



Fiche métier



Responsable d'unité de préparation conditionnement

Il peut aussi s'appeler

- > Chef d'équipe.
- > Chef de secteur.
- > Chef d'atelier.

Caractéristiques du métier

- > Le métier de responsable d'unité de préparation / conditionnement s'exerce au sein d'une station de conditionnement comportant plusieurs lignes de conditionnement ou de préparation des produits.

Activités professionnelles

- > Organisation des opérations de préparation et de conditionnement sur plusieurs lignes : affectation de la ressource, réalisation d'arbitrages en fonction des besoins des différentes lignes, planification des tâches,...
- > Supervision et réajustement des opérations de préparation et de conditionnement sur les lignes (contrôle du respect du cahier des charges, du respect des règles QHSE, réajustements dans l'organisation du travail en fonction des besoins,...).
- > Échanges d'information avec le service commercial en vue d'arbitrer entre les commandes et d'établir les priorités.
- > Accueil et intégration des nouveaux membres du personnel et des intérimaires.
- > Calcul et suivi des résultats du traitement (calibres, déchets,...).
- > Alerte en cas de dysfonctionnement matériel.
- > Supervision de l'entretien et du nettoyage des lignes.
- > Transmission d'informations écrites et orales au responsable de la préparation des produits sur les préparations de commandes, le bilan qualitatif et quantitatif des opérations réalisées sur les lignes.

Fonctions complémentaires

- > Formation des opérateurs sur la ligne.
- > Maintenance de premier niveau des matériels de préparation et de conditionnement.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le responsable de la préparation des produits pour les opérations de conditionnement et de préparation à prévoir et les résultats des opérations de conditionnement.
- > Avec le service commercial pour le suivi des exigences clients, les prévisions d'activité et les opérations et spécifications particulières et les échanges d'information sur les préparations de commandes.
- > Avec les équipes chargées du conditionnement pour le suivi des opérations réalisées.
- > Avec le service qualité pour le suivi des cahiers des charges et des résultats des opérations de préparation et de conditionnement des produits.
- > Avec les équipes chargées de la conduite des machines pour la préparation et la programmation de la / des machine(s).

- > Avec le service maintenance, pour les dysfonctionnements des machines.
- > Avec le service logistique/transport pour la planification des expéditions.

Compétences

Organiser les activités des équipes de préparation et de conditionnement sur différentes lignes

- > Anticiper les besoins en ressources humaines en fonction du rythme et de la nature des opérations de préparation et de conditionnement à réaliser sur les lignes.
- > Affecter les ressources aux différentes lignes en fonction des besoins.
- > Identifier et mettre en œuvre les réajustements nécessaires en fonction de l'état d'avancement des opérations de préparation et de conditionnement sur les différentes lignes.

Animer les équipes de préparation et de conditionnement

- > Donner des directives sur les opérations de préparation et de conditionnement des produits à réaliser.
- > Transmettre des informations aux équipes des différentes lignes.
- > Réaliser des arbitrages lors des conflits et s'assurer du respect des règles par le personnel.

Mesurer les résultats des opérations de préparation et de conditionnement

- > Calculer les quantités de produits obtenues par calibre ou par type de conditionnement sur la ligne.
- > Évaluer le poids des produits écartés pour non-conformité et des déchets.
- > Synthétiser les résultats des opérations de préparation et de conditionnement et les transmettre en vue de l'émission des factures.
- > Apprécier la conformité des opérations réalisées aux procédures d'hygiène et de qualité en vigueur dans l'entreprise.
- > Évaluer la conformité de l'étiquetage des produits.
- > Évaluer la productivité des différentes lignes de conditionnement et suivre les cadences de production.

Accueillir et former les opérateurs de la station de conditionnement sur les différentes lignes

- > Accueillir les nouveaux membres du personnel et leur présenter les différentes lignes et leur fonctionnement.
- > Transmettre aux nouveaux membres du personnel les compétences nécessaires pour la conduite des activités qui leur sont confiées.
- > Apprécier le travail réalisé par les opérateurs de préparation et de conditionnement.
- > Mener des entretiens et donner des objectifs de progression.

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.

Coordonner ses interventions avec différents services de l'entrepôt ou de la station de conditionnement et avec le service commercial

- > Transmettre et expliquer au service commercial les résultats et les aléas des opérations de préparation et de conditionnement.
- > Réaliser des arbitrages sur les commandes à prioriser en cas de difficulté en lien avec le service commercial.

Responsable d'unité de préparation conditionnement

- > Transmettre au responsable de la préparation des produits les informations lui permettant de suivre les résultats quantitatifs et qualitatifs des opérations réalisées sur les lignes.

Connaissances

Équipements et procédés de préparation et de conditionnement

- > Équipements de la ligne de préparation et de conditionnement.
- > Procédés de préparation et de conditionnement utilisés sur la ligne.
- > Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques à la ligne.
- > Techniques d'organisation.
- > Techniques de maintenance de premier niveau.

Produits, hygiène et qualité

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures hygiène et qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels.

Gestion des ressources humaines

- > Technique d'organisation du travail.
- > Techniques d'animation d'équipe.
- > Techniques de formation / transmission des compétences.

Systèmes d'information

- > Bureautique et logiciels de gestion internes.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Rigueur dans le suivi et le contrôle des opérations de préparation et de conditionnement des fruits et/ou légumes.
- > Capacité d'organisation / méthode dans l'organisation du travail.
- > Capacité à prendre du recul et à réaliser des arbitrages.
- > Capacité à animer une équipe.

Indications sur les formations existantes

- > Métier accessible par évolution interne.
- > Bac professionnel agroéquipements.
- > CAPA option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agro-alimentaire (OCMAA).
- > CAP Conduite de systèmes industriels option Agroalimentaire.
- > Titre Professionnel Conducteur(trice) d'installations et de machines automatisées.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers le métier de responsable de la préparation des produits.