

## Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires

Au sein d'un atelier de fabrication industrielle, l'opérateur transforme les matières premières en produits destinés à l'alimentation. Découpe, cuisson, mise en barquettes ou en bouteilles... il assure une ou plusieurs étapes de la réalisation d'un produit.

### Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[327](#)

formations à venir

### Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Boucherie](#)
- [Charcuterie - traiteur](#)
- [Préparation de matières et produits industriels \(broyage, mélange, ...\)](#)

## Pour élargir votre recherche :

[Les métiers des industries de process](#)

Rendez-vous sur [Cleor Auvergne-Rhône-Alpes](#) pour obtenir des informations sur les conditions d'emploi de ce métier : potentiel d'embauche, salaire, types de contrat, entreprises présentes autour de votre lieu de recherche, ...



## Description métier

### Activités

Fabriquer des aliments

Pétrir une pâte, cuire un jambon, fabriquer une sauce, découper des légumes... sur une ligne de production d'aliments en série, l'opérateur assure une ou plusieurs de ces tâches. Il travaille manuellement ou en s'aidant de machines automatisées : broyeur, mélangeur, four...

Vérifier chaque étape

Il surveille le déroulement des opérations et la stabilité des différents indicateurs (température, pression...) ainsi que le contrôle de l'hygiène et de la qualité du produit alimentaire. À tous les stades, il vérifie l'aspect des matières premières, les dosages, la dimension, la couleur ou la conformité du conditionnement. L'objectif est que chaque produit ne présente aucun défaut, ni visuel, ni gustatif.

Assurer la maintenance

L'opérateur prépare et règle les installations. Il veille à leur approvisionnement en matières premières, en suivant les consignes de fabrication et le cahier des charges du produit. Afin de garantir des normes d'hygiène très strictes, il nettoie et désinfecte les installations. À lui d'enregistrer les données relatives au suivi de fabrication sur des fiches de contrôle : densité des pâtes, cuisson, quantité des produits traités...

### Où et comment ?

Petite ou moyenne entreprise

L'opérateur de fabrication travaille surtout dans les industries alimentaires comme les laiteries, les boulangeries, les industries transformatrices de viande, les charcuteries ou les entreprises de plats cuisinés. Il a de bonnes chances d'intégrer une petite ou une moyenne entreprise, car 90 % des sociétés alimentaires comptent moins de 250 salariés.

Poste fixe ou polyvalent

Employé dans un atelier, l'opérateur de fabrication peut occuper un poste fixe sur une ligne de production, où ses gestes sont plutôt répétitifs. Dès qu'il devient polyvalent, son travail est plus varié.

Il passe d'un atelier à l'autre et intervient dans les différentes étapes de fabrication d'un produit.

Pas complètement autonome

Au sein d'une équipe d'opérateurs, cet ouvrier qualifié dépend d'un chef d'équipe ou du responsable de l'atelier avec des consignes de travail précises : sur la fabrication, les normes de qualité du produit, l'hygiène et la sécurité.

## Compétences

Habile et vigilant

Qu'il découpe des légumes ou surveille la cuisson d'une pâte, l'opérateur connaît les produits et leurs modes de fabrication et de conditionnement. Une partie de la production dépendant de son travail, il doit être habile, précis et vigilant.

Rigoureux et adaptable

Il suit scrupuleusement les recettes, les temps de préparation, la fréquence des contrôles-qualité du produit et les normes d'hygiène. De bonnes capacités d'adaptation permettent au professionnel de changer de poste ou de fabriquer de nouveaux produits si l'entreprise crée des recettes.

Résistant physiquement

L'esprit d'équipe est apprécié dans ce métier, ainsi qu'une bonne résistance physique pour assurer la continuité de la production. En travail dit « posté », ce professionnel peut travailler selon des horaires décalés : de 5 h à 13 h, de 13 h à 21 h ou la nuit. On parle alors d'organisation en « trois huit » pour ces 3 plages horaires de 8 heures consécutives, effectuées par roulement d'une semaine à l'autre.

## Diplômes, certifications

### Diplômes et certifications

**Important.** Le parcours de formation pour accéder à un métier n'est pas toujours celui qu'on imagine ! Des professionnels qui exercent le même métier, ont parfois suivi des parcours de formation différents, sans oublier que ceux qui suivent la même formation n'exercent pas forcément le même métier !

Du CAP au bac pro, plusieurs diplômes permettent d'accéder à ce métier.

#### **Après la 3e**

- CAP boucher ; charcutier-traiteur ; chocolatier-confiseur ; poissonnier ; glacier fabricant ; pâtissier ; conduite de systèmes industriels, option agroalimentaire
- CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires, option transformation de produits alimentaires ou option conduite des machines

#### **Niveau bac**

- Bac pro boucher-charcutier-traiteur ; boulanger-pâtissier ; industries de procédés ; bio-industries de transformation
- BP industries alimentaires

## • Niveau III : BTS, DUT

- [Boulangier \(BM\)](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

## • Niveau IV : BAC, BT, BP

- [BP boulanger](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [BP option industries alimentaires](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro bio-industries de transformation](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro boucher charcutier traiteur](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro boulanger pâtissier](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro poissonnier écailler traiteur](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Certificat de spécialisation transformation des produits carnés](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Chocolatier confiseur \(BTM\)](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Glacier fabricant \(BTM\)](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Pâtissier confiseur glacier traiteur \(BTM\)](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

## • Niveau V : BEP, CAP

- [BEP boucher-charcutier](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [BPA option transformations alimentaires spécialité transformation de produits alimentaires](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Boucher-charcutier-traiteur \(CTM\)](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires option conduite de machines](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP boucher](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP boulanger](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP charcutier-traiteur](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP chocolatier confiseur](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

- [CAP conducteur d'installations de production](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP glacier fabricant](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP poissonnier écailler](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP pâtissier](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC boulangerie spécialisée](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC cuisinier en desserts de restaurant](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC employé traiteur](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC pâtisserie boulangère](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

## • **Autres certifications sans niveau, CQP**

- [CQP animateur d'équipe en production - Industries des sorbets, crèmes glacées](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP animateur d'équipe en production - Niveau 1 - Industries charcutières](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP assistant chef d'entreprise de boucherie](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP boucher](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP boucher préparateur vendeur qualifié](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP employé poissonnier](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacerie](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP opérateur chargé de la stabulation des animaux de boucherie - Bétail et viande](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP opérateur\(trice\) en préparation de commandes](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP ouvrier qualifié du travail des viandes en industries charcutières - Industries charcutières](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP poissonnier](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP poissonnier écailler traiteur en produits de la mer](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP responsable d'équipe logistique - Activités industrielles de la boulangerie et pâtisserie](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

- [CQP responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP technicien boucher](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP tourier](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP vendeur / vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP vendeur\(euse\) qualifié\(e\) - Boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique de détail](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP vendeur-préparateur en produits de la mer](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

# Ressources

## Autres ressources

### **Sites internet :**

- [alimetiers.com](http://alimetiers.com)  
Site d'informations grand public, créé par les professionnels, sur les métiers et le secteur de l'agroalimentaire
  - [www.ania.net](http://www.ania.net)  
Association nationale des industries alimentaires
-