

PÊCHE

Conditionnement

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ

L'activité de conditionnement commence véritablement début juin pour se terminer début septembre. Elle s'étend donc sur trois mois pleins.

Le conditionnement est manuel et réalisé dans des plateaux alvéolés.

On notera la pénibilité de cette activité :

- station debout toute la journée avec des déplacements extrêmement limités ,
- maniement de plateaux pesant environ 5 kg.

Selon le type d'organisation du travail en vigueur dans l'entreprise, les conditionneurs participeront ou non à d'autres activités (la cueillette notamment).

EXIGENCES LIÉES À L'ACTIVITÉ

Le conditionnement est une activité relativement complexe, nécessitant une bonne connaissance des fruits et des critères qualitatifs, de la méthode dans le travail, de l'endurance (nécessité d'un rythme de travail soutenu et régulier), une attention constante.

L'opérateur doit être capable :

- d'évaluer simultanément différents paramètres afin de classer les fruits de manière pertinente. Il appréciera ainsi :
 - la *qualité du fruit* afin de déterminer correctement la catégorie dans laquelle le classer (Extra, Catégorie I, Catégorie II) ; la qualité se mesure à l'aspect extérieur du fruit, la présence ou non sur la surface de défauts, tâches, boisements et leur importance sur la surface totale du fruit,

- le *calibre du fruit* ; le saisonnier dispose d'anneaux de calibre mais doit être en capacité d'effectuer une appréciation visuelle ; le calibre n'est utilisé dans l'idéal que pour des contrôles ponctuels en cours de journée.

- La *maturité du fruit* afin d'éliminer les fruits trop ou pas assez mûrs, qui n'auraient pas dû être cueillis.

- d'organiser sa station de travail de manière à la fois rationnelle et ergonomique :
 - *économie et précision des gestes* : prise de plusieurs fruits dans la caisse, appréciation de la qualité et du calibre, classement dans le plateau ad hoc,
 - *gestion de multiples alvéoles* (jusqu'à 10 plateaux devant l'ouvrier).
- de manipuler à la fois rapide-

ment et délicatement les fruits, tout en gardant un rythme de travail constant.

- d'apprécier la présentation du produit et constituer des plateaux " esthétiques " : bonne disposition des fruits dans l'alvéole, homogénéité du plateau.
- de s'adapter à des consignes de travail pouvant changer de nombreuses fois au cours d'une journée (selon les marchés et destinations).

Les conséquences économiques d'un mauvais conditionnement peuvent être importantes (refus du produit par le client). Ceci explique l'existence dans toutes les stations d'un contrôle qualité en bout de tapis.

PÊCHE

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				
Appréciation de l'état et la qualité des fruits	Appréciation rapide et sûre des fruits destinés au retrait. Bonne différenciation des catégories. <input type="checkbox"/>	Des oublis vite corrigés après remarques. <input type="checkbox"/>	Attention irrégulière. Fréquentes remarques nécessaires. <input type="checkbox"/>	Négligences répétées. Pas d'amélioration malgré les remarques. <input type="checkbox"/>
Estimation du calibre	Peu ou pas d'erreur. Se sert peu du calibre. <input type="checkbox"/>	Peu d'erreurs mais doit utiliser régulièrement le calibre. <input type="checkbox"/>	Erreurs assez fréquentes. Usage peu efficace du calibre. <input type="checkbox"/>	Erreurs systématiques, manque d'attention et de rigueur. <input type="checkbox"/>
Mise en valeur des fruits sur le plateau	Plateaux ne nécessitant pratiquement jamais de retouches. <input type="checkbox"/>	Présentation satisfaisante. Quelques retouches nécessaires au contrôle. <input type="checkbox"/>	Retouches fréquentes nécessaires : couleur, disposition des fruits. <input type="checkbox"/>	Remarques inopérantes. Travail sans goût nécessitant le remaniement des plateaux. <input type="checkbox"/>
Manipulation des fruits	Gestes précis. Fruits manipulés de manière parfaite. <input type="checkbox"/>	Satisfaisant. <input type="checkbox"/>	Tendance à « marquer » les fruits. <input type="checkbox"/>	Aucun respect des fruits. Gestes brusques. <input type="checkbox"/>
Adaptation aux changements de consigne	S'adapte immédiatement aux changements. <input type="checkbox"/>	Quelques difficultés. <input type="checkbox"/>	Dérives fréquents. <input type="checkbox"/>	Erreurs répétitives. Décalage constant avec la consigne. <input type="checkbox"/>
Organisation et rythme de travail	Organisation rationnelle de son poste. Rythme de travail constant et supérieur au rythme attendu. <input type="checkbox"/>	Organisation satisfaisante et rythme conforme au rythme attendu. <input type="checkbox"/>	Organisation imparfaite et/ou rythme de travail irrégulier. <input type="checkbox"/>	Mauvaise organisation doublée d'un rythme de travail nettement insuffisant par rapport au minimum exigible. <input type="checkbox"/>
Ponctualité	Toujours à l'heure pour le démarrage de la journée. <input type="checkbox"/>	Globalement ponctuel. <input type="checkbox"/>	Tendance à arriver à la dernière minute et à débiter dans la précipitation. Quelques manquements à l'horaire. <input type="checkbox"/>	Retards systématiques. <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI NON

Commentaires
