



Responsable de production alimentaire

Le responsable de production alimentaire a en charge le suivi de la fabrication industrielle et du conditionnement des produits alimentaires de son usine : légumes en boîtes de conserve ou surgelés, plats préparés, pâtisseries, yaourts, boissons...

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 + 5**

Salaire débutant : **2800 €**

Statut : **Statut salarié**

Synonymes : Contremaître agroalimentaire, Responsable d'atelier de production alimentaire, Responsable de fabrication alimentaire, Responsable de production en agroalimentaire

Métiers Associés : Boucher / bouchère, Boulanger / boulangère

Secteur professionnel : Industrie alimentaire

Centre d'intérêt : J'aime organiser, gérer



© Branex/Fotolia.com

Le métier

Organiser la production

Garant des résultats de son unité, le responsable de production alimentaire établit le planning de la production et intervient en cas de problème. Il supervise l'ensemble des ateliers, depuis l'approvisionnement en matières premières (lait, viande, légumes, farines...) jusqu'au conditionnement, en veillant au respect des coûts, des délais, de la qualité, de la sécurité, du respect de l'environnement. Il prend en compte les impératifs réglementaires et commerciaux.

Suivre le travail

Il organise, suit, coordonne et optimise la fabrication selon les objectifs fixés par la direction. Pour cela, il met en place des tableaux de bord de gestion informatisée, qui lui permettent de piloter son activité au travers d'indicateurs : rendement des matières premières, cadences, maîtrise des coûts, respect des délais, qualité, sécurité... Il suit les évolutions techniques et industrielles dans son domaine pour améliorer les techniques de production.

Gérer les équipes

Le responsable de production alimentaire est avant tout un manager. Il s'occupe des plannings, éventuellement des recrutements et de la formation de saisonniers ou d'intérimaires, en fonction des pics de production qu'il doit anticiper. Il est le référent sur le terrain des opérateurs et des techniciens des lignes de production.

Compétences requises

Expert dans son domaine

Le responsable de production alimentaire maîtrise les techniques de GPAO (gestion de la production assistée par ordinateur) ainsi que les automatismes industriels. Sa bonne connaissance des produits et des spécificités liées à la transformation et au travail des matières premières lui permet de suivre au mieux la production. La maîtrise de l'anglais est souvent indispensable dans ses relations avec les fournisseurs, les clients et parfois les collaborateurs si l'entreprise détient des filiales à l'étranger.

Polyvalent et réactif

Proche du terrain, le responsable de production alimentaire intervient dès qu'un problème surgit. En cas de panne, de commande urgente ou de problème dans la livraison des matières premières, il trouve une solution pour arrêter la production le moins longtemps possible. Il sait se montrer disponible et ses activités sont variées. Il a de bonnes capacités d'analyse et de synthèse pour mener à bien la politique industrielle de l'entreprise.

Manager d'équipe

Ce professionnel fait preuve de capacités relationnelles, d'encadrement et d'animation d'équipe. Il est force de proposition pour améliorer les conditions de travail et les processus de production. Il est suffisamment proche de ses équipes pour faire passer les évolutions de la productions sans heurts.

Où l'exercer ?

Un poste à responsabilités

Rattaché au directeur industriel ou à la direction générale selon la taille de son entreprise, le responsable de production alimentaire doit tout mettre en oeuvre pour que la production se déroule dans les meilleures conditions. Une grande responsabilité repose donc sur ses épaules. Il n'a pas le droit à l'erreur car les conséquences peuvent être importantes : interruption de la production, baisse de la qualité, manque de personnel, etc. Il assure la coordination entre les différents services comme la maintenance, la qualité ou la logistique pour la gestion optimale des flux.

Un environnement contraignant

L'environnement de travail des industries agroalimentaires est contraignant : froid ou chaleur, bruit, tâches répétitives, travail en 3x8 heures avec astreintes le soir et le week-end dans certains cas... Le responsable de production alimentaire s'occupe de l'ergonomie sur les postes de travail. Il veille au confort et à la sécurité des opérateurs.

Un bon chef d'équipe

Le responsable de production alimentaire travaille sur le terrain avec ses équipes. À l'écoute, il doit cependant faire respecter cadences, normes d'hygiène et de sécurité et anticiper les difficultés ou les résistances afin de ne pas bloquer ou retarder la production.

Les études

Après le bac

5 ans pour préparer un master ou un diplôme d'ingénieur du secteur agroalimentaire.

bac + 5

- [Diplôme d'ingénieur de l'École d'ingénieurs de l'université de Caen spécialité agroalimentaire](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École d'ingénieurs de Purpan](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure agronomique de Toulouse de l'INP de Toulouse](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité agronomie](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité industries alimentaires](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité production agroalimentaire](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'Institut national polytechnique Clermont Auvergne spécialité génie biologique](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure des agricultures d'Angers](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest spécialité microbiologie et sécurité sanitaire](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien de l'université de la Réunion spécialité agroalimentaire](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement](#)
- [Master mention nutrition et sciences des aliments](#)
- [Master mention sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement](#)

Emploi et secteur

De très nombreuses entreprises

L'industrie agroalimentaire est le premier secteur industriel en France. Elle compte 17 647 entreprises et 427 213 salariés dont 60 % exercent dans la production. Les entreprises du secteur ont parfois du mal à recruter, surtout en Bretagne, en Auvergne, dans les Hauts-de-France... Les jeunes diplômés, spécialistes de l'agroalimentaire sont donc les bienvenus.

Évolution de carrière

Dans les entreprises de grande taille, le responsable de production alimentaire devra justifier d'une expérience ou des stages significatifs en tant que responsable d'atelier, chef de ligne, chef de fabrication ou technicien de maintenance, par exemple. Il pourra évoluer après quelques années vers un poste de directeur technique, responsable de site de production ou vers des fonctions connexes de la production comme les méthodes, la qualité, la logistique, les achats, etc. La mobilité interne est développée dans le secteur.

Plus ou moins de responsabilités

Selon la taille de l'entreprise, le responsable de production alimentaire peut avoir un périmètre et des responsabilités plus ou moins importantes. Selon le cas il peut gérer quelques ouvriers ou plusieurs dizaines d'employés.

Secteur

Industrie alimentaire

Salaire du débutant *

À partir de 2800 euros brut par mois.

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

Pour aller plus loin

Sur le web

[Site de l'Association nationale des industries alimentaires](#) ↗

[Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire.](#) ↗

Centre d'intérêt

[J'aime organiser, gérer](#) →

Autres métiers à découvrir

Technicien de production en biologie

Technicien de contrôle

Responsable assurance qualité

Ingénieur aromaticien

Technicien qualité

