

CAILLE

Accrochage - conditionnement - découpe

CARACTÉRISTIQUES DES ACTIVITÉS

Le marché de la caille est, contrairement aux autres productions avicoles, essentiellement de type saisonnier et ne concerne que quelques entreprises en France. La demande s'exprime à Pâques, mais surtout pour les fêtes de fin d'année. Cette caractéristique implique l'emploi massif de personnels saisonniers, particulièrement sur le mois de décembre. La durée d'activité varie de 6 à 4 semaines environ, en raison de la montée en charge courant décembre.

Cette main d'œuvre temporaire est majoritairement affectée aux tâches suivantes :

- l'accrochage : les cailles vivantes, sont sorties des cages et accrochées par les pattes à la chaîne d'abattage.
- le conditionnement en barquette, suivi du filmage des barquettes et de l'étiquetage, puis de la palettisation.

Dans certaines entreprises, des saisonniers pourront être employés, en complément du personnel titulaire :

- à la préparation des cailles farcies ou désossées,
- à la découpe des cailles déclassées.

L'abattage proprement dit est automatisé : les cailles insensibilisées par un choc électrique, sont saignées, puis plumées et rincées en machine.

Le personnel, majoritairement constitué de titulaires, intervient pour la saignée (coupe sous la langue), le contrôle de l'éviscération, la coupe des bouts d'ailes, la finition du plumage.

En conséquence, les emplois saisonniers qui seront retenus dans le présent document, sont ceux de l'accrochage et du conditionnement / étiquetage.

Le poste de découpe fera aussi l'objet d'une attention particulière.

ACCROCHAGE DES CAILLES

Les cailles arrivent "en vif" dans des cages. Les accrocheurs travaillent en équipe. Un "dépilleur" prépare les piles de cages ; chaque accrocheur positionne une cage à sa hauteur, saisit les cailles et les accroche à la chaîne par les pattes. Le rythme de travail est élevé et imposé par la ligne.

Il est nécessaire d'acquérir un "coup de main" relativement com-

plexe pour saisir la caille, attraper les pattes aux jointures et les positionner dans les crochets. La manipulation ne doit pas provoquer d'hématome (qui entraînerait le déclassement) ; elle doit se faire sans brutalité.

Les conditions de travail sont difficiles : vol de duvet et de plumes, fientes etc... ; la manipulation des cages et le rythme de travail

imposé par la chaîne sont éprouvants. La coopération au sein de l'équipe est indispensable. Les accrocheurs doivent travailler en rotation assurant successivement tous les postes de la chaîne, du bout à la fin de la ligne : la bonne entente entre les accrocheurs est une condition indispensable de l'efficacité.

CONDITIONNEMENT

Concernant les cailles "nature" (non farcies), le travail consiste à emballer les cailles plumées et éviscérées en barquettes. Les barquettes sont ensuite filmées et étiquetées. Les critères de qualité du travail sont les suivants :

- contrôle de la qualité de la caille : doivent être déclassées les cailles portant des traces d'hématomes ; les cailles rachitiques ou présentant des signes de maladie sont saisies
- vérification de l'absence totale de viscères
- parage soigné de la barquette, pattes cachées, symétrie du positionnement.
- contrôle du poids de la barquette.
- contrôle de la qualité du filmage.

A l'étiquetage, il est impératif de compter sans erreur, de vérifier le bon numéro de la commande, de changer sans erreur d'étiquette à chaque commande, de vérifier la composition des palettes : ce poste exige beaucoup d'attention et de vigilance. Il ne peut être confié qu'à des employé(e)s sachant parfaitement compter.

Pour l'ensemble de ces postes, le respect des règles d'hygiène exigées dans la fabrication de produits alimentaires, est impératif : port du masque et de la charlotte, des gants, blouse et tablier. Les mains doivent être régulièrement désinfectées. Le port de bijoux est interdit.

Concernant les cailles farcies un

apprentissage spécifique est nécessaire.

Le farçage se fait à l'aide d'un poussoir manœuvré avec le genou.

La pression à exercer doit être contrôlée pour éviter l'insuffisance ou l'excès de farce.

La caille doit être bien présentée sur l'embout d'arrivée de la farce. La perte de farce au foie gras, par exemple, a un coût financier important.

Les têtes de cailles farcies doivent être coupées. Les cailles ainsi préparées sont emballées en barquettes, qui seront filmées.

Ce poste ne peut être confié qu'aux personnes capables d'acquiescer un automatisme efficace dans l'utilisation du poussoir.

