

Famille de métiers

traitement et préparation des produits

Valorisation et conditionnement des fruits et légumes



Responsable de la préparation des produits

Il/elle planifie et organise la préparation des produits à partir des commandes passées par l'équipe commerciale et réalise les ajustements nécessaires en fonction de l'évolution des commandes en tenant compte des contraintes QHSE. Il/elle peut être chargé de la gestion de l'ensemble des ressources humaines de la station ou de l'entrepôt, y compris les équipes logistiques.



Responsable d'unité de préparation et de conditionnement

À partir des commandes passées par le responsable de la préparation, il/elle organise le déroulement des opérations de préparation / conditionnement de fruits et/ou légumes sur plusieurs lignes, affecte la ressource nécessaire en fonction des besoins des différentes lignes et vérifie les résultats du conditionnement (avancées de la production, déchets, résultats en termes de calibres,...) en tenant compte des contraintes QHSE et des spécifications produits et des spécifications produits et clients.



Responsable de ligne de préparation et de conditionnement

Il/elle anime l'équipe de travail sur une ligne de préparation ou de conditionnement et conduit ou participe à la conduite de machines simples mettant en œuvre des procédés spécifiques (ensachage, tri,...)



Conducteur/trice d'équipement de production automatisé

Il/elle pilote la production sur une ligne automatisée, affecte la ressource nécessaire en fonction des besoins de la ligne et vérifie les résultats du conditionnement (avancées de la production, déchets, résultats en termes de calibres,...) en tenant compte des contraintes QHSE et des spécifications produits et clients.



Technicien/enne de fabrication et conditionnement

Il/elle programme et met en route la production à partir de la planification des opérations de préparation et conditionnement et assure le contrôle en temps réel de sa mise en œuvre.



Opérateur/trice de préparation et de conditionnement

Il/elle réalise le tri (contrôle du produit brut, repérage des altérations et retrait des parties non-conformes), le lavage, l'emballage et peut réaliser l'étiquetage des produits (élaboration de fiches palettes sur le système informatique de l'entreprise). Il/elle met le produit en caisses, en colis ou en palettes en tenant compte des contraintes qualité, sécurité, hygiène et sécurité.



Opérateur/trice de production

Il/elle réalise tout ou partie des activités de manipulation et de préparation des produits, du déchargement du camion jusqu'à la préparation de la commande, voire jusqu'au transport et intervient dans le processus de traçabilité des produits en tenant compte des contraintes QHSE.



Spécialiste conservation / affinage

Il/elle organise et pilote le processus de conservation et d'affinage des produits en fonction des demandes des clients et en tenant compte des contraintes qualité, hygiène, sécurité et environnement.



Fiche métier



Responsable de la préparation des produits

Il peut aussi s'appeler

- > Chef/responsable de station de conditionnement.
- > Chef d'entrepôt.

Caractéristiques du métier

- > Le/la responsable de la préparation des produits exerce ses activités au sein d'une station de conditionnement ou d'un entrepôt. Le métier nécessite une coordination régulière avec différents services de l'entreprise, le/la responsable de la préparation des produits assurant l'interface entre le service commercial, la station de conditionnement, le service logistique et les prestataires de service, ainsi qu'une collaboration avec les producteurs, le/la responsable de la préparation des produits étant parfois chargé du planning des apports.
- > Dans les entreprises de grande taille, le responsable de la préparation des produits a un rôle important de coordination avec le service commercial : acceptation des commandes, information du service commercial sur les capacités de fabrication, sur les stocks à vendre...
- > En fonction de la taille de l'entreprise et des choix effectués quant à son organisation, le/la responsable de la préparation des produits peut être chargé de la gestion de l'ensemble des équipes situées dans l'entrepôt ou la station de conditionnement, y compris les équipes logistiques.

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement ou entrepôt.

Activités professionnelles

- > Planification des opérations de préparation et de conditionnement.
- > Suivi des opérations de préparation et de conditionnement et réajustement des programmes de travail en fonction des besoins et des aléas des opérations de préparation.
- > Gestion des ressources matérielles de la station de conditionnement.
- > Gestion des ressources humaines de la station de conditionnement en lien avec les responsables d'unité.
- > Gestion des stocks de fruits et légumes conditionnés et non conditionnés, ainsi que les stocks d'éléments d'emballage (alvéoles, étiquettes, plateaux...).
- > Suivi et contrôle du respect des consignes et normes d'hygiène, sécurité, qualité et environnement (notamment utilisation de la ressource en eau).
- > Support technique aux équipes de préparation et de conditionnement en cas de pannes machines.
- > Organisation et coordination de la chaîne logistique dans l'entrepôt ou la station de conditionnement (en fonction de la taille de la station de conditionnement) ou dans les différents lieux de stockage utilisés par l'entreprise.

Responsable de la préparation des produits

Fonctions complémentaires

- > Recrutement et affectation du personnel opérationnel.
- > Planification des apports.
- > En expédition : supervision du positionnement des colis sur le quai.
- > Mise en place des procédures de réception et d'expédition.
- > Supervision de la réception des produits.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le service commercial pour la planification des opérations, le suivi des opérations commerciales spécifiques (notamment promotions), le suivi des contraintes clients ainsi que des cahiers des charges, les ajustements à prévoir dans les quantités et les qualités de produits à préparer.
- > Avec le service logistique ou avec les chauffeurs et transporteurs pour le suivi des arrivées de produits et des opérations d'expédition.
- > Avec le service qualité pour l'élaboration des prévisions de potentiel de fabrication, le suivi de la conformité des opérations réalisées, le suivi de la rentabilité des opérations et l'évaluation des performances qualitatives des équipes.
- > Avec les responsables d'unités de préparation et de conditionnement pour le suivi des opérations de conditionnement.
- > Avec le service logistique pour l'organisation ou le suivi des opérations de réception, de préparation de commandes et d'expédition.
- > Avec le service ou le prestataire maintenance pour l'entretien et la réparation des matériels de conditionnement et logistiques.
- > Avec les producteurs de fruits et/ou légumes et/ou le service achats pour échanger des informations sur les apports et les anticiper et pour communiquer sur les résultats des opérations de tri et les justifier.
- > Avec les fournisseurs d'emballages pour le suivi des approvisionnements et de l'adaptation des produits livrés aux contraintes des machines.

