

9. SCIENCES APPLIQUEES**9 .1 ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES****9.1.3. ASSISTANT(E) OPERATEUR(RICE) DE PRODUCTION
DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES****PROFIL DE FORMATION (Art. 45)**

	Approbation du PQ par la CCPQ	
	Approbation par la Commission Consultative	
	Validation par la C.C.P.Q.	23 janvier 2009
	Accord du Conseil Général	18 juin 2009
	Parution au Moniteur	4 mars 2011

1. RÔLES ET DEFINITIONS AU NIVEAU DES RESPONSABILITES

L'assistant opérateur de production dans les entreprises agro-alimentaire est une personne qualifiée qui, en semi-autonomie, intervient dans les tâches préparatoires, de soutien, et de finition du processus de production de denrées alimentaires.

Il doit être capable de :

- Effectuer les opérations de production de routines
- Assurer la surveillance du processus et intervenir pour les arrêts d'urgence.
- Résoudre les dysfonctionnements courants (blocage, débordements) et incidents mineurs (alignements...)
- Assurer les contrôles simples de qualité (couleur, forme, goût...)
- Appliquer les directives de sécurité, d'hygiène et d'environnement spécifiques au secteur.

2. CHAMP D'ACTIVITES

On retrouve l'assistant production dans les tâches liées aux processus industriels, semi-industriels et artisanaux de production et/ou d'élaboration de produits alimentaires.

3. PROFIL DE L'ASSISTANT OPERATEUR DE PRODUCTION DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES

Le profil recouvre plusieurs domaines :

- La connaissance et l'application :
des règles de la sécurité individuelle et collective de base (pictogrammes, danger du courant électrique, des éléments tournants, contondants, coupants)
les règles d'hygiène, individuelles et collectives de production de denrées alimentaires.
- La structure générale d'une chaîne de production automatisée et/ou semi-automatisée
- Le contrôle du déroulement correct du processus et le respect des consignes de production et les normes de qualité.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à exprimer notre reconnaissance aux représentants des formateurs, des associations et organismes professionnels, des syndicats qui, tant dans les groupes de travail qu'au sein des commissions consultatives, nous ont aidés à construire le présent profil de formation.

Le président de la commission consultative

Fabian SCUVIE

Le chargé de mission

Xavier DELPIERRE

TABLE DES MATIERES

Fonctions	Pages
Fonction 1 - Préparer et organiser son poste de travail.	4

	Participer à la conduite d'un procédé de production :	
Fonction 2 -	Surveillance du bon fonctionnement Contrôle qualité Assurer les alimentations de produits Procédure d'arrêt d'urgence	5
Fonction 3 -	Détecter les dysfonctionnements	7
Fonction 4 -	Effectuer la maintenance-de premier niveau	8
Fonction 5 -	Appliquer les impératifs de sécurité, d'hygiène et d'environnement	10
Fonction 6 -	Communiquer des informations liées à la production	13

Fonction 1 : Préparer et organiser son poste de travail.

ACTIVITES.	COMPETENCES	Classe de Comp.	INDICATEUR DE MAITRISE DE LA COMPETENCE
1.1 Prendre connaissance du programme de production (fabrication et conditionnement)	1.1.1 Interpréter- une fiche de production et un planning de production	CM	L'apprenant identifie et interprète des indicateurs de quantité, de timing, de production, ...
	1.1.2 Décoder les informations spécifiques du produit envisagé.	CM	
1.2 Assurer l'approvisionnement des matières premières et des emballages avant et pendant la production	1.2.1 Vérifier - la disponibilité des différentes matières premières et/ou produits d'emballage - la quantité suffisante en fonction de la fiche de production - la conformité exigée par la fiche de- production	CM	
	1.2.2 Signaler les anomalies (qualité et quantité observables) de conformité, constatées au niveau des matières premières et/ou produits d'emballage	CM	

	1.2.3. Vérifier les approvisionnements de ligne en fonction de la recette (composants)	CM	Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type
	1.2.4. Alimenter les machines	CM	Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type .

