

OUVRIER AGROALIMENTAIRE ^(F/H)



LE MÉTIER

Qu'il s'agisse de plats préparés, de boissons énergétiques, de baguettes industrielles ou de fruits transformés, l'ouvrier agroalimentaire est présent à toutes les étapes de la chaîne de production. Il est là pour s'assurer que les produits de l'entreprise pour laquelle il travaille se retrouvent en parfait état dans les rayons des supermarchés et, plus tard, dans l'assiette du consommateur.

Mais avant d'en arriver là, de nombreuses tâches attendent l'ouvrier agroalimentaire, chargé en premier lieu de réceptionner et de préparer les matières premières. Trier, nettoyer, couper les légumes ou la viande, mais aussi mesurer et peser les différents ingrédients qui rentrent dans la composition d'une recette particulière : **un minutieux travail** de préparation est nécessaire avant d'entamer la phase de production proprement dite.

Pour celle-ci, les ouvriers agroalimentaires travaillent généralement sur une **ligne de production**, où ils effectuent « à la chaîne » des tâches répétitives telles que la mise en conserve, le conditionnement, l'étiquetage et le remplissage des produits finis. Selon les entreprises, il peut être amené à changer régulièrement de poste au sein d'une équipe avec

laquelle la communication est essentielle pour s'assurer du bon fonctionnement de la chaîne de production. Quel que soit le poste qu'il occupe, il doit être en mesure à tout instant de comprendre les **consignes de fabrication**.

Parfaitement respectueux des **normes d'hygiène** et de **sécurité alimentaire**, particulièrement importantes et contraignantes dans son secteur d'activité, l'ouvrier agroalimentaire peut ainsi être plus ou moins spécialisé sur le contrôle qualité, effectuant des tests sur les matières premières et les produits finis pour en vérifier la qualité, la couleur, l'odeur ou la texture.

Par extension, et parce que le respect des règles d'hygiène commence là, les ouvriers agroalimentaires sont responsables de l'**entretien des machines et des équipements**, ainsi que de leur désinfection, afin de garantir une parfaite sécurité alimentaire.

Bien qu'il puisse être assisté par des techniciens spécialisés pour gérer les dysfonctionnements les plus graves, il doit être en mesure de régler les équipements et de réparer rapidement les petites pannes occasionnelles.

COMPÉTENCES CLÉS



Règles d'hygiène et de sécurité



Méthodes de production et recettes



Maîtrise des équipements

QUALITÉS PERSONNELLES



Rigueur et endurance



Condition physique



Capacité de communication



OUVRIER AGROALIMENTAIRE (F/H)

FORMATION

Si **aucune formation** n'est **fondcièrement indispensable** pour devenir ouvrier agroalimentaire, certains employeurs demandent que les candidats aient obtenus au **minimum un CAP (conduite de systèmes industriels option agroalimentaire)** qui leur donnera les qualités et compétences nécessaires.

L'acquisition d'un Bac Professionnel en bio-industrie de transformation ou métiers de l'alimentation est la voie royale pour progresser rapidement dans la hiérarchie et devenir chef d'équipe.

CAP CONDUITE
DE SYSTÈMES
INDUSTRIELS
OPTION
AGROALIMENTAIRE

BAC
PROFESSIONNEL
EN MÉTIERS DE
L'ALIMENTATION

BAC PROFESSIONNEL EN BIO-INDUSTRIE
DE TRANSFORMATION

RÉMUNÉRATION

S'il peut varier en fonction de la taille de l'entreprise ou de la spécificité technique du produit alimentaire, le salaire moyen d'un ouvrier agroalimentaire en France se stabilise d'après l'INSEE **aux alentours de 21 500 euros bruts annuels**, les travailleurs les plus expérimentés pouvant gagner jusqu'à **24 500 euros bruts par an**.

20 000 À 21 000€ BRUT/AN

