



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.

→ 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.

→ ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

→ COMPÉTENCES

→ 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.

Systemes 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.

Titres professionnels

- ▶ [Titre Professionnel Conducteur\(trice\) d'installations et de machines automatisées.](#)

Diplomes Education Nationale

- ▶ [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.](#)

→ 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°6 Stockage des fruits à 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°14 Sécurité et ergonomie](#)
- ▶ [N°15 Ordonnement](#)
- ▶ [N°17 Tableaux de bord et couts de revient](#)
- ▶ [N°20 Processus vente par téléphone](#)
- ▶ [N°21 Connaissance des clients et de leurs métiers](#)
- ▶ [N°23 Connaissance de l'organisation et des moyens logistiques de l'entreprise](#)
- ▶ [N°24 Processus de vente et prospection terrain](#)
- ▶ [N°25 Gestion commerciale \(gestion des encours\)](#)
- ▶ [N°26 Techniques de collecte et analyse de l'information](#)
- ▶ [N°32 Droit du travail, les règles à respecter](#)
- ▶ [N°35 Connaissance et utilisation des équipements de conditionnement de l'entreprise \(avec points de sécurité et maintenance de premier niveau\)](#)
- ▶ [N°36 Le management de proximité](#)
- ▶ [N°37 Accueil des nouveaux salariés et saisonniers](#)
- ▶ [N°38 Processus de stockage et de conservation](#)

→ 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.



OUTILS PRO RH

- ▶ D'opérateur de préparation et de conditionnement à coordonnateur de ligne de préparation et de conditionnement : [outil passerelle](#)
- ▶ [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'](#)