

# LE MÉTIER

# CONDUCTEUR/TRICE DE LIGNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

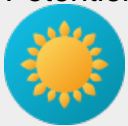
Niveau d'études  
**Bac (Niveau 4)**

Synonymes métiers

- **Conducteur/trice de ligne de production agroalimentaire**
- **Conducteur/trice de ligne de production et de conditionnement**
- **Conducteur/trice de process de production alimentaire**
- **Conducteur/trice de ligne automatisée agroalimentaire**
- **Animateur/trice de ligne**

[Voir tous les synonymes](#)

Potentiel d'embauche



Découpage, cuisson, congélation, conditionnement... Le conducteur de ligne de production alimentaire programme et gère les machines automatisées ainsi que les opérateurs chargés de l'une ou plusieurs de ces actions de transformation d'un produit brut.

Des matières premières au produit fini, le conducteur de ligne de production alimentaire assure le

bon déroulement de la fabrication et/ou de l'emballage de produits alimentaires. La mise en route et la programmation des machines, le contrôle des opérations et des produits, ainsi que la maintenance des installations sont ses principales missions. Ce professionnel est très recherché par les PME (petites et moyennes entreprises) du secteur et a de bonnes perspectives d'évolution.

## ACTIVITÉS

### **Programmer la fabrication**

Sur la base des consignes de production (quantités, cadences, normes de qualité...), le conducteur de ligne de production alimentaire programme la ou les machines de sa ligne de production (température, débit...). Il 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.

### **Gérer hommes et machines**

Le conducteur de ligne organise le travail et supervise l'activité des opérateurs chargés d'une tâche spécifique (cuisson, mise en barquettes, etc.). Il assure également le bon fonctionnement des machines automatisées de sa ligne grâce à un entretien régulier. Il procède à la maintenance de premier niveau en cas de dysfonctionnement simple. Si le problème dépasse ses compétences, il alerte son superviseur.

### **Vérifier chaque étape**

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

## COMPÉTENCES

### **Maîtrise du process industriel**

Responsable d'une ligne de fabrication alimentaire, le conducteur doit maîtriser toutes les étapes d'un process 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 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. Ce professionnel doit être vigilant et très réactif en cas d'incident.

### **Polyvalence**

Le conducteur de ligne de production alimentaire a l'oeil sur tout : approvisionnement, respect des normes, cadences, qualités, entretien des machines... Il doit faire preuve de sang-froid, être organisé et capable d'effectuer les réglages de ses machines ainsi que la première maintenance.

Responsable de ses opérateurs et intermédiaire avec ses supérieurs, c'est aussi un bon communicant avec un sens du management d'équipe.

## CONDITIONS DE TRAVAIL

### En atelier

Le conducteur de ligne de production alimentaire travaille dans un atelier de production ou de conditionnement alimentaire. Selon les tâches qui lui sont affectées (cuisson, congélation...) et les produits concernés, il peut travailler dans un environnement froid, chaud, humide, bruyant, etc. et le plus souvent debout. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il doit 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 de ligne peut travailler en horaires décalés, le week-end et les jours fériés. Ce professionnel peut être soumis à un certain stress puisqu'il doit respecter des objectifs de production, de qualité et de quantité des produits, de coût... en respectant des délais et des cadences parfois soutenues.

### Un esprit d'équipe

Rattaché au chef d'atelier ou au chef d'équipe, le conducteur de ligne anime une équipe d'opérateurs de fabrication. Il leur transmet des consignes et s'assure qu'elles sont bien respectées lors des opérations de fabrication. Le conducteur collabore avec ses collègues de l'atelier ou d'autres services : maintenance, qualité, laboratoire chargé d'analyser la composition des produits, etc.

## VIE PROFESSIONNELLE

### Manque de professionnels

Le conducteur de ligne travaille dans le secteur agroalimentaire, le secteur industriel le plus porteur en terme d'emplois (4 700 emplois créés en 2018). La France compte 17 723 entreprises dans l'agroalimentaire, majoritairement petites, et près de 427 600 salariés. Les conducteurs de ligne sont très recherchés et de nombreuses petites entreprises en région ne trouvent pas de candidats. 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 intérim.

### Promotion possible

Au coeur de l'atelier de production, le conducteur de ligne a une vision et une activité assez large (programmation, maintenance, supervision, respect des normes, etc.) qui lui permettra d'évoluer après quelques années, en interne ou en changeant d'entreprise. Après quelques années d'expérience, il peut viser un poste de chef d'équipe, chef d'atelier ou de responsable de production. Il participe alors aux enjeux de la production.

