H2106
TECHNICIEN / TECHNICIENNE DE FABRICATION EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Autres emplois décrits

- Technicien / Technicienne responsable de fabrication en industrie alimentaire

Définition

Le Technicien de fabrication en industrie alimentaire veille à la qualité et à la sécurité des produits alimentaires tout au long de la chaîne de production.

- Supervise et optimise les processus de production alimentaire
- Contrôle la conformité des matières premières et des produits finis aux normes de sécurité alimentaire
- Participe à l'amélioration continue des procédés de fabrication pour augmenter la productivité et réduire les coûts
- Réalise des tests réguliers et des analyses pour prévenir les risques de contamination ou de non-conformité
- Assure la formation et le respect des procédures par le personnel de production

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac à Bac +3 dans le domaine de l'agroalimentaire, l'innovation et le pilotage des procédés de fabrication ou le contrôle qualité.

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Contrôler le bon fonctionnement et l'état de propreté des équipements
- Piloter une démarche qualité, un processus d'amélioration continue
- Veille à l'application des bonnes pratiques d'hygiène par le personnel (port de la tenue, lavage des mains, etc.)
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Analyser la qualité d'un produit selon les réglementations et spécifications en vigueur
- Identifier les anomalies ou les dysfonctionnements d'une production
- Mettre en œuvre des actions correctives en cas de non-conformité

- Elaborer des processus et des modes opératoires techniques Transition numérique

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Collecter des échantillons pour analyse
- Planifier et interpréter la réalisation des mesures, analyses et des résultats

Développement économique

- Collaborer avec les équipes pour optimiser les processus

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer le respect des normes de sécurité et d'hygiène

Management, Social, Soin

- Enseigner, développer des compétences

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Assurer la conformité des équipements avec les normes en vigueur
- Diagnostiquer la nature et l'origine des incidents et mettre en oeuvre les mesures correctives
- Détecter les dysfonctionnements des installations, déterminer les causes de panne et établir les demandes d'intervention de maintenance
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Contrôler la qualité des produits en cours de production
- Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, etc.) du produit final
- Vérifier la conformité du conditionnement des produits (étanchéité, poids, température, etc.)
- Organiser ou surveiller des phases de fabrication
- Agir rapidement en cas de détection de non-conformité
- Collaborer avec les fournisseurs pour la qualité des produits

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Faire preuve d'appétence pour l'utilisation de logiciels numériques et de nouvelles technologies Transition numérique

Développement économique

- Analyser les indicateurs de performance des machines
- Analyser les retours clients pour améliorer les produits ou services

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

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Argumenter pour l'adoption de nouvelles pratiques de production
- Communiquer à l'oral en milieu professionnel
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures
- Assurer une veille technologique et réglementaire

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Suivre les évolutions réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- Rédiger un rapport, un compte rendu d'activité
- Renseigner les documents de contrôle de conformité, de traçabilité et de suivi qualité

Management, Social, Soin

- Apporter un appui technique aux services qualité, maintenance, méthodes, recherche et développement

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- Gestion de la qualité des produits
- Tests physico-chimiques
- Analyse microbiologique

Normes et procédés

- Génie des procédés
- Procédés de fabrication alimentaire
- Analyse de données de production
- Normes qualité
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Chaîne du froid
- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Gestion de projet

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

Techniques professionnelles

- Gestion des stocks de matières premières
- Gestion des déchets de production
- Techniques de communication avec les équipes

Produits, outils et matières

- Produits alimentaires
- Utilisation de logiciels de gestion de production Transition numérique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En milieu industriel
- Port d'équipement d'hygiène
- Travail en mode projet

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés

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