

UNIVERS PRODUCTION

Ouvrier(ère) agricole / viticole

Réalise tout ou partie des travaux manuels ou mécanisés viticoles ou agricoles qui permettent la conduite de l'exploitation de la vigne (entretien des sols, taille, liage, ébourgeonnage, etc.) ou des arbres fruitiers (entretien du sol, taille, suivi) et réalise les vendanges ou la récolte des fruits et légumes.

Fiche(s) ROME de référence

A1402 : Aide agricole de production légumière ou végétale

A1405 : Arboriculture et viticulture

Autres appellations

- Vigneron(ne) « manuel(le) »
- Vigneron(ne) « piéton(ne) »
- Employé(e) / Salarié(e) viticole

Positionnement dans l'entreprise

L'ouvrier(ère) agricole / viticole travaille, en équipe, sous la responsabilité du responsable de culture.

Conditions d'exercice

- > Travail en extérieur
- > Manipulation de produits dangereux (phytosanitaires)
- > Manipulation et port de charges
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité dans le temps
- > Travail répétitif (vendanges, etc.)
- > Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique et/ou d'équipements de protection

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 3 (CAP) ou 4 (Brevet professionnel ou Bac professionnel) dans les domaines de la vigne ou agricole est souhaitée.

Le métier d'ouvrier(e) agricole / viticole est accessible avec le certificat de taille (parfois spécifique selon la région d'implantation des entreprises).

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Préparation des actions d'entretien et d'exploitation de la culture (préparation des outils, matériels, etc.) selon l'activité à réaliser
- > Réalisation des actions d'entretien et d'exploitation de la culture et des sols selon les règles de sécurité et de respect de l'environnement
- > Réalisation des récoltes et des vendanges
- > Transmission des informations relatives à l'activité agricole / viticole
- > Manutention de produits et d'intrants
- > Réalisation de l'entretien de premier niveau des outils utiles à l'activité, dans le respect des règles QHSSE

Compétences requises

- > Préparer les activités d'entretien et d'exploitation de la culture en mobilisant les outils et matériels adéquats selon l'activité à réaliser
- > Réaliser les actions d'entretien et d'exploitation de la culture et des sols selon les règles de sécurité et de respect de l'environnement
- > Réaliser les récoltes et les vendanges dans le respect des végétaux et du cycle de vie de la culture
- > Transmettre les informations permettant d'assurer le suivi des activités
- > Manipuler des produits et intrants dans le respect des règles de sécurité et d'ergonomie
- > Entretenir les outils utiles à la réalisation des activités agricoles / viticoles dans le respect des règles QHSSE

Variabilité du métier

L'exercice du métier d'ouvrier(ère) agricole / viticole varie fortement selon le type de culture à entretenir et peut être exercé en CDI ou en CDD sur les temps forts de la culture.

Parmi les cultures présentes dans la branche, certaines ont des process spécifiques liés au type d'agriculture mise en œuvre (par exemple biologique), à la géographie (par exemple l'appellation d'origine protégée) ou encore liée aux savoir-faire et process reconnus (par exemple en lien avec la production de Champagne).

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Utiliser et produire des informations simples dans un contexte stable et selon des consignes précises
- > **Résolution de problèmes** – Sélectionner les outils, méthodes, matériels, informations permettant de résoudre un problème simple dans un environnement connu
- > **Organisation et autonomie** – Adapter son organisation aux évolutions et exigences de la situation dans différentes familles de situations connues
- > **Apprentissage et actualisation des compétences** – Identifier et utiliser différentes manières d'apprendre courantes dans un environnement connu

Ressources sociales et relationnelles

- > **Persévérance** – Identifier les effets des difficultés rencontrées ou des échecs subis sur son activité et sa motivation
- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Identifier les actions et comportements générateurs de troubles pour soi et pour les autres dans des situations habituelles, un contexte sous pression stable (rythme, délais, etc.)
- > **Adaptabilité, réactivité et proactivité** – Réagir positivement face à un événement, une sollicitation imprévue et y répondre rapidement dans un contexte simple et connu
- > **Rigueur et fiabilité** – Adapter de manière continue son activité pour en respecter le cadre et les échéances et veiller à la qualité de ses interventions
- > **Prise d'initiative et gestion des aléas** – Mettre en œuvre la procédure, le mode opératoire adapté(e) au traitement d'un ensemble restreint d'aléas liés à son activité et alerter en cas de difficulté ou de situation nouvelle

Ressources personnelles

- > **Communication orale** – Communiquer à l'oral de manière claire dans des situations simples
- > **Communication écrite** – Lire et rédiger des textes informatifs courts en lien avec son activité dans le respect des consignes
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec les membres de son équipe en situant le rôle de chacun et sa propre position dans le groupe
- > **Influence et persuasion** – Sélectionner et présenter les informations, arguments permettant d'explicitier une action, un choix dans un contexte connu et défini
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Ecouter de manière attentive et bienveillante ses interlocuteurs, prendre en compte leurs contraintes, retours et points de vue dans un contexte connu

Ressources manuelles

- > **Capacités manuelles et pratiques** – Réaliser des gestes professionnels complexes nécessitant une habileté manuelle
- > **Capacités physiques** – S'adapter à des contraintes physiques spécifiques sollicitant la résistance, l'endurance, la force, l'équilibre, etc.

La rémunération

A l'entrée dans le métier :
1.800€ à 2.300€ bruts par mois, soit 21.600€ à
27.600€ bruts par an

Fourchette indicative de salaire



Evolutions récentes du métier

- > Intensification des aléas climatiques (hivers plus doux, sécheresses estivales, épisodes de gels tardifs, etc.) impliquant de nouvelles contraintes (économie d'eau, feux contre le gel) et nouveaux rythmes de travail (récolte avancée)
- > Evolutions réglementaires en faveur de l'environnement nécessitant un renouvellement et une adaptation des pratiques relatives au travail de la terre et des cultures (diminution du recours aux intrants phytosanitaires, etc.)
- > Transformation digitale et numérique (relevé des données météorologiques)

Passerelles envisageables

- > Conducteur(trice) d'engins agricoles (tracteuriste) à plus ou moins court terme
- > Chef(fe) de culture / responsable d'exploitation à long terme
- > Opérateur de production

Conducteur(trice) d'engins agricoles (tractoriste)

Conduit des engins agricoles et tracteurs pour réaliser des travaux viticoles et agricoles (entretien du sol et des vignes) dans le respect des règles de sécurité et réalise l'entretien et la maintenance de premier niveau sur les engins qu'il (elle) conduit.

Fiche(s) ROME de référence

A1101 : Conduite d'engins agricoles et forestiers

A1405 : Arboriculture et viticulture

Autres appellations

- Agent(e) tractoriste en viticulture
- Vigneron(ne) « mécanisé(e) »

Positionnement dans l'entreprise

Le (la) conducteur(trice) d'engins agricoles (ou tractoriste) travaille sous la direction du (de la) chef(fe) de culture/ responsable vignoble.

Conditions d'exercice

- > Travail en extérieur
- > Manipulation de produits dangereux
- > Manipulation et port de charges
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité dans le temps
- > Travail nécessitant des habilitations spécifiques

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 3 (CAP) ou 4 (Brevet professionnel ou Bac professionnel) dans les domaines de la vigne ou agricole est souhaitée.

Ce métier nécessite une (des) habilitation(s) à la conduite d'engins agricoles.

Une première expérience en tant qu'ouvrier(ère) agricole / viticole est souhaitée.

