

Accord n°51 du 10 juin 1999

Certificat de compétences professionnelles

**Description de l'emploi d'ouvrier de production en industries alimentaires
(Niveau 1 des classifications)**

Finalité

Etre acteur dans un processus de fabrication industrielle de produits alimentaires, en appliquant les règles et consignes d'hygiène, de qualité et de sécurité

Principales activités

- ✚ Préparation au travail
- ✚ Tenue du poste
- ✚ Nettoyage et rangement du poste de travail
- ✚ Relations dans l'entreprise

Activités facultatives (en fonction de la multiplicité et de la complexité des produits, de l'organisation interne des entreprises ...)

- ✚ Utilisation d'engin(s) de manutention et/ou utilisation simple de machine(s)
- ✚ Enregistrement de données écrites de production ou de qualité
- ✚ Participation à une démarche environnementale (tri sélectif des déchets)

Référentiel d'activités

1 – Préparation au travail

- 1.1 - Respecte les horaires de travail
- 1.2 - Veille à la conformité de sa tenue de travail (hygiène, équipements de protection individuelle)
- 1.3 - Respecte les procédures de circulation et d'accès aux ateliers (lavage des mains,...)
- 1.4 - S'informe des consignes de travail
- 1.5 - Vérifie la préparation de son poste de travail (produits et consommables, outils et matériels disponibles et fonctionnels, propreté,...)

2 – Tenue du poste

- 2.1 - Contrôle visuellement quelques critères prédéfinis de conformité des matières premières, ingrédients ou produits semi-finis qu'il utilise (DLC, aspect, couleur...)
- 2.2 - Exécute, sur son poste, les différents gestes professionnels de l'étape de production, conformément aux modes opératoires.
- 2.3 - Applique les consignes et modes opératoires d'hygiène associés à son poste.
- 2.4 - Applique les consignes et modes opératoires de respect de la qualité associés à son poste.
- 2.5 - Applique les règles et consignes de sécurité associées à son poste.
- 2.6 - Respecte les normes d'efficacité fixées (cadence, rendements,...).
- 2.7 - Vérifie visuellement la conformité des produits finis ou semi-finis suivant les critères définis.
- 2.8 - Assure l'identification des produits selon les consignes (marquage, fiche suiveuse,...)
- 2.9 - Transmet correctement les produits au poste suivant (ou surveille leur bon transfert)
- 2.10 - Respecte les consignes d'utilisation des outils et équipements qui lui sont confiés.

3 – Nettoyage et rangement du poste de travail

- 3.1 - Assure le rangement de son poste de travail en respectant les emplacements
- 3.2 - Assure le nettoyage des outils et équipements de son poste de travail selon les consignes définies
- 3.3 - Assure l'évacuation des déchets selon les consignes définies

4 – Relations dans l'entreprise

- 4.1 - S'intègre dans l'équipe de travail
- 4.2 - Transmet les informations utiles à ses collègues de travail
- 4.3 - Réagit aux dysfonctionnements par rapport aux consignes (qualité des matières premières ou des produits, dysfonctionnement des installations...) en alertant rapidement le responsable concerné.
- 4.4 - Alerte sa hiérarchie sur les anomalies répétitives dans un souci de qualité et d'efficacité collective.
- 4.5 - Participe activement aux tâches communes
- 4.6 - Assure des échanges de services réciproques et équilibrés avec ses collègues.

Le référentiel métiers/compétences ne est pas repris. Il est disponible auprès du service social et formation de l'ADEPALE ou sur le site intranet de l'ADEPALE.

Signataires :

Pour les employeurs :
Fédération française des Industries d'Aliments Conservés
Fédération Nationale des Syndicats de Confituriers et Conserveurs de Fruits
Pour les salariés :
Fédération Générale Agro-alimentaire - CFDT
Fédération Nationale des Syndicats de l'Alimentaire et des Prestations de Services FNSASPS - CFTC
Fédération Nationale du Personnel d'Encadrement des Industries et Commerces Agro-alimentaires – C.G.C
Fédération Générale des Travailleurs de l'Agriculture. De l'Alimentation et des Secteurs Connexes – F.O