

4. REFERENTIEL METIER

« Réceptionnaire – Préparateur – Cariste »

Branche professionnelle des commerces de gros

Secteur Alimentaire

1. Réceptionner la marchandise
2. Stocker la marchandise
3. Préparer les commandes

Version du 20/12/04

CARACTERISTIQUES DES ENTREPRISES DONT SONT ISSUS LES TITULAIRES DU GROUPE DE TRAVAIL

« Réceptionnaire – Préparateur – Cariste »
Secteur Alimentaire

Missions principales du métier	Réceptionner les produits alimentaires et les contrôler, stocker les produits dans l'entrepôt et préparer les commandes pour les livreurs				
Autre dénomination du métier	Réceptionnaire préparateur (ou toute autre dénomination comprenant l'un des trois métiers)				
Lieu d'exercice du métier	<i>Point de vente</i>	<i>Entrepôt</i>	<i>Plate-forme</i>	<i>Itinérant</i>	<i>Autre</i>
	10 %	90 %	-	-	-
Matériel utilisé (véhicule notamment)	Chariots élévateurs, gerbeurs, outils informatiques				

REFERENTIEL METIER

« Réceptionnaire – Préparateur – Cariste » Secteur Alimentaire

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE COMMUNS A L'ENSEMBLE DU METIER	
Savoirs	Savoir-faire
<ul style="list-style-type: none"> - La famille des produits frais et les sous familles (Ultra frais, viande, poisson, œufs, légumes, fruits, boissons, autres produits laitiers y compris longue conservation, UHT) - La famille des produits surgelés et sous familles (Fruits, légumes, ovo produits, viande, poisson, pâtisserie, glace, viennoiserie, plats préparés) - Les caractéristiques des produits de chaque sous famille : Fragilité, incompatibilités entre certains produits, calibrage, DLC, DLUO (utilisation optimale) seuils de tolérance des produits en matière de température, aspect, propriété, conditionnement - La provenance de certains produits : viande, poisson, surgelés... - L'étiquetage et les modalités d'étiquetage des produits (étrangers, autres) - Les barèmes de température selon les produits (étrangers, autres) - Le catalogue des produits, marchandises vendus par l'entreprise - Les caractéristiques de la DLUO - Les informations essentielles à vérifier sur une vignette vétérinaire - Les autorisations nécessaires à la conduite des matériels, CACES, autorisation de conduite, licence, permis - L'aptitude médicale à la conduite des matériels - Les caractéristiques des différents matériels - Les consignes de sécurité et de protection des biens et des personnes 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier de visu les qualités d'un produit selon son aspect - Vérifier la conformité de l'étiquetage - Vérifier la lisibilité des étiquettes, des informations importantes - Contrôler les DLC des marchandises, les DLUO - Contrôler la présence des vignettes vétérinaires sur les produits, marchandises - Contrôler la température des chambres froides et signaler tout problème - Identifier les informations essentielles d'une vignette vétérinaire - Identifier les limites de ses compétences et faire appel à quelqu'un d'autre (service achat par exemple) - Effectuer le contrôle des matériels et assurer leur mise en service (niveaux, propreté...) - Identifier tout problème, dysfonctionnement des matériels et rendre compte - Nettoyer les zones, les chambres froides et autres espaces de réception - Identifier le bon état des contenants, palette, roll's, containers... - Appliquer les consignes d'hygiène et les règles de sécurité - Réaliser un inventaire selon les modalités et la fréquence en vigueur dans l'entreprise - Signaler toute anomalie dans le conditionnement des marchandises : colis vide, incomplet, marchandise s'abîmant - Signaler toute anomalie concernant les équipements, matériels, infrastructures et environnement (aération, éclairage) - Vérifier l'état des matériels avant leur utilisation et alerter en cas de dysfonctionnement - Porter les tenues, vêtements adéquats selon le lieu, l'espace de travail

