

# 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 ligne en industrie alimentaire
- Chef / Cheffe de quart en industrie alimentaire
- Technicien / Technicienne responsable de fabrication 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
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Piloter une démarche qualité, un processus d'amélioration continue
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Planifier les opérations de production selon les commandes

Transition écologique

#### Management, Social, Soins

- Définir des besoins en développement des compétences

#### Développement économique

- Piloter la gestion de la production, de l'exploitation
- Apporter un appui technique aux services qualité, maintenance, méthodes, recherche et développement

### Savoir-faire secondaires

#### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Analyser les retours clients pour améliorer les produits
- Identifier les anomalies ou les dysfonctionnements d'une production
- Optimiser les processus de production pour réduire les déchets
- Gérer les stocks de matières premières et de produits finis

Transition écologique

#### Management, Social, Soins

- 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

#### Développement économique

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

## **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
- Gestion des risques industriels
- Modalités d'approvisionnement d'une ligne de production
- 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)
- Techniques de conservation des aliments

Transition écologique

### Domaines d'expertise

- Analyse de la performance industrielle
- 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
- Planification de la production
- Planification des besoins en matières premières
- Techniques de réduction des coûts

Transition numérique

Transition numérique

Transition numérique

## 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
- 

# Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire