

Opérateur(trice) – agent(e) de production

Présentation du métier

Définition du métier

Réalise tout ou partie des activités de production (tri, préparation, fabrication, conditionnement) des produits référencés et commercialisés par l'entreprise dans le respect des règles QHSSE, des instructions de l'entreprise et des cahiers des charges des clients, à l'aide d'équipements adaptés (mélangeurs, équipements de fabrication ou conditionnement, lignes de conditionnement ...)

Exemples d'appellations du métier

Opérateur/trice de préparation et de conditionnement
Agent/e de fabrication
Agent/e de conditionnement
Opérateur/trice de fabrication, de conditionnement
Agent/e d'ensachage
Opérateur/trice de ligne
Trieur/euse
Emballeur/euse
Conditionneur/euse
Conducteur de machine

Fiche(s) ROME de référence

H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

Type d'entreprise / branche

X	Entreprises des branches du commerce agricole
X	Entreprise de la branche des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses
	Structures de la branche de la MSA
	Entreprises des branches de la Pêche, de l'aquaculture et de la coopération maritime
X	Entreprises des branches de l'agriculture

Conditions d'exercice du métier

	Non significatif	Significatif
Travail en extérieur	X	
Travail en zones sous conditions physiques contrôlées		X
Manipulation de produits dangereux	X	
Manipulation et port de charges		X
Travail en zone réglementée	X	
Travail en hauteur	X	
Travail en horaires atypiques		X
Forte variation de l'activité dans le temps		X
Travail répétitif		X
Travail en équipe		X
Travail isolé	X	
Travail avec des déplacements	X	
Télétravail possible	X	
Travail nécessitant des habilitations spécifiques	X	
Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique (*)		X

(*) et/ou d'équipements de protection

Niveau de qualification associé

CNCP	3	4	5	6	7	8
Diplôme	CAP, BEP	BAC, BP	BTS, DUT	LP	Master	Doctorat
Niveau inférieur inclus	X					
Niveau supérieur inclus		X				

Conditions d'accès au métier

Une certification de niveau 3 (CAP, BEP) minimum est souhaitée dans le domaine de la production agroalimentaire ou dans le domaine d'activité de l'entreprise.
 Une expérience dans le domaine du conseil en protection des cultures n'est pas exigée

Activités et compétences du métier

Premier couple « activité-compétence » professionnelles

Préparation d'opérations de production (Préparation /fabrication et/ ou conditionnement)	Organiser et préparer des opérations de production selon l'ordre de production et le planning de travail
<ul style="list-style-type: none"> > Prise et passage de consignes en début et en fin de poste (oral/écrit) > Préparation des EPI > Préparation des matières premières et produits > Organisation des opérations de production 	<ul style="list-style-type: none"> > Identifier les éléments à préparer à partir de la lecture de la fiche recette, de l'ordre de production et des consignes > Identifier, préparer et revêtir les équipements de protection individuelle conformément aux règles QHSSE > Vérifier la disponibilité des matières et des matériaux nécessaires à la fabrication ou au conditionnement des produits > Organiser son activité dans le respect des délais, des consignes et du planning de production > Organiser son poste de travail en fonction de l'ordre de production et des consignes >

Mots clés du couple activité-compétence

MOT_CLE_ACT_1	Préparation
MOT_CLE_ACT_2	Production
MOT_CLE_ACT_3	Matières premières

