

Réseau des Délégués Régionaux Ingénierie de Formation (DRIF)

**Certification : BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire
- BIOQUALIM**

**Champ de compétences : Elaboration de nouveaux produits et process,
innovation technologique**

Situations professionnelles significatives

- Analyse du marché et de la filière
- Conception et mise en place d'une nouvelle ligne de production
- Intégration de technologies numériques dans le processus de production
- Elaboration d'une recette ou d'un produit en réponse aux attentes du marché

Finalité

Satisfaire aux attentes des consommateurs en matière d'alimentation et aux objectifs de l'entreprise en termes d'attractivité, d'image, de coût de production et de conditions de travail

Responsabilité / autonomie

Quel que soit le poste qu'il occupe, le titulaire de l'emploi est généralement convié à faire des propositions pour améliorer les process de production, la qualité des produits, les conditions de travail etc.

Lorsque cela est inhérent au poste qu'il occupe, la responsabilité du titulaire de l'emploi peut aller jusqu'à la mise en place d'une nouvelle ligne de production, l'élaboration de nouveaux produits, l'adaptation du process et l'introduction de nouvelles technologies. Il dispose alors d'une certaine autonomie dans l'expérimentation et le déploiement des innovations validées par sa hiérarchie.

Environnement de travail

L'environnement de travail du titulaire de l'emploi est semblable à ce qu'il trouve lorsqu'il est pilote de ligne ou d'atelier (voir le champ de compétences « conduites de la production »).

Pour ce qui relève du lancement d'une nouvelle ligne et de l'élaboration de nouveaux produits ou process, le titulaire de l'emploi est rattaché à, ou entretient des relations fréquentes avec, d'autres services de l'entreprise (Recherche-développement ou Analyse-laboratoire) et les fournisseurs de matières premières, équipements et services.

Indicateurs de réussite / critères d'appréciation

- Indicateurs de production et de productivité : quantités de produits fabriqués par ligne, quantité de produits par unité de main d'œuvre, rendement matières premières/produit fini, ...
- Taux de retour des produits, taux de satisfaction des clients pour le nouveau produit ou la nouvelle recette
- Evolution du chiffre d'affaires pour le nouveau produit
- Coût de revient par unité produite
- Nombre et nature des anomalies, pannes et dysfonctionnements sur la nouvelle ligne de production
- Nombre et temps d'arrêt de la nouvelle ligne de production
- Nombre et nature des appels au service maintenance pour la nouvelle ligne de production
- ...

<p>Savoir-faire de base</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Procéder à des changements de recette ou de formule ▪ Réaliser un prélèvement et constituer un échantillon à des fins d'analyse ou d'expérimentation ▪ Réaliser des tests de fabrication ou de conditionnement ▪ Evaluer la qualité des matières premières et produits finis ou en cours de production ▪ Assurer le lancement et le contrôle du processus de production et de conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser les réglages et changement de formats ▪ utiliser les appareils et applications numériques de gestion de la production ▪ Vérifier le bon fonctionnement d'un automate ou d'un robot ▪ Ajuster l'affectation des personnels et les cadences de production sur une nouvelle ligne de production ▪ Réaliser une veille technique (évolution des produits, process et équipements), économique et commerciale (évolution des marchés et segments, prix, ...), sociologique (habitudes alimentaires, évolution des goûts, ...), réglementaire (QHSE), en lien avec la production de son entreprise ▪ Utiliser les outils du marketing opérationnel (4P) ▪ ...
--	--

<p>Savoirs identifiés par les professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Matières premières, additifs et auxiliaires utilisés en transformation alimentaire ▪ Caractéristiques des produits fabriqués ▪ Génie alimentaire ▪ Processus de transformation chimique, biologique, microbiologique et bactériologique des produits alimentaires ▪ Méthodes de conservation (stérilisation, pasteurisation, mise sous vide d'air, déshydratation ou séchage, ...) ▪ Processus et règles en matière de prélèvements et d'échantillonnage ▪ Caractéristiques des matériaux et interactions avec les produits alimentaires ▪ Fonctionnement de machines fréquemment rencontrées pour la fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonctionnement des machines fréquemment rencontrées pour le conditionnement (thermoformage, extrusion, soudage, ...) ▪ Notions de mécanique et d'électro mécanique ▪ Notions de physique (pression, débit, ...) ▪ Process de production en vigueur dans les principales branches de l'industrie agroalimentaire première et deuxième transformation ▪ Logiciels utilisés en gestion de la production ▪ Réglementation en matière de qualité, traçabilité, hygiène, sécurité des personnes, protection de l'environnement et lutte contre le changement climatique ▪ Caractéristiques des filières de production agroalimentaire ▪ Cartographie des branches de la transformation alimentaire ▪ Tendances en matière de consommation alimentaire ▪ ...
--	--

<p>Savoir-faire consolidés par l'expérience</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anticiper l'évolution des goûts et habitudes de consommation dans l'élaboration des produits et process nouveaux ▪ Anticiper les approvisionnements de la ligne lors des changements de produits ou recettes ▪ Anticiper les besoins en personnels en fonction des quantités et de la nature des denrées à produire ▪ Proposer des améliorations quant au processus de production, à la productivité, à la qualité des produits, aux besoins en compétences sur les lignes de production, ... ▪ Proposer des évolutions de gamme ▪ Proposer de nouveaux outils de gestion de la production ▪ ... 	
---	--

<p>Comportements professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Curiosité ▪ Réactivité ▪ Esprit d'initiative 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adaptabilité ▪ Autonomie ▪ Rigueur ▪ Anticipation ▪ ...
---	---