Compétences

Évaluer les apports réalisés et organiser leur traitement

- > Anticiper les réceptions de fruits et/ou légumes à partir de la planification des apports.
- > Évaluer la conformité des apports réalisés au programme prévisionnel en termes de qualité et de quantité.
- > Évaluer la conformité des opérations de réception et définir des actions correctives.
- > Orienter les produits vers différentes catégories de clients en fonction de la qualité des fruits et/ou légumes et des exigences des clients en lien avec le service qualité.

Planifier, organiser et suivre la préparation et le conditionnement des produits

- > Déterminer les objectifs des opérations de préparation et de conditionnement des produits en termes de coûts, de délais, de qualité et de quantité en fonction des apports réalisés et des commandes clients.
- > Programmer les opérations de préparation et de conditionnement en tenant compte des informations communiquées par le service commercial, le service logistique et le service qualité.
- > Détecter tout aléa susceptible d'avoir un impact sur la préparation ou le conditionnement des fruits et/ou légumes et prévoir les mesures nécessaires.
- > Planifier et adapter les ressources nécessaires aux opérations prévues.
- > Réajuster la programmation prévue en fonction des informations transmises par le service commercial et prioriser les activités en fonction des contraintes de la commercialisation.

- > Identifier des solutions alternatives ou proposer de reports de livraisons en lien avec le service commercial si les opérations à effectuer excèdent les capacités de traitement de la station de conditionnement.
- > Réaliser la gestion des stocks de produits dans l'entrepôt ou la station de conditionnement.

Gérer les ressources humaines de la station de conditionnement

- > Identifier, anticiper et ajuster les ressources humaines nécessaires au bon fonctionnement de la station en fonction des périodes de l'année.
- > Définir des profils de recrutement en fonction des besoins de la station de conditionnement et les transmettre au service concerné.
- > Mettre en œuvre et veiller au respect de la réglementation du travail et des procédures de sécurité en vigueur dans l'entreprise.
- > Animer l'équipe de responsables d'unité de préparation et de conditionnement en définissant des objectifs, en appréciant les résultats obtenus et en conduisant des entretiens.
- > Organiser la délégation auprès des responsables d'unités de préparation et de conditionnement voire du responsable d'exploitation logistique.
- > Évaluer le travail des responsables d'unité de préparation et de conditionnement et le cas échéant du responsable d'exploitation logistique.
- > Conduire des entretiens d'évaluation et identifier des objectifs de progression.
- > Négocier, avec les responsables d'unités de préparation et de conditionnement et le cas échéant avec le responsable d'exploitation logistique des objectifs et des moyens.
- > Transmettre au service concerné les informations nécessaires au calcul des rémunérations des salariés de la station en lien avec les responsables d'unité de préparation et de conditionnement, à l'évaluation des performances des salariés de la station de conditionnement et à l'identification des besoins en formation.
- > Optimiser la relation entre les différents responsables (agrégage, conditionnement, préparation de commande, expédition,...).

Gérer les ressources matérielles de la station de conditionnement

- > Identifier les fournitures nécessaires à la réalisation des opérations de préparation et de conditionnement.
- > Négocier avec les fournisseurs de fournitures.
- > Traiter les aléas et les dysfonctionnements du matériel de préparation et de conditionnement et faire appel au service support.
- > Négocier et suivre les prestations de maintenance sur les matériels de préparation et de conditionnement en lien avec le service maintenance.

Coordonner ses interventions avec différents services de l'entreprise

- > Transmettre et expliquer aux services concernés les résultats et les aléas des apports de fruits et légumes. des opérations de préparation et de conditionnement et des opérations d'agrégage afin de réajuster les opérations d'expédition ou d'informer les clients.
- > Réaliser des arbitrages sur les commandes à prioriser en cas de difficulté en lien avec le service commercial.
- > Transmettre et expliquer aux producteurs de fruits et légumes les résultats des opérations d'agrégage.
- > Expliquer et argumenter les évolutions de l'activité et des performances de la station de conditionnement.

Animer la politique qualité au sein de la station de conditionnement

- > Évaluer la conformité des opérations conduites et des produits expédiés aux normes et procédures de qualité et d'hygiène en vigueur dans l'entreprise (normes, réglementation, traçabilité, étiquetage...) ainsi qu'aux cahiers des charges et référentiels.

Responsable de la préparation des produits

- > Identifier les causes des non-conformités des opérations réalisées et les réajustements nécessaires.
- > Apprécier la mise en œuvre des procédures en matière de traçabilité des opérations de préparation et de conditionnement.
- > Apprécier la qualité des produits en stock et programmer des interventions sur le stock en cas de besoin.

Évaluer les performances de la station de conditionnement et proposer des améliorations

- > Sélectionner les informations et indicateurs pertinents pour rendre compte de l'activité et des performances de la station de conditionnement.
- > Identifier et exploiter différentes sources d'information externes à l'entreprise.
- > Élaborer des tableaux de bord adaptés aux contraintes du suivi de l'activité de la station de conditionnement.
- > Analyser et traiter les informations relatives au fonctionnement et aux performances de la station de conditionnement.
- > Identifier les évolutions nécessaires à une amélioration des performances de la station de conditionnement.
- > Formuler des propositions permettant d'optimiser les outils, matériels et l'organisation de la station de conditionnement.

Conduire un projet d'amélioration

- > Formuler des objectifs en matière d'optimisation et d'amélioration du fonctionnement de la station de conditionnement.
- > Construire un plan d'actions correspondant aux objectifs d'amélioration.
- > Évaluer le coût du plan d'actions préconisé et identifier ses points sensibles.
- > Évaluer dans la durée la mise en œuvre du plan d'actions.
- > Identifier les mesures correctives nécessaires.

Connaissances

Procédés et équipements de préparation et de conditionnement

- > Équipements de préparation et de conditionnement.
- > Procédés de préparation et de conditionnement utilisés dans l'entreprise.
- > Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques aux équipements utilisés par l'entreprise.
- > Techniques de planification et de programmation de production.

Gestion de production

- > Calcul des coûts de revient.
- > Évaluation de la performance productive d'une équipe.
- > Choix d'indicateurs qualité.
- > Gestion de projet (dans le cas de refonte de l'organisation (changement de matériel, informatisation de la station...)).

Produits, hygiène et qualité

- > Connaissance approfondie des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise : techniques de production agricole, cycle de vie, calibres, maladies,...
- > Cahiers des charges et référentiels clients et fournisseurs.
- > Règles et procédures hygiène et qualité.

