

# CONDUCTEUR DE LIGNE (F/H)

TA TEAM

Prod



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,  
découvre tous les métiers de la boulangerie !  
[www.entrepreneursboulangerie.org](http://www.entrepreneursboulangerie.org)



Encore mieux que pilote de ligne ? Conducteur de ligne ! Sur la chaîne de production, c'est toi qui maîtrises la vitesse. En cas de ralentissement ou de panne, tu réagis illico pour rester dans la course et grâce à toi les petits pains et autres gourmandises sont prêts à temps !



## SKILLS

- Connaissance technique
- Multitâche
- Réactif

## LEVELS

- Bac Pro Pilote de Ligne de Production (niveau 4)
- Brevet Professionnel Conducteur de Ligne de Production Alimentaire
- BTS BIOQUALIM (niveau 5)
- BTS Pilotage des Procédés ou Maintenance des Équipements Industriels (niveau 5)
- CQP\* Conducteur de Ligne

\*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

## POWERS UP



- ★ **Tech master**  
Tu connais le matériel de production et les ordinateurs comme ta poche et tu anticipes les pannes.
- ★ **Dream team**  
Tu bosses sur des objectifs communs avec les équipes de maintenance, de qualité et de production.
- ★ **Qualité & Sécurité first**  
Tu veilles au respect des règles de sécurité sur la ligne de production et des normes de qualité et d'hygiène.



# CONDUCTEUR DE MACHINE (F/H)

**TA TEAM**

**Prod**



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,  
découvre tous les métiers de la boulangerie !  
[www.entrepreneursboulangerie.org](http://www.entrepreneursboulangerie.org)



Tu es le maître absolu des machines ! Tu surveilles, tu ajustes, tu optimises. Tu veilles à ce que chaque étape du processus se déroule avec une précision chirurgicale.

## SKILLS

- Manuel
- Esprit d'analyse
- Compétences digitales



## LEVELS

- CAP, Bac Pro Industries alimentaires, ou en Conduite de Machines Automatisées
- BTS Pilotage des Procédés
- BTS Maintenance des Équipements Industriels
- BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire
- CQP\* conducteur de machines
- Formations complémentaires en automatisation, contrôle qualité et sécurité industrielle
- Une expérience préalable sur des lignes de production est un atout

\*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

## POWERS UP



- ★ **Team friendly**  
Tu collabores avec les opérateurs, techniciens et responsables, et tu sais aussi dialoguer avec les outils digitaux qui pilotent la production.
- ★ **Qualité first**  
Grâce aux écrans de contrôle et aux données en temps réel, tu repères les défauts avant même qu'ils n'apparaissent sur la ligne.



# BOULANGER (F/H)

TA TEAM

Prod



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,  
découvre tous les métiers de la boulangerie !  
[www.entrepreneursboulangerie.org](http://www.entrepreneursboulangerie.org)



Au sein d'un fournil comme sur une ligne de production à grande échelle, ton rôle reste le même : transformer la farine en plaisir quotidien. Gardien des recettes d'antan ou inventeur de nouvelles saveurs, tu travailles la pâte avec passion, et savoir-faire.

## SKILLS

- Manuel
- Passionné
- Esprit d'équipe

## LEVELS

- CAP Boulangerie
- CQP\* ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- Brevet Professionnel (BP) Boulanger

Pour approfondir tes compétences :

- Mention Complémentaire (MC) en boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère

\*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle



## POWERS UP



### ★ Master chef

Pétrir, façonner, cuire... c'est plus qu'un métier, c'est ta passion.

### ★ Parcours à la carte

Fournil tradi, atelier high-tech ou démonstration en mode show culinaire : choisis l'ambiance qui te fait kiffer.



# OPÉRATEUR HYGIÈNE SANITATION (F/H)

**TA TEAM**

**Prod**



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,  
découvre tous les métiers de la boulangerie !  
[www.entrepreneursboulangerie.org](http://www.entrepreneursboulangerie.org)



Expert en propreté et désinfection, tu utilises des techniques et des produits spécifiques pour éliminer les bactéries, les saletés et les résidus alimentaires. Tu garantis un environnement de travail sain et sécurisé. Monsieur (ou Madame) propre, c'est toi !

## SKILLS

- Minutieux
- Manuel
- Efficace

## LEVELS

- CAP Agent de Propreté et d'Hygiène
- BEP Métiers de l'Hygiène, de la Propreté et de l'Environnement
- Formation spécifique en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)
- CQP\* Ouvrier qualifié en nettoyage industriel (secteur alimentaire)

\*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

## POWERS UP



### ★ Microbes killer

Tu es capable d'identifier les sources de contamination et de mettre en œuvre des actions correctives.

### ★ Maître du protocole

Tu sais transformer n'importe quel espace en un environnement impeccable, en respectant les normes HACCP.

### ★ Ambassadeur du Clean

Tu sensibilises les autres employés à l'importance de l'hygiène et les encourages à adopter les bonnes pratiques.



