



Fiche métier

Contrôleur(se) qualité produits

→ IL PEUT AUSSI S'APPELER

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

→ CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Le contrôleur/euse 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.

→ 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.

→ ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

→ COMPÉTENCES**→ 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.



OUTILS PRO RH

- ▶ [38 modules de formation](#) combinables pour constituer des parcours personnalisés

L'entretien professionnel

- ▶ [Guide pour le manager](#)
 - ▶ [Guide pour le salarié](#)
 - ▶ [Grille d'informations](#) (à renseigner avant l'entretien pour chaque salarié)
 - ▶ [Grille d'entretien](#) (pour conduire l'entretien)
 - ▶ [Compte-rendu du bilan récapitulatif des 6 ans](#)
-
- ▶ [Le guide du tuteur personnalisable](#)
 - ▶ Guide '[Recruter et former à plusieurs](#)'