Gestion des ressources humaines

- > Technique d'organisation du travail.
- > Techniques d'animation d'équipe.
- > Management, principes et application.
- > Techniques de formation / transmission des compétences.
- > Droit du travail.

Systèmes d'information

- > Bureautique et logiciels de gestion internes.

Communication

- > Techniques de communication.
- > Techniques d'achat et de négociation fournisseurs.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Capacité de prise de recul face à des situations complexes.
- > Capacité de prise de décision rapide.
- > Capacité d'investissement personnel.
- > Capacité relationnelle - à réaliser des arbitrages.

Indications sur les formations existantes

- > **Expérience dans la station de conditionnement indispensable.**
- > Diplôme d'études supérieures dans le domaine de la production industrielle.
- > BTSa option industries agroalimentaires spécialité industrie alimentaire.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers la gestion d'ateliers plus complexes (mise en place d'un atelier 4^{ème} gamme par exemple).
- > Évolution possible vers le métier de responsable de centre de profit si formation complémentaire sur les contraintes légales et financières.



Fiche métier



Responsable d'unité de préparation conditionnement

Il peut aussi s'appeler

- > Chef d'équipe.
- > Chef de secteur.
- > Chef d'atelier.

Caractéristiques du métier

- > Le métier de responsable d'unité de préparation / conditionnement s'exerce au sein d'une station de conditionnement comportant plusieurs lignes de conditionnement ou de préparation des produits.

Activités professionnelles

- > Organisation des opérations de préparation et de conditionnement sur plusieurs lignes : affectation de la ressource, réalisation d'arbitrages en fonction des besoins des différentes lignes, planification des tâches,...
- > Supervision et réajustement des opérations de préparation et de conditionnement sur les lignes (contrôle du respect du cahier des charges, du respect des règles QHSE, réajustements dans l'organisation du travail en fonction des besoins,...).
- > Échanges d'information avec le service commercial en vue d'arbitrer entre les commandes et d'établir les priorités.
- > Accueil et intégration des nouveaux membres du personnel et des intérimaires.
- > Calcul et suivi des résultats du traitement (calibres, déchets,...).
- > Alerte en cas de dysfonctionnement matériel.
- > Supervision de l'entretien et du nettoyage des lignes.
- > Transmission d'informations écrites et orales au responsable de la préparation des produits sur les préparations de commandes, le bilan qualitatif et quantitatif des opérations réalisées sur les lignes.

Fonctions complémentaires

- > Formation des opérateurs sur la ligne.
- > Maintenance de premier niveau des matériels de préparation et de conditionnement.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le responsable de la préparation des produits pour les opérations de conditionnement et de préparation à prévoir et les résultats des opérations de conditionnement.
- > Avec le service commercial pour le suivi des exigences clients, les prévisions d'activité et les opérations et spécifications particulières et les échanges d'information sur les préparations de commandes.
- > Avec les équipes chargées du conditionnement pour le suivi des opérations réalisées.
- > Avec le service qualité pour le suivi des cahiers des charges et des résultats des opérations de préparation et de conditionnement des produits.
- > Avec les équipes chargées de la conduite des machines pour la préparation et la programmation de la / des machine(s).

- > Avec le service maintenance, pour les dysfonctionnements des machines.
- > Avec le service logistique/transport pour la planification des expéditions.

Compétences

Organiser les activités des équipes de préparation et de conditionnement sur différentes lignes

- > Anticiper les besoins en ressources humaines en fonction du rythme et de la nature des opérations de préparation et de conditionnement à réaliser sur les lignes.
- > Affecter les ressources aux différentes lignes en fonction des besoins.
- > Identifier et mettre en œuvre les réajustements nécessaires en fonction de l'état d'avancement des opérations de préparation et de conditionnement sur les différentes lignes.

Animer les équipes de préparation et de conditionnement

- > Donner des directives sur les opérations de préparation et de conditionnement des produits à réaliser.
- > Transmettre des informations aux équipes des différentes lignes.
- > Réaliser des arbitrages lors des conflits et s'assurer du respect des règles par le personnel.

Mesurer les résultats des opérations de préparation et de conditionnement

- > Calculer les quantités de produits obtenues par calibre ou par type de conditionnement sur la ligne.
- > Évaluer le poids des produits écartés pour non-conformité et des déchets.
- > Synthétiser les résultats des opérations de préparation et de conditionnement et les transmettre en vue de l'émission des factures.
- > Apprécier la conformité des opérations réalisées aux procédures d'hygiène et de qualité en vigueur dans l'entreprise.
- > Évaluer la conformité de l'étiquetage des produits.
- > Évaluer la productivité des différentes lignes de conditionnement et suivre les cadences de production.

Accueillir et former les opérateurs de la station de conditionnement sur les différentes lignes

- > Accueillir les nouveaux membres du personnel et leur présenter les différentes lignes et leur fonctionnement.
- > Transmettre aux nouveaux membres du personnel les compétences nécessaires pour la conduite des activités qui leur sont confiées.
- > Apprécier le travail réalisé par les opérateurs de préparation et de conditionnement.
- > Mener des entretiens et donner des objectifs de progression.

Gérer les stocks

- > Vérifier la quantité et la qualité des produits en stock et des produits entrant ou sortant du stock.
- > Choisir les zones de stockage en fonction des caractéristiques des produits.
- > Affecter les produits aux emplacements prévus en respectant les conditions de stockage définies.
- > Identifier et répartir les produits pour optimiser les volumes de rangement.
- > Organiser le rangement des produits en fonction de l'espace disponible, du plan de stockage, des consignes de rangement et des conditionnements.
- > Protéger les produits en fonction de leur nature et de leur environnement.

Coordonner ses interventions avec différents services de l'entrepôt ou de la station de conditionnement et avec le service commercial

- > Transmettre et expliquer au service commercial les résultats et les aléas des opérations de préparation et de conditionnement.
- > Réaliser des arbitrages sur les commandes à prioriser en cas de difficulté en lien avec le service commercial.

Responsable d'unité de préparation conditionnement

- > Transmettre au responsable de la préparation des produits les informations lui permettant de suivre les résultats quantitatifs et qualitatifs des opérations réalisées sur les lignes.

Connaissances

Équipements et procédés de préparation et de conditionnement

- > Équipements de la ligne de préparation et de conditionnement.
- > Procédés de préparation et de conditionnement utilisés sur la ligne.
- > Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques à la ligne.
- > Techniques d'organisation.
- > Techniques de maintenance de premier niveau.