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Organisation de ses activités selon le cycle de vie de la culture
- > Installation des différents équipements sur l'engin agricole selon les activités à réaliser et selon les règles de sécurité adéquates
- > Conduite des tracteurs et autres engins agricoles / viticoles et manipulation des outils mécanisés rapportés
- > Réalisation des travaux d'entretien des sols et des cultures (désherbage, rognage, application des intrants)
- > Réalisation des opérations d'entretien des engins agricoles
- > Transmission des informations relatives à ses activités

Compétences requises

- > Organiser et prioriser ses activités dans le respect du cycle de vie de la culture
- > Installer sur le tracteur ou l'engin agricole / viticole les outils utiles à l'activité à mener dans le respect des règles de sécurité pour soi, autrui et le matériel
- > Conduire les tracteurs et autres engins agricoles / viticoles et utiliser les outils rapportés dans le respect des règles de sécurité
- > Réaliser les travaux d'entretiens de sols et des cultures selon son cycle de vie (désherbage, rognage, application des intrants, cueillette, etc.)
- > Entretenir et réaliser des opérations de maintenance préventive et curative des tracteurs, engins agricoles / viticoles et outils rapportés
- > Transmettre les informations permettant d'assurer le suivi des activités de culture

Variabilité du métier

Le (la) tractoriste (conducteur(trice) d'engins agricoles) peut être amené(e) à réaliser un travail manuel lorsque les conditions météorologiques ne permettent pas l'utilisation des tracteurs et autres engins agricoles.

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Sélectionner et restituer les informations utiles à son activité et aux besoins de ses interlocuteurs, connecter des données de nature différente
- > **Résolution de problèmes** – Conduire une démarche de résolution de problème en recherchant et/ou en adaptant des solutions existantes en tenant compte des impacts sur le processus / le système dans lequel il se situe
- > **Organisation et autonomie** – Adapter son organisation aux évolutions et exigences de la situation dans différentes familles de situations connues
- > **Innovation** – Proposer des évolutions de modes opératoires simples en vue d'améliorer les conditions de mise en œuvre, la qualité et/ou les performances de son activité
- > **Apprentissage et actualisation des compétences** – Actualiser ses connaissances et ses compétences dans différentes situations connues et adapter ses manières d'apprendre selon ses besoins et son environnement

Ressources sociales et relationnelles

- > **Persévérance** – Poursuivre ses objectifs et demeurer constant dans ses efforts indépendamment des difficultés rencontrées ou des échecs subis
- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Identifier les actions et comportements générateurs de troubles pour soi et pour les autres dans des situations habituelles, un contexte sous pression stable (rythme, délais, etc.)
- > **Adaptabilité, réactivité et proactivité** – Réagir positivement face à un événement, une sollicitation imprévue et y répondre rapidement dans un contexte simple et connu
- > **Rigueur et fiabilité** – Adapter de manière continue son activité pour en respecter le cadre et les échéances et veiller à la qualité de ses interventions
- > **Prise d'initiative et gestion des aléas** – Sélectionner la (les) procédure(s) et modes opératoires, définir les actions adaptées aux situations et aléas courants liés à son activité et proposer des améliorations

Ressources personnelles

- > **Communication orale** – Adapter sa communication orale à des situations interlocuteurs variés
- > **Communication écrite** – Rédiger et utiliser différents types de textes courants dans son activité professionnelle en adaptant son style au média utilisé
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec les membres de son équipe en situant le rôle de chacun et sa propre position dans le groupe
- > **Influence et persuasion** – Adapter une argumentation, explication aux besoins et attentes de son interlocuteur et répondre à des objections simples dans différentes situations connues
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Ecouter de manière attentive et bienveillante ses interlocuteurs, prendre en compte leurs contraintes, retours et points de vue dans un contexte connu

Ressources manuelles

- > **Capacités manuelles et pratiques** – Réaliser des interventions techniques nécessitant un sens pratique
- > **Capacités physiques** – S'adapter à des contraintes physiques spécifiques sollicitant la résistance, l'endurance, la force, l'équilibre, etc.

La rémunération

2.500€ à 2.800€ bruts par mois, soit 30.000€ à 33.600€ bruts par an

Fourchette indicative de salaire

Source : Offres d'emploi et entretiens avec des professionnels



Evolutions récentes du métier

- > Intensification des aléas climatiques (hivers plus doux, sécheresses estivales, épisodes de gels tardifs, etc.) impliquant de nouvelles contraintes (économie d'eau, feux contre le gel) et nouveaux rythmes de travail (récolte avancée)
- > Evolutions réglementaires en faveur de l'environnement nécessitant un renouvellement et une adaptation des pratiques relatives au travail de la terre et des cultures (diminution du recours aux intrants phytosanitaires, etc.)
- > Transformation digitale et introduction du numérique parmi les outils et équipements agricoles et viticoles (automatisation et électrification des tracteurs et autres engins agricoles et viticoles, nouveaux systèmes de guidage, etc.)

Passerelles envisageables

- > Chef(fe) de culture

Chef(fe) de culture / Responsable vignoble

Pilote et encadre l'ensemble des travaux viticoles d'un domaine ou d'une propriété dans le cadre des objectifs fixés et encadre une (des) équipe(s).

Fiche(s) ROME de référence

A1405 : Arboriculture et viticulture

A1416 : Agriculteur, betteravier, céréalier et chef d'exploitation agricole

Autres appellations

- Responsable d'exploitation
- Responsable propriété

Positionnement dans l'entreprise

Le (la) chef(fe) de culture organise et supervise l'activité viticole / agricole des ouvrier(ère)s viticoles / agricoles, en CDI ou en CDD, selon la saisonnalité de la production.

Conditions d'exercice

- > Travail en extérieur
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité dans le temps
- > Travail avec des déplacements

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 4 (équivalent Baccalauréat, Brevet professionnel) ou de niveau 5 (Brevet de technicien supérieur - BTS), en particulier via le BP Responsable d'exploitation agricole (BP REA) est exigée.

Une expérience professionnelle de plusieurs années en tant qu'ouvrier(ère) agricole et/ou en tant que conducteur(trice) d'engins agricoles (tractoriste) est généralement nécessaire pour accéder au métier de chef(fe) de culture / responsable d'exploitation.

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Définition de la stratégie de production et d'entretien des cultures
- > Pilotage et supervision de l'activité d'entretien des cultures agricoles / viticoles selon leur cycle de vie
- > Contrôle de la mise en œuvre des procédures et règles QHSSE par les ouvrier(ère)s agricoles / viticoles et tractoristes intervenant sur l'exploitation
- > Management des équipes de production et pilotage des ressources humaines (salariés permanents et saisonniers)
- > Conduite d'actions d'amélioration des activités d'exploitation et d'entretien des cultures
- > Enregistrement des informations de suivi et de traçabilité et communication auprès des différents services de l'entreprise et partenaires commerciaux (le cas échéant)

Compétences requises

- > Définir la stratégie de production en relation avec la hiérarchie
- > Piloter et superviser l'activité d'entretien des cultures agricoles selon leur cycle de vie
- > Contrôler la mise en œuvre des procédures et des règles QHSSE par les ouvrier(ère)s agricoles / viticoles et tractoristes intervenant sur l'exploitation
- > Animer un collectif de travail et piloter les ressources humaines (salariés permanents et saisonniers) pour répondre aux objectifs de production
- > Analyser et optimiser les activités d'exploitation et d'entretien des cultures
- > Saisir les informations utiles à la traçabilité des activités, communiquer et collaborer avec les différents services de l'entreprise et partenaires commerciaux (le cas échéant)

Variabilité du métier

Certaines exploitations viticoles / agricoles travaillent avec un unique acheteur (monopsonne) dans le cadre d'une appartenance à un groupe, réduisant ainsi la place occupée par l'activité d'interface avec les acheteurs chez le (la) chef(fe) de culture. Dans des exploitations « indépendantes », l'interface avec des acheteurs différents, voire concurrents, occupe une place plus importante dans les activités qui reviennent au (à la) chef(fe) de culture.

