



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

# **OPERATEUR/OPERATRICE 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 opérateur(rice) 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 "Opérateur(rice) de production en industrie alimentaire" ?**

Appellations associées

- Agent de conditionnement des industries alimentaires
- Aide opérateur des industries alimentaires
- Assistant opérateur de production en industrie alimentaire (ancienne appellation)
- Préparateur des matières premières et matières d'emballage
- Ouvrier de production agroalimentaire

Définition du métier L'Opérateur de Production en Industrie Alimentaire (OPIA) :

- travaille à un poste fixe (travail répétitif) sous la responsabilité d'un Conducteur de Ligne de Production en Industrie Alimentaire (CLPIA) dans un environnement de production industrielle ;
- assure l'alimentation en matières premières et d'emballage ;
- assure l'évacuation des produits en fin de ligne ;
- participe à la surveillance d'une ou plusieurs machines qui transforment ou traitent des matières premières alimentaires et qui conditionnent les produits alimentaires finis, sans effectuer aucun réglage de machine ni aucune intervention technique en cas de panne. Il exerce le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier et/ou au sein d'une équipe pluridisciplinaire (sous la responsabilité opérationnelle d'un CLPIA).

## **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**

**Participer à la conduite d'une ligne de production alimentaire**

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



### **Participer au démarrage ou au suivi de la production**

- Se préparer à la production
- Participer au contrôle de la propreté et de la désinfection de la ligne de production
- Participer au contrôle de la propreté et à la désinfection des équipements et accessoires
- Participer au contrôle de la conformité des matières premières, de l'emballage et (si en continu) des produits
- Approvisionner la ligne en matières premières et en emballage

### **Participer à la conduite de la ligne de production**

- Réagir adéquatement en cas de dysfonctionnement machine
- Participer au contrôle de l'encours de la production
- Participer au contrôle de la conformité des matières premières, de l'emballage
- Approvisionner la ligne en matières premières et en emballage
- Communiquer les résultats de production

### **Participer à l'arrêt de la production**

- Participer aux procédures d'arrêt
- Nettoyer et désinfecter la ligne de production selon les procédures en vigueur dans l'entreprise et les indications du CLPIA
- Assurer la propreté et la désinfection des équipements et des accessoires selon les indications du CLPIA
- Communiquer les résultats d'arrêt de production et de nettoyage
- Ranger la zone de travail

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

- La fiche de production complétée est conforme
- La participation aux opérations de démarrage et d'arrêt est efficace
- La participation à la conduite 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 Operateur(rice) 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