<ul style="list-style-type: none"> - Les caractéristiques en matière de consignes des contenants : roll's, palettes - Les caractéristiques de la chaîne du froid (rupture de la chaîne...) - Les différents types de palettes, les conditionnements spécifiques de certains produits - Les consignes d'hygiène liées à la manipulation de produits alimentaires - L'entreprise, ses activités, son organisation - Le règlement intérieur - Les documents mentionnant les lots à retirer de la vente - Les tenues adéquates selon le lieu, l'espace de travail (chambres froides, extérieur...) - Les connaissances de base, lire, écrire, compter - La législation, en matière de règles et de consignes concernant les marchandises produites (sur la DLC, le reconditionnement des produits...) - La traçabilité des produits à l'aide des outils informatiques - Les logiciels informatiques en vigueur dans l'entreprise - Les procédures et autres démarches: qualité, chargement, déchargement, hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Manipuler les marchandises avec précaution selon leur nature
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

REFERENTIEL METIER

« Réceptionnaire – Préparateur – Cariste » Secteur Alimentaire

DOMAINE D'ACTIVITE : RECEPTIONNER LA MARCHANDISE	
Savoirs	Savoir-faire
<ul style="list-style-type: none"> - Les bons de livraison, la lettre de voiture - Les modalités de renseignement à apporter en cas de litige sur les bons de livraison - La liste des réceptions attendues, le planning des livraisons selon l'organisation en vigueur dans l'entreprise - Les modalités de déchargement des camions en vigueur dans l'entreprise - L'organisation des livraisons fournisseurs en vigueur dans l'entreprise - Les créneaux de réception de l'entreprise - Les bons de mouvements des contenants, palette, container, roll's... - Les différents quais ou zones de réception selon la nature de la marchandise - L'organisation de l'entrepôt, les adresses des marchandises, les places disponibles... - Les modalités en matière de reprise de marchandise par un fournisseur 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la température à l'intérieur du camion - Contrôler la température à cœur de la marchandise - Contrôler quantitativement les marchandises à l'aide du bon de livraison - Contrôler l'adéquation entre la provenance des marchandises et les commandes de l'entreprise - Rendre compte à son responsable, au service achat lors d'un problème de provenance - Décharger les marchandises en utilisant les matériels adéquats et dans le respect des consignes d'hygiène et de sécurité - Noter les réserves en cas de litige sur un bon de livraison, une lettre de voiture - Refuser la marchandise et rendre compte en interne (service qualité) et auprès des autres services concernés - Contrôler l'adéquation entre la DLC des produits et celle mentionnée sur le bon de livraison - Mentionner la DLC sur le bon de livraison si elle n'y figure pas - Définir les plages de livraison des fournisseurs selon les modalités en vigueur - Evaluer la pertinence d'accepter une livraison extraordinaire selon la marchandise, et la possibilité de la prendre en charge - Saisir les marchandises réceptionnées si nécessaire - Identifier le type de palette et les stocker ou pas selon les possibilités de l'entreprise - Contrôler le poids brut des marchandises livrées - Evaluer le poids net des marchandises livrées

	<ul style="list-style-type: none"> - Renseigner le bon de transport, le bon de "mouvement" de palettes sur l'état des contenants - Déplacer les marchandises, après contrôle, dans les zones adéquates et selon les besoins - Entretenir une bonne relation avec un chauffeur notamment en situation problématique - Identifier la destination des marchandises, réserve, préparation - Effectuer un retour marchandise auprès d'un fournisseur - Vérifier si les lots signalés impropres à la vente ont été réceptionnés et prévoir leur isolement si nécessaire - Vérifier si des lots impropres à la vente ont été distribués aux clients et avertir le responsable, service achat, qualité
<p>Résultats : Des marchandises contrôlées quantitativement Un contrôle qualitatif des marchandises effectué correctement Des réserves mentionnées correctement sur les différents documents Des marchandises mises en transit de façon pertinente Une bonne gestion des contenants notamment des palettes consignées Une zone de réception propre et nettoyée</p>	

