H2102
CONDUCTEUR / CONDUCTRICE DE MACHINES EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Autres emplois décrits

- Conducteur / Conductrice d'appareils en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice d'enrobeuses en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice d'équipement agroalimentaire
- Conducteur / Conductrice d'installation automatisée en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de four en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de ligne automatisée en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de ligne de production ou fabrication en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de ligne en boulangerie industrielle
- Conducteur / Conductrice de ligne en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de ligne en industrie laitière
- Conducteur / Conductrice de ligne en pâtisserie industrielle
- Conducteur / Conductrice de machines de fabrication en industrie de transformation de la viande
- Conducteur / Conductrice de machines en industrie laitière
- Conducteur / Conductrice de moulins
- Conducteur / Conductrice de pétrin en industrie alimentaire
- Conducteur / Conductrice de presses en industrie alimentaire
- Conducteur mouleur / Conductrice mouleuse en chocolaterie
- Minotier / Minotière
- Opérateur / Opératrice de presse à graines oléagineuses

Définition

Le Conducteur de machines en industrie alimentaire conduit une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement dans l'industrie agroalimentaire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- Assure la mise en place des matières premières et contrôle l'approvisionnement régulier de la ligne
- Effectue le réglage des machines selon les spécifications de production
- Surveille les paramètres de production et ajuste les processus pour garantir la conformité et la qualité des produits
- Réalise des opérations de maintenance de premier niveau et signale les anomalies techniques aux services concernés
- Effectue des contrôles qualité des produits tout au long du processus de production

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans qualification. Un niveau CAP en industrie agroalimentaire ou Bac en Bio-industries de transformation peut cependant en faciliter l'accès.
Des formations internes et complémentaires peuvent être mises en place selon la spécificité de l'entreprise et permettre l'obtention de certifications.

Certifications et diplômes :

- CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires
- CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires option conduite de machines
- BP option industries alimentaires
- BP option conducteur de ligne de production alimentaire
- Bac pro pilote de ligne de production
- Certificat de spécialisation transformation des produits carnés
- DSP fabrication en industrie agroalimentaire
- Opérateur de transformation en industrie alimentaire
- Bac pro production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Approvisionner une machine en matière première ou en produit
- Réaliser les réglages de premier niveau d'une machine
- Surveiller l'approvisionnement des machines, des installations et le flux des matières ou des produits
- Vérifier le fonctionnement des installations et des équipements (arche de recuisson, presse, feeders, étireuse, ...)
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Nettoyer et entretenir les équipements et machines utilisés

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Monter et régler une installation, une machine
- Régler les paramètres des machines de production
- Appliquer les données de programmation
- Transformer des matières premières d'origine animale
- Transformer des matières premières d'origine végétale
- Réaliser la finition d'un produit, d'un article, d'un ouvrage
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Régler les machines de production pour optimiser la qualité des produits
- Retirer des produits non conformes
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Vérifier la conformité du conditionnement des produits (étanchéité, poids, température, etc.)
- Effectuer les contrôles à la fin de la réalisation en s'assurant de la conformité avec le cahier des charges
- Contrôler la conformité d'un équipement, d'une machine, d'une installation
- Effectuer la maintenance préventive et corrective de premier niveau de ses équipements
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Organiser son espace et son poste de travail en lien avec un programme de production
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Conditionner des produits

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Prélever des échantillons de matières ou de produits
- Comprendre, interpréter des données et documents techniques
- Renseigner, mettre à jour une documentation technique — Transition numérique
- Mettre à jour un dossier, une base de données — Transition numérique

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Alerter le service de maintenance
- Respecter des procédures, modes opératoires et instructions
- Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Rendre compte de son activité

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Etablir des rapports de production et d'incidents
- Trier et orienter les déchets selon leur traitement ou leur valorisation futurs — Transition écologique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

- Gestion de Production Assistée Par Ordinateur (GPAO) — Transition numérique
- Logiciel de supervision — Transition numérique
- Outils de Gestion de Moyens de Production (GMP) — Transition numérique

Normes et procédés

- **Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Chaîne du froid
- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- **Procédés de fabrication alimentaire**
- **Normes qualité**
- Traçabilité des produits
- Conditionnement des aliments
- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Procédures d'entretien d'appareils et instruments de contrôle et de mesure
- Procédures de conditionnement et d'étiquetage de prélèvements
- Données de contrôle
- Règles et consignes de sécurité

Techniques professionnelles

- Techniques de transformation des denrées alimentaires (viande, poisson, fruit, etc.)
- Maintenance préventive des équipements de production en industrie alimentaire — Transition écologique

Produits, outils et matières

- Produits alimentaires
- Utilisation d'instrument de prélèvement (sonde, éprouvette, ...)
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de matériel d'automatisation
- Utilisation de matériel de nettoyage

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En ligne ou ilot de production
- En zone à atmosphère contrôlée
- En zone frigorifique
- Port d'équipement d'hygiène
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail de nuit
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail posté (2x8, 3x8, 5x8, etc.)

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail