

Opérateur/opératrice sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires (45122)

Informations sur le groupe de métiers

Les métiers du groupe

Opérateur de production en industrie alimentaire	4
Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire	6

Informations sur l'ensemble des métiers du groupe

Conditions générales d'exercice de ce groupe de métiers

- L'emploi/métier s'exerce généralement en conduite locale ou comme "rondier" avec des conditions d'environnement (bruit, poussière, température, odeurs...) très variables suivant les matières et les procédés de fabrication utilisés.
 - Selon l'organisation du travail, les horaires peuvent être de jour, en semi-continu, en continu et se prolonger en fin de semaine. L'activité requiert une vigilance soutenue et une réactivité à l'urgence (dérive des paramètres, incidents...) ; elle nécessite également de respecter avec rigueur des règles d'hygiène lorsqu'il y a contact avec les produits.

Lieux d'exercices

- Secteur :
- Industrie laitière et fromagère.
- Industrie des boissons.
- Charcuteries, salaisons.
- Conserveries, plats cuisinés, surgelés.
- Pâtes alimentaires et travail du grain.
- Aliments pour animaux.
- Boulangeries, pâtisseries.
- Chocolateries, confiseries.
- Sucrieries.
- Huileries, condiments, sauces, torréfaction.
- Taille :
- Petite entreprise.
- Moyenne entreprise.
- Grande entreprise.

Conditions de travail

- Posté (2x8, 3x8...).

- Travail en fin de semaine.

Métiers proches (Voir aussi)

- [Pilote d'installation des industries agroalimentaires \(45121\)](#)

Liens

Ci-dessous vous trouverez une liste non-exhaustive d'organismes officiels en lien avec le métier.

Alimento	Alimento regroupe les services sectoriels gérés par les partenaires sociaux qui sont proposés aux travailleurs et aux employeurs de l'industrie alimentaire (CP 118 et CP 220)
	http://https://www.alimento.be/fr
APFACA	Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments composés pour animaux
	http://https://bfa.be
FBM	Fédération Belge des malteurs
	http://https://www.fevia.be/fr/la-federation-belge-des-malteurs
FEVIA	Fédération de l'industrie alimentaire asbl
	http://https://www.fevia.be/fr
Formalim	Centre de compétence dans le domaine de l'industrie alimentaire
	http://https://www.formation-formalim.be/

Analyses sur le groupe de métiers

Le métier sur le marché de l'emploi

En 2021, le Forem a diffusé 2.409 propositions de recrutement pour ce groupe de métier. Dans huit offres sur dix, la demande provient du secteur des industries alimentaires. L'emploi proposé est, le plus souvent, de type intérimaire et s'exerce dans le cadre d'un temps plein à pauses, de nuit et/ou de week-end.

L'expérience est un critère de recrutement cité dans six propositions de recrutement sur dix. Ce métier est très majoritairement recherché dans les provinces de Liège et du Hainaut, provinces où le secteur de l'industrie alimentaire est bien implanté.

Selon des études réalisées par le Forem (Métiers d'avenir - Etats des lieux du secteur de l'alimentaire - Recueil prospectif et Effets de la transition numérique sur le secteur de l'industrie alimentaire), de plus en plus de conducteurs de ligne assurent la maintenance industrielle de leur équipement. Les entreprises se tournent de façon croissante vers des profils de techniciens pour assurer la conduite des lignes et des machines. De plus, les employeurs souhaitent des travailleurs flexibles, sachant gérer plusieurs petites lignes de production.

Pour ce métier, des difficultés de recrutement ont été au fil des ans pointées par les employeurs. Pour plus d'informations, consulter la liste des fonctions critiques et métiers en pénurie sur le site « leforem.be. »

Les personnes, de plus de 18 ans, qui ont appris les métiers d'« opérateur de production des industries alimentaires », d'« opérateur de production sur ligne industrielle » ou de « conducteur de ligne de production en industrie alimentaire » par la pratique peuvent faire reconnaître leurs compétences de façon officielle via une validation de compétences - <http://www.cvdc.be>.

