



Fiche métier



Spécialiste conservation - affinage

Il peut aussi s'appeler...

- > Mûrisseur/euse / responsable mûrissage.

Caractéristiques du métier

- > Le/la spécialiste conservation - affinage est spécialisé(e) sur un produit (banane, poire, avocat).
- > Il/elle dispose d'une grande autonomie dans l'organisation et la mise en œuvre de ses activités.
- > Il/elle peut être soumis à des astreintes.

Lieux d'exercice

- > Entreprise.

Activités professionnelles

- > Prise en charge des produits à leur arrivée.
- > Programmation des opérations de conservation et d'affinage.
- > Pilotage du processus de conservation et d'affinage.
- > Orientation des produits affinés sur les différents circuits commerciaux.
- > Coordination avec les différents services de l'entreprise, en particulier le service commercial.
- > Réalisation des commandes de consommables liés au matériel de mûrissage / affinage.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le service commercial pour le recueil d'informations sur les besoins des clients et la transmission d'informations sur l'évolution des produits.
- > Avec le service logistique pour les opérations de réception et d'expédition.
- > Avec le prestataire de l'entreprise pour l'entretien du matériel de mûrissage / affinage.
- > Avec le responsable de la préparation des produits pour le suivi de ses activités.

Compétences

Analyser l'état d'un produit à tous les stades du processus de mûrissage ou d'affinage

- > Analyser l'état d'un produit au regard des référentiels en vigueur à tous les stades du processus de mûrissage ou d'affinage.
- > Repérer tous les types d'altérations susceptibles d'affecter un produit au cours du processus de mûrissage ou d'affinage.
- > Diagnostiquer les causes d'une altération du produit en fonction de son stade de mûrissage ou d'affinage.
- > Évaluer la conformité d'un produit aux normes qualité en vigueur dans l'entreprise et procéder aux réajustements nécessaires.

Spécialiste conservation - affinage

Programmer et piloter le processus de conservation ou d'affinage en fonction des besoins des clients

- > Identifier les contraintes de la conservation des produits en fonction de leur état et de la durée prévisionnelle de la conservation.
- > Identifier les étapes de mûrissage ou d'affinage à franchir en fonction de l'état initial du produit et des besoins des clients sur une période donnée.
- > Programmer, planifier et mettre en œuvre les opérations de mûrissage ou d'affinage en fonction des contraintes de commercialisation des produits.
- > Évaluer les résultats des opérations de mûrissage ou d'affinage et les réajuster en fonction des réactions du produit.
- > Évaluer la conformité des opérations de mûrissage d'affinage et de conservation aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'entreprise et procéder aux réajustements nécessaires.

Coordonner ses interventions et collaborer avec différents services de l'entreprise

- > Piloter les opérations de réception et de contrôle qualité à l'arrivée des produits, en lien avec le service logistique et le service qualité.
- > Organiser le déconditionnement et le reconditionnement nécessaires au processus de conservation, de mûrissage ou d'affinage en lien avec le service logistique.
- > Piloter les opérations d'expédition et de contrôle qualité avant le départ des produits en lien avec le service logistique et le service qualité.
- > Identifier les contraintes de commercialisation au travers d'une communication adaptée avec le service commercialisation.

Assurer le bon fonctionnement du matériel de conservation, de mûrissage ou d'affinage

- > Identifier tout dysfonctionnement du matériel de conservation, de mûrissage ou d'affinage.
- > Anticiper les ruptures dans l'approvisionnement des consommables nécessaires au fonctionnement du matériel de mûrissage / affinage.
- > Réaliser ou piloter les opérations d'entretien courant et de réparation de premier niveau du matériel.
- > Formuler toute demande d'intervention auprès du prestataire adéquat en matière d'entretien et de réparation du matériel et suivre la réalisation de l'intervention.

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.

Connaissances

Qualité, hygiène

- > Connaissance approfondie des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise : techniques de production agricole, cycle de vie, calibres, maladies,...
- > Consignes et normes en matière d'hygiène et de qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels à respecter dans l'entreprise en fonction des clients et des produits.
- > Processus de mûrissage ou d'affinage du produit travaillé.

Équipements, méthodes et matériels

- > Matériels de conservation, mûrissage et affinage utilisés dans l'entreprise.

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

- > Connaissance impérative du produit travaillé.

Indications sur les formations existantes

- > Expérience du stockage et de la conservation de produits frais fragiles.
- > Formation technique assurée par le fournisseur de matériel de mûrissage/affinage (saisie et lecture d'informations sur automate).
- > Formation assurée par un mûrisseur / spécialiste conservation - affinage expérimenté.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Gestion d'une équipe « mûrissage » en fonction du nombre de chambres de conservation ou de mûrissage gérées.