



Fiche métier

Coordonnateur(rice) de ligne de préparation et de conditionnement

→ IL PEUT AUSSI S'APPELER

- ▶ Responsable de ligne de préparation et de conditionnement
- ▶ Chef de chaîne.
- ▶ Conducteur de ligne

→ CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Dans certains cas, la conduite de machine peut être confiée au mécanicien/ne ou à une tierce personne.

Lieux d'exercice

- ▶ Station de conditionnement.

→ RELATIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS FRÉQUENTES

- ▶ Avec le/la responsable d'unité de préparation et de conditionnement pour les réglages machine et les interventions en cours de fonctionnement.
- ▶ Avec le/la responsable préparation produits pour le suivi des opérations de valorisation et de conditionnement.
- ▶ Avec les opérateurs/trices de préparation et de conditionnement pour l'organisation et le suivi des opérations sur la ligne.
- ▶ Avec le service ou le prestataire compétent pour la maintenance et les réparations.

→ ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

→ COMPÉTENCES

→ CONNAISSANCES

Équipements et procédés de préparation et de conditionnement

- ▶ Équipements de la ligne de préparation et de conditionnement.
- ▶ Procédés de préparation et de conditionnement utilisés sur la ligne.
- ▶ Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques à la ligne.
- ▶ Techniques d'organisation.
- ▶ Techniques de maintenance de premier niveau.

Produits, hygiène et qualité

- ▶ Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise.
- ▶ Règles et procédures hygiène et qualité.
- ▶ Cahiers des charges et référentiels.

Gestion des ressources humaines

- ▶ Technique d'organisation du travail.
- ▶ Techniques d'animation d'équipe.
- ▶ Techniques de formation / transmission des compétences.

→ COMMENT ACCÉDER À CE MÉTIER ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- ▶ Rigueur dans le suivi et le contrôle des opérations de préparation et de conditionnement des fruits et/ou légumes.
- ▶ Capacité d'organisation / méthode dans l'organisation du travail.
- ▶ Capacité à animer une équipe.

Indications sur les formations existantes

- ▶ Métier accessible par évolution interne.

Titres professionnels

- ▶ [Titre Professionnel conducteur d'installations et de machines automatisées.](#)

Diplômes Education Nationale

- ▶ [BEPA ou Bac Pro Agroéquipements.](#)
- ▶ [CAP conduite de systèmes industriels option agroalimentaire.](#)
- ▶ [CAP option industries agroalimentaires spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agroalimentaire.](#)

→ FORMATION LIÉE AU MÉTIER

- ▶ [Dispositif compétences clés dans les métiers de la logistique](#)
- ▶ [38 modules de formation](#) combinables pour constituer des parcours personnalisés

→ D'UN MÉTIER À L'AUTRE

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- ▶ Évolution possible vers le métier de [responsable d'unité de préparation et de conditionnement.](#)
- ▶ [Bac professionnel agroéquipements.](#)
- ▶ [CAPA option Industries agro-alimentaires \(IAA\), spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agro-alimentaire \(OCMAA\).](#)
- ▶ [CAP Conduite de systèmes industriels option Agroalimentaire.](#)
- ▶ [Titre Professionnel Conducteur\(trice\) d'installations et de machines automatisées.](#)



OUTILS PRO RH

- ▶ D'opérateur de préparation et de conditionnement à coordonnateur de ligne de préparation et de conditionnement : [outil passerelle](#)
- ▶ Le guide d'animation de formation métier en interne : pour l'obtenir, [contactez votre délégation Intergros](#)
- ▶ [38 modules de formation](#) combinables pour constituer des parcours personnalisés

L'entretien professionnel

- ▶ [Guide pour le manager](#)
 - ▶ [Guide pour le salarié](#)
 - ▶ [Grille d'informations](#) (à renseigner avant l'entretien pour chaque salarié)
 - ▶ [Grille d'entretien](#) (pour conduire l'entretien)
 - ▶ [Compte-rendu du bilan récapitulatif des 6 ans](#)
-
- ▶ [Le guide du tuteur personnalisable](#)
 - ▶ Guide '[Recruter et former à plusieurs](#)'