

CONDUCTEUR(TRICE) DE MACHINES

Production

Finalité du poste

Incorporer les matières premières dans les mélangeurs et conditionner (et/ou sur conditionner) les produits finis en assurant la conformité des réglages.

Connaissances et savoirs être requis

Connaissances techniques :

- Connaissances des paramètres de pilotage des machines
- Connaissances des matières premières utilisées et de leurs spécificités / risques
- Connaissances du secteur de l'agroalimentaire et de ses spécificités
- Connaissances sur les gestes et postures lors de la manutention de charges

Savoirs être comportementaux :

- Prendre soin de tout le matériel à disposition dans l'atelier
- Travailler en ayant un bon esprit d'équipe (respect des autres / entraide)
- Faire preuve d'initiative (anticiper / repérer et avertir en cas de problème)
- Rendre compte des éventuels problèmes liés à son activité auprès de son responsable (non-conformité, retard,...)
- Respecter le règlement intérieur de l'entreprise

Hygiène – Sécurité – Environnement - Qualité :

- Respecter les règles et consignes d'hygiène et de sécurité définies au sein de l'entreprise (EPI, signalisations,...)
- Porter les équipements de protection individuelles obligatoires (blouse, chaussure de sécurité, charlotte, masques et gants,...)
- Signaler les produits non-conformes à son responsable hiérarchique et/ou au responsable qualité
- Informé un responsable de tout problème lié à la sécurité alimentaire
- Maintenir son poste de travail propre (sol, tables, transpalette)
- Détecter et alerter son responsable hiérarchique en cas de dysfonctionnements qualité/sécurité/hygiène/environnement et proposer des solutions d'amélioration des techniques et méthodes de travail

Date de création : 01/09/2015

Date de mise à jour :

Document dans Users\FRANCOUA\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.O
entreprise.docx

NOM :

DATE :

SIGNATURE :

Attributions / Missions principales / Activités

Général :

- Régler les paramètres d'utilisation des machines (ADN,...), et optimiser le fonctionnement de l'ensemble du matériel
- Incorporer les sacs de matières premières dans les mélangeurs
- Respecter les fiches suiveuses (programmes de mélange, ordre d'incorporation des matières premières, tamis)
- Effectuer les CCP tamisage (contrôle maille tamis, intégrité tamis, remplacement tamis en cas de dégradation)
- Respecter le mode de conditionnement (poids / sacs) et assurer la conformité de la palettisation (quantité / disposition des produits)
- Adapter le mode de palettisation en fonction de la quantité de matière dans le mélange (taille palette / box carton) en assurant la stabilité de la palette
- Vérifier la conformité des matières premières avant incorporation dans le mélangeur (code produit / n° lot / nombre de palettes du mélange)
- Vérifier la conformité des poids sur les enregistrements
- Remplir conformément les fiches suiveuses (quantités conditionnées, restes, pal, contrôle détecteur, étiquettes)
- Imprimer les écriteaux des palettes de produits finis, et les corriger si nécessaire
- Respecter les demandes de vérification balayage entre les mélanges ainsi que les autres points de vigilance indiqués sur le planning
- Remplir quotidiennement sa fiche de poste
- Renseigner ses horaires quotidiens sur la fiche de recueil des heures
- Débarrasser et ranger le matériel de l'atelier en fin de journée
- Organiser l'ensemble de ses tâches durant les différentes phases de la journée (préparation atelier / chargement / conditionnement / fin de journée)
- Détecter et signaler les éventuels dysfonctionnements / dégradations de son matériel de travail à son responsable
- Détecter les lieux / matériels / méthodes ne présentant pas un niveau de sécurité satisfaisant, et proposer des solutions d'amélioration
- Effectuer la formation des nouveaux arrivants
- Accomplir les missions ponctuelles et tâches spécifiques demandées par son supérieur hiérarchique

Référent :

- Organiser les tâches de l'ensemble de l'équipe de l'atelier
- Est l'interlocuteur direct du responsable de production et rend compte de toutes situations anormales ou accidentelles.
- Accueillir tout nouvel opérateur (intérimaires...), l'informe des procédures, le former aux différentes tâches du poste occupé et le sensibiliser à la nécessité de respecter les règles Hygiène et Sécurité Alimentaire.

Rattachement hiérarchique

Ascendant : Chef d'équipe production

Date de création : 01/09/2015

Date de mise à jour :

Document dans Users\FRANCOUA\AppData\Local\Microsoft\Windows\NetCache\Content.O
entreprise.docx

NOM :

DATE :

SIGNATURE :