Produits, hygiène et qualité

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures hygiène et qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels.

Gestion des ressources humaines

- > Technique d'organisation du travail.
- > Techniques d'animation d'équipe.
- > Techniques de formation / transmission des compétences.

Systèmes d'information

- > Bureautique et logiciels de gestion internes.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Rigueur dans le suivi et le contrôle des opérations de préparation et de conditionnement des fruits et/ou légumes.
- > Capacité d'organisation / méthode dans l'organisation du travail.
- > Capacité à prendre du recul et à réaliser des arbitrages.
- > Capacité à animer une équipe.

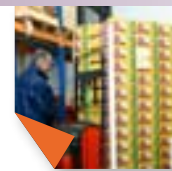
Indications sur les formations existantes

- > Métier accessible par évolution interne.
- > Bac professionnel agroéquipements.
- > CAPA option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agro-alimentaire (OCMAA).
- > CAP Conduite de systèmes industriels option Agroalimentaire.
- > Titre Professionnel Conducteur(trice) d'installations et de machines automatisées.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers le métier de responsable de la préparation des produits.



Fiche métier

Responsable de ligne de préparation et de conditionnement



Il peut aussi s'appeler

- > Chef de chaîne.
- > Conducteur de ligne.

Caractéristiques du métier

- > Dans certains cas, la conduite de machine peut être confiée au mécanicien/ne ou à une tierce personne.

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement.

Activités professionnelles

- > Recueil d'informations sur les commandes à préparer, en quantité et en qualité.
- > Affectation des membres de l'équipe aux différents postes de la ligne.
- > Contrôle de l'état et du fonctionnement de la machine.
- > Conduite de la machine et maintenance de premier niveau.
- > Surveillance du respect des consignes et procédures QHSE.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le/la responsable d'unité de préparation et de conditionnement pour les réglages machine et les interventions en cours de fonctionnement.
- > Avec le/la responsable préparation produits pour le suivi des opérations de valorisation et de conditionnement.
- > Avec les opérateurs/trices de préparation et de conditionnement pour l'organisation et le suivi des opérations sur la ligne.
- > Avec le service ou le prestataire compétent pour la maintenance et les réparations.

Compétences

Organiser les activités des opérateurs de préparation et de conditionnement sur la ligne

- > Identifier les besoins en ressources humaines en fonction du rythme et de la nature des opérations de préparation et de conditionnement à réaliser sur la ligne.
- > Affecter les opérateurs aux différents postes de la ligne en fonction de leurs compétences respectives et organiser leur travail.
- > Identifier et mettre en œuvre les réajustements nécessaires en fonction de l'état d'avancement des opérations de préparation et de conditionnement sur la ligne.

Responsable de ligne de préparation et de conditionnements

Animer les équipes de préparation et de conditionnement

- > Donner des directives sur les opérations de préparation et de conditionnement des produits à réaliser en fonction des informations transmises par le/la responsable de préparation des produits ou le/la responsable d'unité de préparation et de conditionnement.
- > Transmettre des informations aux opérateurs/trices de la ligne.
- > Réaliser des arbitrages lors des conflits et s'assurer du respect des règles par les opérateurs/trices de la ligne.

Conduire les opérations de préparation de produits ou de conditionnement

- > Identifier les besoins en réapprovisionnement de la machine et / ou de la ligne et réaliser les approvisionnements nécessaires.
- > Contrôler la conformité des opérations de préparation et de conditionnement conduites sur la ligne.
- > Apprécier la conformité des produits sortant de la ligne.
- > Identifier et interpréter les données fournies par les capteurs de la machine et réajuster les réglages.
- > Détecter tout dysfonctionnement de la machine ou toute non-conformité dans la production et mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.

Préparer et régler la machine en fonction des contraintes de fabrication

- > Identifier les opérations et réglages à effectuer sur la machine en fonction de la nature des produits à traiter et des opérations à effectuer.
- > Réaliser les réglages, l'approvisionnement et les opérations d'adaptation de la machine (réglage des cadences, changement de pièces en fonction des produits traités,...).
- > Vérifier le bon fonctionnement de la machine.
- > Repérer tout dysfonctionnement sur la machine et alerter l'interlocuteur compétent.
- > Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau sur la machine.
- > Identifier les risques de ruptures en consommables.

Connaissances

Équipements et procédés de préparation et de conditionnement

- > Équipements de la ligne de préparation et de conditionnement.
- > Procédés de préparation et de conditionnement utilisés sur la ligne.
- > Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques à la ligne.
- > Techniques d'organisation.
- > Techniques de maintenance de premier niveau.

Produits, hygiène et qualité

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures hygiène et qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels.

Gestion des ressources humaines

- > Technique d'organisation du travail.
- > Techniques d'animation d'équipe.
- > Techniques de formation / transmission des compétences.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Rigueur dans le suivi et le contrôle des opérations de préparation et de conditionnement des fruits et/ou légumes.
- > Capacité d'organisation / méthode dans l'organisation du travail.
- > Capacité à animer une équipe.

Indications sur les formations existantes

- > Métier accessible par évolution interne.
- > BEPA ou Bac Pro Agroéquipements.
- > CAP conduite de systèmes industriels option agroalimentaire.
- > CAP option industries agroalimentaires spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agroalimentaire.
- > Titre Professionnel conducteur d'installations et de machines automatisées.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers le métier de responsable d'unité de préparation et de conditionnement
- > Bac professionnel agroéquipements.
- > CAPA option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agro-alimentaire (OCMAA).
- > CAP Conduite de systèmes industriels option Agroalimentaire.
- > Titre Professionnel Conducteur(trice) d'installations et de machines automatisées.



Fiche métier



Conducteur/trice d'équipement de production automatisé

Il peut aussi s'appeler

- > Pilote d'une ligne de production automatisée (ex : pilote hydrocooling).

Caractéristiques du métier

- > Le métier de conducteur/trice d'équipement(s) de production automatisé(s) s'exerce au sein d'une station de conditionnement équipée d'une ligne de conditionnement automatisée nécessitant un pilotage complexe (gestion et régulation des flux à l'entrée et à la sortie, suivi de l'alimentation de plusieurs machines en aval, suivi des résultats des opérations de conditionnement,...).

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement.