Second couple « activité-compétence » professionnelles

Réalisation d'opérations de fabrication et/ou de conditionnement de produits	Réaliser les différentes étapes d'une opération de fabrication et/ou de conditionnement de produits dans le respect des règles QHSSE
<ul style="list-style-type: none"> > Approvisionnement de l'équipement de production en produits, matières premières ou matériaux > Préparation du matériel de production et du poste de travail > Démarrage et arrêt d'une machine de production ou d'un équipement > Réalisation d'opérations de fabrication, manuellement et/ou à l'aide d'équipements et d'outillages > Réalisation d'opérations de conditionnement manuellement et/ou à l'aide d'équipements et d'outillages > Repérage des anomalies et dérives liées à la production 	<ul style="list-style-type: none"> > Approvisionner le poste de travail et les machines en produits, matières premières ou matériaux en fonction de l'étape et de l'ordre de production > Vérifier la conformité du matériel nécessaire à la fabrication ou au conditionnement des produits > Démarrer et arrêter les machines et équipements utilisés > Réaliser les opérations de fabrication et de conditionnement des produits (préparation, tri, fabrication, conditionnement, ...) selon l'ordre de production, le mode opératoire, les règles QHSSE et le flux de production > Vérifier les paramètres de production (température, pression...) > Identifier les anomalies et dérives de la production, prendre les mesures adaptées selon les règles QHSSE et alerter

Mots clés du couple activité -compétence

MOT_CLE_ACT_1	Fabrication
MOT_CLE_ACT_2	Conditionnement
MOT_CLE_ACT_3	Réglage

Troisième couple « activité-compétence » professionnelles

Contrôle en continu de la production assurée	Réaliser le contrôle quantitatif et qualitatif des matières premières, produits semi-finis et/ou finis et consommables selon les standards définis
<ul style="list-style-type: none"> > Echantillonnage des lots de produits > Contrôle de la conformité des matières, produits et consommables > Isolement des matières, produits et consommables non conformes et alerte > Traitement et enregistrement des non-conformités dans les documents associés 	<ul style="list-style-type: none"> > Prélever des échantillons en vue d'analyses physiques, chimiques ou microbiologiques > Apprécier la qualité et la conformité des matières, produits et consommables en fonction des standards définis : aspect, quantité, concentration, masse, volume, dimensions, couleur, ... > Vérifier la conformité des produits à l'aide des instruments de mesure et de contrôle > Identifier toute anomalie des matières, des produits et du déroulement de la production : altération, contamination, non-conformité, étiquetage non conforme, écart HACCP, ... > Prendre les mesures adaptées selon les règles en vigueur : identification, isolement des produits non conformes, en attente de reprise, de destruction ou de déclassement, alerte

Mots clés du couple activité -compétence

MOT_CLE_ACT_1	Contrôle qualité produit
MOT_CLE_ACT_2	Prélèvement d'échantillons
MOT_CLE_ACT_3	

Quatrième couple « activité-compétence » professionnelles

Enregistrement et transmission des informations relatives à la production	Renseigner les documents de production et transmettre les informations permettant d'assurer la traçabilité et le suivi de la production
<ul style="list-style-type: none"> > Saisie et enregistrement des informations relatives à la traçabilité des activités de production > Réalisation de comptes rendus concernant le déroulement de la production > Transmission des informations aux services concernés > Alerte en cas d'aléa, d'anomalie, de non-conformité et de dysfonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> > Renseigner les documents et les outils numériques de production (dossier de lots, outils de suivi de production, de contrôle, de nettoyage ...) conformément aux règles de traçabilité > Rendre compte oralement et par écrit de son activité aux services et/ou aux personnes concernées > Identifier la conformité des informations enregistrées, le lien avec la réalité physique et l'impact d'une erreur de saisie > Détecter et signaler les anomalies ou dysfonctionnements aux personnes et services concernés

Mots clés du couple activité -compétence

MOT_CLE_ACT_1	Traçabilité
MOT_CLE_ACT_2	Enregistrement données
MOT_CLE_ACT_3	Transmission d'informations

Cinquième couple « activité-compétence » professionnelles

Manutention des produits ou matières premières	Manipuler des matières, des produits et des matériaux en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie
<ul style="list-style-type: none">> Déplacement des matières premières, des articles de conditionnement et des produits finis entre les espaces de stockage et l'atelier de production.> Rangement des produits dans les espaces de travail et de stockage.	<ul style="list-style-type: none">> Utiliser des appareils et engins de manutention en appliquant les règles de sécurité et les consignes> Manipuler des matières, des produits et des matériaux en appliquant les règles d'ergonomie, de sécurité et les procédures> Orienter et ranger les matières, produits et matériaux dans les zones appropriées au sein de l'espace de travail et de stockage

