

Conducteur de ligne compoundage H/F



Compound

Extrusion

Décoration

Support

Le métier en bref

Ça sonne bien, mais c'est quoi concrètement ?

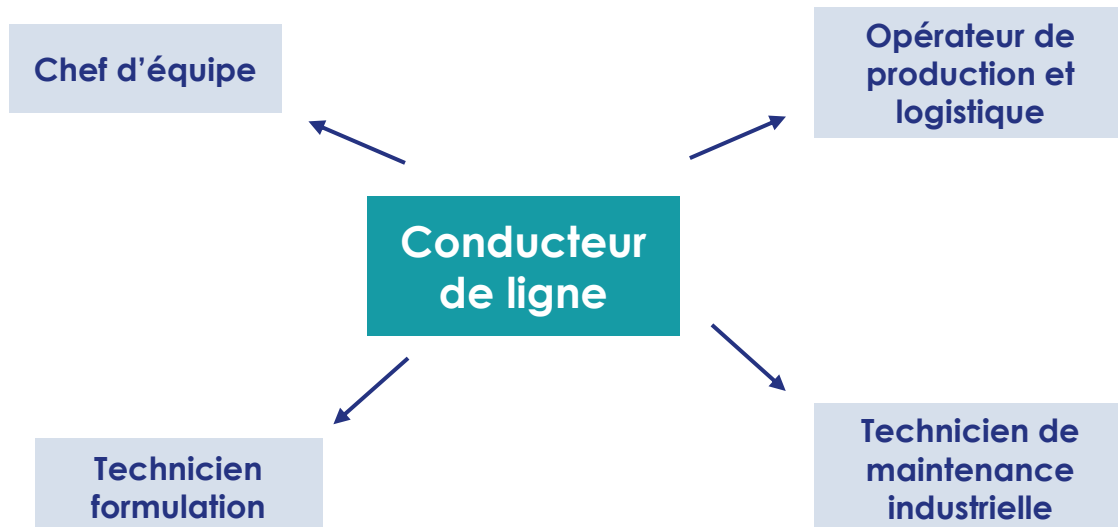
Le conducteur de ligne compoundage supervise les activités de la ou des lignes et garantit la qualité des productions. En tenant compte des besoins de production, il prépare, lance et règle les lignes. Il encadre les opérateurs de production et renseigne les documents de suivi.

Tu te demandes si c'est fait pour toi ?

Si tu aimes analyser, agir et décider et que tu as envie d'encadrer une petite équipe, c'est déjà un bon début.

... et si tu seras bien entouré ?

Ça, c'est sûr, tu ne seras pas tout seul 😊



En plus, on peut te donner plein d'autres jolis noms :

Conducteur de ligne c'est bien, mais on peut aussi t'appeler :

- Pilote de ligne de compoundage
- Pilote de système de production
- Compoundeur confirmé

Ce qu'on attend de toi

Pour cartonner (ou plastiquer 😊) dans ce métier, il faut bien sûr avoir certaines qualités...

- Savoir écouter, aimer échanger et argumenter
- Savoir analyser, proposer et améliorer
- Avoir le sens de l'organisation et de l'anticipation
- Être rigoureux et appliqué

... mais aussi des compétences professionnelles et transverses

- Connaître le process de compoundage
- Connaître le fonctionnement d'une ligne automatisée
- Application du planning de production
- Utiliser des engins de manutention
- Respecter les normes et règles en usage



Ce qu'il faut savoir pour se lancer

Pour partir du bon pied, il te faut un bagage, au choix :

- CQP CEF – CLI ou CQPM PSPA
- Bac pro plastiques & composites ou PSPA
- BTS EUROPLASTIC ou Contrôle industriel et régulation automatique
- Licence pro Polymère ou EISI

On te parle un peu du planning ?

En fait cela dépendra de l'atelier où tu travailleras, c'est un poste d'équipe : 2x8 – 3x8 - 5x8 - week-end - journée, ne t'inquiète pas, on t'expliquera tout ça le moment venu 😊

Et si un jour tu souhaites changer de métier, on pourra t'en proposer d'autres pour poursuivre l'aventure

- Chef d'équipe
- Technicien essai ou atelier

Un dernier mot avant de se dire à bientôt

Tu l'auras compris, on attend de toi que la qualité du produit qui sort soit toujours optimale. C'est un poste à **forte responsabilité** qui demande de la **rigueur** et de l'**autonomie** mais aussi de **savoir communiquer** aux équipes (les consignes, les résultats...).

C'est donc à toi d'étalonner ta ligne, d'effectuer les relevés et contrôles tout au long de la production. C'est pourquoi plus tu connais tes produits et additifs, mieux c'est...

Un peu à la manière d'un chef pâtissier qui a une recette bien définie où tous les ingrédients sont dosés et pesés au gramme près, mais qui goûte à toutes les étapes et décide s'il faut rectifier le dosage ou la cuisson pour atteindre la perfection ☺

Sympa, non ?

Et enfin, une partie très importante, tu dois être un pro de la traçabilité car c'est le seul moyen de retrouver l'origine d'un éventuel problème et de l'éviter la fois d'après.

Alors, ce poste de pilote de ligne / maître pâtissier, il te tente ?

