



Fiche métier

Responsable de la préparation des produits

→ IL PEUT AUSSI S'APPELER

- ▶ Chef/responsable de station de conditionnement.
- ▶ Chef d'entrepôt.

→ CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Le/la responsable de la préparation des produits exerce ses activités au sein d'une station de conditionnement ou d'un entrepôt. Le métier nécessite une coordination régulière avec différents services de l'entreprise, le/la responsable de la préparation des produits assurant l'interface entre le service commercial, la station de conditionnement, le service logistique et les prestataires de service, ainsi qu'une collaboration avec les producteurs, le/la responsable de la préparation des produits étant parfois chargé du planning des apports. Dans les entreprises de grande taille, le responsable de la préparation des produits a un rôle important de coordination avec le service commercial : acceptation des commandes, information du service commercial sur les capacités de fabrication, sur les stocks à vendre... En fonction de la taille de l'entreprise et des choix effectués quant à son organisation, le/la responsable de la préparation des produits peut être chargé de la gestion de l'ensemble des équipes situées dans l'entrepôt ou la station de conditionnement, y compris les équipes logistiques.

Lieux d'exercice

- ▶ Station de conditionnement ou entrepôt.

→ FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

- ▶ Recrutement et affectation du personnel opérationnel.
- ▶ Planification des apports.
- ▶ En expédition : supervision du positionnement des colis sur le quai.
- ▶ Mise en place des procédures de réception et d'expédition.
- ▶ Supervision de la réception des produits.

→ RELATIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS FRÉQUENTES

- ▶ Avec le service commercial pour la planification des opérations, le suivi des opérations commerciales spécifiques (notamment promotions), le suivi des contraintes clients ainsi que des cahiers des charges, les ajustements à prévoir dans les quantités et les qualités de produits à préparer.
- ▶ Avec le service logistique ou avec les chauffeurs et transporteurs pour le suivi des arrivées de produits et des opérations d'expédition.
- ▶ Avec le service qualité pour l'élaboration des prévisions de potentiel de fabrication, le suivi de la conformité des opérations réalisées, le suivi de la rentabilité des opérations et l'évaluation des performances qualitatives des équipes.
- ▶ Avec les responsables d'unités de préparation et de conditionnement pour le suivi des opérations de conditionnement.
- ▶ Avec le service logistique pour l'organisation ou le suivi des opérations de réception, de préparation de commandes et d'expédition.
- ▶ Avec le service ou le prestataire maintenance pour l'entretien et la réparation des matériels de conditionnement et logistiques.
- ▶ Avec les producteurs de fruits et/ou légumes et/ou le service achats pour échanger des informations sur les apports et les anticiper et pour communiquer sur les résultats des opérations de tri et les justifier.
- ▶ Avec les fournisseurs d'emballages pour le suivi des approvisionnements et de l'adaptation des produits livrés aux contraintes des machines.

→ ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES**→ COMPÉTENCES**

→ CONNAISSANCES

Procédés et équipements de préparation et de conditionnement

- ▶ Équipements de préparation et de conditionnement.
- ▶ Procédés de préparation et de conditionnement utilisés dans l'entreprise.
- ▶ Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques aux équipements utilisés par l'entreprise.
- ▶ Techniques de planification et de programmation de production.

Gestion de production

- ▶ Calcul des coûts de revient.
- ▶ Évaluation de la performance productive d'une équipe.
- ▶ Choix d'indicateurs qualité.
- ▶ Gestion de projet (dans le cas de refonte de l'organisation (changement de matériel, informatisation de la station...)).

Produits, hygiène et qualité

- ▶ Connaissance approfondie des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise : techniques de production agricole, cycle de vie, calibres, maladies,...
- ▶ Cahiers des charges et référentiels clients et fournisseurs.
- ▶ Règles et procédures hygiène et qualité.

Gestion des ressources humaines

- ▶ Technique d'organisation du travail.
- ▶ Techniques d'animation d'équipe.
- ▶ Management, principes et application.
- ▶ Techniques de formation / transmission des compétences.
- ▶ Droit du travail.

Systèmes d'information

- ▶ Bureautique et logiciels de gestion internes.

Communication

- ▶ Techniques de communication.
- ▶ Techniques d'achat et de négociation fournisseurs.

→ COMMENT ACCÉDER À CE MÉTIER ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- ▶ Capacité de prise de recul face à des situations complexes.
- ▶ Capacité de prise de décision rapide.
- ▶ Capacité d'investissement personnel.
- ▶ Capacité relationnelle - à réaliser des arbitrages.

Indications sur les formations existantes

- ▶ Expérience dans la station de conditionnement indispensable.
- ▶ Diplôme d'études supérieures dans le domaine de la production industrielle.
- ▶ BTSA [option industries agroalimentaires spécialité industrie alimentaire](#).

→ FORMATIONS LIÉES AU MÉTIER

- ▶ [Dispositif compétences clés dans les métiers de la logistique](#)

Des modules de formation combinables pour constituer des parcours personnalisés :

- ▶ [N°1 Connaissance de la filière des fruits et légumes et du métier d'expéditeur](#)
- ▶ [N°2 Connaissance des produits commercialisés par l'entreprise](#)
- ▶ [N°3 Les règles de commercialisation des fruits et légumes](#)
- ▶ [N°4 Les systèmes d'agrèage et de contrôle qualité](#)
- ▶ [N°5 Le processus réception agrèage](#)
- ▶ [N°6 Stockage des fruits a pépins et maintien de la qualité](#)
- ▶ [N°7 Hygiène et sécurité des aliments](#)
- ▶ [N°8 Traçabilité](#)
- ▶ [N°9 Démarches qualité et certification](#)
- ▶ [N°10 La compétitivité et l'approche processus](#)
- ▶ [N°11 Processus préparation et conditionnement](#)
- ▶ [N°12 Amélioration continue ? revue direction démarches de progrès](#)
- ▶ [N°13 Management des ressources](#)
- ▶ [N°14 Sécurité et ergonomie](#)
- ▶ [N°15 Ordonnancement](#)
- ▶ [N°16 Coûts de stockage et méthodes de suivi des consommations](#)
- ▶ [N°17 Tableaux de bord et coûts de revient](#)
- ▶ [N°18 Maintenance](#)
- ▶ [N°19 Veille réglementaire technique et technologique](#)
- ▶ [N°20 Processus vente par téléphone](#)
- ▶ [N°22 Analyse du marché et des phénomènes conjoncturels](#)

→ D'UN MÉTIER À L'AUTRE

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- ▶ Évolution possible vers la gestion d'ateliers plus complexes (mise en place d'un atelier 4ème gamme par exemple).
- ▶ Évolution possible vers le métier de responsable de centre de profit si formation complémentaire sur les contraintes légales et financières.



OUTILS PRO RH

- ▶ Guide de l'entretien de recrutement [en ligne](#) / [formulaire imprimé](#)
- ▶ [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'](#)