



## Réseau des Délégués Régionaux Ingénierie de Formation (DRIF)

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

Champ de compétences : **Mise en œuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité**

### Situations professionnelles significatives

- Mise en œuvre des procédures liées à la protection de l'environnement
- Mise en œuvre des procédures liées au paquet hygiène
- Mise en œuvre des règles de sécurité des personnels
- Mise en œuvre et contrôle de l'application d'une démarche d'amélioration continue

### Finalité

Améliorer les performances de l'atelier quant à la protection de l'environnement, l'hygiène et la sécurité

### Responsabilité / autonomie

Le titulaire du BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire - BIOQUALIM est garant de l'atteinte des objectifs de l'entreprise sur l'espace de travail dont il a la responsabilité dans le respect de la réglementation.

Il est responsable du contrôle continu de l'état des matières premières et de la qualité du produit fini qu'il organise en autonomie.

Il est garant des protocoles liés à l'économie des ressources (énergies, eau), à la réduction des déchets, à la sécurité (port d'équipements, conduites à risques), à l'hygiène (port d'équipements, nettoyage des matériels...) et à la traçabilité.

Il peut décider de l'arrêt d'une ligne et de la réalisation de contrôles complémentaires.

Ses décisions se prennent souvent après validation de son supérieur hiérarchique à qui il rend compte régulièrement.

### Environnement de travail

Le titulaire de l'emploi exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement. Il peut intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis. Il travaille le plus souvent en unité de contrôle ou de pilotage d'installations automatisées. Les opérations de contrôle et d'interprétation des données impliquent l'usage récurrent d'équipements numériques, sur les lignes mais également en laboratoire et dans les espaces administratifs dédiés (ex : bureau qualité). Il peut être exposé à des situations inconfortables ou à risques (bruit, odeur, chaleur, froid, produits chimiques...). L'utilisation de machines et parfois de produits chimiques impose une grande vigilance afin de garantir la sécurité des personnes. Le port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, protections auditives...) et d'équipements d'hygiène (charlotte, masque...) est requis. Une disponibilité importante est nécessaire pour faire face aux contraintes de fabrication et aux contraintes de cadence et d'horaires de travail (horaires décalés, travail le week-end...).

<p><b>Indicateurs de réussite / critères d'appréciation</b></p> <p>Performance dans la gestion des ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Consommation en ressources énergétiques</li> <li>▪ Consommation d'eau</li> <li>▪ Taux de pertes de matières premières</li> </ul> <p>Performance dans la gestion des déchets</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nature et importance emballage/produit fini</li> <li>▪ Nature et importance des déchets produits</li> <li>▪ Nature et importance du recyclage des coproduits</li> </ul>	<p>Performance qualité et hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Taux produits non-conformes</li> <li>▪ Taux de produits non-traçables/valeurs aberrantes</li> <li>▪ Taux de recours des clients</li> <li>▪ Nombre et nature des anomalies des produits</li> </ul> <p>Performance sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nombre et nature des accidents</li> </ul>
---	---

<p><b>Savoir-faire de base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue</li> <li>▪ Contrôler l'application des méthodes d'amélioration continue de son activité (5S, SMED, PDCA...)</li> <li>▪ Evaluer la qualité des matières premières et produits</li> <li>▪ Réaliser un prélèvement et constituer un échantillon à des fins de contrôle</li> <li>▪ Utiliser les appareils numériques et logiciels de gestion de production généralistes (Excel) ou spécifiques (GPAO)</li> <li>▪ Identifier et utiliser les indicateurs appropriés</li> <li>▪ Mesurer les écarts entre prévisions et réalisations et interpréter les résultats</li> <li>▪ Analyser les caractéristiques du programme de fabrication, d'analyse, de contrôle ou d'essais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Déceler et traiter les manquements aux protocoles en matière de sécurité des personnes et des biens</li> <li>▪ Déceler et traiter les manquements aux protocoles en matière d'hygiène concernant les matières premières, les consommables, les produits finis, les équipements, les locaux et les personnes</li> <li>▪ Déceler et traiter les manquements aux protocoles en matière de protection de l'environnement et d'économie des ressources (énergies, eau, matières premières)</li> <li>▪ Proposer, si nécessaire des ajustements pour les services amont et aval de la production et du conditionnement</li> <li>▪ Communiquer à l'oral et à l'écrit dans une langue étrangère</li> <li>▪ Sensibiliser les salariés aux enjeux en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité</li> </ul>
---	---

<p><b>Savoirs identifiés par les professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enjeux et règles de qualité, d'hygiène et de traçabilité des produits</li> <li>▪ Enjeux et règles liés à la sécurité des personnes</li> <li>▪ Enjeux et règles de production liés à la préservation de l'environnement (air, eau, énergies, matières premières, bruit...)</li> <li>▪ Génie alimentaire</li> <li>▪ Caractéristiques et comportement des différents produits</li> <li>▪ Méthode HACCP</li> <li>▪ Process et matériels de fabrication</li> <li>▪ Process et matériels de conditionnement</li> <li>▪ Consommables et matériaux de conditionnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modalités de réduction de la consommation des ressources et des pertes de matières premières</li> <li>▪ Energies renouvelables appliquées au secteur industriel</li> <li>▪ Valorisations possibles des coproduits</li> <li>▪ Modalités de traitements des déchets appliquées au secteur industriel</li> <li>▪ Secteur agroalimentaire</li> <li>▪ Sources de veille réglementaire et techniques QHSE</li> </ul>
---	---

<p><b>Savoir-faire consolidés par l'expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anticiper les risques environnementaux</li> <li>▪ Anticiper les risques d'accidents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proposer des améliorations aux protocoles QHSE de l'entreprise</li> </ul>
--	--

<p><b>Comportements professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Autonomie</li> <li>▪ Observation</li> <li>▪ Analyse</li> <li>▪ Réactivité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rigueur</li> <li>▪ Anticipation (des risques)</li> <li>▪ Exemplarité</li> <li>▪ Sens de l'éthique</li> </ul>
--	---