H3302
AGENT / AGENTE DE CONDITIONNEMENT

Autres emplois décrits

- Agent / Agente d'opérations manuelles
- Agent / Agente d'opérations manuelles en industrie de transformation
- Agent / Agente de conditionnement et de manutention
- Agent / Agente de conditionnement manuel
- Agent / Agente de contrôle et conditionnement manuel
- Agent / Agente de finition main et de conditionnement
- Agent de fabrication polyvalent / Agente de fabrication polyvalente en industrie
- Conditionneur / Conditionneuse main
- Echantillonneur / Echantillonneuse en tissu
- Opérateur / Opératrice de calibrage
- Opérateur / Opératrice de conditionnement manuel
- Opérateur / Opératrice de finition manuelle
- Trieur / Trieuse de placage
- Trieur / Trieuse en industrie de transformation
- Trieur-choisisseur / Trieuse-choisisseuse en industrie de transformation
- Trieur contrôleur / Trieuse contrôleuse en industrie de transformation
- Trieur-emballeur / Trieuse-emballeuse en industrie de transformation
- Trieur-vérificateur / Trieuse-vérificatrice en industrie de transformation

Définition

L'Agent de conditionnement prépare, emballe des produits finis ou semi-finis pour leur stockage, leur transport ou leur vente au sein d'entreprises de production, d'usines, d'entrepôts logistiques ou centres de distribution.

- Trie et contrôle la qualité des articles à conditionner selon les caractéristiques, l'étiquetage et l'enregistrement
- Veille au respect des normes de sécurité et d'hygiène en vérifiant l'intégrité des emballages
- Utilise des équipements de manutention lors du chargement et déchargement des produits

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un niveau CAP à Bac Pro Conducteur d'installations de production, pilote de ligne de production.
Un Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES peut être un atout.

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Approvisionner une machine en matière première ou en produit
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Inspecter visuellement les produits finis pour détecter les défauts
- Conditionner des produits

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Elaborer des processus et des modes opératoires techniques — Transition numérique
- Maîtriser les caractéristiques d'un produit ou d'un matériau
- Sélectionner les matières premières à mobiliser
- Utiliser un outil, une machine, un équipement, une installation
- Réaliser des opérations de perçage
- Entretenir, nettoyer un produit ou du matériel
- Contrôler la conformité d'un équipement, d'une machine, d'une installation
- Réaliser un diagnostic technique
- Réaliser une opération de maintenance
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) — Transition écologique
- Surveiller le flux et l'avancée de produits sur une ligne de production ou de convoyage et effectuer des interventions de déblocage et de retrait d'éléments
- Trier, ranger des produits, des matières premières
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Charger, décharger, manutentionner des produits
- Réaliser l'étiquetage de produits
- Réaliser la mise en boîte, plateau, barquette, ...
- Réaliser la mise sous vide
- Réaliser la palettisation
- Réaliser le montage, le pliage, l'agencement intérieur d'emballage
- Organiser son espace et son poste de travail

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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique
- Trier et orienter les déchets selon leur traitement ou leur valorisation futurs — Transition écologique

Développement économique

- Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Relayer de l'information
- Alerter, demander un appui ou un arbitrage
- Collecter et analyser des données, des informations

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- Electromécanique
- **Gestes et postures de manutention**
- Techniques de fixations par pose d'inserts

Normes et procédés

- **Normes qualité**
- Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)
- Marquage à chaud
- Procédé de transformation par cuisson
- Procédé de transformation par découpe
- **Procédures d'évacuation des déchets**
- **Techniques de désinfection des surfaces**
- Date Limite de Consommation (DLC)
- Données de contrôle
- **Normes d'hygiène et de sécurité**

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

Produits, outils et matières

- **Utilisation de machines de conditionnement**
- **Utilisation d'appareils et outils de contrôle et/ou de mesure (loupe binoculaire, balance, règle...)**
- **Engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, etc.)**
- Utilisation d'outils électroportatifs (scie électrique, ponceuse, etc.)

Techniques professionnelles

- **Techniques d'emballage, suremballage (lots, ...)**
- Techniques d'embouteillage
- Techniques d'empilage, dépilage
- Techniques de collage
- Techniques de démoulage
- Techniques de filmage
- Techniques de comptage

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En ligne ou ilot de production
- En zone frigorifique
- 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 par roulement
- Travail posté (2x8, 3x8, 5x8, etc.)

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Entreprise industrielle

© 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