H2105
AGENT / AGENTE DE PRODUCTION EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Autres emplois décrits

- Agent / Agente de fabrication dans l'agroalimentaire
- Agent / Agente de fabrication de production alimentaire
- Autoclaviste en industrie alimentaire
- Charcutier industriel / Charcutière industrielle
- Crémier industriel / Crémière industrielle
- Cuiseur / Cuiseuse en confiserie en industrie alimentaire
- Cuiseur / Cuiseuse en industrie alimentaire
- Dragéiste en confiserie
- Meunier / Meunière
- Opérateur / Opératrice de conduite et de surveillance d'installation automatisée de fabrication alimentaire
- Opérateur / Opératrice de fabrication en alimentation animale
- Opérateur / Opératrice de mélange sur pupitre en industrie alimentaire
- Opérateur / Opératrice de production en industrie alimentaire
- Opérateur / Opératrice en distillerie industrielle
- Opérateur / Opératrice en huilerie alimentaire industrielle
- Opérateur / Opératrice en salle de commande en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière d'extraction en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière dans l'agroalimentaire
- Ouvrier / Ouvrière de conserverie
- Ouvrier / Ouvrière de fabrication de jus de fruits en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière de fabrication des industries alimentaires
- Ouvrier / Ouvrière de fabrication en condiments ou sauces en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière de laiterie
- Ouvrier / Ouvrière de macération en industrie alimentaire
- Ouvrier / Ouvrière de presserie de corps gras en industrie alimentaire
- Pasteurisateur / Pasteurisatrice en industrie alimentaire
- Pétrisseur / Pétrisseuse en industrie alimentaire
- Saucier / Saucière en industrie alimentaire
- Stérilisateur / Stérilisatrice en industrie alimentaire
- Torréfacteur / Torréfactrice en industrie alimentaire

Définition

L'Agent de production en industrie alimentaire transforme les matières premières en produits agroalimentaires.

- Contrôle la qualité des matières premières et des produits finis
- Réalise des opérations manuelles ou sur machine de production en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assure le conditionnement des produits
- Participe à l'optimisation des procédés de fabrication et à l'amélioration continue
- Peut intervenir dans la maintenance de premier niveau des équipements

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans qualification. Une formation de niveau CAP à Bac professionnel dans le domaine de l'industrie alimentaire peuvent cependant en faciliter l'accès.

Certifications et diplômes :

- Bac pro bio-industries de transformation

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Charger, décharger, manutentionner des produits
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Effectuer les contrôles à la fin de la réalisation en s'assurant de la conformité avec le cahier des charges
- Surveiller l'approvisionnement des machines, des installations et le flux des matières ou des produits
- 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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Etablir des rapports de production et d'incidents

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Ajuster les paramètres des machines en fonction des besoins Transition numérique
- Transformer des matières premières d'origine animale
- Transformer des matières premières d'origine végétale
- Régler les machines de production pour optimiser la qualité des produits
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Conditionner des produits
- Gérer les stocks de matières premières et de produits finis
- Contrôler la qualité des matières premières à la réception
- Assurer la traçabilité des lots de production
- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Vérifier la conformité du conditionnement des produits (étanchéité, poids, température, etc.)
- Surveiller le fonctionnement de la machine ou de la ligne de conditionnement et des appareils de contrôle et ajuster en cas d'écarts
- Effectuer la maintenance préventive et corrective de premier niveau de ses équipements

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

- Agir rapidement en cas de problème technique
- Organiser son espace et son poste de travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter des procédures, modes opératoires et instructions
- Respecter les normes qualité

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Optimiser les flux de production et les tâches accomplies dans le but d'économiser la matière et de réduire les déchets Transition écologique

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Prélever des échantillons de matières ou de produits

Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Normes et procédés

- **Procédés de fabrication alimentaire**
- Chaîne du froid
- Conditionnement des aliments
- Traçabilité des produits
- **Normes ISO industrielles**
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Normes qualité
- Modalités de stockage de produits alimentaires

Techniques professionnelles

- Techniques de nettoyage des équipements
- **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'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de matériel d'automatisation

© 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 atelier
- En ligne ou ilot de production
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée
- Travail répétitif ou cadence imposée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail en journée
- 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