



Fiche métier

Responsable de ligne de préparation et de conditionnement



Il peut aussi s'appeler

- > Chef de chaîne.
- > Conducteur de ligne.

Caractéristiques du métier

- > Dans certains cas, la conduite de machine peut être confiée au mécanicien/ne ou à une tierce personne.

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement.

Activités professionnelles

- > Recueil d'informations sur les commandes à préparer, en quantité et en qualité.
- > Affectation des membres de l'équipe aux différents postes de la ligne.
- > Contrôle de l'état et du fonctionnement de la machine.
- > Conduite de la machine et maintenance de premier niveau.
- > Surveillance du respect des consignes et procédures QHSE.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le/la responsable d'unité de préparation et de conditionnement pour les réglages machine et les interventions en cours de fonctionnement.
- > Avec le/la responsable préparation produits pour le suivi des opérations de valorisation et de conditionnement.
- > Avec les opérateurs/trices de préparation et de conditionnement pour l'organisation et le suivi des opérations sur la ligne.
- > Avec le service ou le prestataire compétent pour la maintenance et les réparations.

Compétences

Organiser les activités des opérateurs de préparation et de conditionnement sur la ligne

- > Identifier les besoins en ressources humaines en fonction du rythme et de la nature des opérations de préparation et de conditionnement à réaliser sur la ligne.
- > Affecter les opérateurs aux différents postes de la ligne en fonction de leurs compétences respectives et organiser leur travail.
- > Identifier et mettre en œuvre les réajustements nécessaires en fonction de l'état d'avancement des opérations de préparation et de conditionnement sur la ligne.

Responsable de ligne de préparation et de conditionnements

Animer les équipes de préparation et de conditionnement

- > Donner des directives sur les opérations de préparation et de conditionnement des produits à réaliser en fonction des informations transmises par le/la responsable de préparation des produits ou le/la responsable d'unité de préparation et de conditionnement.
- > Transmettre des informations aux opérateurs/trices de la ligne.
- > Réaliser des arbitrages lors des conflits et s'assurer du respect des règles par les opérateurs/trices de la ligne.

Conduire les opérations de préparation de produits ou de conditionnement

- > Identifier les besoins en réapprovisionnement de la machine et / ou de la ligne et réaliser les approvisionnements nécessaires.
- > Contrôler la conformité des opérations de préparation et de conditionnement conduites sur la ligne.
- > Apprécier la conformité des produits sortant de la ligne.
- > Identifier et interpréter les données fournies par les capteurs de la machine et réajuster les réglages.
- > Détecter tout dysfonctionnement de la machine ou toute non-conformité dans la production et mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.

Préparer et régler la machine en fonction des contraintes de fabrication

- > Identifier les opérations et réglages à effectuer sur la machine en fonction de la nature des produits à traiter et des opérations à effectuer.
- > Réaliser les réglages, l'approvisionnement et les opérations d'adaptation de la machine (réglage des cadences, changement de pièces en fonction des produits traités,...).
- > Vérifier le bon fonctionnement de la machine.
- > Repérer tout dysfonctionnement sur la machine et alerter l'interlocuteur compétent.
- > Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau sur la machine.
- > Identifier les risques de ruptures en consommables.

Connaissances

Équipements et procédés de préparation et de conditionnement

- > Équipements de la ligne de préparation et de conditionnement.
- > Procédés de préparation et de conditionnement utilisés sur la ligne.
- > Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques à la ligne.
- > Techniques d'organisation.
- > Techniques de maintenance de premier niveau.

Produits, hygiène et qualité

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures hygiène et qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels.

Gestion des ressources humaines

- > Technique d'organisation du travail.
- > Techniques d'animation d'équipe.
- > Techniques de formation / transmission des compétences.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Rigueur dans le suivi et le contrôle des opérations de préparation et de conditionnement des fruits et/ou légumes.
- > Capacité d'organisation / méthode dans l'organisation du travail.
- > Capacité à animer une équipe.

Indications sur les formations existantes

- > Métier accessible par évolution interne.
- > BEPA ou Bac Pro Agroéquipements.
- > CAP conduite de systèmes industriels option agroalimentaire.
- > CAP option industries agroalimentaires spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agroalimentaire.
- > Titre Professionnel conducteur d'installations et de machines automatisées.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers le métier de responsable d'unité de préparation et de conditionnement
- > Bac professionnel agroéquipements.
- > CAPA option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agro-alimentaire (OCMAA).
- > CAP Conduite de systèmes industriels option Agroalimentaire.
- > Titre Professionnel Conducteur(trice) d'installations et de machines automatisées.