Equivalence des métiers dans la nouvelle nomenclature dont se dote le Forem dans les applications récentes :

4512201 Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire ; H210201-1 Opérateur de production en industrie alimentaire

4512203 Opérateur de production en industrie alimentaire ; H210201-1 Opérateur de production en industrie alimentaire

Voir aussi :

- <http://www.cvdc.be/>

- [Le Forem - Métiers d'avenir en Wallonie : Industrie alimentaire](#)

- [Le Forem - Métiers d'avenir 4.0 - La transition numérique - Industrie alimentaire](#)

- [Dispenses pour reprise d'études de plein exercice](#)

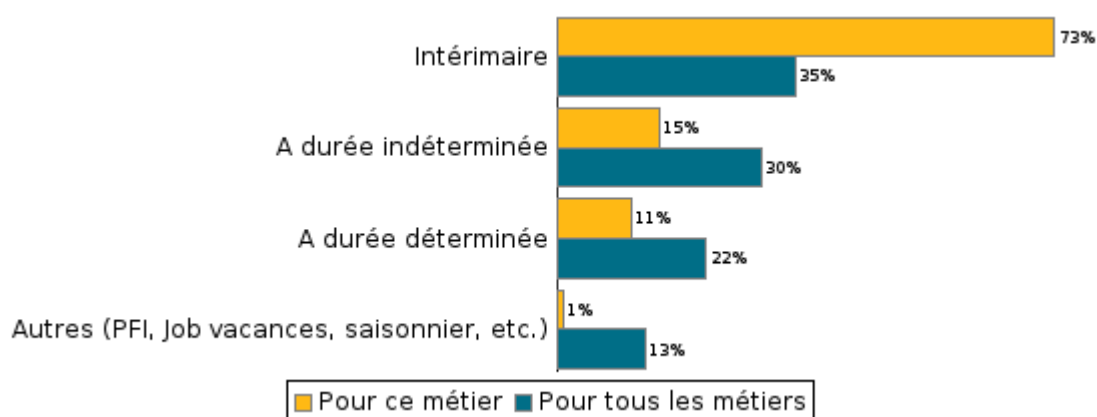
Évolution de l'emploi (estimations)

Opérateur/opératrice sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires

Analyse des offres d'emploi reçues par le Forem pour ce groupe de métiers

Evolution du nombre d'emplois (travailleurs)

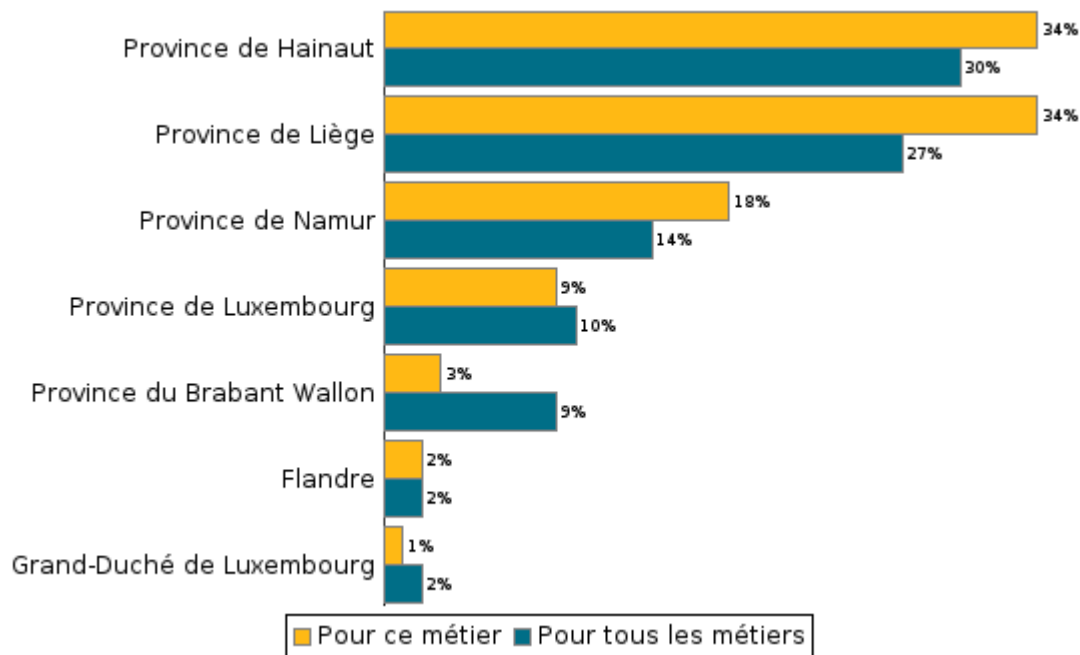
Types de contrats de travail proposés par les employeurs (2021)



