

## **BAIRY ONAPA** **Opérateur d'évaporation à l'usine de Bois Rouge**



### **I) Présentation**

Après la 3<sup>ème</sup> SEGPA il a intégré le CFA de Sainte- Clotilde pour préparer un CAP de mécanique. Au bout de 3 ans, il obtient son diplôme et travaille pour son père. A la fermeture du garage de ce dernier, il se lance dans le domaine du commerce en devenant grossiste. Il achète des produits alimentaires et non alimentaires et les revend aux commerçants.

Puis il devient forain pendant 15 ans. Il décide d'arrêter ce métier car il ne pouvait pas profiter de sa famille. Une opportunité se présente à lui et il intègre l'usine de Bois- Rouge en tant que saisonnier. Il a commencé comme conducteur de griffes. Cette année il est devenu opérateur d'évaporation. Il souhaiterait évoluer dans son métier et devenir plus tard chef de quart.

### **II) La fiche métier**

**Les tâches :** il s'occupe de la transformation du jus de canne en sirop, pour cela il doit observer et contrôler les machines à l'aide des ordinateurs. Il doit aussi nettoyer les cuves en utilisant des produits chimiques.

**Les qualités :** être manuel et vigilant.

**Les inconvénients :** les horaires. Pendant la campagne sucrière il n'y a pas de jours de congé, on travaille du lundi au dimanche. C'est le seul poste à l'usine où on est obligé de travailler tous les jours. On travaille par quart : de 6h à 14h, ou de 14h à 22 h ou de 22h à 6h du matin. Le deuxième inconvénient c'est de rester devant les ordinateurs pendant 8 heures.

**Les risques :** on peut faire des chutes et on peut se blesser avec les outils.

**Les EPI :** casque, chaussures de sécurité, gants, bleu de travail.

**Les outils :** ordinateur, marteau...

**Le diplôme :** il n'y a pas de diplôme requis pour exercer ce métier. On suit une formation de 6 mois dans l'entreprise.

**Le salaire :** varie entre 2000 et 2500 euros par mois.

**Les lieux où on peut exercer ce métier :** les usines agro-alimentaires.

### **III) Conseils du professionnel**

Dans la vie il ne faut pas perdre son objectif de vue. Il faut être volontaire, tous les métiers sont compliqués mais si on est motivé on arrive à l'exercer correctement.