



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.