Mots clés du couple activité -compétence

MOT_CLE_ACT_1	Manutention
MOT_CLE_ACT_2	Déplacement
MOT_CLE_ACT_3	Produits

Sixième couple « activité-compétence » professionnelles

<p>Entretien des matériels et de l'espace de travail</p>	<p>Contrôler et entretenir le matériel de production et l'espace de travail dans le respect des règles QHSSE</p>
<ul style="list-style-type: none"> > Nettoyage et désinfection du matériel > Nettoyage de l'espace de travail > Entretien et contrôle du matériel > Réalisation du tri sélectif 	<ul style="list-style-type: none"> > Vérifier l'état de propreté de son poste de travail et des équipements utilisés > Réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection en appliquant les consignes, le dosage des produits et les règles QHSSE > Réaliser les opérations de contrôle et d'entretien courant sur les matériels utilisés > Identifier les anomalies et alerter > Trier et évacuer les déchets selon les consignes de tri sélectif, en appliquant les règles QHSSE

Mots clés du couple activité -compétence

MOT_CLE_ACT_1	Entretien du matériel
MOT_CLE_ACT_2	Nettoyage
MOT_CLE_ACT_3	Contrôle du matériel

Ressources transverses mobilisées

Ressources transverses	Niveau d'approfondissement
1. Analyse et synthèse de l'information	Utiliser et produire des informations simples dans un contexte stable et selon des consignes précises
2. Résolution de problèmes	Sélectionner les outils, méthodes, matériels, informations permettant de résoudre un problème simple dans un environnement connu
3. Autonomie	Organiser son activité de manière autonome en respectant les consignes données dans un environnement connu et un contexte stable
4. Innovation / amélioration continue	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
5. Apprentissage et actualisation des compétences	/
6. Communication orale	Communiquer à l'oral de manière claire dans des situations simples
7. Communication écrite	Lire et rédiger des textes informatifs courts en lien avec son activité dans le respect des consignes
8. Orientation client	/
9. Travail en équipe	Collaborer avec les membres de son équipe en situant le rôle de chacun et sa propre position dans le groupe
10. Influence et persuasion	/
11. 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
12. Persévérance	/
13. Traitement de situations sources de tension	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, ...)
14. Adaptabilité / réactivité / proactivité	Réagir positivement face à un événement, une sollicitation imprévue et y répondre rapidement dans un contexte simple et connu
15. 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
16. 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 transverses	Niveau d'approfondissement
17. Capacités manuelles et pratiques	Réaliser des manipulations manuelles simples nécessitant une dextérité
18. Capacités physiques	Appliquer des règles en matière d'ergonomie, d'hygiène de vie, etc., dans un contexte stable et connu

Domaines de connaissances

NSF	Forma -code	Domaine de connaissances mobilisés (*)	Niveau d'approfondissement			
			1	2	3	4
221	21547	BONNES PRATIQUES HYGIENE AGROALIMENTAIRE		X		
221	21572	REGLEMENTATION HYGIENE AGRO ALIMENTAIRE	X			
311	31754	MANUTENTION		X		
200	31620	CONDUITE INSTALLATION INDUSTRIELLE	X			
200	31436	CONTRÔLE QUALITÉ		X		

Conducteur(trice) de ligne de production automatisée

Présentation du métier

Définition du métier

Assure la conduite d'une ligne de fabrication ou de conditionnement automatisée comprenant des équipements mettant en œuvre différents procédés (par exemple : tri, lavage, ensachage, mise en sticks, étiquetage, suremballage, palettisation, , ...),
Vérifie les résultats de la production (avancées de la production, déchets, résultats en termes de calibres,...) en tenant compte des contraintes QHSSE et des spécifications produits et clients.
Peut affecter les ressources nécessaires en fonction des besoins de la ligne.