Fonction 2 : Participer à la conduite d'un procédé de production

ACTIVITES	COMPETENCES	Classe de comp.	INDICATEUR DE MAITRISE DE LA COMPETENCE
2.1 Participer au démarrage du processus de production	2.1.1 Vérifier la présence et la fonctionnalité des différents organes	CM	Expliquer le synoptique de fonctionnement d'une machine
	2.1.2 Assister l'opérateur dans les activités de démarrage (à vide et avec matières premières)	CM	Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type .
	2.1.3 Vérifier le fonctionnement correct du processus (points de contrôle)	CEP	
2.2 Surveiller le déroulement de la production	2.2.1 Assurer les alimentations correctes en produits (matières premières)	CM	Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type .
	2.2.2 Assurer les contrôles de routine aux différents stades de la production	CEP	
	2.2.3 Vérifier les produits sortants	CM	L'apprenant vérifie les produits sortant de sa zone de travail . Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies

			avancées ou d'un centre de même type .
	2.2.4. Appliquer les consignes d'arrêt d'urgence en cas d'anomalie et de redémarrage en phase de production.	CEP	
	2.2.5 Prélever aux différents stades de la production les échantillons de contrôle selon les règles imposées	CM	Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type ..
2.3 Participer à la clôture du processus de production	2.3.1 Assister l'opérateur dans les activités de clôture du processus (à vide et avec matières premières, documents à remplir)	CM	Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type .
	2.3.2. Identifier et évacuer les excédents de production (matières premières, emballages, déchets, ...)	CM	Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type ..
	2.3.3. Nettoyer, puis éventuellement désinfecter et ranger le poste de travail et les outillages	CM	

Fonction 3 : Détecter les dysfonctionnements.

ACTIVITES	COMPETENCES	Classe de comp.	INDICATEUR DE MAITRISE DE LA COMPETENCE
3.1 Vérifier le déroulement des opérations de production et des phases de recette.	3.1.1 Signaler toute anomalie au niveau du fonctionnement qui influencerait la qualité de la recette. (anomalie perçue par l'ouïe, la vue, l'odorat et ou le toucher)	CM	. Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type .
	3.1.2 <i>Provoquer et participer à la gestion de l'arrêt d'urgence.</i>	CEP	
	3.1.3 <i>Aider à la remise en fonctionnement</i>	CEP	

Fonction 4 : Effectuer les opérations de maintenance de premier niveau des équipements.

ACTIVITES	COMPETENCES	Classe de comp	INDICATEUR DE MAITRISE DE LA COMPETENCE
4.1 Assurer le nettoyage et la désinfection de son poste de travail.	4.1.1 Utiliser les produits et les matériels de nettoyage et/ou de désinfection dans le respect des consignes d'utilisation et de sécurité	CM	
	4.1.2 Assurer le nettoyage manuel et/ou automatique des installations, machines, outils, locaux,... selon les procédures de nettoyage et de désinfection prévues.	CM	Cette compétence sera vérifiée en entreprise agro-alimentaire et/ou au sein d'un centre de compétences, d'un centre de technologies avancées ou d'un centre de même type ..
4.2 Participer à la maintenance préventive de 1 ^{er} niveau -de la machine et des périphériques, [norme : Réglages simples d'organes accessibles, prévus par le constructeur, sans aucun démontage ni ouverture de l'équipement ; échanges d'éléments consommables accessibles en toute sécurité, tels que certains fusibles, filtres, etc ; nettoyages, contrôles simples (niveaux d'huile, pression, températures, ...)]	4.2.1 Appréhender les limites de son autonomie au niveau des interventions techniques	CM	L'apprenant participe aux opérations de maintenance préventive de premier niveau dans les limites de son poste de travail
	4.2.2 Détecter et signaler aux personnes concernées les défauts pour la réparation ou l'entretien	CM	

	4.2.3 <i>Détecter et signaler aux personnes concernées le degré d'urgence pour la réparation ou l'entretien.</i>	<i>CEP</i>	
--	--	------------	--

Fonction 5 : Appliquer les impératifs de sécurité, d'hygiène et d'environnement.