REFERENTIEL METIER

« Réceptionnaire – Préparateur – Cariste » Secteur Alimentaire

DOMAINE D'ACTIVITE : STOCKER LA MARCHANDISE	
Savoirs	Savoir-faire
<ul style="list-style-type: none"> - Les caractéristiques des différentes palettes (standard, anglaise et autres) - Les différents types de matériels, caractéristiques et performances (gerbeur, chariot élévateur ...) - Les consignes en matière d'emplacement des marchandises communiquées par le réceptionnaire - La ou les sociétés de maintenance, prestataires, leur contrat, leurs coordonnées - Les emplacements spécifiques pour les marchandises retournées, la casse de la journée, marchandise bloquée par les services vétérinaires... - Les modalités en matière de destruction de marchandises et les renseignements à fournir - Les conditionnements spécifiques de certains produits (colis x 2) 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser un gerbeur - Utiliser un chariot élévateur - Identifier la possibilité de "gerber" les marchandises - Veiller à la rotation des stocks lors du stockage des marchandises - Disposer la marchandise à l'adresse indiquée - Valider l'emplacement de la marchandise, et proposer une autre adresse (produit similaire, modalités de stockage) - Respecter scrupuleusement les conditions de chargement des racks - Effectuer le dégroupage des marchandises - Disposer correctement les palettes dans leur emplacement - Vérifier la stabilité d'une palette gerbée, vérifier l'état de la palette - Signaler les éventuels écarts de stocks - Signaler les marchandises à sortir en priorité notamment par rapport à des DLC courtes - Décider de faire intervenir une société de maintenance, un prestataire en cas d'avarie sur un équipement, du matériel - Isoler rapidement les marchandises spécifiques (casse, saisie, retour...) dans les emplacements prévus - Préparer la destruction des marchandises et fournir les informations nécessaires
<p>Résultats : Des marchandises stockées au bon emplacement, étiquetage visible, disposées correctement dans leur emplacement Une zone, un espace de stockage nettoyé et propre Des matériels et équipements en bon état de marche Une bonne rotation des marchandises</p>	

REFERENTIEL METIER

« Réceptionnaire – Préparateur – Cariste » Secteur interindustriel

DOMAINE D'ACTIVITE : PREPARER LES COMMANDES	
Savoirs	Savoir-faire
<ul style="list-style-type: none"> - L'emplacement, les adresses des marchandises - Les conditionnements des marchandises - Les caractéristiques d'un bon de préparation - Les règles de base en matière de préparation d'une palette, d'un roll's... - Les modalités de préparation en vigueur dans l'entreprise, cheminement de la préparation avec spécification des adresses - Les caractéristiques des principaux clients (spécificités, demandes particulières, ...) - Les consignes en matière de conditionnement des palettes, roll's selon les informations communiquées par le client, le chauffeur et validées par le responsable - Le planning de tournées quotidiennes - L'ordre des clients livrés par tournée - Les modalités pour filmer une palette selon la nature du produit - Les informations à mentionner sur les palettes, roll's de la préparation - Les zones, emplacements où la préparation achevée est mise à disposition - Les bandes de garantie et leur utilisation - Les différents transporteurs, leurs caractéristiques, leurs coordonnées (éventuellement) 	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser et comprendre les informations figurant sur un bon de préparation - Disposer les marchandises sur une palette en mettant les produits pondéraux en bas - Constituer une palette ou roll's en respectant la lisibilité des étiquettes - Suivre le cheminement prescrit afin de constituer sa palette, ou autre (retirer les produits à l'emplacement désigné) - Utiliser les contenants adéquats : palette, 1/2 palette, roll's selon les spécificités des clients, chauffeur - Trier les bons de livraison selon l'ordre prévu des clients à livrer - Contrôler que les marchandises préparées correspondent au bon de préparation - Contrôler le poids des marchandises à poids variable lors de la préparation - Filmer une palette, un roll's - Apposer les informations utiles concernant la température sur certains produits - Apposer les informations utiles sur la palette, le roll's - Disposer la préparation achevée dans la zone, l'emplacement approprié - Apposer les bandes de garantie sur les colis selon la destination des marchandises - Transmettre à la demande du transporteur (ou autres) des informations sur la nature, les quantités de marchandises à enlever - Valider les informations sur les documents : bon de voiture, bon de livraison et les signer - Respecter les indications de disposition, le sens des colis - Identifier toute anomalie en matière de stock

<ul style="list-style-type: none"> - Les conditionnements spécifiques de certains produits (colis x 2) 	
<p>Résultats : Une commande préparée conformément aux mentions apportées sur le bon de préparation quantitativement, qualitativement Une palette ou autre contenant conditionné correctement, les produits lourds en bas, les étiquettes lisibles Toute anomalie ou erreur signalée tant en matière de stock que de produit Une zone, un espace propre et nettoyé</p>	