H2506
CHEF / CHEFFE DE PRODUCTION EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Emploi cadre

Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe d'atelier en industrie alimentaire
- Chef / Cheffe d'équipe de fabrication en industrie alimentaire
- Chef / Cheffe d'équipe en industrie alimentaire
- Chef / Cheffe de quart en industrie alimentaire

Définition

Le/ La Chef(fe) de production en industrie agroalimentaire orchestre la fabrication des produits alimentaires avec expertise et rigueur.

- Supervise et coordonne les opérations de production pour garantir l'efficacité et la qualité des produits
- Optimise les processus de production pour améliorer la productivité et réduire les coûts
- Assure le respect des normes d'hygiène, de sécurité et environnementales dans toutes les phases de production
- Gère et forme les équipes de travail pour assurer une performance optimale
- Contrôle la qualité des matières premières et des produits finis pour répondre aux standards de l'industrie
- Collabore avec les autres départements (R&D, qualité, maintenance) pour améliorer continuellement les processus

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un BTS en industries agroalimentaires, une Licence Professionnelle en production industrielle, un Master en management de la production ou un Diplôme d'Ingénieur en agroalimentaire.

Certifications et diplômes :

- Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité industries alimentaires
- Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité production agro-alimentaire
- Ingénieur diplômé de l'école supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique de l'université de Brest spécialité agroalimentaire
- Ingénieur diplômé de l'Institut Agro Dijon de l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro) spécialité agroalimentaire
- Ingénieur diplômé de l'institut Agro Rennes-Angers de l'institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro) spécialité agroalimentaire
- Licence pro mention métiers de l'industrie : gestion de la production industrielle

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Assurer la traçabilité des produits alimentaires — Transition écologique
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Piloter une démarche qualité, un processus d'amélioration continue
- Planifier les opérations de production selon les commandes

Management, Social, Soin

- Définir des besoins en développement des compétences
- Apporter un appui technique aux services qualité, maintenance, méthodes, recherche et développement

Développement économique

- Piloter la gestion de la production, de l'exploitation

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Identifier les anomalies ou les dysfonctionnements d'une production
- Optimiser les processus de production pour réduire les déchets — Transition écologique
- Gérer les stocks de matières premières et de produits finis
- Approvisionner une ligne de production

Management, Social, Soin

- Evaluer et développer les compétences de ses collaborateurs
- Optimiser les effectifs, l'adéquation et l'allocation des ressources
- Organiser le travail d'une équipe
- Prévenir et résoudre les conflits

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

Développement économique

- Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts
- Analyser les retours clients pour améliorer les produits ou services

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Communiquer à l'oral en milieu professionnel
- Préparer et animer une réunion, un groupe de travail, un atelier
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Normes et procédés

- Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
- Conditionnement des aliments
- Procédés de transformation des déchets — Transition écologique
- Techniques de stockage optimisé
- Normes qualité
- Procédures de contrôle mécanique
- Maintenance de matériel informatique
- Techniques de stérilisation du matériel
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles de sécurité
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Modalités de conservation des produits alimentaires

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

Domaines d'expertise

- Analyse de la performance industrielle — Transition numérique
- Gestion de la production alimentaire
- Gestion des coûts et budgetisation
- Gestion des ressources humaines
- Management de la chaîne logistique (Supply chain management)
- Optimisation des processus de production — Transition numérique
- Planification de la production
- Planification des besoins en matières premières — Transition numérique
- Techniques de réduction des coûts
- Gestion de projets et de risques industriels

Techniques professionnelles

- Techniques d'analyse de la qualité des aliments
- Techniques de pasteurisation
- Techniques de traitement thermique des aliments

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- En ligne ou ilot de production
- Exposition à de hautes températures
- Manipulation de produits à risques
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Horaires et durée du travail

- Travail posté (2x8, 3x8, 5x8, etc.)

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration collective

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

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

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