# QUELQUES CHIFFRES

## SALAIRE JUNIOR

**1 620 €**

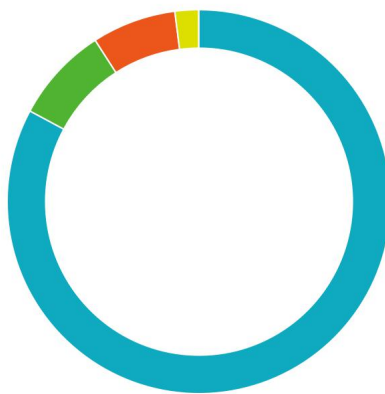
Salaire net moyen en début de carrière

## SALAIRE

**1 810 €**

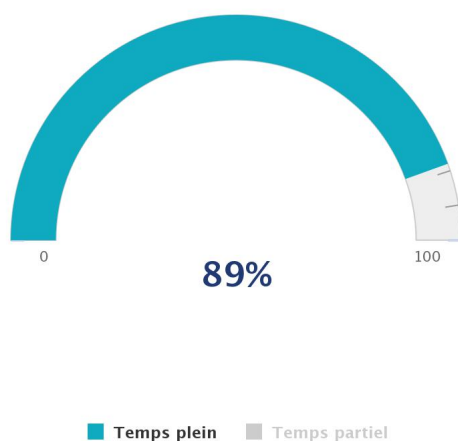
Salaire médian

## TYPE DE CONTRATS



■ CDI      ■ CDD  
■ Intérim      ■ Autres  
■ Non salariés

## TEMPS DE TRAVAIL



## HOMMES



**61 %**

## FEMMES



**39 %**

[Plus d'informations sur Cleor](#)

# LES FORMATIONS

L'accès au métier se fait le plus souvent avec un diplôme de niveau bac. Un bac + 2 permet une promotion plus rapide.

## Bac (Niveau 4)

Certificat de spécialisation technicien spécialisé en transformation laitière

BP option industries alimentaires

Bac pro bio-industries de transformation

Bac pro pilote de ligne de production

Bac pro procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons

## Bac + 2 (Niveau 5)

BTSA sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques

BTSA sciences et technologies des aliments spécialité viandes et produits de la pêche

BTSA sciences et technologies des aliments spécialité produits céréaliers

BTSA sciences et technologies des aliments spécialité produits laitiers

# L'EMPOI



## Tendance des offres d'emploi sur Pôle Emploi



**1230**

Projets de recrutement

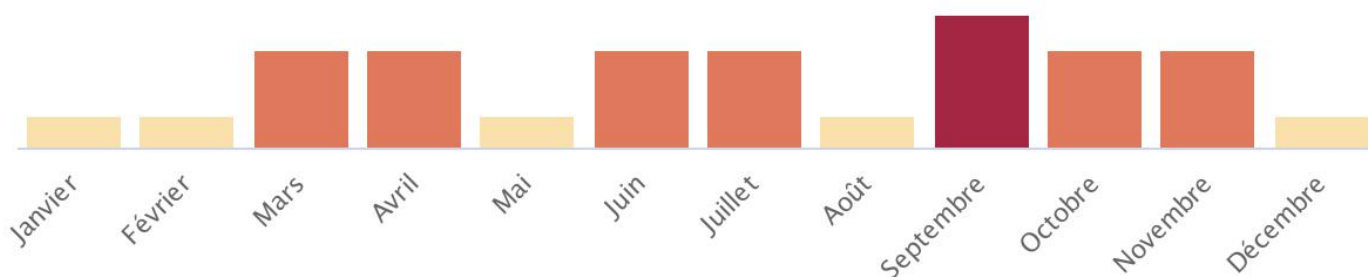


**70 %**

Des entreprises jugent les recrutements difficiles sur cette famille de métiers

## PÉRIODES DE RECRUTEMENT LES PLUS FAVORABLES

Plus la couleur tend vers le rouge, plus le nombre d'offres d'emploi diffusé à Pôle emploi est important.



[Plus d'informations sur Cleor](#)

[Accéder aux offres d'emploi sur le site de Pôle emploi](#)

## SITES EMPLOI

- Apec
- Apecita
- Bourses de l'alternance et de l'apprentissage

## ET APRÈS ?

### MÉTIERS PROCHES

Conduite d'équipement de conditionnement

Conduite d'équipement de formage des plastiques et caoutchoucs

Conduite d'équipement de production chimique ou pharmaceutique

Conduite d'équipement de transformation du verre

Conduite d'installation automatisée de production électrique, électronique et microélectronique

Conduite d'installation de pâte à papier

Conduite de machine de fabrication de produits textiles

Conduite de machine de production et transformation des fils

Façonnage et émaillage en industrie céramique

Fermentation de boissons alcoolisées

Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage

Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...)

### ÉVOLUTION DANS LA CARRIÈRE

Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Intervention technique en gestion industrielle et logistique

Intervention technique en méthodes et industrialisation

Réglage d'équipement de production industrielle

### FAMILLE DE MÉTIERS

Industrie alimentaire



# LIENS UTILES

## AUTRES LIENS UTILES

[Site d'information sur les métiers de l'alimentaire, les formations et les offres d'emploi associées Informations métiers et offres d'emploi](#)

## TROUVER DES LIEUX D'INFORMATION EN CENTRE-VAL DE LOIRE

Vous souhaitez rencontrer un conseiller ?

Pour trouver la bonne structure en fonction de votre situation (Pôle emploi, Mission locale, Centre d'information et d'orientation...), laissez-vous guider dans notre répertoire en ligne de plus de 1 300 structures.



[Guide des lieux d'information](#)