



# Conducteur / Conductrice de ligne de production alimentaire

Découpage, cuisson, congélation ou bien conditionnement, le conducteur ou la conductrice de ligne de production alimentaire programme et gère les machines automatisées. Son rôle consiste aussi à animer une équipe d'opérateurs et d'opératrices chargés de l'une ou plusieurs de ces actions de transformation d'un produit brut.

## SOMMAIRE

[Le métier](#)

[Compétences requises](#)

[Où l'exercer ?](#)

[Les études](#)

[Emploi et secteur](#)

[Salaire du débutant](#)

[Pour aller plus loin](#)

Niveau minimum d'accès : **bac ou équivalent**

Salaire débutant : **1867 €**

Statut : **Statut salarié**

**Synonymes :** Animateur / animatrice de ligne, Conducteur / conductrice de ligne automatisée agroalimentaire, Conducteur / conductrice de ligne de production agroalimentaire, Conducteur / conductrice de ligne de production et de conditionnement, Conducteur / conductrice de process (procédés) de production alimentaire, Pilote de ligne de production agroalimentaire

**Métiers Associés :** Pilote de ligne automatisée

**Secteur professionnel :** Industrie alimentaire



© Grégoire Maisonneuve/Onisep

## Le métier

### Programmer la fabrication

Sur la base des consignes de production (quantités, cadences, normes de qualité etc.), le conducteur ou la conductrice de ligne de production alimentaire programme la ou les machines de sa ligne de production (température, débit etc.). Il ou elle effectue les réglages et ajustements nécessaires, contrôle l'approvisionnement en matières premières pour ne pas interrompre le travail et surveille le déroulement des opérations sur écran, à l'aide de compteurs et auprès des opérateurs et opératrices.

### Gérer les machines de sa ligne

Le conducteur ou la conductrice de ligne organise le travail et supervise l'activité des opérateurs et opératrices chargés d'une tâche spécifique (cuisson, mise en barquettes, etc.). Il ou elle assure également le bon fonctionnement des machines automatisées de sa ligne grâce à un entretien régulier. Procéder à la maintenance de premier niveau en cas de dysfonctionnement simple est aussi dans ses missions. Si le problème dépasse ses compétences, il lui faut alerter son superviseur ou sa superviseuse.

### Vérifier chaque étape

En début de chaîne, il ou elle vérifie l'aspect des ingrédients de base. En bout de chaîne, il lui faut contrôler la qualité du produit fini (qui doit être irréprochable) en réalisant des tests réguliers, dont les résultats sont consignés par écrit. Chaque étape doit être exécutée sans erreur et dans les temps : cuisson, congélation ou encore vérification de température, tout en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## Compétences requises

### Maîtrise du *process (procédé)* industriel

Responsable d'une ligne de fabrication alimentaire, le conducteur ou la conductrice doit maîtriser toutes les étapes d'un *process (procédé)* industriel, depuis

l'approvisionnement de sa ligne jusqu'au contrôle qualité. Ce suivi en continu lui demande polyvalence et rigueur.

## Respect des normes

Ce professionnel ou cette professionnelle de l'industrie connaît et respecte scrupuleusement les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité, particulièrement sévères dans l'agroalimentaire. Le respect de la sécurité des biens et des personnes fait partie intégrante de la fabrication d'un produit. Il s'agit de faire preuve de vigilance et de savoir réagir vite en cas d'incident.

## Polyvalence

Le conducteur ou la conductrice de ligne de production alimentaire a l'œil sur tout : approvisionnement, respect des normes, cadences, qualités, entretien des machines. Il lui faut faire preuve de sang-froid, d'organisation et capable d'effectuer les réglages de ses machines ainsi que la première maintenance. Responsable de ses opérateurs et opératrices et intermédiaire avec la hiérarchie, c'est aussi une personne qui sait communiquer avec un sens du management d'équipe.

