



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.

→ 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.

→ 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 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.

Equipements, 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.



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)
- ▶ [Grille d'informations pré remplie pour le métier d'opérateur logistique](#)
- ▶ [Grille d'informations pré remplie pour le métier de vendeur itinérant](#)
- ▶ [Compte-rendu du bilan récapitulatif des 6 ans](#)

- ▶ [Le guide du tuteur personnalisable](#)
- ▶ Guide '[Recruter et former à plusieurs](#)'