



# Opérateur de fabrication

---

Rome H2603, H2604, H2405, H2402, H2301, H2102

## 1 Le métier

### Le métier : Opérateur de fabrication et ouvriers qualifiés des industries agroalimentaires

Toujours en équipe au sein d'un atelier de fabrication industrielle, il pilote un outil ou une machine, pour assembler ou mélanger, couper ou pétrir, broyer, filtrer, conditionner, etc...le produit qui sera au final vendu par l'entreprise.

#### Transformer des matières premières en produit fini.

L'opérateur de fabrication et de conditionnement travaille en atelier de production, dans les industries qui réalisent la fabrication et le conditionnement de produits. Il peut exercer dans la pétrochimie et l'agroalimentaire, la métallurgie, bien représentées en région, dans la plasturgie, la pharmacie, la sidérurgie, etc...

Dans les industries agroalimentaires, il va participer à la fabrication et au conditionnement de produits alimentaires. Il exerce surtout dans celles qui réalisent des produits élaborés: plats cuisinés, comme surgelés, sauces, pâtisseries, yaourts, et fromages, etc...qui seront distribués dans les grandes et moyennes surfaces, la restauration collective, ou pour la Restauration Hors Foyer( RHF).

Il travaille directement sur le produit, à l'aide d'ustensiles, et d'appareils et machines diverses pour la découpe, le mélange, le pétrissage, la cuisson, la mise en barquette,... Il suit des instructions très précises pour respecter le "protocole de fabrication" ou la "recette".

Les machines des lignes de fabrication sont très variées : appareils de déshydratation, broyeurs, four, filtreurs, mélangeurs, pétrins, etc...

Il doit contrôler des quantités, et la qualité, selon des critères précis, tout en ayant "le coup d'oeil" pour évaluer et surveiller l'aspect du produit.

C'est lui qui vérifie le réglage des appareils et assure l'entretien et le nettoyage de son poste de travail.

#### S'organiser en équipe.

Il travaille en atelier, en équipe avec les autres opérateurs et les conducteurs de machines. Il exerce le plus souvent dans des petites et moyennes entreprises quand il s'agit de l'agroalimentaire. Sur un poste ses gestes sont plutôt répétitifs, mais dès qu'il a acquis de la polyvalence, et selon la taille de l'entreprise, il peut passer d'un atelier à un autre, et intervenir dans des étapes différentes de la fabrication du produit.

Pour assurer une production, les machines ne s'arrêtent pas, et les horaires de l'opérateur de fabrication dans les grandes entreprises peuvent être en journée, ou organisés en 2 X8 heures (par exemple 5H à 13H ou 13H à 21H) ou 3 X8 heures (par exemple : 5H à 13H ou 13H à 21H ou la nuit). C'est le travail posté.

### **Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, procédures qualité et traçabilité renforcées....**

Les règles d'hygiène sont très strictes. Il porte une tenue blanche, des gants, un masque. Les normes de qualité le sont aussi. Il doit s'autocontrôler et ne pas oublier qu'au final son produit ira directement dans les rayons des magasins, dans une cuisine de restauration collective, etc... et sera consommé. Il travaille avec autour de lui des lignes de fabrications composées de machines automatisées, et doit être attentif à la sécurité.

Il remplit différentes fiches de contrôle, pour répondre aux exigences de "traçabilité" (suivi du produit durant toute sa transformation).

Toutes ces règles se développent et se renforcent. Ajoutées à la complexification de l'automatisation, cela justifie pour les entreprises leur besoin de salariés qualifiés.

Suivre une cadence et effectuer certains gestes de façon répétitive, demande une certaine résistance physique. Comme beaucoup de métiers de production dans l'agroalimentaire, il existe des contre indications médicales : il faut pouvoir supporter le froid, le chaud, ne pas avoir d'allergie, pouvoir être en station debout prolongée.

## **2 Le marché du travail**

### **Sur quels postes débiter dans le métier ?**

#### **En agroalimentaire, l'opérateur de fabrication démarre sur le poste correspondant, mais il a un temps de formation interne.**

L'opérateur de fabrication et de conditionnement non diplômé ou ne possédant pas un diplôme adapté commence sur son poste avec un temps de formation à l'utilisation des appareils, à la connaissance du produit, de la "recette", de la machine et des procédés. Cette formation se fait dans l'entreprise, au poste de travail. Il débute en tant qu'ouvrier non qualifié.

L'opérateur possédant un CAP adapté, aura une formation interne plus courte, pourra tout de suite être polyvalent, par exemple varier les postes, changer d'atelier si la taille de l'entreprise le permet et exercer comme ouvrier qualifié.

#### **La fabrication de certains produits très élaborés n'est accessible qu'à des opérateurs expérimentés.**

C'est le cas par exemple des emplois où l'on réalise des « recettes ». Le confiturier par exemple : la qualité de son travail a une grande importance dans la réalisation du produit final.