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Traiter et interpréter un flux important de données en mobilisant différents concepts, synthétiser les résultats et l'analyser pour orienter une prise de décision
- > **Résolution de problèmes** – Elaborer une démarche, une méthode de résolution de problèmes complexes dans un environnement complexe, nouveau ou en évolution
- > **Organisation et autonomie** – Organiser et prioriser son activité et celle de ses équipes dans des environnements complexes, concevoir et organiser des processus de travail
- > **Innovation** – Proposer de manière autonome et/ou dans le cadre d'une démarche collective, des pistes d'amélioration d'une activité ou d'un ensemble d'activités pouvant avoir des impacts sur des activités connexes
- > **Apprentissage et actualisation des compétences** – Actualiser ses connaissances et ses compétences dans des environnements nouveaux, en forte évolution, capitaliser et formaliser des savoir-faire et des méthodes et proposer de nouvelles manières d'apprendre pour soi et ses équipes

Ressources sociales et relationnelles

- > **Persévérance** – Exploiter les difficultés rencontrées ou les échecs subis par soi-même et/ou son équipe comme une source de motivation supplémentaire
- > **Gestion de soi et gestion du stress** – Anticiper et traiter les événements générateurs d'émotions négatives dans des situations complexes, de crise et/ou à forts enjeux
- > **Adaptabilité, réactivité et proactivité** – Anticiper ses réponses et actions et/ou celles de ses équipes face à des événements ou sollicitations susceptibles de survenir
- > **Rigueur et fiabilité** – Identifier dans des situations complexes, pour soi et son équipe, les risques de non-respect de la qualité, des engagements pris, des règles, méthodes et pratiques et mettre en œuvre des actions pour les éviter
- > **Prise d'initiative et gestion des aléas** – Saisir les opportunités qui se présentent pour faire évoluer ses pratiques et ses actions ainsi que celles de son équipe

Ressources personnelles

- > **Communication orale** – Expliciter oralement un raisonnement complexe en tenant compte des enjeux liés à l'interaction
- > **Communication écrite** – Rédiger et utiliser différents types de textes courants dans son activité professionnelle en adaptant son style au media utilisé
- > **Travail en équipe** - Collaborer avec différentes équipes, avec des experts, dans un environnement complexe, en faisant varier son rôle en fonction du contexte
- > **Influence et persuasion** – Adapter une argumentation, explication aux besoins et attentes de son interlocuteur et répondre à des objections simples dans différentes situations connues
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Adapter son comportement à différents types d'interlocuteurs et traiter avec recul et dans un contexte simple les situations relationnelles délicates en utilisant des éléments objectivés

La rémunération

A l'entrée dans le métier :
3.500€ à 4.000€ bruts par mois, soit 42.000€ à
48.000€ bruts par an

Fourchette indicative de salaire
Source : Entretiens avec des professionnels



Evolutions récentes du métier

- > Intensification des aléas climatiques (hivers plus doux, sécheresses estivales, épisodes de gels tardifs, etc.) impliquant la prise en considération de nouveaux paramètres dans le pilotage des activités (économie d'eau, feux contre le gel, récolte avancée, etc.)
- > Evolutions de la réglementation environnementale nécessitant une évolution des pratiques relatives au travail de la terre et des cultures (diminution du recours aux intrants phytosanitaires, etc.)
- > Recherche de maîtrise des coûts et de diversification des cultures
- > Introduction du digital et du numérique (captation des données en vue de l'optimisation de la productivité et de la gestion des exploitations, etc.)

Passerelles envisageables

- > Responsable de chai
- > Responsable de production

Agent(e) de chai / Caviste

Réalise des opérations d'élevage, d'assemblage et de conditionnement du vin, de l'approvisionnement du raisin dans la cave, jusqu'à sa mise en bouteille dans le respect des règles QHSSE, effectue des prélèvements d'échantillons et des contrôles et peut conduire une ligne de conditionnement.

Fiche(s) ROME de référence

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

Autres appellations

- Agent de cave
- Agent de cuve

Positionnement dans l'entreprise

Il (elle) travaille en équipe au sein du chai sous la direction d'un(e) responsable de cuverie ou d'un(e) responsable de chai

Conditions d'exercice

- > Travail en zones sous conditions physiques contrôlées
- > Manipulation et port de charges
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité dans le temps
- > Travail en équipe.

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 4 (Baccalauréat, Brevet Professionnel) dans le domaine viticole est souhaitée.

Le métier est également accessible avec un certificat de qualification professionnelle « Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai » (QCP ASTC).

Une expérience professionnelle complémentaire dans la vigne ou la transformation du vin est souhaitée.

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Préparation d'opérations d'élevage et de conditionnement du vin
- > Réalisation d'opérations d'élevage et/ou de conditionnement des vins
- > Contrôle en continu de la vinification
- > Enregistrement et transmission des informations relatives à la production des vins
- > Manutention du raisin, des mous ou des produits finis, et du matériel du chai
- > Entretien des matériels et de l'espace du chai

Compétences requises

- > Organiser et préparer des opérations d'élevage et de conditionnement du vin selon l'ordre de production et le planning de travail
- > Réaliser les différentes étapes de l'élevage et/ou de conditionnement de vins dans le respect des règles QHSSE
- > Contrôler de manière quantitative et qualitative des matières premières, produits semi-finis et/ou finis et consommables selon les cahiers des charges et la réglementation en vigueur
- > Renseigner les documents de production et transmettre les informations permettant d'assurer la traçabilité et le suivi des vins
- > Manipuler des matières, des produits et des matériaux du chai en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie
- > Contrôler et entretenir le matériel de production et l'espace du chai dans le respect des règles QHSSE

Variabilité du métier

L'agent(e) de chai peut également conduire une ligne de conditionnement de vins.

Dans ce cas, il (elle) peut être amené(e) à réaliser des activités :

- > D'approvisionnement de la ligne de production
- > De démarrage et d'arrêt des équipements de la ligne de production
- > De réglage et surveillance des paramètres de production

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Sélectionner et restituer les informations utiles à son activité et aux besoins de ses interlocuteurs, connecter des données de nature différente
- > **Résolution de problèmes** – Sélectionner les outils, méthodes, matériels, informations permettant de résoudre un problème simple dans un environnement connu
- > **Organisation/autonomie** – Adapter son organisation aux évolutions et exigences de la situation dans différentes familles de situations connues
- > **Innovation** – Proposer des évolutions de modes opératoires simples en vue d'améliorer les conditions de mise en œuvre, la qualité et/ou les performances de son activité
- > **Apprentissage et actualisation de ses compétences** – Identifier et utiliser différentes manières d'apprendre courantes dans un environnement connu

Ressources sociales et relationnelles

- > **Communication orale** – Communiquer à l'oral de manière claire dans des situations simples
- > **Communication écrite** – Lire et rédiger des textes informatifs courts en lien avec son activité dans le respect des consignes
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec les membres de son équipe et les activités connexes en tenant compte des compétences, avis et contraintes de chacun
- > **Influence et persuasion** – Sélectionner et présenter les informations, arguments permettant d'explicitier une action, un choix dans un contexte connu et défini
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Ecouter de manière attentive et bienveillante ses interlocuteurs, prendre en compte leurs contraintes, retours et points de vue dans un contexte connu

Ressources personnelles

- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Identifier les actions et comportements générateurs de troubles pour soi et pour les autres dans des situations habituelles, un contexte sous pression stable (rythme, délais, etc.)
- > **Adaptabilité / réactivité / proactivité** – Réagir positivement face à un événement, une sollicitation imprévue et y répondre rapidement dans un contexte simple et connu
- > **Rigueur et fiabilité** – Adapter de manière continue son activité pour en respecter le cadre et les échéances et veiller à la qualité de ses interventions
- > **Prise d'initiative / gestion des aléas** – Mettre en œuvre la procédure / le mode opératoire adapté(e) au traitement d'un ensemble restreint d'aléas liés à son activité et alerter en cas de difficulté ou de situation nouvelle

Ressources manuelles

- > **Capacités manuelles et pratiques** – Réaliser des manipulations manuelles simples nécessitant une dextérité
- > **Capacités physiques** – Appliquer des règles en matière d'ergonomie, d'hygiène de vie, etc., dans un contexte stable et connu

La rémunération

1.850€ à 2.100€ bruts par mois, soit 22.200€ à 25.200€ bruts par an

Fourchette indicative de salaire
Source : Offres d'emploi



Evolutions récentes du métier

- > Développement des compétences liées à l'entretien et la maintenance des équipements de production, installations et équipements
- > Développement de compétences relatives à la surveillance et au paramétrage du fait de l'automatisation progressive des équipements
- > Développement de compétences en lien avec la traçabilité des opérations réalisées

Passerelles envisageables

- > Maître(sse) de chai
- > Conducteur(rice) de ligne d'embouteillage et de conditionnement

Responsable cuverie / Responsable chai / Œnologue

Pilote, encadre et contrôle l'ensemble des activités de cuverie, de cave ou de chai dans le respect des règles QHSSE et assure la conception, l'élevage du vin, de l'approvisionnement du raisin dans la cave, jusqu'à sa mise en bouteille dans le respect des règles QHSSE.