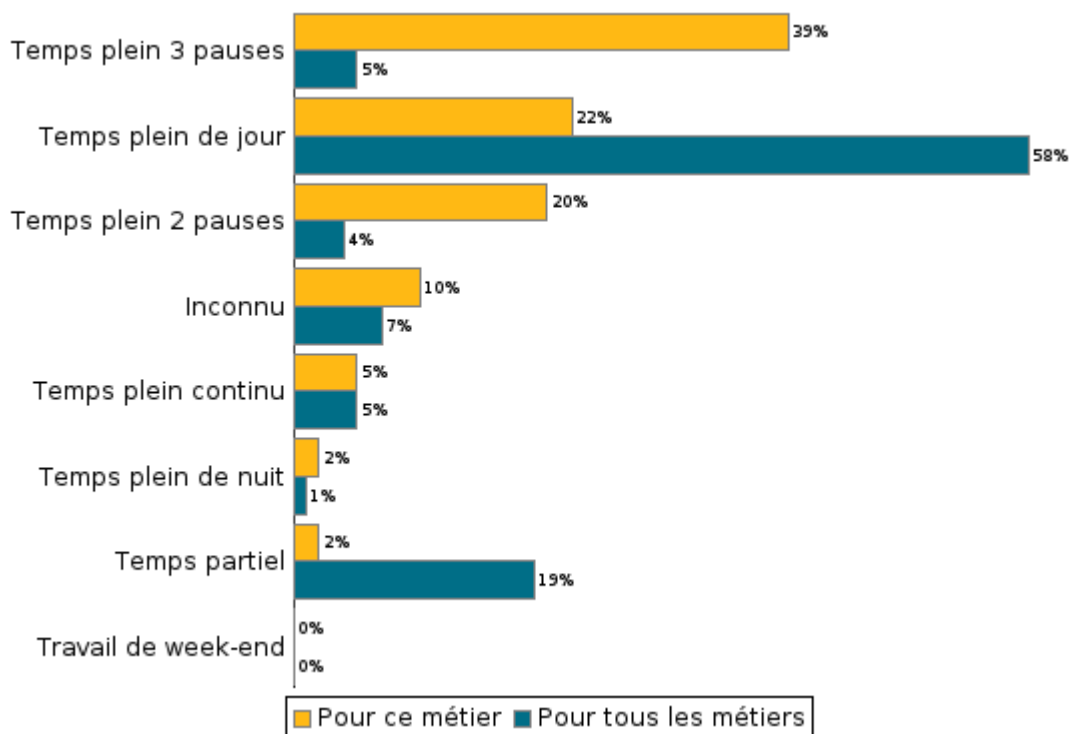
Principaux secteurs d'activités à l'origine des opportunités d'emploi (2021)



Répartition géographique des entreprises émettrices d'opportunités d'emploi (2021)



Types de régimes de travail proposés par les employeurs (2021)



Description des métiers du groupe

Opérateur de production en industrie alimentaire

Participe à la surveillance d'une ou plusieurs machines qui transforment ou traitent des matières premières alimentaires et qui conditionnent les produits alimentaires finis, par des procédés mécaniques, physiques, chimiques ou biotechnologiques.

Activités du métier

Activités de base

- Installer et approvisionner son poste de travail
- Participer aux opérations d'arrêt et de démarrage des appareils ou des installations
- Surveiller et assurer l'alimentation et l'évacuation des matières sur la ligne de production
- Surveiller les paramètres de production (température, pression, pH, volume...)
- Contrôler la conformité des produits aux normes prescrites
- Repérer les anomalies
- Nettoyer et ranger son poste de travail
- Transmettre des informations à l'équipe et/ou au responsable hiérarchique
- Assurer la maintenance de premier niveau des outils et du matériel

Activités spécifiques

- Assurer les travaux de conditionnement des produits
- Assurer le stockage des produits

