RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Opérateur / Opératrice de fabrication de produits alimentaires

L'opérateur ou l'opératrice de fabrication de produits alimentaires transforme les matières premières en produits destinés à l'alimentation. Découpe, cuisson, mise en barquettes ou en bouteilles... il ou elle assure une ou plusieurs étapes.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

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

Salaire débutant : **1867 €**

Statut : **Statut salarié**

Synonymes : Agent / agente de production alimentaire, Opérateur / opératrice de conditionnement de produits alimentaires, Opérateur / opératrice de production de produits alimentaires , Préparateur / préparatrice de produits alimentaires

Secteur professionnel : Industrie alimentaire

Centre d'intérêt : J'ai envie de créer, construire, rénover



© guteksk7/iStock/Getty Images

Le métier

Fabriquer des aliments

Pétrir une pâte, cuire un jambon, fabriquer une sauce, découper des légumes… sur une ligne de production d'aliments en série, l'opérateur ou l'opératrice assure une ou plusieurs tâches en suivant une recette et un protocole précis. Il ou elle travaille manuellement ou avec des machines plus ou moins automatisées : broyeur, mélangeur, four…

Vérifier chaque étape

Ses attributions : surveiller le déroulement des opérations et la stabilité des différents indicateurs (température, pression…), contrôler l'hygiène et la qualité du produit, vérifier l'aspect des matières premières, les dosages, la dimension, la couleur ou la conformité du conditionnement en suivant consignes de fabrication et cahier des charges du produit.

Assurer la maintenance

Responsable du bon fonctionnement des machines, du rendement et de la qualité, il ou elle doit aussi veiller à l'approvisionnement en matières premières. En cas de dysfonctionnement, il lui faut procéder aux premières réparations. Afin de garantir des normes d'hygiène très strictes, il ou elle nettoie et désinfecte ses installations. Autre mission : enregistrer les données relatives au suivi de fabrication (densité des pâtes, cuisson, quantité des produits traités…) sur des fiches de contrôle.

Compétences requises

Habile et vigilant

Découpage de légumes ou cuisson d'une pâte, l'opérateur ou l'opératrice connaît les produits et leurs modes de fabrication et de conditionnement. Une partie de la production dépend de son travail. Habilité, précision, concentration et vigilance sont indispensables pour repérer toute anomalie et réagir au plus vite le cas échéant.

Rigoureux et adaptable

Il faut suivre scrupuleusement les recettes, les temps de préparation, la fréquence des contrôles qualité du produit et les normes d'hygiène. De bonnes capacités d'adaptation permettent de changer de poste ou de fabriquer de nouveaux produits lorsque l'entreprise crée des recettes et lance de nouveaux produits.

Bon équipier

L'esprit d'équipe et la collaboration sont appréciés dans ce métier, ainsi qu'une bonne résistance physique pour assurer la continuité de la production. Il est nécessaire d'être réactif et suffisamment autonome pour ne pas interrompre ou ralentir la chaîne de production au moindre doute. Tout dysfonctionnement doit être repéré rapidement. Lui incombe aussi la maintenance de base sur sa machine.

Où l'exercer ?

Poste fixe ou polyvalent

Dans un atelier, l'opérateur ou l'opératrice de fabrication peut occuper un poste fixe sur une ligne de production, où ses gestes sont plutôt répétitifs. Mais il ou elle peut aussi intervenir dans différentes étapes de fabrication d'un produit. Il n'est pas rare que la production soit ininterrompue, ce qui requiert un fonctionnement en trois-huit et donc du travail potentiel la nuit ou le week-end.

Travail d'équipe

Le travail s'effectue au sein d'une équipe et sous la responsabilité d'un ou une responsable d'atelier, en suivant des consignes de travail précises (sur la fabrication, les normes de qualité du produit, l'hygiène et la sécurité...). L'entraide entre collègues, à qui l'on transmet remarques et observations, est importante.

Environnement particulier

L'agroalimentaire est un secteur où les règles d'hygiène et de sécurité sont les plus strictes. Des équipements de protection individuelle sont nécessaires : charlotte sur la tête, blouse, masque, bouchons d'oreilles... Le travail s'effectue dans un environnement bruyant (à cause des machines) où il peut faire chaud ou froid en fonction des produits travaillés.

Les études

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP conducteur d'installations de productions ; boucher ; charcuterie-traiteur ; poissonnier écailler ; pâtissier ; ou un CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires ; suivi éventuellement d'un BP conducteur de ligne de production alimentaire.

3 ans pour préparer le bac professionnel production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques (PIPAC) ; boucherie charcuterie traiteur ; boulangerie-pâtisserie.

CAP ou équivalent

→ CAP boucher

→ CAP boulanger

→ CAP charcuterie-traiteur

→ CAP chocolaterie-confiserie

→ CAP conducteur d'installations de production

→ CAP glacier fabricant

→ CAP pâtissier

→ CAP poissonnier écailler

→ CAPa opérateur en industries agroalimentaires option conduite de machines

→ CAPa opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires

bac ou équivalent

→ Bac pro boucherie charcuterie traiteur

→ Bac pro boulangerie pâtisserie option A boulangerie

→ Bac pro boulangerie pâtisserie option B pâtisserie

→ 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

Emploi et secteur

Des emplois de proximité

Avec 17 647 industriels et 427 000 salariés, l'agroalimentaire est la première industrie française, en grande majorité constituée de PME (petites et moyennes entreprises) réparties sur tout le territoire, avec des activités très variées : produits surgelés, plats cuisinés ou bio, fabrication de fromages ou de yaourts, découpe de légumes, de poisson ou de viande, biscuiterie, conserverie, mise en bouteille de boisson ou boulangerie industrielle…

Polyvalent ou spécialiste

L'opérateur ou l'opératrice de fabrication fait partie des profils les plus recherchés dans l'agroalimentaire. Les professionnels maîtrisant différents procédés de fabrication seront très appréciés dans les PME. Dans la boulangerie ou la charcuterie industrielles, les entreprises embauchent plus facilement des spécialistes : boulangers ou charcutiers-traiteurs. Les bouchers sont particulièrement recherchés pour la découpe et préparation des viandes.

Promotion possible

Avec de l'expérience, on peut évoluer vers un poste de responsable de ligne de production ou d'unité de fabrication.

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

Librairie



PARCOURS

Agroalimentaire

Paru le 14/04/2025
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €

Centre d'intérêt

Autres métiers à découvrir

- Technicien de contrôle
- Conducteur de ligne de production alimentaire
- Ingénieur de maintenance industrielle
- Ingénieur en automatisme

Pilote de ligne automatisée