Fiche(s) ROME de référence

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

Autres appellations

- Maître(sse) de chai
- Chef(fe) caviste
- Che(fe) de cave
- Œnologue

Positionnement dans l'entreprise

Il (elle) travaille au sein de la cave ou du chai et peut encadrer les équipes d'agents de chai et de saisonniers.

Conditions d'exercice

- > Travail en zones sous conditions physiques contrôlées
- > Manipulation et port de charges
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité dans le temps
- > Travail en équipe

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 5 (Brevet de technicien supérieur - BTS) ou de niveau 6 (Licence professionnelle) dans le domaine viticole est exigée.

Une expérience professionnelle complémentaire en cuverie ou chai est souhaitée.

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Organisation et supervision de l'activité du chai
- > Management opérationnel d'une équipe et de saisonniers
- > Mise en œuvre du processus de vinification
- > Réalisation des dégustations et analyse sensorielle sur des moûts et des vins finis
- > Traitement et transmission des informations relatives à la qualité et la traçabilité des vins
- > Contrôle du matériel de la cave

Compétences requises

- > Piloter l'activité du chai dans le respect des outils et procédures qualité en vigueur
- > Animer une équipe d'agents de chai et de saisonniers
- > Réaliser la vinification dans le respect des cahiers des charges fournis en collaboration avec l'œnologue
- > Contrôler la qualité du processus de vinification
- > Renseigner les supports de traçabilité lors de toutes les étapes de la vinification
- > Entretenir ou faire entretenir les matériels de la cave

Variabilité du métier

Le (la) responsable cuverie / responsable chai peut également avoir la responsabilité du laboratoire dans certaines entreprises, et être en charge de l'élaboration / la création des vins et produits.

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Sélectionner et restituer les informations utiles à son activité et aux besoins de ses interlocuteurs, connecter des données de nature différente
- > **Résolution de problèmes** – Conduire une démarche de résolution de problème en recherchant et/ou en adaptant des solutions existantes en tenant compte des impacts sur le processus / le système dans lequel on se situe
- > **Organisation / autonomie** – Organiser et prioriser son activité / celle de son équipe dans des environnements complexes, concevoir et organiser des processus de travail
- > **Innovation** – Proposer, de manière autonome et/ou dans le cadre d'une démarche collective, des pistes d'amélioration d'une activité ou d'un ensemble d'activités pouvant avoir des impacts sur des activités connexes
- > **Apprentissage et actualisation de ses compétences** – Actualiser ses connaissances et ses compétences dans des environnements nouveaux, en forte évolution, capitaliser et formaliser des savoir-faire et des méthodes et proposer de nouvelles manières d'apprendre, pour soi et son équipe

Ressources sociales et relationnelles

- > **Communication orale** – Expliciter oralement un raisonnement complexe en tenant compte des enjeux liés à l'interaction
- > **Communication écrite** – Rédiger et utiliser différents types de textes courants dans son activité professionnelle en adaptant son style au media utilisé
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec différentes équipes, avec des experts, dans un environnement complexe, en faisant varier son rôle en fonction du contexte
- > **Influence et persuasion** – Adapter une argumentation, une explication, aux besoins et attentes de son interlocuteur et répondre à des objections simples dans différentes familles de situations connues
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Adapter son comportement à différents types d'interlocuteurs, traiter avec recul et dans un contexte simple les situations relationnelles délicates en utilisant des éléments objectivés

Ressources personnelles

- > **Persévérance** – Poursuivre ses objectifs et demeurer constant dans ses efforts indépendamment des difficultés rencontrées ou des échecs subis
- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Anticiper et traiter les événements générateurs d'émotions négatives dans des situations complexes, de crise et/ou à forts enjeux
- > **Adaptabilité / réactivité / proactivité** – Anticiper ses réponses et actions et/ou celles de son équipe face à des événements ou sollicitations susceptibles de survenir
- > **Rigueur et fiabilité** – Identifier dans des situations complexes, pour soi et son équipe, les risques de non-respect de la qualité, des engagements pris, des règles, méthodes et pratiques et mettre en œuvre des actions pour les éviter
- > **Prise d'initiative / gestion des aléas** - Saisir les opportunités qui se présentent pour faire évoluer ses pratiques et ses actions ainsi que celles de son équipe

La rémunération

Non renseignée



Evolutions récentes du métier

- > Montée en compétences sur l'organisation et la supervision des activités de production en tenant compte des flux prévus, à l'aide d'indicateurs
- > Renforcement de la fonction RH du responsable se traduisant par davantage d'animation de son équipe et d'accompagnement dans l'adaptation au changement et la mise en œuvre d'actions d'amélioration
- > Développement de compétences relatives à la surveillance et à la supervision du paramétrage du fait de l'automatisation progressive des équipements

Passerelles envisageables

- > Responsable de laboratoire R&D
- > Superviseur(se) de production (fabrication et/ou de conditionnement)
- > Responsable de production

Opérateur(rice) de fabrication de jus de fruits / de légumes

Réalise une ou plusieurs étapes de fabrication de jus de fruits ou de légumes, de sirops, manuellement et/ou à l'aide d'équipements (dosage, mélange), suivant un mode opératoire déterminé, contrôle les paramètres de production dans le respect des règles QHSSE, effectue l'approvisionnement et contrôle sa production suivant les consignes et les règles QHSSE.

Fiche(s) ROME de référence

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Autres appellations

- Ouvrier(ère) de fabrication
- Siropier(ère)
- Liquoriste

Positionnement dans l'entreprise

Il (elle) travaille en équipe au sein de l'atelier de fabrication des jus de fruits ou de légumes, de sirops ou autres boissons, sous la responsabilité d'un(e) superviseur de production.

Conditions d'exercice

- > Travail en zone sous conditions physiques contrôlées
- > Manipulation de produits dangereux
- > Manipulation et port de charges
- > Travail en zone réglementée
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité dans le temps
- > Travail en équipe (fixes, tournantes)
- > Travail nécessitant des habilitations spécifiques
- > Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique et/ou d'équipements de protection

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 3 (CAP, BEP) ou de niveau 4 (Baccalauréat professionnel, Brevet professionnel) dans le domaine de la production agroalimentaire ou dans le domaine d'activité de l'entreprise (spiritueux, cidres, sirops, jus de fruits) est souhaitée.

Une expérience professionnelle est souhaitée dans le domaine de la production agroalimentaire.

