



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