Activités professionnelles

- > Pilotage d'une ligne de production automatisée.
- > Organisation des opérations de préparation et de conditionnement sur une ligne donnée : affectation de la ressource, planification des tâches,...
- > Supervision et réajustement des opérations de préparation et de conditionnement sur une ligne donnée (contrôle du respect du cahier des charges, du respect des règles QHSE, réajustements dans l'organisation du travail en fonction des besoins,...).
- > Calcul des résultats du traitement (calibres, déchets,...).
- > Formation des opérateurs/trices sur la ligne.
- > Alerte en cas de dysfonctionnement matériel.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le/la responsable de la préparation des produits pour les opérations de conditionnement et de préparation à prévoir et les résultats des opérations de conditionnement.
- > Avec les responsables d'unité de préparation et de conditionnement et les opérateurs de conditionnement pour le suivi des opérations de conditionnement à réaliser.
- > Avec le service qualité pour le suivi des cahiers des charges et des résultats des opérations de conditionnement.
- > Avec le service comptable pour le suivi des factures réalisées à l'issue des opérations de traitement des produits.
- > Avec le service maintenance interne et les fournisseurs pour les besoins de l'installation automatisée.

Compétences

Piloter une ligne de production automatisée

- > Identifier les opérations et réglages à effectuer sur la ligne en fonction de la nature des produits à traiter et des opérations à effectuer.

- > Réaliser les réglages, l'approvisionnement et les opérations d'adaptation de la ligne (réglage des cadences, régulation des flux de produits à l'entrée et à la sortie,...).
- > Apprécier le bon fonctionnement des organes de sécurité de la ligne.
- > Identifier et interpréter les données fournies par les capteurs de la ligne.
- > Réajuster les réglages en fonction des informations fournies par les capteurs.
- > Détecter toute non conformité dans la production et mettre en œuvre des actions correctives.

Réaliser des opérations d'entretien de premier niveau et identifier les dysfonctionnements

- > Détecter tout dysfonctionnement de la ligne de production automatisée.
- > Réaliser un diagnostic en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- > Identifier la nature des interventions à réaliser en cas de panne ou de dysfonctionnement et intervenir dans les limites de son champ de compétences.

Organiser le travail de l'équipe de préparation et de conditionnement sur la ligne

- > Anticiper les besoins en ressources humaines en fonction du rythme et de la nature des opérations de préparation et de conditionnement à réaliser.
- > Affecter les opérateurs aux différents postes de la ligne en fonction de leurs compétences.
- > Identifier et mettre en œuvre les réajustements nécessaires en fonction de l'état d'avancement des opérations de préparation et de conditionnement.

Former et informer les opérateurs de la ligne de préparation et de conditionnement

- > Accueillir les opérateurs sur la ligne.
- > Former et informer les nouveaux opérateurs sur les techniques et méthodes à mettre en œuvre, sur les précautions à prendre dans la manipulation des fruits et/ou légumes traités ainsi que sur les consignes de sécurité.
- > Transmettre des savoir-faire aux opérateurs sur différents points de la ligne.

Mesurer les résultats des opérations de préparation et de conditionnement

- > Calculer les quantités de produits obtenues par calibre ou par type de conditionnement sur la ligne.
- > Évaluer le poids des produits écartés pour non-conformité et des déchets.
- > Synthétiser les résultats des opérations de préparation et de conditionnement et les transmettre en vue de l'émission des factures.
- > Identifier les écarts éventuels et alerter.
- > Évaluer la productivité de la ligne de conditionnement et suivre les cadences de production.

Développer les compétences des opérateurs de la station de conditionnement

- > Apprécier le travail réalisé par les opérateurs de préparation et de conditionnement.
- > Mener des entretiens et donner des objectifs de progression.

Connaissances

Équipements et procédés de préparation et de conditionnement

- > Fonctionnement de l'équipement de production automatisé.
- > Procédé de préparation et de conditionnement utilisés sur la ligne de production automatisée.
- > Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques à la ligne.

Conducteur/trice d'équipement de production automatisé

Produits, hygiène et qualité

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures hygiène et qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels.

Gestion des ressources humaines

- > Technique d'organisation du travail.
- > Techniques de formation / transmission des compétences.

Systèmes d'information

- > Bureautique et logiciels de gestion internes.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Fiabilité dans la mise en œuvre d'opération de contrôle et suivi activité.
- > Capacité à piloter une machine complexe.

Indications sur les formations existantes

- > Métier accessible par évolution interne.
- > Bac professionnel agroéquipements.
- > CAPA option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agro-alimentaire (OCMAA).
- > CAP Conduite de systèmes industriels option Agroalimentaire.
- > Titre Professionnel Conducteur(trice) d'installations et de machines automatisées.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers le métier de responsable de la préparation des produits.



Fiche métier

Technicien/ne de fabrication/ conditionnement



Il peut aussi s'appeler

- > Technicien/ne programmation / ordonnancement.
- > Assistant(e) responsable de production.
- > Technicien/ne de saisie.

Caractéristiques du métier

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement.

Activités professionnelles

- > Collecte des informations nécessaires pour organiser les opérations de préparation et de conditionnement.
- > Orientation des produits vers les machines et les chaînes adéquates en fonction de la nature des opérations à effectuer et des contraintes de la commercialisation.
- > Suivi des lots de produits et enregistrement des opérations effectuées au cours de la préparation et du conditionnement.
- > Suivi des résultats obtenus par lot et identification des anomalies et des écarts.
- > Transmission des résultats des opérations réalisées aux services qualité et comptabilité.
- > Interventions de premier niveau sur les machines en cas de dysfonctionnement.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le/la responsable de la préparation des produits pour le suivi de la programmation des opérations de préparation et de conditionnement et de leurs résultats.
- > Avec les responsables d'unité de préparation et de conditionnement pour le suivi des opérations de préparation et de conditionnement.
- > Avec l'équipe ou le prestataire maintenance pour les incidents ou les pannes machine.
- > Avec le service comptabilité pour la transmission des éléments nécessaires à la facturation des producteurs de fruits et légumes.
- > Avec le service commercial, pour le suivi des opérations réalisées en station de conditionnement.

Compétences

Élaborer et adapter un programme de préparation et de conditionnement de produits

- > Identifier et synthétiser l'ensemble des informations permettant de dresser le bilan des opérations à effectuer, des délais et des contraintes.
- > Analyser les opérations de préparation et de conditionnement de produits à réaliser.
- > Traduire les prévisions de charge en temps, capacités et moyens de production.
- > Définir et adapter un plan d'action et un calendrier de production en fonction des priorités et des délais de production et des contraintes de la commercialisation.
- > Répartir les opérations de préparation et de conditionnement de produits en fonction du calendrier de production et des capacités des machines.