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Préparation des opérations de fabrication de jus de fruits ou de légumes, de sirops ou de liqueurs
- > Réalisation d'opération de fabrication des boissons
- > Contrôle en continu de la production et des paramètres de production
- > Enregistrement et transmission des informations relatives à la production de jus de fruits ou de légumes, de sirops ou de liqueurs
- > Manutention des produits ou matières premières
- > Entretien des matériels et de l'espace de travail

Compétences requises

- > Organiser et préparer des opérations de fabrication de jus de fruits / légumes, de sirops ou de liqueurs selon l'ordre de production et le planning de travail
- > Réaliser les différentes étapes de fabrication des boissons manuellement et/ou à l'aide d'équipements, suivant le mode opératoire et la recette définis
- > Contrôler de manière quantitative et qualitative des matières premières, produits semi-finis et/ou finis et consommables selon les standards et indicateurs définis et les règles QHSSE
- > Renseigner les documents de production et transmettre les informations permettant d'assurer la traçabilité et le suivi de la production des jus de fruits ou de légumes, de sirops ou de liqueurs
- > Manipuler des matières, des produits et des matériaux en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie
- > Contrôler, nettoyer et entretenir le matériel de production et l'espace de travail dans le respect des règles QHSSE

Variabilité du métier

L'opérateur(rice) de fabrication peut réaliser des opérations de fabrication spécifiques selon le type de boissons produites (jus de fruits ou de légumes, sirops, liqueurs)

- > De filtration
- > D'ajout de sucre, d'additifs (extraits, colorants, édulcorants)

La part d'activités manuelles peut également varier selon le niveau et la technicité des équipements de l'entreprise

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Utiliser et produire des informations simples dans un contexte stable et selon des consignes précises
- > **Résolution de problèmes** – Sélectionner les outils, méthodes, matériels, informations permettant de résoudre un problème simple dans un environnement connu
- > **Organisation/autonomie** – Organiser son activité de manière autonome en respectant les consignes données dans un environnement connu et un contexte stable
- > **Innovation** – Proposer des évolutions de modes opératoires simples en vue d'améliorer les conditions de mise en œuvre, la qualité et/ou les performances de son activité
- > **Apprentissage et actualisation de ses compétences** – Identifier et utiliser différentes manières d'apprendre courantes dans un environnement connu

Ressources sociales et relationnelles

- > **Communication orale** – Communiquer à l'oral de manière claire dans des situations simples
- > **Communication écrite** – Lire et rédiger des textes informatifs courts en lien avec son activité dans le respect des consignes
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec les membres de son équipe en situant le rôle de chacun et sa propre position dans le groupe
- > **Influence et persuasion** – Sélectionner et présenter les informations, arguments permettant d'explicitier une action, un choix dans un contexte connu et défini
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Ecouter de manière attentive et bienveillante ses interlocuteurs, prendre en compte leurs contraintes, retours et points de vue dans un contexte connu

Ressources personnelles

- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Identifier les actions et comportements générateurs de troubles pour soi et pour les autres dans des situations habituelles, un contexte sous pression stable (rythme, délais, etc.)
- > **Adaptabilité / réactivité / proactivité** – Réagir positivement face à un événement, une sollicitation imprévue et y répondre rapidement dans un contexte simple et connu
- > **Rigueur et fiabilité** – Adapter de manière continue son activité pour en respecter le cadre et les échéances et veiller à la qualité de ses interventions
- > **Prise d'initiative / gestion des aléas** – Mettre en œuvre la procédure / le mode opératoire adapté(e) au traitement d'un ensemble restreint d'aléas liés à son activité et alerter en cas de difficulté ou de situation nouvelle

Ressources manuelles

- > **Capacités manuelles et pratiques** – Réaliser des manipulations manuelles simples nécessitant une dextérité
- > **Capacités physiques** – Appliquer des règles en matière d'ergonomie, d'hygiène de vie, etc., dans un contexte stable et connu

La rémunération

Non renseignée



Evolutions récentes du métier

- > Développement des compétences liées à l'entretien et la maintenance des équipements de production, installations et équipements
- > Développement de compétences en lien avec la traçabilité des opérations réalisées

Passerelles envisageables

- > Agent(e) de chai
- > Conducteur(trice) de machines
- > Conducteur(trice) d'installation

Conducteur(trice) d'installation

Pilote un process de production (distillation, refroidissement et filtration) sur une installation intégrée et automatisée, à partir d'un système numérique de supervision et de commande, contrôle la production suivant les consignes et règles QHSSE et traite les non-conformités sur son périmètre.

Fiche(s) ROME de référence

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

H2301 : Conduite d'équipement de production chimique ou pharmaceutique

Autres appellations

- Conducteur(trice) de process
- Distillateur(se)
- Responsable froid et filtration

Positionnement dans l'entreprise

Il (elle) travaille en équipe au sein d'un atelier de production sous la responsabilité d'un(e) superviseur(se) ou responsable de production.

Conditions d'exercice

- > Travail en zone sous conditions physiques contrôlées
- > Manipulation de produits dangereux
- > Manipulation et port de charges
- > Travail en zone réglementée
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité dans le temps
- > Travail en équipe (fixes, tournantes)
- > Travail nécessitant des habilitations spécifiques
- > Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique et/ou d'équipements de protection

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 4 (Baccalauréat professionnel, Brevet professionnel) ou de niveau 5 (Brevet de technicien supérieur - BTS) est souhaitée dans le domaine de la production agroalimentaire, du génie des procédés industriels ou dans le domaine d'activité de l'entreprise (spiritueux, cidres, sirops, jus de fruits).

Une expérience professionnelle est souhaitée dans le domaine de la production agroalimentaire.

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Préparation de la production
- > Pilotage du procédé de production (distillation, refroidissement et filtration) sur une installation intégrée et automatisée
- > Contrôle en continu de la production assurée
- > Traitement des non-conformités repérées sur son périmètre
- > Enregistrement et transmission des informations relatives à la production
- > Entretien de l'installation de production et réalisation d'opérations de maintenance de premier niveau et de changement de format

Compétences requises

- > Organiser et préparer la production selon l'ordre de production et le planning de travail
- > Piloter un procédé de production (distillation, refroidissement et filtration) sur une installation intégrée et automatisée à partir d'un système numérique de supervision et de commande
- > Contrôler la production assurée et les paramètres associés suivant les consignes et règles QHSSE
- > Traiter et corriger les non-conformités repérées selon les consignes
- > Renseigner les documents de production et transmettre les informations permettant d'assurer la traçabilité et le suivi de la production
- > Réaliser les opérations d'entretien, de contrôle, de maintenance de premier niveau et de changement de format sur l'installation de production dans le respect des règles QHSSE

Variabilité du métier

Le (la) conducteur(trice) d'installation peut être amené(e) à piloter un process de production et des installations variées selon le type de boisson fabriquée et les différentes étapes de production qu'elle requiert (distillation, filtration, refroidissement, etc.). Certaines activités nécessitent des habilitations spécifiques.

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Sélectionner et restituer les informations utiles à son activité et aux besoins de ses interlocuteurs, connecter des données de nature différente
- > **Résolution de problèmes** – Conduire une démarche de résolution de problème en recherchant et/ou adaptant des solutions existantes en tenant compte des impacts sur le processus / le système dans lequel il se situe
- > **Organisation/autonomie** – Adapter son organisation aux évolutions et exigences de la situation dans différentes familles de situations connues
- > **Innovation** – Proposer des évolutions de modes opératoires simples en vue d'améliorer les conditions de mise en œuvre, la qualité et/ou les performances de son activité
- > **Apprentissage et actualisation de ses compétences** – Actualiser ses connaissances et ses compétences dans différentes familles de situations connues et adapter ses manières d'apprendre à ses besoins et à son environnement

Ressources sociales et relationnelles

- > **Communication orale** – Adapter sa communication orale à des situations et interlocuteurs variés
- > **Communication écrite** – Rédiger et utiliser différents types de textes courants dans son activité professionnelle en adaptant son style au média utilisé
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec les membres de son équipe et les activités connexes en tenant compte des compétences, avis et contraintes de chacun
- > **Influence et persuasion** – Adapter une argumentation, une explication, aux besoins et attentes de son interlocuteur et répondre à des objections simples dans différentes familles de situations connues
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Adapter son comportement à différents types d'interlocuteurs et traiter avec recul et dans un contexte simple les situations relationnelles délicates en utilisant des éléments objectivés

