration séchage
- Conducteur installation process
- Conducteur process fabrication
- Conducteur process beurre
- Conducteur dosage