Exemples d'appellations du métier

Pilote d'une ligne de production automatisée
Responsable de ligne
Conducteur/trice d'équipement de production automatisé
Coordinateur/trice de ligne

Fiche(s) ROME de référence

H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire
H3301 – Conduite d'équipement de conditionnement

Type d'entreprise / branche

X	Entreprises des branches du commerce agricole
X	Entreprise de la branche des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses
	Structures de la branche de la MSA
	Entreprises des branches de la Pêche, de l'aquaculture et de la coopération maritime
	Entreprises des branches de l'agriculture

Conditions d'exercice du métier

	Non significatif	Significatif
Travail en extérieur	X	
Travail en zones sous conditions physiques contrôlées		X
Manipulation de produits dangereux	X	
Manipulation et port de charges		X
Travail en zone réglementée	X	

Travail en hauteur	X	
Travail en horaires atypiques		X
Forte variation de l'activité dans le temps		X
Travail répétitif		X
Travail en équipe		X
Travail isolé	X	
Travail avec des déplacements	X	
Télétravail possible	X	
Travail nécessitant des habilitations spécifiques		X
Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique (*)		X

(*) et/ou d'équipements de protection

Niveau de qualification associé

CNCP	3	4	5	6	7	8
Diplôme	CAP, BEP	BAC, BP	BTS, DUT	LP	Master	Doctorat
Niveau inférieur inclus		X				
Niveau supérieur inclus		X				

Conditions d'accès au métier

Une certification de niveau 4 (Bac pro, BP) est souhaitée dans le domaine d'activité de l'entreprise.

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

Activités et compétences du métier

Premier couple « activité-compétence » professionnelles

Préparation de la production de la ligne	Organiser et préparer la production de la ligne selon l'ordre de production et le planning de travail
<ul style="list-style-type: none"> > Prise et passage de consignes en début et en fin de poste (oral/écrit) > Préparation des EPI > Préparation des matières premières et consommables > Organisation de la production > Organisation du flux des articles et produits entrants 	<ul style="list-style-type: none"> > Identifier les éléments à préparer à partir de la lecture de l'ordre de production et des consignes > Préparer et utiliser les équipements de protection individuelle conformément aux règles QHSSE > Vérifier la disponibilité et la conformité des matières, des produits et des matériaux nécessaires à la fabrication ou au conditionnement des produits > Organiser son activité dans le respect des délais, des consignes et du planning de production > Organiser son poste de travail en fonction de l'ordre de production et des consignes > Organiser et réguler les flux des matières, produits et consommables

Mots clés du couple activité-compétence

MOT_CLE_ACT_1	Préparation
MOT_CLE_ACT_2	Production
MOT_CLE_ACT_3	Matières premières et produits

Second couple « activité-compétence » professionnelles

Conduite d'une ligne de fabrication et/ou de conditionnement	Conduire une ligne automatisée de fabrication et/ou de conditionnement dans le respect des règles QHSSE
<ul style="list-style-type: none"> > Approvisionnement de la ligne de production en produits, matières premières ou matériaux > Vérification des équipements de la ligne de production et du matériel associé > Démarrage et arrêt des équipements de la ligne de production > Réglage et surveillance des paramètres de production > Repérage des anomalies liées à la production > 	<ul style="list-style-type: none"> > Approvisionner la ligne de production en produits, matières premières ou matériaux en fonction de l'étape et de l'ordre de production > Vérifier la conformité, démarrer et arrêter les équipements de la ligne de production utilisés > Réaliser le réglage des paramètres selon l'ordre de production > Surveiller et analyser les paramètres de conduite des équipements de la ligne (lecture d'indicateurs numériques, ...) selon l'ordre de production, le mode opératoire et les règles QHSSE > Analyser les données de production transmises par le système numérique de production > Identifier et analyser les dysfonctionnements et dérives de production, prendre les mesures adaptées selon les règles QHSSE et alerter > Réaliser des tests et essais de nouveaux produits, nouvelles recettes et nouvelles productions >