Technicien/ne de fabrication/ conditionnement

- > Ajuster et adapter le programme de préparation et de conditionnement et les cadences de production en fonction de l'évolution de la disponibilité des produits et des contraintes de la commercialisation.

Évaluer la qualité et la conformité de la mise en œuvre du programme de préparation et de conditionnement

- > Analyser les activités de production à partir des indicateurs de productivité et de qualité définis et du programme de préparation et de conditionnement établi.
- > Analyser la qualité des préparations de produits et des conditionnements et identifier les non conformités.
- > Identifier et expliquer les écarts qualitatifs et quantitatifs entre les opérations réalisées et les opérations prévues.

Conduire les opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau sur les machines

- > Réaliser avec rigueur les différentes opérations d'entretien courant de la machine.
- > Identifier les besoins en entretien et maintenance de premier niveau en fonction du mode d'utilisation de la machine.
- > Mettre en œuvre de manière rigoureuse les consignes en matière de nettoyage de la machine.

Connaissances

Organisation et Gestion de la production

- > Techniques d'ordonnancement - de gestion de la production.
- > Logiciel de GPAO.

Équipements et procédés de préparation et de conditionnement

- > Fonctionnement des équipements de production de l'entreprise.
- > Procédés de préparation et de conditionnement utilisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques à l'entreprise.

Produits, hygiène et qualité

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures hygiène et qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels.

Systèmes d'information

- > Bureautique et logiciels de gestion internes.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Capacité d'organisation.

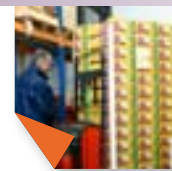
Indications sur les formations existantes

- > Titre Professionnel de technicien/ne supérieur/e en gestion de production.
- > Une expérience de responsable d'unité de préparation et de conditionnement peut permettre d'accéder au métier.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers les métiers de la préparation de produits.



Fiche métier

Opérateur/trice de préparation et de conditionnement



Il peut aussi s'appeler

- > Trieur/euse.
- > Emballeur/euse.
- > Trieur/euse - emballeur/euse.
- > Conditionneur/euse.

Caractéristiques du métier

- > Le métier s'exerce souvent de manière saisonnière, selon une périodicité variable selon les fruits et légumes traités par la station.
- > Une organisation du travail par rotation entre différentes lignes de préparation et de conditionnement est souvent mise en œuvre pour éviter les gestes répétitifs.

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement.

Activités professionnelles

- > Tri, nettoyage et mise en lots des fruits et/ou légumes.
- > Conditionnement des fruits et/ou légumes.
- > Palettisation des lots conditionnés.
- > Nettoyage de la ligne de préparation et de conditionnement.

Fonctions complémentaires

- > Réalisation d'étiquettes sur système informatique.
- > Étiquetage des produits et/ou des contenants.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec les autres opérateurs/trices de conditionnement pour se coordonner.
- > Avec le/la responsable d'unité de préparation et de conditionnement pour les réajustements dans le rythme de travail.

Compétences

Repérer les caractéristiques des fruits et/ou légumes

- > Apprécier la conformité des produits aux consignes données.
- > Détecter les altérations de l'état des fruits et/ou légumes par un contrôle tactile et visuel.
- > Classer les fruits et/ou légumes en différentes catégories en fonction de leur calibre, de leur degré de maturité, de leur couleur,...
- > Identifier et écarter les produits non conformes à tous les stades de la préparation.

Opérateur/trice de préparation et de conditionnement

Réaliser les opérations de préparation, d'emballage et de conditionnement dans le respect des consignes

- > Approvisionner la ligne ou la chaîne de conditionnement avec des produits préalablement triés en respectant les consignes de calibre, de couleur, de degré de maturité,...
- > Réaliser avec dextérité les opérations de préparation (lavage, coupe, tri de certaines parties du produit, mise en lots,...) conformément aux consignes et aux normes qualité dans un temps imparti
- > Positionner les emballages sur les machines ou les aires de conditionnement en fonction du produit à préparer
- > Adapter sa position en fonction des charges à déplacer et des opérations de manipulation à effectuer en veillant à sa sécurité

Mettre en œuvre les consignes en matière d'hygiène et de qualité lors de la manipulation des fruits et/ou légumes

- > Anticiper les risques d'altération des fruits et/ou légumes par une manipulation adaptée
- > Mettre en œuvre les consignes en matière d'hygiène tout au long de son service : port de vêtements de travail appropriés, lavage des mains,...
- > Réaliser les opérations de nettoyage de l'outil et des locaux de préparation et de conditionnement en fin de service
- > Mettre en œuvre les procédures qualité tout au long de son service

Traiter les informations nécessaires à la traçabilité des opérations de préparation et de conditionnement

- > Identifier les informations devant figurer sur les étiquettes des fruits et/ou légumes
- > Utiliser le système d'information de l'entreprise (notamment informatique) pour produire des étiquettes
- > Réaliser l'étiquetage des produits et des contenants en fonction de leur provenance et de leur destination

Connaissances

Qualité, hygiène

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise et leurs principales altérations
- > Techniques de manipulation des fruits et/ou légumes traités dans l'entreprise
- > Consignes en matière d'hygiène et de qualité
- > Principales caractéristiques des cahiers des charges et référentiels à respecter dans l'entreprise en fonction des clients et des produits

Sécurité

- > Gestes et postures pour la manipulation des produits et le port de charges

Comment accéder à ce métier ?

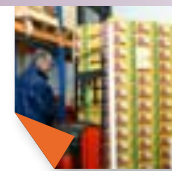
Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Rigueur dans la mise en œuvre des consignes de sécurité, de qualité et d'hygiène dans la durée

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers le métier de responsable d'unité de préparation et de conditionnement



Fiche métier



Opérateur/trice de production

Il peut aussi s'appeler

- > Manutentionnaire.
- > Manutentionnaire réception et expédition.

Caractéristiques du métier

- > L'opérateur/trice de production intervient sur un panel large de fonctions dans une entreprise de petite ou de très petite taille.
- > Son activité se situe à la fois dans la famille « préparation des produits » et dans la famille « logistique ».