Ressources personnelles

- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Reconnaître les situations générant une tension personnelle et la mettre à distance afin de préserver ses capacités d'action dans différentes familles de situations connues, un contexte sous pression changeant (rythme, délais, etc.)
- > **Adaptabilité / réactivité / proactivité** – Adapter la nature et le délai de ses réponses aux événements et sollicitations imprévus dans différentes familles de situations connues
- > **Rigueur et fiabilité** – Adapter de manière continue son activité pour en respecter le cadre et les échéances et veiller à la qualité de ses interventions
- > **Prise d'initiative / gestion des aléas** – Sélectionner la ou les procédures / modes opératoires, définir les actions adapté(e)s aux situations et aléas courant(e)s lié(e)s à son activité et proposer des améliorations

Ressources manuelles

- > **Capacités manuelles et pratiques** – Réaliser des interventions techniques nécessitant un sens pratique
- > **Capacités physiques** – Appliquer des règles en matière d'ergonomie, d'hygiène de vie, dans un contexte stable et connu

La rémunération

Non renseignée



Evolutions récentes du métier

- > Développement des compétences liées à la détection et au traitement des anomalies et dysfonctionnements
- > Développement des compétences liées à l'entretien et la maintenance des installations et équipements
- > Développement de compétences relatives à la surveillance et au paramétrage du fait de l'automatisation progressive des équipements
- > Développement de compétences en lien avec la traçabilité des opérations réalisées à partir des outils numériques

Passerelles envisageables

- > Conducteur(trice) de ligne d'embouteillage / conditionnement
- > Superviseur(se) de fabrication / conditionnement

Superviseur(euse) de production

Organise et planifie les activités de fabrication/ de conditionnement ou embouteillage, les moyens humains, matériels et techniques de son unité de production dans le respect des règles QHSSE. Encadre une équipe.

Fiche(s) ROME de référence

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Autres appellations

- Superviseur(euse) de fabrication
- Superviseur(euse) de conditionnement / d'embouteillage
- Chef(fe) d'équipe
- animateur(trice) d'équipe

Positionnement dans l'entreprise

Il (elle) travaille au sein d'un service de production (fabrication et/ou conditionnement / embouteillage).

Il (elle) encadre une équipe d'opérateurs(trices) et de conducteurs(trice).

Conditions d'exercice

- > Travail en zones sous conditions physiques contrôlées
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité
- > Travail en équipe
- > Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique et/ou d'équipements de protection

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 5 (équivalent Bac+2) ou de niveau 6 (équivalent Bac+3) dans les domaines de la production industrielle est exigée.

Une expérience professionnelle est souhaitée dans le domaine d'activité de l'entreprise (vins, spiritueux, cidres, sirops, jus de fruits).

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Management opérationnel de l'équipe de production (fabrication et/ou conditionnement)
- > Organisation et supervision de l'activité de production
- > Suivi des indicateurs de production
- > Contrôle de l'application des procédures administratives et QHSSE
- > Transmission d'informations auprès des différents services de l'entreprise

Compétences requises

- > Animer l'équipe de production
- > Organiser et superviser le programme quotidien de production
- > Suivre et analyser les indicateurs de production
- > Contrôler l'application des procédures et de règles QHSSE
- > Transmettre les informations relatives à l'activité de production auprès des différents services de l'entreprise

Variabilité du métier

Le (la) superviseur(euse) de production peut encadrer des équipes de fabrication ou de conditionnement / embouteillage.

En fonction de l'organisation et de la structure des entreprises, il (elle) peut superviser les deux activités de fabrication et de conditionnement voire piloter également les activités de logistique.

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Traiter et interpréter un flux important de données en mobilisant différents concepts, synthétiser les résultats de l'analyse pour orienter une prise de décision
- > **Résolution de problèmes** – Elaborer une démarche / une méthode de résolution de problèmes complexes dans un environnement complexe, nouveau ou en évolution
- > **Organisation et autonomie** – Organiser et prioriser son activité / celle de son équipe dans des environnements complexes. Concevoir et organiser des processus de travail
- > **Innovation** – Proposer, de manière autonome et/ou dans le cadre d'une démarche collective, des pistes d'amélioration d'une activité ou d'un ensemble d'activités pouvant avoir des impacts sur des activités connexes
- > **Apprentissage et actualisation de ses compétences** – Actualiser ses connaissances et ses compétences dans différentes familles de situations connues et adapter ses manières d'apprendre à ses besoins et à son environnement

Ressources sociales et relationnelles

- > **Persévérance** – Exploiter les difficultés rencontrées ou les échecs subis par soi-même et/ou son équipe comme une source de motivation supplémentaire
- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Anticiper et traiter les événements générateurs d'émotions négatives dans des situations complexes, de crise et/ou à forts enjeux
- > **Adaptabilité, réactivité et proactivité** – Anticiper ses réponses et actions et/ou celles de son équipe face à des événements ou sollicitations susceptibles de survenir
- > **Rigueur et fiabilité** – Identifier dans des situations complexes, pour soi et son équipe, les risques de non-respect de la qualité, des engagements pris, des règles, méthodes et pratiques et mettre en œuvre des actions pour les éviter
- > **Prise d'initiative et gestion des aléas** – Saisir les opportunités qui se présentent pour faire évoluer ses pratiques et ses actions ainsi que celles de son équipe

Ressources personnelles

- > **Communication orale** – Adapter sa communication orale à des situations et interlocuteurs variés
- > **Communication écrite** – Rédiger et utiliser différents types de textes courants dans son activité professionnelle en adaptant son style au media utilisé
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec différentes équipes, avec des experts, dans un environnement complexe, en faisant varier son rôle en fonction du contexte
- > **Influence et persuasion** – Adapter une argumentation, une explication, aux besoins et attentes de son interlocuteur et répondre à des objections simples dans différentes familles de situations connues
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Analyser les enjeux liés aux relations interpersonnelles dans un environnement complexe / interculturel. Mettre en œuvre une action de médiation entre plusieurs personnes, dans le cadre d'un conflit

La rémunération

1.900€ à 2.025€ bruts par mois / 2.300€ à 2.500€ bruts par mois, soit 26.400€ à 30.000€ par an

*Fourchette indicative de salaire
Source : Offres d'emploi*



Evolutions récentes du métier

- > Développement de la digitalisation du flux de l'information en lien avec la traçabilité - transmission d'informations
- > Développement de la gestion des flux de production pour une planification optimisée des activités de production
- > Développement de la fonction RH
- > Développement des interactions avec les autres services (élargissement de gamme, adaptation aux cahiers des charges, certification, etc.)

Passerelles envisageables

- > Superviseur(euse) logistique
- > Responsable de production

Conducteur(trice) de ligne d'embouteillage / conditionnement

Conduit une ligne d'embouteillage ou de mise en bouteille comprenant les phases de lavage ou rinçage et séchage, de remplissage, de bouchage et d'étiquetage, coordonne les activités sur cette ligne de production, contrôle la production suivant les consignes et les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

Fiche(s) ROME de référence

H3301 : Conduite d'équipement de conditionnement

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Autres appellations

- Conducteur(trice) de ligne de conditionnement

Positionnement dans l'entreprise

Il (elle) travaille en équipe au sein d'un atelier de production sous la responsabilité d'un(e) superviseur(euse) de production ou responsable de production.

Conditions d'exercice

- > Travail en zone sous conditions physiques contrôlées
- > Manipulation et port de charges
- > Forte variation de l'activité
- > Travail posté
- > Travail en équipe
- > Travail nécessitant des habilitations spécifiques
- > Travail nécessitant le porte d'une tenue spécifique et/ou d'équipements de protection individuelle

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 4 (Bac professionnel, Brevet professionnel) ou de niveau 5 (Brevet de technicien supérieur - BTS) est souhaitée dans le domaine de la production agroalimentaire ou dans le domaine d'activité de l'entreprise (vins, spiritueux, cidres, sirops, jus de fruits).

Le métier est également accessible avec un CQP Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement (CQP OQ CMMEC).

