



**Transcription**  
**de la licence professionnalisante**  
**« Chef de ligne de production agroalimentaire »**  
**en termes de compétences et d'unités de compétence**  
**Université de Blida 1 – Saad Dahlab**

Établi dans le cadre du projet ERASMUS+ « Renforcement des capacités »

« Initialisation du PROcessus de Validation des acquis de l'Expérience par l'enseignement supérieur en Algérie » InPROVE



## 1. METIERS ET SCETEURS VISES PAR LA FORMATION

Formation	LP Chef de ligne de production Agroalimentaire
<b>Métiers visés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Superviseur de production Agroalimentaire</li> </ul>
<b>Secteurs d'activités concernés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Industries agroalimentaires toutes activités confondues (Industrie laitière et fromagère - Industrie des boissons - Charcuteries, salaisons - Conserveries, plats cuisinés, surgelés - Pâtes alimentaires et travail du grain - Aliments pour animaux - Boulangeries, pâtisseries - Chocolateries, confiseries - Sucrieries - Huileries, condiments, sauces, torréfaction).</li> <li>- Technico-commercial des ingrédients et matières premières destinées à l'industrie agroalimentaire.</li> <li>- Consultant junior bureau d'ingénierie.</li> </ul>



## 2. LES COMPETENCES TRANSVERSES

Les compétences transverses sont regroupées en trois unités :

- UC T1 : s'insérer en milieu professionnel
- UC T2 : s'adapter en milieu professionnel
- UC T3 : assurer le développement et l'évolution du milieu professionnel.

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p style="text-align: center;"><b>UC T1</b> <b>S'insérer en milieu professionnel</b></p>	<p>Maitriser les compétences techniques de la spécialité</p> <p>Appréhender le milieu socioprofessionnel</p> <p>Définir son projet professionnel</p> <p>Analyser une offre d'emploi et Concevoir un CV adapté</p> <p>Rédiger une lettre de motivation</p> <p>Rechercher et participer activement aux stages</p> <p>Se préparer à un entretien d'embauche</p> <p>Créer son entreprise</p>	<p>En définissant ses aspirations et capacités personnelles et professionnelles</p> <p>En se basant sur son porte folio</p> <p>En adaptant sa lettre de motivation à une offre d'emploi</p> <p>En veillant à rester dans le domaine d'activités choisi</p> <p>En se basant sur les règles de rédaction de CV, de lettre de motivation</p> <p>En utilisant des outils d'orientation, d'auto évaluation, des outils et méthodes de connaissance de Soi</p> <p>En recherchant des stages et en y participant activement</p> <p>En se préparant à répondre à des tests psychotechniques</p> <p>En découvrant l'entreprise dans ses aspects sociaux, technico-économiques et organisationnels</p>	<p>Situation d'entretien de sélection</p> <p>Situation de Concours pour intégrer un poste</p> <p>Situation de réponse à une offre d'emploi</p> <p>Situation de candidature spontanée</p> <p>Situation de création d'entreprises</p>



		<p>En maîtrisant les techniques de communication écrite et orale</p> <p>En utilisant des outils de recherches d'emploi (s'inscrivant à l'ANEM et sites d'emploi, Forums spécialisés,...)</p> <p>En faisant appel aux organismes d'aide à l'insertion</p>	
--	--	--	--

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p><b>UC T2</b> <b>S'adapter au milieu professionnel</b></p>	<p>Appréhender le fonctionnement de son entreprise</p> <p>Se positionner au sein de son entreprise</p> <p>Communiquer en milieu professionnel</p> <p>Mettre en œuvre ses compétences techniques et comportementales</p> <p>Travailler efficacement en équipe</p> <p>Réagir aux imprévus</p> <p>Gérer son entreprise</p>	<p>En maîtrisant les aspects sociaux, technico-économiques, organisationnels et réglementaires</p> <p>En maîtrisant ses missions, ses responsabilités et ses relations avec les différents services</p> <p>En respectant les exigences du poste</p> <p>En gérant les relations interpersonnelles</p> <p>En mobilisant ses compétences comportementales adaptées à chaque situation</p>	<p>En situation d'intégration à une entreprise</p> <p>En situation de changement de poste</p> <p>En situation de perturbation par rapport à un processus établi</p>

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
---------------------	------------------------------------	--	--



<p><b>UC T3</b> <b>Assurer le développement et l'évolution du milieu professionnel</b></p>	<p>Améliorer les compétences techniques et comportementales</p> <p>Participer à la mise en place d'un processus d'évaluation continue en matière technologique et organisationnelle</p> <p>Contribuer à la mise en place, au suivi et à l'adaptation de plans stratégiques</p> <p>Participer au processus de veille</p> <p>Innover en matière technologique et organisationnelle</p> <p>Développer son entreprise</p>	<p>En suivant un plan de formation continue</p> <p>En suivant des méthodes d'évaluation adaptées</p> <p>En s'assurant d'une veille technologique, administrative, juridique et organisationnelle</p> <p>En utilisant des techniques de gestion de projet et de management (SMART, ...)</p> <p>En veillant à la protection intellectuelle et industrielle.</p>	<p>En situation de développement d'un nouveau service ou produit</p> <p>En situation de changement d'activité</p> <p>En situation de restructuration</p> <p>En situation de développement de compétences du personnel</p>
--	---	---	---

### 3. LES COMPETENCES SPECIFIQUES

Les compétences spécifiques sont regroupées en trois unités :

- UC S1 : Assurer le démarrage de la ligne de production
- UC S2 : Assurer le suivi de la production
- UC S3 : Assurer la clôture de la production.