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement, exploitations fruitières et légumières et sites des clients (si transport).

Activités professionnelles

- > Réception des produits.
- > Tri des fruits et/ou légumes.
- > Conditionnement des fruits et/ou légumes.
- > Étiquetage des produits et opérations de traçabilité.
- > Gestion des stocks.
- > Préparation de commandes et expédition.
- > Conduite / Livraisons.

Fonctions complémentaires

- > Remplacement temporaire, pour la partie opérationnelle quotidienne, du ou de la responsable de la préparation des produits.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le/la responsable préparation produits, le/la responsable d'unité de préparation et de conditionnement et le service logistique pour l'organisation du travail et pour alerter en cas de difficulté.
- > Avec les différent(e)s opérateurs/trices pour coordonner ses interventions.
- > Avec les producteurs/trices (ramasse) et les clients (livraison).
- > Avec les chauffeurs (expédition).
- > Avec le responsable qualité, pour le suivi de la mise en œuvre de la démarche qualité dans la station de conditionnement.
- > Avec le service commercial, pour le suivi des opérations réalisées en station de conditionnement.

Compétences

Repérer les caractéristiques des fruits et/ou légumes

- > Apprécier la conformité des produits aux consignes données.
- > Détecter les altérations de l'état des fruits et/ou légumes par un contrôle tactile et visuel.
- > Classer les fruits et/ou légumes en différentes catégories en fonction de leur calibre, de leur degré de maturité, de leur couleur,...
- > Identifier et écarter les produits non conformes à tous les stades de la préparation.

Opérateur/trice de production

Réaliser les opérations de préparation, d'emballage et de conditionnement dans le respect des consignes

- > Approvisionner la ligne ou la chaîne de conditionnement avec des produits préalablement triés en respectant les consignes de calibre, de couleur, de degré de maturité,...
- > Réaliser avec dextérité les opérations de préparation (lavage, coupe, tri de certaines parties du produit, mise en lots,...) conformément aux consignes et aux normes qualité dans un temps imparti.
- > Positionner les emballages sur les machines ou les aires de conditionnement en fonction du produit à préparer.
- > Adapter sa position en fonction des charges à déplacer et des opérations de manipulation à effectuer en veillant à sa sécurité.

Mettre en œuvre les procédures de réception en vigueur dans l'entreprise

- > Apprécier les conditions de transport des produits et identifier toute non-conformité.
- > Apprécier la qualité des produits et la conformité de leur étiquetage.
- > Comparer les caractéristiques des produits aux référentiels et cahiers des charges en vigueur.
- > Détecter toute anomalie ou non-conformité des produits contrôlés.

Déplacer et manipuler les produits dans le respect des consignes d'hygiène et de qualité

- > Déplacer et manipuler les produits en respectant les procédures de sécurité des biens et des personnes.
- > Utiliser des engins de manutention et de levage dans le respect des consignes de sécurité.
- > Adapter sa position en fonction des charges à déplacer et des opérations de manipulation à effectuer.
- > Anticiper les risques d'altération des fruits et/ou légumes par une manipulation adaptée.
- > Mettre en œuvre les consignes en matière d'hygiène tout au long de son service : port de vêtements de travail appropriés, lavage des mains,...
- > Réaliser les opérations de nettoyage de l'outil et des locaux de préparation et de conditionnement en fin de service.
- > Mettre en œuvre les procédures qualité tout au long de son service.

Traiter les informations nécessaires à la traçabilité des opérations de préparation et de conditionnement

- > Identifier les informations devant figurer sur les étiquettes des fruits et/ou légumes.
- > Utiliser le système d'information de l'entreprise (notamment informatique) pour produire des étiquettes.
- > Réaliser l'étiquetage des produits et des contenants en fonction de leur provenance et de leur destination.

Mettre en œuvre les procédures et opérations de contrôle en utilisant les outils appropriés

- > Enregistrer les résultats des opérations de contrôle des lots de fruits et/ou légumes à l'aide des outils disponibles.
- > Identifier et renseigner les documents de livraison et de réception.
- > Enregistrer les mouvements de stocks en utilisant différents types d'outils (outils de scannage, outils nécessitant une saisie informatique,...).
- > Utiliser les outils en vigueur pour consulter les mouvements de stocks.
- > Apprécier la conformité des informations figurant sur les documents de réception et d'expédition (bons de livraison, bordereaux de transport, bons de voiture, etc.).

Gérer les stocks

- > Vérifier la quantité et la qualité des produits entrant ou sortant du stock.
- > Choisir les zones de stockage en fonction des caractéristiques des produits.
- > Affecter les produits aux emplacements prévus en respectant les conditions de stockage définies.
- > Identifier et répartir les produits pour optimiser les volumes de rangement.

Préparer les commandes et les expéditions

- > Identifier et analyser les informations indispensables à la préparation des commandes sur le bon de commande.
- > Repérer les produits à expédier dans l'entrepôt à partir de sa connaissance de l'organisation de l'entrepôt.
- > Prélever les produits dans les stocks en respectant les règles de sécurité.
- > Préparer et organiser les palettes en respectant les consignes de sécurité et de lisibilité de la commande préparée (classement selon la charge pondérale des produits, lisibilité des étiquettes,...).
- > Sélectionner les contenants adéquats en fonction de la nature du ou des produits et de la commande en préparation.
- > Emballer et conditionner les produits pour le transport en fonction de leurs caractéristiques et en suivant les normes d'étiquetage et les indications de disposition.
- > Vérifier l'adéquation entre les préparations et certaines exigences clients : types de palettes, nombre de colis...

Réaliser les tournées de ramasse et/ou de livraison

- > Déterminer l'itinéraire le mieux adapté et organiser sa tournée en fonction du lieu d'enlèvement et de livraison, et en fonction des caractéristiques des produits.
- > Estimer le temps nécessaire pour la réalisation de la tournée et en évaluer la faisabilité.
- > Identifier les besoins en conditionnements spécifiques en fonction de la nature des marchandises et du transport à effectuer.
- > Arrimer et caler les marchandises dans le véhicule de façon pertinente.
- > Conduire un véhicule en respectant les règles de sécurité routière.
- > Adopter un style de conduite approprié selon la nature des produits transportés et la charge du véhicule.
- > Ajuster son itinéraire en fonction des aléas de la tournée.
- > Vérifier la conformité du lieu de livraison et l'identité de la personne habilitée à recevoir la livraison.