## Où l'exercer ?

---

### En atelier

Le conducteur ou la conductrice de ligne de production alimentaire travaille dans un atelier de production ou de conditionnement alimentaire. Selon les tâches qui lui sont affectées (cuisson, congélation etc.) et les produits concernés, le travail peut avoir lieu dans un environnement froid, chaud, humide, bruyant, etc. et le plus souvent debout. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il faut porter des équipements particuliers (charlotte sur la tête, bouchons d'oreilles, chaussures de sécurité, blouse, lunettes de protection, etc.)

### Un poste exigeant

Les lignes de production fonctionnent souvent 24h/24h. Par conséquent, le conducteur ou la conductrice de ligne peut travailler en horaires décalés, le week-end et les jours fériés. L'activité peut entraîner un certain stress, puisqu'il faut respecter des objectifs de production, de qualité et de quantité des produits, de coût etc. en respectant des délais et des cadences parfois soutenues.

### Un esprit d'équipe

En lien avec la personne responsable de l'atelier, le conducteur ou la conductrice de ligne anime une équipe d'opérateurs et d'opératrices de fabrication, sous l'autorité du chef ou de la cheffe d'équipe,. Il ou elle leur transmet des consignes et s'assure qu'elles sont bien respectées lors des opérations de fabrication. En plus de ses collègues de l'atelier, il faut aussi collaborer avec d'autres services : maintenance, qualité, laboratoire chargé d'analyser la composition des produits, etc.

# Les études

---

## Après la 3<sup>e</sup>

3 ans d'études pour préparer le bac professionnel pilote de ligne de production ou production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques (PIPAC).

## Après le bac

2 ans pour préparer le BTS agricole qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire.

## bac ou équivalent

→ [Bac pro pilote de ligne de production](#)

→ [Bac pro procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons](#)

→ [Bac pro production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques](#)

→ [BP conducteur de ligne de production alimentaire](#)

## bac + 1

→ [CS technicien spécialisé en transformation laitière](#)

## bac + 2

→ [BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques](#)

→ [BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option produits laitiers](#)

## bac + 3

→ [BUT génie industriel et maintenance parcours ingénierie des systèmes pluritechniques](#)

# Emploi et secteur

---

## Des opportunités

Les conducteurs et conductrices de ligne travaillent dans le secteur agroalimentaire, le secteur industriel le plus porteur en terme d'emplois. La France compte de nombreuses entreprises dans l'agroalimentaire, majoritairement petites, et un grand nombre de salariés. Les conducteurs et conductrices de ligne sont très recherchés et de nombreuses petites entreprises en région ne trouvent pas de candidats ou de candidates. Les opportunités sont donc nombreuses. Attention cependant, certaines

productions alimentaires ont des pics d'activités (avant les fêtes de fin d'année, en été pour les fruits, etc.) et recrutent alors beaucoup en intérimaire.

## Promotion possible

Au cœur de l'atelier de production, les conducteurs et conductrices de ligne ont une vision et une activité assez large (programmation, maintenance, supervision, respect des normes, etc.) qui leur permettra d'évoluer après quelques années, en interne ou en changeant d'entreprise. Après quelques années d'expérience, viser des postes de chefs d'équipe, chefs d'atelier ou de responsables de production est possible. Ce métier participe alors aux enjeux de la production.

## Secteur

**Industrie alimentaire**

## Salaire du débutant \*

À partir de 1867 euros brut par mois.

\* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

## Pour aller plus loin

### Sur le web

[Site d'informations grand public, créé par les professionnels, sur les métiers et le secteur de l'agroalimentaire](#) [↗](#)

[Offres d'emploi de l'APECITA](#) [↗](#)

### Librairie



PARCOURS

### Agroalimentaire

Paru le 14/04/2025

Broché • 12,00 € [↗](#)

PDF • 8,00 € [↗](#)

# Centres d'intérêt

[J'aime organiser, gérer →](#)

## Autres métiers à découvrir

Technicien de contrôle

Opérateur de fabrication de produits  
alimentaires

Ingénieur de maintenance industrielle

Ingénieur en automatisme

Pilote de ligne automatisée