

POMME

Conditionnement

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ

Le conditionnement des pommes s'étend sur plusieurs mois. Il débute, selon les variétés, entre les mois de septembre et octobre pour s'achever au mois de mai/juin.

Les stations de conditionnement peuvent être globalement de deux

types : certaines sont entièrement automatisées ("intégrées") : les fruits arrivant sur les tapis calibrés et pré-triés, les équipes de conditionneuses les mettent en alvéole (gestes simples, tâche non complexe).

Dans d'autres types de station,

moins automatisées, la tâche de la conditionneuse s'avère plus complexe (tri) et ses gestes plus nombreux.

On décide ici volontairement de décrire l'emploi dans ce qu'il a de plus complexe.

EXIGENCES LIÉES À L'ACTIVITÉ

VIGILANCE ET RESPECT DES CONSIGNES DE TRI

Comme pour beaucoup d'autres productions fruitières, la consigne donnée aux équipes de conditionnement varie selon :

- la variété (travail sur un ou plusieurs critères)
- le marché (qualité du produit plus ou moins serrée en fonction de la destination).

Les changements de consigne sont plus ou moins fréquents selon le type de commercialisation choisi (clientèle diversifiée ou travail exclusif en direction de la grande distribution par exemple). Une forte vigilance des équipes est donc impérative de ce point de vue.

SOIN PAR RAPPORT AU PRODUIT

Le conditionnement correspondant à une période de fragilité maximale du fruit, l'exigence de délicatesse dans la manipulation du produit est elle aussi maximale.

RYTHME DE TRAVAIL

Cette vigilance impérative et ce soin par rapport au produit s'exercent, compte tenu des impératifs de livraison, dans le cadre d'un rythme de travail soutenu.

CAPACITÉ D'APPRÉCIATION DU PRODUIT FINAL

Le produit final (plateau de fruits) doit présenter un aspect homogène (couleur, calibre), "agréable à l'œil" (fruits bien positionnés, sans défauts majeurs). En bref, il doit "faire envie" au client potentiel. Vu l'importance de l'enjeu en terme de commercialisation, un contrôle qualité est systématiquement exercé en fin de ligne afin d'éliminer les plateaux mal constitués. Néanmoins, dans un souci de gain de temps et d'efficacité, on demandera aux conditionneuses de développer un certain "sens du produit" et de la qualité.

POMME

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 et prise en compte des changements de consignes	Très attentif à la consigne. Pas d'erreurs ni de confusion. <input type="checkbox"/>	Quelques erreurs mais globalement satisfaisant. <input type="checkbox"/>	Nécessité de rappel fréquent des consignes. Des oublis et erreurs. <input type="checkbox"/>	Constant décalage par rapport à la consigne en vigueur, entraînant des erreurs conséquentes. <input type="checkbox"/>
Appréciation de l'état et la qualité des fruits	Appréciation rapide et sûre des fruits destinés au retrait ou à la poubelle. 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"/>
Rythme de travail	Rythme de travail constant et supérieur au rythme attendu. <input type="checkbox"/>	Rythme conforme au rythme attendu. <input type="checkbox"/>	Rythme de travail irrégulier. <input type="checkbox"/>	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"/>	Quelques manquements à l'horaire et tendance à débiter dans la précipitation. <input type="checkbox"/>	Retards systématiques. <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI

NON

Commentaires