Connaissances

Qualité, hygiène

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise et leurs principales altérations.
- > Techniques de manipulation des fruits et/ou légumes traités dans l'entreprise.
- > Consignes en matière d'hygiène et de qualité.
- > Principales caractéristiques des cahiers des charges et référentiels à respecter dans l'entreprise en fonction des clients et des produits.

Équipements, méthodes et matériels logistiques

- > Appareils de contrôle et de mesure.
- > Engins de manutention et de levage.
- > Conduite de véhicules de livraison.
- > Technique de gestion des stocks.
- > Procédures de réception et d'expédition.

Opérateur/trice de production

Système d'information

> Informatique (logiciel de gestion de l'entreprise).

Communication

> Technique de communication.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

> Capacité à conduire des engins de manutention et chariots élévateurs.

> Capacité à communiquer efficacement avec différents types d'interlocuteurs dans et hors de l'entreprise.

Indications sur les formations existantes

> Métier accessible par évolution interne.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

> Évolution possible vers tous métiers de l'encadrement de premier niveau, de la logistique à la préparation des produits.





Fiche métier



Spécialiste conservation - affinage

Il peut aussi s'appeler...

- > Mûrisseur/euse / responsable mûrissage.

Caractéristiques du métier

- > Le/la spécialiste conservation - affinage est spécialisé(e) sur un produit (banane, poire, avocat).
- > Il/elle dispose d'une grande autonomie dans l'organisation et la mise en œuvre de ses activités.
- > Il/elle peut être soumis à des astreintes.

Lieux d'exercice

- > Entreprise.

Activités professionnelles

- > Prise en charge des produits à leur arrivée.
- > Programmation des opérations de conservation et d'affinage.
- > Pilotage du processus de conservation et d'affinage.
- > Orientation des produits affinés sur les différents circuits commerciaux.
- > Coordination avec les différents services de l'entreprise, en particulier le service commercial.
- > Réalisation des commandes de consommables liés au matériel de mûrissage / affinage.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le service commercial pour le recueil d'informations sur les besoins des clients et la transmission d'informations sur l'évolution des produits.
- > Avec le service logistique pour les opérations de réception et d'expédition.
- > Avec le prestataire de l'entreprise pour l'entretien du matériel de mûrissage / affinage.
- > Avec le responsable de la préparation des produits pour le suivi de ses activités.

Compétences

Analyser l'état d'un produit à tous les stades du processus de mûrissage ou d'affinage

- > Analyser l'état d'un produit au regard des référentiels en vigueur à tous les stades du processus de mûrissage ou d'affinage.
- > Repérer tous les types d'altérations susceptibles d'affecter un produit au cours du processus de mûrissage ou d'affinage.
- > Diagnostiquer les causes d'une altération du produit en fonction de son stade de mûrissage ou d'affinage.
- > Évaluer la conformité d'un produit aux normes qualité en vigueur dans l'entreprise et procéder aux réajustements nécessaires.

Spécialiste conservation - affinage

Programmer et piloter le processus de conservation ou d'affinage en fonction des besoins des clients

- > Identifier les contraintes de la conservation des produits en fonction de leur état et de la durée prévisionnelle de la conservation.
- > Identifier les étapes de mûrissage ou d'affinage à franchir en fonction de l'état initial du produit et des besoins des clients sur une période donnée.
- > Programmer, planifier et mettre en œuvre les opérations de mûrissage ou d'affinage en fonction des contraintes de commercialisation des produits.
- > Évaluer les résultats des opérations de mûrissage ou d'affinage et les réajuster en fonction des réactions du produit.
- > Évaluer la conformité des opérations de mûrissage d'affinage et de conservation aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'entreprise et procéder aux réajustements nécessaires.

Coordonner ses interventions et collaborer avec différents services de l'entreprise

- > Piloter les opérations de réception et de contrôle qualité à l'arrivée des produits, en lien avec le service logistique et le service qualité.
- > Organiser le déconditionnement et le reconditionnement nécessaires au processus de conservation, de mûrissage ou d'affinage en lien avec le service logistique.
- > Piloter les opérations d'expédition et de contrôle qualité avant le départ des produits en lien avec le service logistique et le service qualité.
- > Identifier les contraintes de commercialisation au travers d'une communication adaptée avec le service commercialisation.

Assurer le bon fonctionnement du matériel de conservation, de mûrissage ou d'affinage

- > Identifier tout dysfonctionnement du matériel de conservation, de mûrissage ou d'affinage.
- > Anticiper les ruptures dans l'approvisionnement des consommables nécessaires au fonctionnement du matériel de mûrissage / affinage.
- > Réaliser ou piloter les opérations d'entretien courant et de réparation de premier niveau du matériel.
- > Formuler toute demande d'intervention auprès du prestataire adéquat en matière d'entretien et de réparation du matériel et suivre la réalisation de l'intervention.

Gérer les stocks

- > Vérifier la quantité et la qualité des produits en stock et des produits entrant ou sortant du stock.
- > Choisir les zones de stockage en fonction des caractéristiques des produits.
- > Affecter les produits aux emplacements prévus en respectant les conditions de stockage définies.
- > Identifier et répartir les produits pour optimiser les volumes de rangement.
- > Organiser le rangement des produits en fonction de l'espace disponible, du plan de stockage, des consignes de rangement et des conditionnements.
- > Protéger les produits en fonction de leur nature et de leur environnement.

Connaissances

Qualité, hygiène

- > Connaissance approfondie des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise : techniques de production agricole, cycle de vie, calibres, maladies,...
- > Consignes et normes en matière d'hygiène et de qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels à respecter dans l'entreprise en fonction des clients et des produits.
- > Processus de mûrissage ou d'affinage du produit travaillé.

Équipements, méthodes et matériels

- > Matériels de conservation, mûrissage et affinage utilisés dans l'entreprise.

Système d'information

- > Informatique (logiciel de gestion de l'entreprise).

Communication

- > Technique de communication.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Connaissance impérative du produit travaillé.

Indications sur les formations existantes

- > Expérience du stockage et de la conservation de produits frais fragiles.
- > Formation technique assurée par le fournisseur de matériel de mûrissage/affinage (saisie et lecture d'informations sur automate).
- > Formation assurée par un mûrisseur / spécialiste conservation - affinage expérimenté.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Gestion d'une équipe « mûrissage » en fonction du nombre de chambres de conservation ou de mûrissage gérées.