Une expérience professionnelle est souhaitée dans le domaine de la production agroalimentaire.

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Préparation de la production et de la ligne de production
- > Conduite d'une ligne de conditionnement (approvisionnement, démarrage, réglage, surveillance des paramètres, et arrêt)
- > Contrôle en continu de la production assurée
- > Enregistrement et transmission des informations relatives à la production
- > Entretien des équipements de la ligne de production et réalisation d'opérations de maintenance de premier niveau et de changement de format
- > Coordination des activités d'une équipe d'opérateurs ou conducteurs de machines

Compétences requises

- > Organiser et préparer la production et de la ligne de production selon l'ordre de production et le planning de travail
- > Conduire une ligne d'embouteillage dans le respect des règles QHSSE
- > Contrôler quantitativement et qualitativement les matières premières, produits semi-finis et/ou finis et consommables selon les standards définis
- > Renseigner les documents de production et transmettre les informations permettant d'assurer la traçabilité et le suivi de la production
- > Réaliser les opérations d'entretien, de contrôle, de maintenance de premier niveau et de changement de format sur les équipements de la ligne d'embouteillage dans le respect des règles QHSSE
- > Organiser les activités d'une équipe d'opérateurs affectés à une ligne de production, vérifier la conformité des opérations réalisées et l'application des règles QHSSE

Variabilité du métier

Le (la) conducteur(trice) de ligne d'embouteillage peut également conduire une ligne de conditionnement de bouteilles ou flacons en matériaux plastiques / PET.

Dans ce cadre, il (elle) peut réaliser des activités spécifiques :

- De préparation des matériaux plastiques ou composites ;
- De soufflage puis de remplissage des bouteilles.

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Traiter et interpréter un flux important de données en mobilisant différents concepts et synthétiser les résultats de l'analyse pour orienter une prise de décision
- > **Résolution de problèmes** – Conduire une démarche de résolution de problème en recherchant et/ou adaptant des solutions existantes en tenant compte des impacts sur le processus / le système dans lequel il se situe
- > **Organisation et autonomie** – Adapter son organisation aux évolutions et exigences de la situation dans différentes familles de situations connues
- > **Innovation** – Proposer des évolutions de modes opératoires simples en vue d'améliorer les conditions de mise en œuvre, la qualité et/ou les performances de son activité
- > **Apprentissage et actualisation de ses compétences** – Actualiser ses connaissances et ses compétences dans différentes familles de situations connues et adapter ses manières d'apprendre à ses besoins et à son environnement

Ressources sociales et relationnelles

- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Reconnaître les situations générant une tension personnelle et la mettre à distance afin de préserver ses capacités d'action dans différentes familles de situations connues, un contexte sous pression changeant (rythme, délais, etc.)
- > **Adaptabilité, réactivité et proactivité** – Adapter la nature et le délai de ses réponses aux événements et sollicitations imprévus dans différentes familles de situations connues
- > **Rigueur et fiabilité** – Adapter de manière continue son activité pour en respecter le cadre et les échéances et veiller à la qualité de ses interventions
- > **Prise d'initiative et gestion des aléas** – Sélectionner la ou les procédures / modes opératoires, définir les actions adapté(e)s aux situations et aléas courant(e)s lié(e)s à son activité et proposer des améliorations

Ressources personnelles

- > **Communication orale** – Adapter sa communication orale à des situations et interlocuteurs variés
- > **Communication écrite** – Rédiger et utiliser différents types de textes courants dans son activité professionnelle en adaptant son style au média utilisé
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec les membres de son équipe et les activités connexes en tenant compte des compétences, avis et contraintes de chacun
- > **Influence et persuasion** – Adapter une argumentation, une explication, aux besoins et attentes de son interlocuteur et répondre à des objections simples dans différentes familles de situations connues
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Adapter son comportement à différents types d'interlocuteurs. Traiter avec recul et dans un contexte simple les situations relationnelles délicates en utilisant des éléments objectivés

Ressources manuelles

- > **Capacités manuelles et pratiques** – Réaliser des interventions techniques nécessitant un sens pratique
- > **Capacités physiques** – Appliquer les règles en matière d'ergonomie, d'hygiène de vie, dans un contexte stable et connu

La rémunération

1.900€ à 2.025€ bruts par mois / 2.300€ à 2.500€
bruts par mois, soit 26.400€ à 30.000€ par an

Fourchette indicative de salaire
Source : Offres d'emploi



Evolutions récentes du métier

- > Développement des compétences liées à l'entretien, le contrôle et la maintenance de premier niveau des équipements de la ligne d'embouteillage
- > Développement de compétences en lien avec la traçabilité des opérations réalisées

Passerelles envisageables

- > Superviseur(euse) de production
- > Technicien(ne) de maintenance
- > Technicien(ne) Qualité

Conducteur(trice) de machine / d'équipement

Conduit une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement de vins, jus et sirops, contrôle sa production suivant les consignes et les règles QHSSE, assure le réglage et le suivi des paramètres de machines ou équipements au démarrage et en cours de fonctionnement et réalise des changements de format et opérations de maintenance en suivant les consignes et les règles QHSSE.

Fiche(s) ROME de référence

H3301 - Conduite d'équipement de conditionnement

H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

Autres appellations

- Machiniste-régleur
- Souffleur(euse) remplisseur(euse)

Positionnement dans l'entreprise

Il (elle) travaille en équipe au sein d'un atelier de production sous la responsabilité d'un(e) superviseur(euse) de production ou responsable de production.

Conditions d'exercice

- > Travail en zone sous conditions physiques contrôlées
- > Manipulation et port de charges
- > Forte variation de l'activité
- > Travail posté
- > Travail en équipe
- > Travail nécessitant des habilitations spécifiques
- > Travail nécessitant le port de tenue spécifique et/ou d'équipements de protection individuelle

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 3 (équivalent CAP / BEP) dans le domaine de la production agroalimentaire ou dans le domaine d'activité de l'entreprise est souhaitée.

Ce métier est accessible pour des personnes sans expérience professionnelle.

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Préparation de la production
- > Conduite d'une machine de fabrication et/ou de conditionnement (approvisionnement, démarrage, réglage, surveillance des paramètres, et arrêt)
- > Contrôle en continu de la production assurée
- > Entretien des équipements conduits et réalisation d'opérations de maintenance de premier niveau et de changement de format
- > Manutention de produits ou matières premières
- > Enregistrement et transmission des informations relatives à la production

Compétences requises

- > Organiser et préparer la production selon l'ordre de production et le planning de travail
- > Conduire une machine / un équipement de fabrication et/ou de conditionnement dans le respect des règles QHSSE
- > Contrôler quantitativement et qualitativement des matières premières, produits semi-finis et/ou finis et consommables selon les standards définis
- > Réaliser les opérations d'entretien, de contrôle, de maintenance de premier niveau et de changement de format sur l'équipement conduit dans le respect des règles QHSSE
- > Manipuler des matières, des produits et des matériaux en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie
- > Renseigner les documents de production et transmettre les informations permettant d'assurer la traçabilité et le suivi de la production

Variabilité du métier

En fonction de l'organisation des entreprises, le (la) conducteur(trice) de machine / équipement peut conduire plusieurs équipements de production différents : mélangeurs, cuves, souffleuse - remplisseuse.