ACTIVITES.	COMPETENCES	Classe de comp.	INDICATEUR DE MAITRISE DE LA COMPETENCE
5.1 Assurer la qualité.	5.1.1 Appréhender les concepts d'une démarche qualité.	CM	
	5.1.2 <i>Appliquer les procédures du système qualité en vigueur dans l'entreprise.</i>	CEP	
5.2 Appliquer les directives, la législation et les réglementations en vigueur en matière d'hygiène professionnelle.	5.2.1 Respecter, dans la spécificité du secteur, les directives, la législation, les réglementations en matière d'hygiène professionnelle (par exemple suivre le concept HACCP).	CM	

5.3	Appliquer la législation et les réglementations en matière de bien-être au travail.	5.3.1 Respecter, dans la spécificité du secteur professionnel, la législation, la réglementation générale et les recommandations particulières relatives à la protection individuelle et collective des travailleurs en matière de Bien-être au travail. <ul style="list-style-type: none"> - Développer un esprit de prévention des risques d'accident de travail et des risques pour la santé. - Identifier les situations potentiellement dangereuses. - Respecter les prescriptions réglementaires en matière d'utilisation de l'énergie électrique. - Respecter les impositions vestimentaires propres à la profession. - Adopter, en fonction des circonstances, des positions ergonomiques appropriées. 	CM	
		5.3.2 Connaître les risques d'incendie que peuvent engendrer l'utilisation de produits et/ou des situations de travail. Adopter une attitude de prévention des situations dangereuses pouvant engendrer un incendie.	CM	
5.4	Appliquer la législation, les réglementations et les recommandations en vigueur en matière de protection de l'environnement.	5.4.1 Identifier les produits dangereux en matière d'environnement, les manipuler sous l'autorité d'une personne compétente en fonction d'instructions précises	CM	
		5.4.2 Stocker les produits dangereux dans le respect des législations et des réglementations en vigueur.	CM	
5.5	Adopter des attitudes professionnelles responsables.	5.5.1 <i>Appréhender les limites de ses responsabilités au sein de l'entreprise.</i>	CEP	
		5.5.2 Accomplir sa tâche avec rigueur et dans le respect des règles	CM	

Fonction 6 : 6 Communiquer des informations liées à la production

ACTIVITES	COMPETENCES	Classe de comp.	INDICATEUR DE MAITRISE DE LA COMPETENCE
6.1–Remplir les fiches d’identification de tous les contenants de matière et d’encours (n°, date, quantité), conformément à la procédure interne	6.1.1 Compléter les documents préétablis de manière complète et lisible	CM	
	6.1.2 Encoder des données dans un système informatique	CM	
6.2 Transmettre toutes informations de travail utiles pour les collègues de l’équipe suivante à l’opérateur, ou à défaut, au responsable hiérarchique, avant de quitter l’entreprise	6.2.1 Préparer une synthèse rapide de toutes les informations utiles (point sur l’état d’avancement du planning de production, quantité, incidents, etc.)	CM	A partir de documents préétablis, l’apprenant réalise une synthèse rapide de toutes les informations utiles Cette compétence sera vérifiée en situation réelle ou reconstituée
	6.2.2 Transmettre les informations oralement ou par écrit en utilisant le vocabulaire approprié.	CM	Cette compétence sera vérifiée en situation réelle ou reconstituée
6.3 Remplir les feuilles de contrôle et de traçabilité, selon la procédure	6.3.1 Compléter les documents préétablis de manière complète et lisible	CM	
	6.3.2 Encoder des données dans un système informatique	CM	