Nom : **Prénom :**

AUTO-POSITIONNEMENT

Conducteur de process

CODE	Blocs et compétences associées	ETAPE 1 Ai-je déjà exercé cette compétences ? *O : oui* *N : non*	ETAPE 2 Si oui, quelle a été la fréquence de réalisation ? *J : tous les jours* *S : 1 fois par semaine* *M : 1 fois par mois*	ETAPE 3 Quel est votre degré de maîtrise ? *1 : ne sais pas faire* *2 : besoin d'aide* *3 : autonome* *4 : sais démontrer*
Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations du process de production agroalimentaire				
C1.1	Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire, en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, pour assurer une exécution conforme aux ordres de			
C1.2	Paramétrer l'installation de production agroalimentaire, en sélectionnant les données et outils de production appropriés, afin d'assurer une mise en route conforme aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.			
C1.3	Approvisionner l'installation de production en matières premières, consommables et produits selon les règles et consignes de l'entreprise, pour assurer une exécution conforme aux ordres de production et aux normes et consignes de qualité, quantité, hygiène et santé			
C1.4	Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste conformément aux normes et consignes en matière en 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				
C2.1	Réaliser la mise en route ou l'arrêt de l'installation de production agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et des normes et consignes d'hygiène et de sécurité, pour assurer les opérations de production.			
C2.2	Contrôler la qualité de la production agroalimentaire en appliquant le mode opératoire en vigueur, pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène.			
C2.3	Régler l'installation suite à une passation des consignes lors d'un changement de poste, en cas de dérive ou de changement de production, en respectant les procédures d'hygiène, de santé et de sécurité, pour assurer la réalisation conforme de la production sans incident et dans une logique de rationalisation des pertes.			
C2.4	Réaliser les activités de production sur l'ensemble du process de production agroalimentaire en respectant les modes opératoires en vigueur, pour assurer la continuité du service aux équipes positionnées en aval.			
C2.5	Conduire l'installation de production agroalimentaire en mode dégradé en respectant les procédures et les règles liées à la QHSSE afin de prévenir les arrêts de production.			
Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi et la surveillance du process de production				
C3.1	Surveiller les paramètres de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire (température, pression, débit ...) pour en garantir la sécurité et la conformité de la production par rapport aux ordres de production.			
C3.2	Renseigner les supports de suivi de production, en indiquant les écarts et les évènements liés à la production pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur l'installation de production agroalimentaire.			
C3.3	Communiquer auprès de toute personne ressource impliquée dans le processus de production agroalimentaire, par tout moyen de communication adapté, afin de garantir la continuité de la production par rapport aux ordres de production.			
C3.4	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 : Entretenir et maintenir les installations du process de production agroalimentaire de son périmètre				
C4.1	Détecter des anomalies constatées par les utilisateurs sur des installations agroalimentaires en s'aidant d'un pré-diagnostic préalable dans le but d'établir un premier diagnostic permettant une maintenance de premier niveau.			
C4.2	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.			
C4.3	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			
C4.4	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.			

Résultats

Etape 1		Etape 2		Etape 3		Commentaires
Total "OUI"	0	Total "J"	0	Total "1"	0	
Total "NON"	0	Total "S"	0	Total "2"	0	
		Total "M"	0	Total "3"	0	
				Total "4"	0	