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Sélectionner et restituer les informations utiles à son activité et aux besoins de ses interlocuteurs, connecter des données de nature différente
- > **Résolution de problèmes** – Sélectionner les outils, méthodes, matériels, informations permettant de résoudre un problème simple dans un environnement connu
- > **Organisation et autonomie** – Adapter son organisation aux évolutions et exigences de la situation dans différentes familles de situations connues
- > **Innovation** – Proposer des évolutions de modes opératoires simples en vue d'améliorer les conditions de mise en œuvre, la qualité et/ou les performances de son activité
- > **Apprentissage et actualisation de ses compétences** – Identifier et utiliser différentes manières d'apprendre courantes dans un environnement connu

Ressources sociales et relationnelles

- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Identifier les actions et comportements générateurs de troubles pour soi et pour les autres dans des situations habituelles, un contexte sous pression stable (rythme, délais, etc.)
- > **Adaptabilité, réactivité et proactivité** – Réagir positivement face à un événement, une sollicitation imprévue et y répondre rapidement dans un contexte simple et connu
- > **Rigueur et fiabilité** – Adapter de manière continue son activité pour en respecter le cadre et les échéances et veiller à la qualité de ses interventions
- > **Prise d'initiative et gestion des aléas** – Sélectionner la ou les procédures / modes opératoires, définir les actions adapté(e)s aux situations et aléas courant(e)s lié(e)s à son activité et proposer des améliorations

Ressources personnelles

- > **Communication orale** – Communiquer à l'oral de manière claire dans des situations simples
- > **Communication écrite** – Lire et rédiger des textes informatifs courts en lien avec son activité dans le respect des consignes
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec les membres de son équipe et les activités connexes en tenant compte des compétences, avis et contraintes de chacun
- > **Influence et persuasion** – Sélectionner et présenter les informations, arguments permettant d'explicitier une action, un choix
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Ecouter de manière attentive et bienveillante ses interlocuteurs, prendre en compte leurs contraintes, leurs retours et points de vue dans un contexte connu et stable

Ressources manuelles

- > **Capacités manuelles et pratiques** – Réaliser des interventions techniques nécessitant un sens pratique
- > **Capacités physiques** – Appliquer les règles en matière d'ergonomie, d'hygiène de vie, dans un contexte stable et connu

La rémunération

1.800€ à 1.900€ bruts par mois / 2.300€ à
2.500€ bruts par mois soit 20.500€ à 25.000€
bruts par an

Fourchette indicative de salaire
Source : Offres d'emploi



Evolutions récentes du métier

- > Développement des compétences liées à l'entretien, le contrôle et la maintenance de premier niveau des équipements de production conduits
- > Développement de compétences en lien avec la traçabilité des opérations réalisées

Passerelles envisageables

- > Conducteur(trice) de ligne de conditionnement/ d'embouteillage
- > Conducteur(trice) d'installation

Responsable de production

Planifie et organise la préparation, la fabrication et/ou le conditionnement des produits référencés et commercialisés par l'entreprise, réalise les ajustements nécessaires en fonction de l'évolution des commandes, en tenant compte des contraintes QHSSE et de traçabilité, supervise les activités de maintenance des équipements de production et manage l'ensemble des équipes de production.

Fiche(s) ROME de référence

H2502 - Management et ingénierie de production

Autres appellations

- Directeur(trice) de production

Positionnement dans l'entreprise

Il (elle) travaille au sein de l'unité de production. Il (elle) encadre les différents services de production.

Conditions d'exercice

- > Travail en zones sous conditions physiques contrôlées
- > Travail en horaires atypiques
- > Forte variation de l'activité
- > Travail en équipe

Voies d'accès au métier

Une certification de niveau 6 (équivalent Bac+3) ou de niveau 7 (équivalent Bac+5) dans les domaines de la production industrielle est exigée.

Une première expérience est également exigée en management de la production ou de procédé industriel.

Une expérience professionnelle est souhaitée dans le domaine d'activité de l'entreprise (vins, spiritueux, cidres, sirops, jus de fruits).

Activités et compétences professionnelles

Activités professionnelles

- > Définition de la stratégie de production de produits (vins, spiritueux, cidres, sirops, jus de fruits)
- > Pilotage de l'activité de production de produits (vins, spiritueux, cidres, sirops, jus de fruits)
- > Définition et contrôle de la mise en œuvre des procédures et règles QHSSE
- > Management des équipes de production
- > Conduite d'actions d'amélioration de l'activité de production
- > Communication auprès des différents services de l'entreprise

Compétences requises

- > Définir la stratégie de production en relation avec la hiérarchie
- > Piloter l'activité de production de produits (vins, spiritueux, cidres, sirops, jus de fruits)
- > Définir et contrôler la mise en œuvre des procédures et des règles QHSSE sur l'ensemble des lignes de production
- > Piloter la gestion des ressources humaines de production
- > Analyser et optimiser l'activité de production
- > Communiquer et collaborer avec les différents services de l'entreprise

Variabilité du métier

En fonction de l'organisation et de la structure des entreprises, le responsable de production peut piloter les services de production mais également les services logistiques.

Ressources transverses

Ressources cognitives

- > **Analyse et synthèse de l'information** – Conduire une démarche d'analyse d'information dans un environnement élargi et incertain, en mobilisant des concepts complexes, en vue d'alimenter une prise de décision stratégique
- > **Résolution de problèmes** – Conceptualiser et projeter une démarche de résolution de problèmes tenant compte d'enjeux à court, moyen et long terme dans un environnement complexe, incertain, ambigu
- > **Organisation et autonomie** – Organiser et prioriser ses activités / celles de son équipe en tenant compte d'enjeux globaux, de problématiques scientifiques, sociales, éthiques / dans un environnement incertain
- > **Innovation** – Elaborer, de manière autonome et/ou avec des partenaires externes, des solutions, services, outils, process innovants et utiles au développement de l'activité sur un périmètre donné
- > **Apprentissage et actualisation de ses compétences** – Actualiser ses connaissances et ses compétences dans des environnements nouveaux, en forte évolution, capitaliser et formaliser des savoir-faire et des méthodes et proposer de nouvelles manières d'apprendre, pour soi et son équipe

Ressources sociales et relationnelles

- > **Persévérance** – Anticiper les risques de démotivation pour soi-même et/ou son équipe dans des situations difficiles, des environnements complexes et mettre en place des stratégies pour les éviter
- > **Contrôle de soi et gestion du stress** – Elaborer pour soi et pour les autres des stratégies individuelles et/ou collectives d'anticipation et de traitement des situations génératrices de tensions fortes ou de stress
- > **Adaptabilité, réactivité et proactivité** – Elaborer des stratégies permettant d'aborder le changement dans un contexte incertain ou ambigu
- > **Rigueur et fiabilité** – Anticiper les risques de non-qualité, de non-respect des engagements pris et/ou des règles en vigueur du fait de l'évolution de l'environnement et élaborer des démarches individuelles et/ou collectives permettant de les traiter
- > **Prise d'initiative et gestion des aléas** – Anticiper les démarches, procédures, actions à mettre en place dans un environnement complexe et incertain pour faciliter la prise d'initiative et prendre des risques adaptés aux enjeux de l'activité

Ressources personnelles

- > **Communication orale** – Communiquer dans des situations délicates, à risque, des environnements incertains ou complexes
- > **Communication écrite** – Rédiger des analyses, des démonstrations complexes, répondant à un niveau d'exigence élevé
- > **Travail en équipe** – Collaborer avec différents interlocuteurs dans des domaines interdisciplinaires ou spécialisés, un contexte multiculturel, en tenant compte de dimensions stratégiques
- > **Influence et persuasion** – Développer, entretenir et mobiliser un réseau de relais d'influence utiles à son activité. Réaliser une argumentation sur un sujet complexe / sensible à partir d'une analyse du positionnement, des forces et des faiblesses de ses interlocuteurs
- > **Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates** – Traiter des situations relationnelles difficiles dans un contexte à forts enjeux en faisant preuve d'objectivité et de diplomatie et en veillant à sauvegarder les relations entre les personnes

La rémunération

Non renseignée



Evolutions récentes du métier

- > Développement de la digitalisation du flux de l'information en lien avec la traçabilité - transmission d'informations
- > Développement de la gestion des flux de production pour une planification optimisée des activités de production
- > Développement de la fonction RH
- > Développement des interactions avec les autres services (élargissement de gamme, adaptation aux cahiers des charges, certification, etc.)

Passerelles envisageables

- > Responsable de maintenance
- > Directeur(trice) de site