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p><b>UC S1</b> <b>Assurer le démarrage de la ligne de production</b></p>	<p>Réaliser et/ou adapter le cahier des charges et la planification de la production de courte durée</p>	<p>En respectant les modes opératoires de production, de fonctionnement et de maintenance</p>	<p>En situation de démarrage d'une ligne de production industrielle d'un produit céréalier</p>



	<p>Assurer la veille logistique quantitative et qualitative (état et disponibilité des équipements, intrants (matières premières, emballages...))</p> <p>Diffuser les consignes de production à ses équipes (collaborateurs).</p> <p>Exprimer un besoin en Intrants (Matières Premières), personnels afin d'ordonnancer la production.</p> <p>Planifier les opérations de maintenance avec le bureau méthode afin d'optimiser les capacités, cadences de production.</p> <p>Adapter la planification lors des changements des selon les cahiers de charge.</p> <p>Diffuser les consignes de production à ses équipes.</p> <p>Veiller au respect des Bonnes pratiques d'hygiène.</p> <p>Contrôler le respect, par les collaborateurs, des procédures HSE</p>	<p>En respectant les exigences du client</p> <p>En respectant les fiches techniques des MP et PF.</p> <p>En s'appuyant sur les bulletins d'analyse du laboratoire.</p>	<p>En situation de démarrage d'une ligne de production artisanale de produit laitier (Yaourt)</p> <p>En situation de démarrage d'une ligne de production dans le cadre d'une adaptation à un changement de réglementation en matière HACCP</p>
--	---	--	--

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p><b>UC S2</b></p> <p><b>Assurer le suivi de la production</b></p>	<p>Superviser la bonne exécution du cahier des charges et de la planification établis</p> <p>Prélever les échantillons en cours de production pour le laboratoire.</p>	<p>En respectant les modes opératoires de production.</p> <p>En utilisant les outils de résolution de problème (5M, 6 Pourquoi et 5S...)</p>	<p>En situation de défaut qualitatif dans la production de bâtons de chocolats (non-conformité du produit)</p>



	<p>Vérifier l'enregistrement et le reporting des données de production (températures, temps d'arrêts des équipements, déchets Etc...) par les collaborateurs.</p> <p>Détecter les retards de production, leurs causes mettre en place des actions correctives en cours de production</p> <p>Assurer le suivi de la conformité des produits finis en cours de production,</p> <p>En contrôlant le respect, par les collaborateurs, des procédures HSE.</p>	<p>En se basant sur les principes des génies de procédés agroalimentaire.</p> <p>En respectant les exigences internes.</p> <p>En s'appuyant sur le plan de contrôle sur ligne.</p> <p>En respectant la réglementation du secteur d'activités.</p> <p>En respectant le code de travail</p>	<p>En situation de défaut quantitatif dans la production de jus d'orange (quantité insuffisante par brique)</p> <p>En situation de suivi de la production sur une chaîne de transformation carnée</p>
--	---	---	---

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p><b>UC S3</b> <b>Assurer la clôture de la production</b></p>	<p>Planifier et superviser les opérations de maintenance de 1er niveau (nettoyage, désinfection, réparation légères)</p> <p>Vérifier l'atteinte de l'objectif selon le cahier des charges et la planification établis.</p> <p>Assurer la conformité quantitative et qualitative des produits jusqu'à cession au commercial.</p> <p>Assurer le suivi d'après projet (échanges avec les acteurs commerciaux et d'approvisionnement, rapport d'activité et propositions d'amélioration, débriefings)</p>	<p>En respectant les directives du cahier de charge</p> <p>En respectant les standards des fiches techniques.</p> <p>En utilisant les outils de résolution de problème (5M, 6 Pourquoi...)</p> <p>En se basant sur les principes de génie des procédés agroalimentaires</p> <p>En exploitant les logiciels Excel ou ERP.</p>	<p>En situation de clôture d'une ligne de transformation de grenades en jus au sein d'une coopérative agricole</p> <p>En situation de débriefing avec les collaborateurs suite à des erreurs répétées constatées dans la préservation de la chaîne du froid</p> <p>En situation de gestion post production de constat d'une baisse anormale de productivité dans le cadre de conditionnement de fruits et légumes</p>