# OPÉRATEUR DE PRODUCTION ALIMENTAIRE (F/H)

**TA TEAM**

**Prod**



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,  
découvre tous les métiers de la boulangerie !  
[www.entrepreneursboulangerie.org](http://www.entrepreneursboulangerie.org)



Tu connais les étapes de la production sur le bout des doigts. Tu maîtrises les dosages, les recettes et les processus. Cerise sur le gâteau, des formations continues peuvent développer tes savoir-faire vers des postes à plus grande responsabilité.

## SKILLS

- Attentif
- No stress
- Polyvalent

## LEVELS

- CAP ou Bac Pro en Industries Agroalimentaires ou en Maintenance des Équipements Industriels
- Titre OTIA\*

**Formations complémentaires pour monter en compétences :**

- Gestion de production
- Qualité / sécurité alimentaire
- Maintenance industrielle (BTS / Bac Pro)

\*Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire

## POWERS UP



### ★ GOAT de la précision

Tu es un maître du dosage et du respect des proportions, pour des recettes au top.

### ★ Maître de la performance

Tu optimises tes gestes et travailles efficacement, contribuant à la performance de la ligne de production.

### ★ Quality Maniac

Tu détectes les moindres anomalies pour garantir des produits parfaits.



# PÂTISSIER (F/H)

TA TEAM

Prod



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,  
découvre tous les métiers de la boulangerie !  
[www.entrepreneursboulangerie.org](http://www.entrepreneursboulangerie.org)



Pour que chaque éclair, chaque tartelette et chaque macaron soit une explosion de plaisir en bouche, tu transformes des ingrédients en œuvres d'art gustatives. Grâce à ton savoir-faire technique et ta créativité, tu crées des délices sucrés qui enchantent les clients.



## SKILLS

- Passionné
- Précis
- Curieux

## LEVELS

- Pour acquérir les compétences nécessaires :
- CAP Pâtissier, mention complémentaire en pâtisserie
  - Bac Pro Boulanger-Pâtissier,
  - CQP\* ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

\*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

## POWERS UP



- ★ **Doigts de fée**  
Tu fabriques et décores les gâteaux avec précision et créativité, même à grande échelle.
- ★ **Team leader**  
Tu partages astuces et techniques pour maintenir un niveau de qualité constant.
- ★ **La bonne ambiance**  
Fournil tradi, atelier high-tech ou démonstration en mode show culinaire : choisis l'ambiance qui te fait kiffer.



# PRÉPARATEUR VENDEUR BUP (F/H)

**TA TEAM**

**Prod**

\*Boulangerie Viennoiserie  
Pâtisserie



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,  
découvre tous les métiers de la boulangerie !  
[www.entrepreneursboulangerie.org](http://www.entrepreneursboulangerie.org)



Certains vendraient du sable dans le désert mais toi, tu utilises ta tchatche et ton sourire pour renseigner les clients en fonction de leurs goûts et leurs attentes. Tu sais mieux que personne préparer de succulents produits et mettre en valeur tous les délices en rayon !

## SKILLS

- Force de proposition
- Polyvalent
- À l'écoute

## LEVELS

- CAP Vente, Bac Pro Commerce, ou formation spécifique en vente de produits alimentaires (ex : CAP Employé de Commerce Multi-Spécialités avec une spécialisation en boulangerie), mention complémentaire
  - CAP équipier polyvalent du commerce
  - CQP\* employé qualifié préparation vente en BVP et snacking
- Pour renforcer vos compétences et évoluer dans le métier :**
- Formation complémentaire en hygiène alimentaire, gestion de la relation client, ou techniques de vente

\*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle



## POWERS UP



### ★ Vente master

Tu maîtrises les techniques pour fidéliser les clients et booster le chiffre d'affaires.

### ★ Main de pro

Tu maîtrises les bons gestes pour assembler et préparer des produits savoureux qui font craquer les clients.



# RESPONSABLE DE PRODUCTION (F/H)

TA TEAM

Prod



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,  
découvre tous les métiers de la boulangerie !  
[www.entrepreneursboulangerie.org](http://www.entrepreneursboulangerie.org)



Tu ne le caches pas : tu aimes prendre les commandes ! Manager une équipe, piloter la production, coordonner avec les autres services... c'est ton quotidien. Volumes, qualité, délais : tu veilles à ce que tout soit carré. Et ton moteur, c'est l'envie de faire toujours mieux !

## SKILLS

- Leadership
- Opérationnel
- Autonomie

## LEVELS

- BTS Industries Agroalimentaires niveau 5
- Licence Pro Gestion de Production Industrielle (GPI) niveau 6
- Master Ingénierie de la Production / Génie Industriel niveau 7
- CQP\* Responsable d'unité de production ou
- CQP\* Responsable d'équipe secteur agroalimentaire

\*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

## POWERS UP



### ★ Ze boss

Tu motives ton équipe comme personne et tu sais comment faire bosser tout le monde ensemble.

### ★ Top organisator

Tu jongles avec les deadlines et les imprévus comme un chef pour que la production soit toujours au top de sa performance.

### ★ Quality booster

Tu gardes un œil aiguisé sur les normes qualité et hygiène, pour que chaque produit soit irréprochable.

