



**Vous maîtrisez des compétences du métier d'**

# **CONDUCTEUR/CONDUCTRICE DE LIGNE DE PRODUCTION EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

**Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !**

Après la réussite d'une **épreuve de validation** (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la **Région wallonne**, la **Communauté française** et la **Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale**.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de conducteur(rice) de ligne de production en industrie alimentaire.

Le Titre de compétence est un **document officiel** qui atteste de votre **maîtrise d'une partie de métier**.

Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de **décrocher un job** et pour **accéder plus facilement à des formations**.

## **Qu'est-ce que le métier "Conducteur(rice) de ligne de production en industrie alimentaire" ?**

Appellations associées

- Opérateur de production en Industrie alimentaire (ancienne appellation)
- Opérateur de fabrication et de conditionnement
- Conducteur de machines de production (fabrication ou conditionnement)

Définition du métier Le Conducteur de Ligne de Production en Industrie Alimentaire (CLPIA) :

- travaille sous la direction d'un supérieur hiérarchique (responsable de production, chef d'atelier, chef d'équipe) ;
- assure la conduite d'un procédé de production ;
- assure la surveillance, la maintenance jusqu'au niveau 2 au sein d'équipes composées de personnes ayant des qualifications diverses. Le CLPIA doit être capable d'intervenir de manière adéquate en cas de dysfonctionnement et de panne dans le cadre de ses prérogatives.

## **Comment obtenir un Titre de compétence ?**

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).

Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

## **Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?**

**Toute personne (H/F) à partir de 18 ans**, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

## **Titres disponibles**

### **Conduire une ligne de production alimentaire**

#### **Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?**

**Assurer le démarrage ou le suivi de la production**

- Se préparer à la production
- Contrôler la propreté et la désinfection de la ligne de production



- Contrôler la propreté et la désinfection des équipements et accessoires
- Contrôler si la ligne est en bon état de fonctionnement
- Contrôler si la ligne est adaptée à la production demandée
- Démarrer la ligne de production
- Contrôler la conformité des matières premières, de l’emballage et (si en continu) des produits
- Approvisionner la ligne en matières premières et en emballage
- Consigner les informations de mise en route (rapport de garde)

### **Conduire la ligne de production**

- Contrôler le bon état de fonctionnement de la ligne
- Intervenir en cas de dysfonctionnement de la machine
- Contrôler l’encours de la production
- Contrôler la conformité des matières premières et d’emballage
- Approvisionner la ligne en matières premières et en emballage
- Contrôler la conformité des produits au cahier des charges de fabrication
- Réguler les paramètres de production
- Transmettre les résultats de production

### **Arrêter la production**

- Suivre les procédures d’arrêt
- Nettoyer et désinfecter de la ligne de production
- Nettoyer et désinfecter les équipements et les accessoires
- Transmettre les résultats d’arrêt de production
- Ranger la zone de travail

### **Assurer les opérations de maintenance**

- Assurer les opérations de maintenance de premier niveau
- Assurer les opérations de maintenance de deuxième niveau à partir des instructions d’utilisation
- Transmettre les résultats d’opérations de maintenance
- Ranger la zone de travail

### **Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?**

- La confluence est efficace
- L’exécution des consignes est conforme
- Le contrôle de la production est complet
- La maintenance est efficace
- Les règles d’hygiène en vigueur sont respectées



## Durée de l'épreuve

L'épreuve dure entre 2 et 4 heures, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

## Plus d'informations ?

### Renseignez-vous !

#### En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947

[www.leforem.be](http://www.leforem.be)

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66

**Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?**  
**Vous connaissez suffisamment le métier de Conducteur(rice) de ligne de production en industrie alimentaire ainsi que ses exigences.**  
**Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.**

### Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- Centre de compétence Forem-FormAlim - 087/ 32 61 02