

# CHOU-FLEUR

Récolte

## CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ

La récolte est réalisée avec l'assistance d'une plate-forme et d'un tapis de convoyage permettant de faire travailler simultanément :

- plusieurs coupeurs
- un ouvrier de conditionnement / tri
- un chef d'équipe

L'activité de récolte dure environ 4 mois (juillet à début novembre).

## EXIGENCES LIÉES À L'ACTIVITÉ

La maturation du chou-fleur est rarement homogène : elle est très sensible aux données climatiques. Ceci entraîne pour le coupeur une obligation de sélection des choux à maturité (grosseur suffisante) et la protection de ceux qui n'ont pas encore atteint la grosseur souhaitable. Pour ce faire, il recouvre soigneusement la pomme de feuilles, afin d'éviter qu'elle ne jaunisse sous l'effet du soleil. Le jaunissement est en effet rapide et doit absolument être évité : la blancheur des pommes est un facteur important de la valorisation du produit.

Le coupeur doit donc apprécier rapidement et de manière certaine la grosseur adéquate. Pour les choux de grosseur "limite", il doit tenir compte de la rapidité du mûrissement. Deux jours plus tard en effet (passage tous les deux jours), le chou commencera à "fleurir" : craquèlement de la surface de la pomme et individualisation des bouquets.

### LA COUPE

Elle est réalisée à l'aide d'un grand couteau, utilisé comme une machette. On coupe le trognon au ras des plus basses feuilles. La précision du geste est indispensable pour éviter de donner un coup de couteau supplémentaire (gain de temps)

### PARAGE DU CHOU

Saisi par le trognon, le chou est paré par enlèvement des feuilles de base en excédent et recoupe des feuilles restantes au ras de la surface de la pomme. Il faut éviter qu'à cette occasion le couteau n'entame la pomme.

Exigence de précision : le parage est en général réalisé avec trois coups de couteaux au maximum. Le chou doit apparaître parfaitement rond, entouré de suffisamment de feuilles (mais pas trop) arasées au sommet de la pomme.

Risque d'accident (coupe doigt) si le chou est tenu autrement que par

le trognon. La prise par la base des feuilles doit être évitée.

Le chou-fleur paré et coupé est déposé sur le tapis de transport de la plate-forme. Les chocs doivent être évités (ne pas jeter les choux sur le tapis). Les distances de plantation et extension du tapis doivent être réglées pour que le coupeur le plus éloigné de la plate-forme ne soit pas contraint de jeter les choux lorsque l'extrémité du tapis est trop éloignée de lui.

### LE CONDITIONNEMENT

Il est réalisé sur la plate-forme. Le titulaire de ce poste contrôle la qualité et la propreté du produit ; il homogénéise les grosseurs des têtes rassemblées dans une même cagette. Le chef d'équipe régule la vitesse d'avancement de la plate-forme en fonction de la quantité de choux bons à récolter. Il assure la surveillance de l'équipe.

## CHOU-FLEUR

Récolte

 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				
<b>Sélection. Repérage des choux commercialisables</b>	Parfait. Aucun oubli. Pas d'erreur d'appréciation <input type="checkbox"/>	Correct. Quelques oublis ou quelques dérives dans la journée <input type="checkbox"/>	Oublis fréquents ou choux coupés trop petits. Travail irrégulier <input type="checkbox"/>	Vigilance et rigueur absentes. Perte de produit trop importante <input type="checkbox"/>
<b>Geste technique de coupe</b>	Précis. Coupe parfaite <input type="checkbox"/>	Correct. Peu de reprise de coupe <input type="checkbox"/>	Des maladresses. Doit assez souvent s'y reprendre à deux fois <input type="checkbox"/>	Très maladroit et imprécis <input type="checkbox"/>
<b>Parage</b>	Travail soigné <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Approximatif <input type="checkbox"/>	Médiocre. Manque de soin, mauvaise présentation du produit <input type="checkbox"/>
<b>Recouvrement. Protection des pommes</b>	Travail soigné. Vigilant, pas d'oubli <input type="checkbox"/>	Travail correct. Peu d'oublis <input type="checkbox"/>	Assez souvent choux mal couverts. Doit être contrôlé <input type="checkbox"/>	Absence de soin. Oublis, entraînant dégradation du produit <input type="checkbox"/>
<b>Rythme de travail</b>	Au-dessus de la moyenne <input type="checkbox"/>	Conforme à la moyenne <input type="checkbox"/>	Assez souvent en dessous du rythme moyen de l'équipe <input type="checkbox"/>	Lent. Fait perdre du temps à l'équipe <input type="checkbox"/>
<b>Soins. Respect de la plantation et du produit</b>	Parfait <input type="checkbox"/>	Bon dans l'ensemble <input type="checkbox"/>	Brutalités, comportement négligent à l'égard de la plantation ou du produit <input type="checkbox"/>	Aucun respect de la plantation et du produit <input type="checkbox"/>
<b>Comportement de sécurité</b>	Habilité associée au sens de la sécurité <input type="checkbox"/>	Ne prend pas de risques <input type="checkbox"/>	Comportements dangereux pour lui-même <input type="checkbox"/>	Dangereux pour lui et les autres <input type="checkbox"/>
<b>Intégration dans l'entreprise</b>	Fiable, responsable et coopératif <input type="checkbox"/>	Bonne intégration. Pas de problème relationnel. Ponctuel <input type="checkbox"/>	Peu coopératif. Tendance à s'accrocher. Défaut de ponctualité <input type="checkbox"/>	Difficultés relationnelles. Perturbe l'ambiance <input type="checkbox"/>

 Activités maîtrisées : OUI  NON 

Commentaires

---



---



---



---



---