DÉCOUPE

Nouveau marché en développement : filets ou cuisses commercialisées pour des préparations culinaires diverses.

On utilise les cailles déclassées (portant des hématomes sur certaines parties du corps).

Le travail consiste à prélever les filets ou les cuisses sur les cailles d'un certain poids permettant d'obtenir les cuisses de plus de 19 grammes.

Il exige les compétences et l'habileté du boucher : obtenir de vrais filets non coupés, des cuisses bien déjointées ; un minimum de viande doit rester sur le bréchet.

Le rythme de travail est élevé : 80 à 100 cailles à l'heure dans l'unité visitée.

Avant congélation, les filets et cuisses sont empilés dans une caisse sur différentes couches de papier afin que les morceaux ne se

touchent pas. Un contrôle du poids minimum des pièces est nécessaire (pesage).

Les règles d'hygiène propres aux travaux de fabrication de produits alimentaires s'imposent.

A noter qu'à ce poste de travail, l'évolution positive du marché pourrait encourager à titulariser les saisonniers ayant démontré leur compétence.

CAILLE

Accrochage

M. Mme Mlle : _____

Prénom : _____ Date de l'évaluation : _____

Pour chaque critère, cochez la réponse qui vous semble se rapprocher le plus de la réalité.

Si toutes les réponses relèvent du code 1 ou 2 = activités maîtrisées.

Si une majorité de réponses relèvent du niveau 3 ou 4 = activités non maîtrisées

Niveaux	1 +/+	2 +/-	3 -/+	4 -/-
Critères				
Efficacité, habileté des gestes de saisie et d'accrochage. Qualité du "coup de main"	Parfaites. Gestes sûrs et précis. Pas de temps perdu <input type="checkbox"/>	Correctes. Peu de maladresses obligeant à des manipulations inutiles <input type="checkbox"/>	Des maladresses obligeant à des manipulations inutiles ou risquant de blesser les cailles <input type="checkbox"/>	Inefficace. N'a pas le tour de mains. Ne progresse pas <input type="checkbox"/>
Respect des animaux. Absence de brutalité	Très bien. Pas d'animaux blessés <input type="checkbox"/>	Satisfaisant. Quelques dérives avec la fatigue <input type="checkbox"/>	Tendance à trop serrer les cailles. Des brutalités. Doit être contrôlé <input type="checkbox"/>	Manque de soin et de respect. Nombreuses brutalités, animaux blessés <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Au-dessus de la moyenne <input type="checkbox"/>	Conforme à la moyenne <input type="checkbox"/>	Assez fréquemment en dessous de la moyenne. Fait perdre du temps à l'équipe <input type="checkbox"/>	Insuffisant. Fait perdre du temps de manière excessive <input type="checkbox"/>
Esprit d'équipe. Collaboration	Excellent esprit d'entraide <input type="checkbox"/>	Prend sa part de travail sans difficultés <input type="checkbox"/>	Peu coopératif. Ne joue pas spontanément la collaboration <input type="checkbox"/>	Elément perturbant. Aucun esprit d'équipe <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI NON

Commentaires

CAILLE

Conditionnement

M. Mme Mlle : _____

Prénom : _____

Date de l'évaluation : _____

Pour chaque critère, cochez la réponse qui vous semble se rapprocher le plus de la réalité.

Si toutes les réponses relèvent du code 1 ou 2 = activités maîtrisées.

