



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.

