

## Responsable de fabrication en agroalimentaire

Légumes, viandes, poissons... la plupart des produits alimentaires sont transformés avant d'être consommés. Le responsable de fabrication en agroalimentaire pilote les ateliers de préparation, de fabrication et de conditionnement de ces produits.

### Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[11](#)

formations à venir

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

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, ...

The screenshot shows the CLÉOR website interface. On the left, there is a photo of a smiling man in a light blue shirt. To the right of the photo is a dark blue navigation panel. At the top of the panel, it says "Bonjour, Je m'appelle **MARC**. Comment puis-je vous aider?". Below this, it asks "Vous recherchez une information sur...". There are two buttons: "Un métier" and "Un secteur". Below these, it says "Ou découvrez les métiers à partir de vos compétences, centres d'intérêt et formations". There are three buttons: "Compétences", "Intérêts", and "Formations". At the top right of the panel, there is a yellow icon of two people and the text "Trouver un lieu d'information près de chez vous (consult gratuit)". At the bottom right, there are two yellow icons: a person and an upward arrow. Logos for "Via Compétences", "La Région Auvergne-Rhône-Alpes", and "Cleor" are visible at the top of the page.

# Description métier

## Activités

Diriger une unité de fabrication

Mis en boîte, cuisinés, surgelés... de nombreux produits alimentaires sont conditionnés dans l'industrie agroalimentaire. Sous la responsabilité du directeur de site, le responsable de fabrication en agroalimentaire dirige une unité de fabrication. Selon les cas, cette unité crée, fabrique et emballe yaourts, fromages, pâtisseries, viandes, légumes, etc. Il encadre une équipe qui peut compter plus de 200 personnes, dont des responsables de ligne, un gestionnaire de production chargé des plannings et de l'analyse des performances, ainsi qu'un gestionnaire de flux qui enregistre les commandes.

Optimiser la production

Le responsable de fabrication en agroalimentaire suit la fabrication au jour le jour et il est chargé d'en organiser la production : agencement, nettoyage, gestion des approvisionnements, planification des tâches, rédaction de modes opératoires, attribution du personnel... Les lignes de production doivent tourner correctement. Obtenir des produits irréprochables, livrés à la bonne date, telle est sa mission. Il organise la production en tenant compte des stocks, de l'enchaînement de séries de fabrication et des délais de livraison. Il prévoit les approvisionnements en matières premières et les besoins en personnel.

## Où et comment ?

Des conditions de sécurité strictes

Les conditions d'hygiène des industries agroalimentaires sont très strictes. À la fois responsable de la sécurité alimentaire et de la sécurité des personnes, le responsable de fabrication en agroalimentaire fait contrôler les matières premières et finies en permanence. Comme l'ensemble des agents, il doit souvent porter une tenue de sécurité, en particulier lorsqu'il se déplace sur la chaîne de production. Il veille à la sécurité de l'environnement de travail et s'assure que la législation est bien respectée dans ce domaine.

Un travail en équipe

Le responsable de fabrication en agroalimentaire est en relation permanente avec le laboratoire d'analyses de l'entreprise. Il travaille aussi en collaboration étroite avec les autres services internes : qualité pour le contrôle des matières premières, produits en cours de fabrication et produits finis, maintenance pour les problèmes techniques, logistique pour la gestion des flux, relations avec les fournisseurs et les clients.

Un cadre de l'industrie

Directement rattaché au directeur de site de production industrielle, le responsable de fabrication en agroalimentaire exerce en tant que cadre salarié du secteur privé industriel.

## Compétences

Doté d'un savoir technique

Le responsable de fabrication en agroalimentaire maîtrise les outils informatiques de GPAO (gestion de production assistée par ordinateur). Il s'intéresse aussi à la productique industrielle : les automatismes, la régulation, le contrôle des processus, etc. Il connaît tous les aspects de son produit et les procédés de fabrication. Par ses connaissances techniques, il participe activement à la définition et au lancement de nouveaux produits.

Manager

Le responsable de fabrication en agroalimentaire anime une équipe. En recherche permanente d'amélioration, il met en place des indicateurs de performance : productivité, rebuts, arrêt des machines... Il conseille les opérateurs et conducteurs de ligne en stimulant leur motivation. Il détermine, avec le directeur, les objectifs de la production en termes de coûts, de délais, de quantité et de qualité.

Réactif et rigoureux

C'est aussi un gestionnaire rigoureux. Il est autonome dans le suivi des activités de gestion (achats, facturation, négociations) et sait analyser rapidement une situation. Il anticipe la fabrication au plus juste et pose le bon diagnostic en cas de problème. Par exemple, si un robot tombe en panne, il doit décider rapidement de faire préparer les palettes manuellement.

## 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 !

Selon la taille de la chaîne de production et des responsabilités qui lui incombent, le niveau de formation varie d'un bac + 2 à un bac + 5, principalement dans le secteur de l'agroalimentaire.

#### **Niveau bac + 2**

- BTSA sciences et technologies des aliments
- DUT qualité, logistique industrielle et organisation (QLIO)

#### **Niveau bac + 3**

- Licence pro dans les domaines du management de la production alimentaire, de la conception et la production des aliments, ou de l'exploitation d'installations industrielles...

#### **Niveau bac + 5**

- Diplôme d'ingénieur en agroalimentaire ou en agronomie avec spécialisation agroalimentaire
- Master en agroalimentaire

#### **• Niveau I : Master et supérieur**

- [Ingénieur diplômé de l'institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement \(AgroParisTech\)](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Ingénieur diplômé de l'institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage \(Agro Campus Ouest\) spécialité agroalimentaire en partenariat avec l'IFRIA Bretagne](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Ingénieur diplômé de l'école d'ingénieurs de l'université de Caen spécialité](#)

### [agroalimentaire](#)

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

- [Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité industries alimentaires](#)

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

- [Ingénieur diplômé de l'école polytechnique universitaire Pierre et Marie Curie de l'université Paris 6 spécialité agroalimentaire](#)

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

- [Ingénieur diplômé de l'école polytechnique universitaire de Lille de l'université Lille 1 spécialité agroalimentaire](#)

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

- [Ingénieur diplômé de l'école polytechnique universitaire de l'université Montpellier de l'université Montpellier spécialité génie biologique et agroalimentaire](#)

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

- [Master sciences, technologies, santé mention agrosociétés spécialité produits de consommation alimentaire](#)

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

- [Master sciences, technologies, santé mention écosystèmes, agrosystèmes, développement durable spécialité productions végétales et industries agro-alimentaires](#)

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

## • Niveau II : Licence ou Maîtrise

- [Licence pro industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité production et management en industries agro-alimentaires](#)

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

## • Niveau III : BTS, DUT

- [BTSA sciences et technologies des aliments spécialité produits céréaliers](#)

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

- [DUT génie biologique option agronomie](#)

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

- [DUT génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques](#)

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

- [DUT qualité, logistique industrielle et organisation](#)

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

# Ressources

## Autres ressources

### **Publications Onisep :**

- Les métiers de l'agroalimentaire - Parcours - 2014 - Onisep

### **Sites internet :**

- [www.alimetiers.com](http://www.alimetiers.com)

Site d'information grand public, créé par les professionnels, sur les métiers et le secteur de l'agroalimentaire

- [www.jobagroalimentaire.com](http://www.jobagroalimentaire.com)  
Site spécialisé dans les offres d'emploi du secteur
  - [www.ania.net](http://www.ania.net)  
Site de l'Association nationale des industries alimentaires
  - [www.apecita.com](http://www.apecita.com)  
Site de l'Apecita, spécialiste de l'emploi dans l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement
-