



## Fiche métier

# Opérateur/trice logistique



### Il peut aussi s'appeler

- > Magasinier/ère.
- > Préparateur/trice de commandes.
- > Manutentionnaire.
- > Cariste.
- > Réceptionnaire.

### Caractéristiques du métier

#### Lieux d'exercice

- > Entrepôt.
- > Station de conditionnement.

### Activités professionnelles

- > Réception des produits.
- > Déchargement et chargement des produits.
- > Mise en stock.
- > Enregistrement et suivi des mouvements de stocks.
- > Préparation de commandes et expédition.
- > Etiquetage des produits et opérations de traçabilité.
- > Entretien des espaces et matériels logistiques.

### Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le/la responsable préparation produits 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 chauffeurs (expédition).
- > Avec les producteurs de fruits et/ou légumes lors des opérations de réception.

### Compétences

#### 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.

# Opérateur/trice logistique

- > 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,...
- > 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.
- > Organiser le rangement des produits en fonction de l'espace disponible, du plan de stockage, des consignes de rangement et des conditionnements.
- > Effectuer le calage des produits dans leur emplacement de façon homogène.
- > Protéger les produits en fonction de leur nature et de leur environnement.

## 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.
- > Organiser la zone d'expédition.

## Connaissances

### Équipements, méthodes et matériels logistiques

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

### Produits, hygiène et qualité,

- > Caractéristiques des fruits et/ou légumes traités dans 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.

### Système d'information

- > Logiciels de gestion interne.

### Comment accéder à ce métier ?

#### Indications sur les formations existantes

- > BEP logistique apprécié.

### D'un métier à l'autre

#### Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers les métiers de l'encadrement de premier niveau dans le domaine de la logistique.