Aptitudes à l'emploi

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions de l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Travailler avec précision
- Maintenir une attention soutenue de manière prolongée
- Appliquer rigoureusement les normes de quantité et de qualité
- Respecter la législation en matière d'hygiène alimentaire et d'auto-contrôle
- Faire preuve d'initiative
- Supporter la station debout prolongée
- Accepter un travail posté
- Accepter des horaires décalés
- Résister au stress
- Mémoriser des informations
- Supporter des tâches répétitives
- Faire preuve de mobilité

- S'adapter à des postes de travail différents et à des rythmes soutenus
- Travailler dans un environnement bruyant
- Travailler dans un environnement humide
- Veiller à son hygiène corporelle
- Faire preuve de motivation et persévérance
- Echanger et synthétiser des informations provenant de l'environnement de travail
- Travailler en équipe

Autres appellations

Synonymes

- Agent de fabrication des industries alimentaires
- Agent de conditionnement des industries alimentaires
- Aide opérateur des industries alimentaires
- Préparateur des matières premières et matières d'emballage
- Ouvrier de production agroalimentaire

Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire

Assure la conduite et la surveillance d'une ou plusieurs machines qui transforment ou traitent des matières premières alimentaires et qui conditionnent les produits alimentaires finis, par des procédés mécaniques, physiques, chimiques ou biotechnologiques. Il assure la fabrication et le conditionnement.

Activités du métier

Activités de base

- Installer et approvisionner son poste de travail
- Procéder ou participer aux opérations d'arrêt et de démarrage des appareils ou des installations
- Surveiller et assurer l'alimentation et l'évacuation des matières sur la ligne de production
- Surveiller et réguler les paramètres (température, pression, pH, volume...) de production, comprenant les étapes de fabrication et/ou de conditionnement
- Contrôler la conformité des produits aux normes prescrites
- Détecter les anomalies (fuites, suintements, odeurs, fumées...) et effectuer les opérations de première urgence
- Rédiger un rapport de garde (données, anomalies constatées, interventions...)
- Assurer la maintenance de premier niveau des outils et du matériel
- Nettoyer et ranger son poste de travail
- Transmettre des informations à l'équipe et/ou au responsable hiérarchique

Activités spécifiques

- Assurer les travaux de conditionnement des produits
- Assurer la maintenance de deuxième niveau des outils et du matériel
- Assurer le stockage des produits
- Préparer les documents requis pour l'expédition

- Assurer l'expédition des produits
- Encadrer une équipe
- Assurer la formation du personnel

Aptitudes à l'emploi

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions de l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Appliquer rigoureusement les normes de quantité et de qualité
- Respecter la législation en matière d'hygiène alimentaire et d'auto-contrôle
- Travailler avec précision
- Maintenir une attention soutenue de manière prolongée
- Faire preuve d'initiative
- Supporter la station debout prolongée
- Accepter un travail posté
- Accepter des horaires décalés
- Résister au stress
- Mémoriser des informations
- Supporter des tâches répétitives
- Faire preuve de mobilité
- S'adapter à des postes de travail différents et à des rythmes soutenus
- Travailler dans un environnement bruyant
- Travailler dans un environnement humide
- Veiller à son hygiène corporelle
- Faire preuve de motivation et persévérance
- Echanger et synthétiser des informations provenant de l'environnement de travail
- Travailler en équipe

Autres appellations

Synonymes

- Opérateur de production IAA
- Opérateur de transformation IAA

- Opérateur de distillerie (IAA)
- Opérateur de fabrication IAA
- Opérateur de chocolaterie
- Opérateur en sucrerie
- Opérateur en pâtes alimentaires et graines
- Opérateur en industrie des boissons
- Opérateur en industrie laitière et fromagère
- Opérateur en charcuterie, salaisons
- Opérateur en conserverie, plats cuisinés, surgelés
- Opérateur en boulangerie, pâtisserie
- Opératrice de production agro-alimentaire
- Opérateur en industrie fruits et légumes
- Opérateur de fabrication en industrie alimentaire
- Conducteur de machines d'équipement alimentaires
- Conducteur de machines de production alimentaire

N.B. Cette plateforme d'information donne un éclairage sur différentes facettes du marché de l'emploi: les secteurs d'activités, les métiers et professions, les études et formations professionnalisantes. Elle n'a pas de prétention à fournir une analyse exhaustive de tous les aspects de l'activité du marché du travail.