Mots clés du couple activité -compétence

MOT_CLE_ACT_1	Paramétrage
MOT_CLE_ACT_2	Approvisionnement
MOT_CLE_ACT_3	Conduite de ligne

Troisième couple « activité-compétence » professionnelles

<p>Contrôle en continu de la production</p>	<p>Réaliser le contrôle quantitatif et qualitatif des matières premières, produits et consommables selon les standards définis</p>
<ul style="list-style-type: none"> > Echantillonnage des lots de produits > Contrôle de la conformité des matières, produits et consommables > Isolement des matières, produits et consommables non conformes et alerte > Traitement et enregistrement des non-conformités dans les documents associés 	<ul style="list-style-type: none"> > Prélever des échantillons en vue d'analyses physiques, chimiques ou microbiologiques > Apprécier la qualité et la conformité des matières, produits et consommables en fonction des standards définis: aspect, quantité, concentration, masse, volume, dimensions, couleur, ... > Vérifier la conformité des produits à l'aide des instruments de mesure et de contrôle > Identifier et analyser toute anomalie des matières, des produits et du déroulement de la production : altération, contamination, non-conformité, étiquetage non conforme, écart HACCP¹, ... > Prendre les mesures adaptées selon les règles en vigueur : identification, isolement des produits non conformes, en attente de reprise, de destruction ou de déclassement, ajustement des paramètres de production, alerte

Mots clés du couple activité-compétence

MOT_CLE_ACT_1	Contrôle qualité produit
MOT_CLE_ACT_2	Prélèvement d'échantillons
MOT_CLE_ACT_3	Contrôle qualité produit

¹ Ecarts liées aux procédures fondées sur les principes du Système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise HACCP : (Hazard analysis critical control point)

Quatrième couple « activité-compétence » professionnelles

Enregistrement et transmission des informations relatives à la production	Renseigner les documents de production et transmettre les informations permettant d'assurer la traçabilité et le suivi de la production
<ul style="list-style-type: none"> > Saisie et enregistrement des informations relatives à la traçabilité des activités de production > Réalisation de comptes rendus concernant le déroulement de la production > Transmission des informations aux services concernés > Alerte en cas d'aléa, d'anomalie, de non-conformité et de dysfonctionnement > 	<ul style="list-style-type: none"> > Renseigner les documents et les outils numériques de production (dossier de lots, outils de suivi de production, de contrôle, de nettoyage ...) conformément aux règles de traçabilité > Rendre compte oralement et par écrit de son activité aux services et/ou aux personnes concernées > Identifier la conformité des informations enregistrées, le lien avec la réalité physique et l'impact d'une erreur de saisie > Détecter et signaler les anomalies ou dysfonctionnements aux personnes et services concernés >

Mots clés du couple activité-compétence

MOT_CLE_ACT_1	Traçabilité
MOT_CLE_ACT_2	Enregistrement données
MOT_CLE_ACT_3	Transmission d'informations