Si une majorité de réponses relèvent du niveau 3 ou 4 = activités non maîtrisées

Niveaux	1 +/+	2 +/-	3 -/+	4 -/-
Critères				
Respect des règles d'hygiène et de sécurité consommateurs	Parfait. Aucune négligence <input type="checkbox"/>	Assez bien. Petites négligences vite corrigées <input type="checkbox"/>	Médiocre. Remarques fréquentes indispensables. Doit être contrôlé <input type="checkbox"/>	Aucun respect des règles. Hygiène douteuse. Ne tient pas compte des remarques <input type="checkbox"/>
Compréhension et respect des consignes de travail	Très bien. Rigueur et fiabilité <input type="checkbox"/>	Correct. Erreurs vite corrigées <input type="checkbox"/>	Les consignes doivent être répétées. Contrôles nécessaires <input type="checkbox"/>	Manque total de vigilance. Erreurs répétées. Ne s'améliore pas <input type="checkbox"/>
Sélection, élimination des cailles hors normes de commercialisation	Très bien. Vigilance, jugement sûr <input type="checkbox"/>	Correct. Quelques oublis <input type="checkbox"/>	Oublis ou erreurs d'appréciations assez fréquentes. Contrôles nécessaires <input type="checkbox"/>	Manque total de vigilance. Erreurs répétées. Ne s'améliore pas <input type="checkbox"/>
Parage des cailles en barquette	Excellent travail de qualité <input type="checkbox"/>	Assez bien. Quelques maladresses. Un peu de temps perdu à des remaniements <input type="checkbox"/>	Médiocre. Habilité, coup d'œil, et tour de main laissent à désirer <input type="checkbox"/>	Mauvais. Travail sans soin. Trop de temps perdu, trop de barquettes mal présentées <input type="checkbox"/>
Farciçage	Très bien. Efficacité, pas de perte <input type="checkbox"/>	Assez bien. Quelques maladresses. Automatismes des gestes à améliorer <input type="checkbox"/>	Des maladresses. Travail irrégulier. Doit être contrôlé <input type="checkbox"/>	N'a pas acquis l'habileté et l'automatisme nécessaire ; ou manque de soin <input type="checkbox"/>
Étiquetage	Aucune erreur. Fiable, vigilant <input type="checkbox"/>	Peu d'erreurs, surtout liées à la fatigue <input type="checkbox"/>	Des erreurs de comptage. Vigilance, attention insuffisante <input type="checkbox"/>	Graves erreurs. Ne sait pas compter. Manque d'attention et de sens des responsabilités <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Au-dessus de la moyenne <input type="checkbox"/>	Conforme à la moyenne <input type="checkbox"/>	Plutôt en dessous de la moyenne <input type="checkbox"/>	Très largement insuffisant. Fait perdre trop de temps <input type="checkbox"/>
Qualités relationnelles. Esprit d'équipe	Personne responsable, "leader". Estimée <input type="checkbox"/>	Pas de problèmes relationnels <input type="checkbox"/>	Personne difficile. Tendance à s'isoler ou s'accrocher. Peu d'esprit d'équipe <input type="checkbox"/>	Perturbe l'ambiance. Pas de conscience professionnelle. Pas d'esprit d'équipe <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI

NON

Commentaires

CAILLE

Découpe

M. Mme Mlle : _____

Prénom : _____ Date de l'évaluation : _____

Pour chaque critère, cochez la réponse qui vous semble se rapprocher le plus de la réalité.

Si toutes les réponses relèvent du code 1 ou 2 = activités maîtrisées.

Si une majorité de réponses relèvent du niveau 3 ou 4 = activités non maîtrisées

Niveaux	1 +/+	2 +/-	3 -/+	4 -/-
Critères				
Sûreté de l'estimation de la qualité et du poids des cailles	Parfait. Jugement rapide et sûr <input type="checkbox"/>	Correct. Quelques hésitations <input type="checkbox"/>	Des erreurs d'estimation. Doit progresser et s'améliorer <input type="checkbox"/>	Jugements erronés fréquents. Ne progresse pas <input type="checkbox"/>
Efficacité, soin des découpes. Habileté	Très bon. Coups de mains efficaces <input type="checkbox"/>	Bien. Peu de maladresses <input type="checkbox"/>	Des maladresses assez fréquentes entraînant pertes de temps ou de production <input type="checkbox"/>	Maladroit. Mauvais travail on ne peut lui confier le travail <input type="checkbox"/>
Optimisation de la production qualité des pièces (filets, cuisses...)	Excellent. Tire le meilleur parti du produit <input type="checkbox"/>	Bien. Peu encore s'améliorer <input type="checkbox"/>	Médiocre. Des pertes de production. Doit s'améliorer <input type="checkbox"/>	Du gâchis ou du "massacre". Trop de perte de production <input type="checkbox"/>
Respect des règles d'hygiène et de sécurité du consommateur	Parfait aucune négligence <input type="checkbox"/>	Assez bien. Petites négligences vite corrigées <input type="checkbox"/>	Médiocre. Remarques fréquentes nécessaires. Doit être contrôlé <input type="checkbox"/>	Aucun respect des règles. Hygiène douteuse. Ne tient pas compte des remarques <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Au-dessus de la moyenne. Au moins 80 cailles par heure <input type="checkbox"/>	Conforme à la moyenne <input type="checkbox"/>	Assez nettement en dessous de la moyenne. Doit progresser <input type="checkbox"/>	Très largement insuffisant. Ne semble pas pouvoir s'améliorer <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI NON

Commentaires
