

LE MÉTIER



RESPONSABLE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Niveau d'études

Bac + 5 et plus (Niveau 7 et 8)

Synonymes métiers

- **Responsable d'atelier de production alimentaire**
- **Responsable de fabrication alimentaire**
- **Responsable de production en agroalimentaire**

Potentiel d'embauche



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...

Le responsable de production alimentaire pilote les différents ateliers de fabrication et de conditionnement des aliments transformés, surgelés ou cuisinés dans son usine. La production suit un processus exigeant, mis en place et surveillé par le responsable de production. Ses tâches sont essentiellement de 2 ordres : l'organisation de la production (gestion des stocks, expédition dans le respect des délais, normes d'hygiène et de qualité), l'encadrement et l'animation des équipes. En général, les entreprises recherchent pour ce poste des diplômés de niveau bac + 5. Les titulaires d'un bac + 2, + 3 avec quelques années d'expérience dans le secteur peuvent cependant avoir leur chance.

ACTIVITÉS

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

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.

CONDITIONS DE TRAVAIL

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.

VIE PROFESSIONNELLE

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. Le secteur a créé 900 emplois au 2e trimestre 2018, majoritairement dans des PME (petites et moyennes entreprises) qui 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.

QUELQUES CHIFFRES

--

SALAIRE JUNIOR

2 270 €

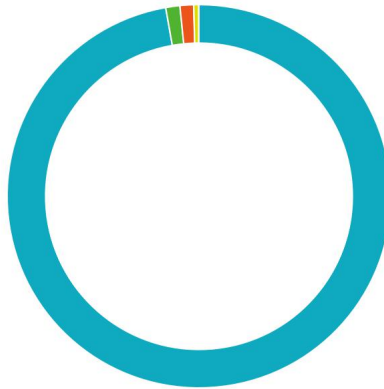
Salaire net moyen en début de carrière

SALAIRE

2 810 €

Salaire médian

TYPE DE CONTRATS



■ CDI	■ CDD
■ Intérim	■ Autres
■ Non salariés	

TEMPS DE TRAVAIL



HOMMES



74 %

FEMMES



26 %

[Plus d'informations sur Cleor](#)

Homme et femme, chacun a sa place dans ce métier !

LES FORMATIONS

En général, les entreprises recherchent pour ce poste des diplômés de niveau bac + 5. Les bac + 2 (BTS agricole sciences et technologies des aliments ou DUT génie biologique) ou bac + 3 (licence professionnelle du secteur agroalimentaire) avec quelques années d'expérience dans le secteur peuvent cependant avoir leur chance.

Bac + 5 et plus (Niveau 7 et 8)

Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure agronomique de Toulouse de l'institut national polytechnique de Toulouse

Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité industries alimentaires

Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité agronomie

Ingénieur diplômé de l'école supérieure d'agriculture d'Angers

Ingénieur diplômé de l'école supérieure d'ingénieurs Réunion - Océan Indien de l'université de La Réunion spécialité agroalimentaire

Ingénieur diplômé de l'école d'ingénieurs de l'université de Caen spécialité agroalimentaire

Ingénieur diplômé de l'école d'ingénieurs de Purpan

Ingénieur diplômé de l'institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech) (Université Paris-Saclay)

Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité production agro-alimentaire

Master sciences, technologies, santé mention nutrition et sciences des aliments

Master sciences, technologies, santé mention nutrition et sciences des aliments

Master sciences, technologies, santé mention nutrition et sciences des aliments

Master sciences, technologies, santé mention nutrition et sciences des aliments

Ingénieur diplômé de l'école polytechnique universitaire de l'institut national polytechnique Clermont Auvergne spécialité génie biologique (Université Clermont Auvergne)

Master mention nutrition et sciences des aliments

Master mention sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

Ingénieur diplômé de l'école supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique de l'université de Brest spécialité microbiologie et sécurité sanitaire

L'EMPOI



Tendance des offres d'emploi
sur Pôle Emploi



80

Projets de recrutement

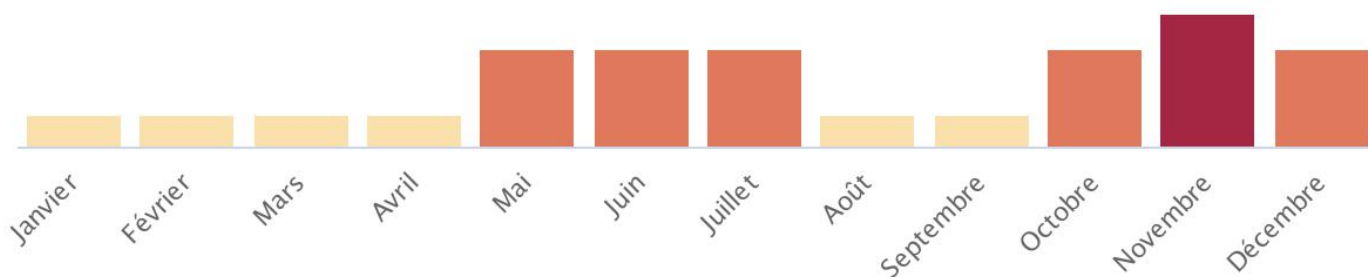


37 %

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 ?

MÉTIER PROCHES

[Intervention technique en gestion industrielle et logistique](#)

[Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel](#)

[Intervention technique en méthodes et industrialisation](#)

[Pilotage d'unité élémentaire de production mécanique ou de travail des métaux](#)

[Supervision d'exploitation éco-industrielle](#)

ÉVOLUTION DANS LA CARRIÈRE

[Direction de petite ou moyenne entreprise](#)

[Encadrement d'équipe ou d'atelier en matériaux souples](#)

[Encadrement de production de matériel électrique et électronique](#)

[Encadrement des industries de l'ameublement et du bois](#)

[Encadrement des industries graphiques](#)

Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation
Management et ingénierie de production
Management et ingénierie gestion industrielle et logistique
Management et ingénierie méthodes et industrialisation
Relation technico-commerciale

FAMILLE DE MÉTIERS

Industrie alimentaire

LIENS UTILES

AUTRES LIENS UTILES

Association nationale des industries alimentaires
Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture
Métiers, formations, 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