Cinquième couple « activité-compétence » professionnelles

<p>Entretien des équipements de la ligne de production et réalisation d'opérations de maintenance de premier niveau et de changement de format</p>	<p>Réaliser les opérations d'entretien, de contrôle, de maintenance de premier niveau et de changement de format sur les équipements de la ligne de production dans le respect des règles QHSSE</p>
<ul style="list-style-type: none"> > Nettoyage et désinfection du matériel > Nettoyage de l'espace de travail > Réalisation des interventions de maintenance de premier niveau > Réalisation des opérations de changement de format > Diagnostic des dysfonctionnements ou pannes > Mise en sécurité et mise à disposition des équipements de la ligne de production > Réalisation du tri sélectif 	<ul style="list-style-type: none"> > Vérifier l'état de propreté de son poste de travail et des équipements utilisés > Réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection en appliquant les consignes, le dosage des produits et les règles QHSSE > Réaliser les opérations de maintenance corrective et préventive de premier niveau sur les équipements de la ligne > Réaliser les opérations de changement de série, de format, de recette et d'outils et les réglages associés conformément à l'ordre de production > Identifier et diagnostiquer une anomalie, un dysfonctionnement ou un risque et évaluer l'urgence d'une intervention externe en fonction du degré de gravité > Réaliser les opérations de mise en sécurité ou mise à disposition des équipements de la ligne de production > Trier et évacuer les déchets selon les consignes de tri sélectif, en appliquant les règles QHSSE

Mots clés du couple activité-compétence

MOT_CLE_ACT_1	Entretien des équipements
MOT_CLE_ACT_2	Maintenance
MOT_CLE_ACT_3	Changement de format, de série

Sixième couple « activité-compétence » professionnelles

<p>Coordination des activités d'une équipe d'opérateurs</p>	<p>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</p>
<ul style="list-style-type: none"> > Organisation des opérations de production des opérateurs affectés à la ligne de production > Transmission de savoir-faire aux opérateurs > Contrôle de la conformité des opérations réalisées > Traitement des non-conformités 	<ul style="list-style-type: none"> > Répartir les activités à réaliser entre les membres de l'équipe en fonction de l'ordre de production > Transmettre des consignes aux membres de l'équipe > Expliquer les activités à réaliser et transmettre les savoir-faire appropriés aux opérateurs > Contrôler le bon déroulement des opérations réalisées et l'application des règles QHSSE > Mettre en œuvre des mesures correctives en cas de non-conformité

Mots clés du couple activité-compétence

MOT_CLE_ACT_1	Coordination d'équipe
MOT_CLE_ACT_2	Transmission de savoir-faire
MOT_CLE_ACT_3	

Ressources transverses mobilisées

Ressources transverses	Niveau d'approfondissement
1. 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
2. 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 on se situe
3. Autonomie	Adapter son organisation aux évolutions et exigences de la situation dans différentes familles de situations connues
4. Innovation / amélioration continue	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
5. Apprentissage et actualisation des compétences	Actualiser ses connaissances et ses compétences dans différentes familles de situations connues Adapter ses manières d'apprendre à ses besoins et à son environnement
6. Communication orale	Adapter sa communication orale à des situations et interlocuteurs variés
7. Communication écrite	Rédiger et utiliser différents types de textes courants dans son activité professionnelle en adaptant son style au media utilisé
8. Orientation client	Non
9. Travail en équipe	Collaborer avec les membres de son équipe et les activités connexes en tenant compte des compétences, avis et contraintes de chacun
10. 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
11. 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
12. Persévérance	Non
13. Traitement de situations sources de tension	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, ...)

Ressources transverses	Niveau d'approfondissement
14. Adaptabilité / réactivité / proactivité	Adapter la nature et le délai de ses réponses aux événements et sollicitations imprévus dans différentes familles de situations connues
15. 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
16. 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
17. Capacités manuelles et pratiques	Réaliser des interventions techniques nécessitant un sens pratique

Domaines de connaissances

NSF	Forma -code	Domaine de connaissances mobilisés (*)	Niveau d'approfondissement			
			1	2	3	4
221	21547	BONNES PRATIQUES HYGIENE AGROALIMENTAIRE		X		
221	21572	REGLEMENTATION HYGIENE AGRO ALIMENTAIRE	X			
311	31754	MANUTENTION		X		
200	31620	CONDUITE INSTALLATION INDUSTRIELLE		X		
200	31436	CONTRÔLE QUALITÉ		X		
200	31624	MAINTENANCE INDUSTRIELLE	X			
251	23684	ENTRETIEN MECANIQUE	X			
310	32110	MANAGEMENT OPERATIONNEL	X			