

H3304

CHEF / CHEFFE DE LIGNE CONDITIONNEMENT

Définition

Le Chef / La Cheffe de ligne conditionnement orchestre avec précision le processus d'emballage des produits.

- Supervise et coordonne les opérations de conditionnement sur la ligne de production
- Contrôle la qualité des produits conditionnés et assure le respect des normes
- Optimise les réglages des machines pour améliorer l'efficacité de la ligne
- Forme et encadre les opérateurs de ligne aux procédures et à la sécurité
- Réalise la maintenance de premier niveau et signale les anomalies techniques
- Gère les stocks de matériaux d'emballage et planifie les commandes

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) opérateur(trice) de conditionnement, un Bac Professionnel pilote de ligne de production, ou BTS Maintenance des systèmes, option systèmes de production.

Certifications et diplômes :

- Bac pro pilote de ligne de production
- BTS maintenance des systèmes option A : systèmes de production
- CQP conducteur de ligne de conditionnement
- CQP conducteur de ligne de conditionnement des industries chimiques
- CQP conducteur régleur de machines de conditionnement
- CQP pilote de procédé de conditionnement

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Conditionner des produits
- Contrôler la température des produits en cours de conditionnement
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Approvisionner une machine en matière première ou en produit
- Surveiller le fonctionnement de la machine ou de la ligne de conditionnement et des appareils de contrôle et ajuster en cas d'écarts

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter et faire respecter les normes de sécurité et d'hygiène sur la ligne

Management, Social, Soins

- Animer, coordonner une équipe
- Former les nouveaux opérateurs sur les procédures de conditionnement

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Gérer les stocks
- Réaliser l'étiquetage de produits
- Réaliser la mise sous vide
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Vérifier la conformité du conditionnement des produits (étanchéité, poids, température, ...)
- Assurer la traçabilité des lots de production
- Assurer la maintenance préventive de premier niveau des équipements
- Déterminer des mesures correctives
- Préparer un changement de production

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Adapter et optimiser sa pratique au contexte et aux risques professionnels (gestes, postures, ergonomie)
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures
- Gérer les urgences et les pannes mineures sur la ligne de conditionnement

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Renseigner, mettre à jour une documentation technique
- Utiliser des logiciels spécifiques

Transition numérique

Transition numérique

Développement économique

- Optimiser les flux de matières premières vers la ligne de conditionnement

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

Techniques professionnelles

- Formation du personnel sur les équipements
- Gestion des urgences en production
- Résolution de problèmes techniques en production
- Surveillance des paramètres de production
- Techniques d'emballage, suremballage (lots, ...)
- Techniques d'embouteillage
- Techniques de conditionnement manuel
- Techniques de filmage
- Techniques de réglage de lignes de conditionnement

Domaines d'expertise

- Gestion des incidents
- Démarche qualité
- Gestion des ressources humaines en production
- Logiciel de supervision
- Logiciels de gestion de planning
- Maintenance de machines industrielles
- Optimisation de la chaîne de production
- Planification de la production

Transition numérique

Transition numérique

Transition numérique

Normes et procédés

- Analyse de données de production
- Application des normes ISO
- Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
- Procédés de transformation des déchets
- Normes qualité
- Techniques de désinfection des surfaces
- Règles et consignes de sécurité
- Sécurité alimentaire et HACCP

Transition numérique

Transition écologique

Transition écologique

Produits, outils et matières

- Connaissance des matériaux d'emballage

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
 - En environnement bruyant
 - En ligne ou ilot de production
 - Port d'équipement d'hygiène
 - Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
-



Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
 - Travail en journée
-



Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
-

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire