



Fiche métier



Contrôleur/leuse qualité produits

Il peut aussi s'appeler

- > Agréeur/euse.
- > Réceptionnaire / agréeur/euse.
- > Responsable apports.

Caractéristiques du métier

- > Le contrôleur/leuse qualité produits peut intervenir à la fois lors de la réception des produits, lors de leur conditionnement et de leur expédition.

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement.

Activités professionnelles

- > Réception des produits et émission de réserves ou formulation de refus éventuels.
- > Contrôle qualité des produits : état sanitaire, calibre, degré de maturité, conformité au référentiel,...
- > Mesure du potentiel de fabrication des lots.
- > Entretien des appareils de contrôle et de mesure.
- > Suivi de l'évolution des référentiels, cahiers des charges et de la réglementation.
- > Mise en stock des produits.
- > Suivi de l'évolution de la qualité des produits lors des opérations de conditionnement et au cours de la période de stockage.
- > Enregistrement et transmission des informations nécessaires au calcul des facturations en direction des producteurs de fruits et/ou légumes.
- > Enregistrement des informations permettant de suivre la traçabilité du produit (parcelles agricoles, etc.).

Fonctions complémentaires

- > Chargement / déchargement des fruits et/ou légumes, notamment à l'aide d'engins de manutention et de levage.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le/la responsable qualité pour l'organisation des contrôles et le suivi de l'évolution des cahiers des charges et de la réglementation.
- > Avec le/la responsable préparation produits et le service logistique pour la prise d'informations et pour alerter en cas de difficulté.
- > Avec le service achats pour informer sur la qualité des produits reçus, les émissions de réserves ou les refus de produits.
- > Avec les producteurs de fruits et légumes pour signaler d'éventuelles anomalies constatées sur les produits reçus ou constater la conformité de la livraison.
- > Avec le service commercial pour transmettre des informations sur l'évolution des stocks.

Compétences

Évaluer la qualité des fruits et/ou légumes

- > Évaluer la qualité des produits par un contrôle visuel, olfactif, gustatif et par le toucher.
- > Utiliser les appareils de contrôle et de mesure (calibreuse, réfractomètre, pénétromètre, thermomètre, bascule,...).
- > Comparer les caractéristiques des produits aux référentiels et cahiers des charges en vigueur.
- > Détecter et évaluer toute anomalie ou non-conformité des produits contrôlés.
- > Enregistrer les résultats des opérations de contrôle à l'aide des outils disponibles.

Mettre en œuvre les procédures de réception en vigueur dans l'entreprise

- > Réaliser un contrôle quantitatif à l'arrivée des produits.
- > Apprécier les conditions de transport des produits et identifier toute non-conformité.
- > Mettre en œuvre les opérations de déchargement des produits en utilisant des matériels de manutention.
- > Identifier et renseigner les documents de livraison et de réception.
- > Transmettre les informations relatives à la réception aux services concernés.

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,...
- > Mettre en œuvre les procédures qualité tout au long de son service.

Communiquer avec différents types d'interlocuteurs et expliquer les résultats des opérations d'agrèage

- > Informer les producteurs de fruits et légumes et/ou le service achats des résultats des opérations d'agrèage réalisées.
- > Expliquer les raisons des rejets de produits et des émissions de réserves et les points sur lesquels portent les non conformités constatées en ayant le souci du maintien de la relation commerciale avec les producteurs de fruits et légumes.

Gérer les stocks

- > Vérifier la quantité et la qualité des produits en stock et 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.
- > Protéger les produits en fonction de leur nature et de leur environnement.

Conduire une veille réglementaire et professionnelle permettant de suivre l'évolution des référentiels, cahiers des charges et de la réglementation

contrôleur/euse qualité produits

Connaissances

Qualité, hygiène

- > Connaissance approfondie des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise : techniques de production agricole, cycle de vie, calibres, maladies,...
- > Consignes en matière d'hygiène et de qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels à respecter dans l'entreprise en fonction des clients et des produits.
- > Techniques et instruments de contrôle, de mesure et de calibrage des fruits et/ou légumes.

Équipements, méthodes et matériels

- > Engins de manutention et de levage.
- > Procédures de réception et d'expédition.

Système d'information

- > Informatique (logiciel de gestion de l'entreprise).

Communication

- > Technique de communication.
- > Technique de négociation.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Connaissance des produits (fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise).
- > Aisance relationnelle et capacité à traiter des relations humaines dans un contexte difficile.
- > Rigueur / objectivité / impartialité.

Indications sur les formations existantes

- > Un diplôme dans le domaine agricole ou dans le domaine de la qualité peut être apprécié ainsi qu'une expérience dans la production agricole.
- > Métier accessible par évolution interne.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers le métier d'animateur/trice qualité.