### **Et demain ?**

#### **L'activité des industries agroalimentaires est soutenue par le développement de la restauration rapide et collective**

Ces produits qui arrivent sous des formes pratiques pour le stockage, la conservation, ou en plats semi-préparés, sont très utilisés dans ces nouveaux types de restauration, et même en restauration traditionnelle.

#### **L'industrie agroalimentaire recrute en région**

Les entreprises de l'industrie agroalimentaire recrutent. Plus particulièrement sur des postes de production, particulièrement dans le Vaucluse et les Bouches du Rhône. Mais les métiers de la maintenance, de la logistique, les métiers commerciaux qui sont bien présents dans ces industries, sont aussi recherchés.

#### **Les responsabilités des opérateurs de fabrication et de conditionnement s'élargissent.**

L'automatisation croissante, les exigences des clients (notamment la grande distribution) amènent les entreprises à rechercher des salariés de plus en plus aptes à travailler en équipe pour suivre la cadence et les délais de production, prêts à s'adapter aux changements induits par la réalisation de nouvelles recettes, par la mise en place de nouvelles machines, etc...

Le développement de normes de qualité, amène aussi les opérateurs à prendre en charge eux même certains aspects de contrôle qualité.

Ils ont aussi de plus en plus un regard sur le réglage et l'entretien de leur machine pour prévenir les pannes.

Tout cela enrichit le travail, le rend plus qualifié. Cependant la majorité de ces exigences sont portées par les conducteurs de ligne de fabrication.

Pour accompagner ces changements, et permettre aux salariés qui n'étaient pas forcément diplômés en prenant le poste de progresser dans leur qualification, les entreprises de l'agroalimentaire ont développé beaucoup de CQP (Certificats de Qualification professionnelle) préparés en cours d'emploi.

## 3 Evoluer

### Je veux évoluer dans le métier ou dans le secteur professionnel.

L'opérateur de fabrication qualifié peut être un ancien ouvrier non qualifié, par exemple un manutentionnaire, qui a acquis de l'expérience, ou a passé un certificat de Qualification professionnelle d'ouvrier qualifié des industries agroalimentaires.

L'opérateur de fabrication travaille dans les ateliers de production. La production c'est le coeur de l'entreprise. C'est aussi là qu'il y a le plus de salariés, et que les possibilités d'évolution sont les plus grandes. Les opérateurs de fabrication et de conditionnement ne restent qu'un temps dans leur métier, notamment pour des raisons de résistance physique nécessaire. Il faut donc avoir à l'esprit son évolution au bout de quelques années.

#### Evoluer vers plus de polyvalence

La première évolution est l'acquisition de la polyvalence qui permet de changer de poste, de produit, d'atelier,

#### Puis élargir ses responsabilités

Ensuite des responsabilités pourront être confiées comme le contrôle de la qualité du produit en bout de chaîne. Cette responsabilité peut donner lieu, selon les entreprises et les conventions collectives, à une prime, une légère augmentation...

#### Devenir conducteur de ligne

Il est possible d'évoluer vers le métier de conducteur de ligne : il anime une équipe d'opérateurs, est responsable du bon fonctionnement de la ligne de fabrication, c'est à dire du fonctionnement correct de plusieurs machines, de leur réglage pour assurer la production souhaitée, il gère les incidents qui peuvent arriver.....

#### ...Ou chef d'équipe

Avec une formation interne, ou un Certificat de Formation Professionnelle il pourra encadrer une équipe et avoir une responsabilité hiérarchique.

#### Aller vers d'autres métiers de l'entreprise agroalimentaire

Les perspectives sont ouvertes si l'on veut rester dans l'agroalimentaire. Une entreprise de l'agroalimentaire, c'est aussi beaucoup d'autres métiers :

- la logistique (préparateur de commande, responsable d'entrepôt),
- des métiers commerciaux (télévendeurs).
- la maintenance (entretien et réparation des machines). Une formation sera nécessaire pour aborder ces nouvelles fonctions.

Ces changements peuvent se faire à l'interne quand l'entreprise est suffisamment grande, ou en se faisant embaucher par une autre entreprise de l'agroalimentaire.

#### La maintenance

S'il a une formation initiale avec un BEP industriel, il peut se diriger vers des métiers de la maintenance. S'il a une expérience dans la logistique, il peut se diriger vers « responsable d'entrepôt ». Ces changements peuvent se faire à l'interne quand l'entreprise est suffisamment grande, ou en se faisant embaucher par une autre entreprise de l'agroalimentaire.

#### Quitter l'industrie

S'il veut quitter l'industrie, il peut se diriger vers les métiers du commerce et de la distribution alimentaire, sous réserve qu'il ait un profil, une motivation ou une formation de base en lien avec ce secteur

Cette fiche a été produite par l'ORM PACA

