

SALADE

Récolte

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ

La récolte de la salade s'effectue pratiquement en continu, sous tunnel d'octobre à avril, en plein champ le reste de l'année.

Les salades coupées sont directement rangées en caisses. Le mode de rangement varie selon le type de salade (emballage couché pour Batavia, cœur contre cœur pour

Laitue par exemple). Hormis un douchage des caisses en station, aucun autre travail de conditionnement n'est requis.

EXIGENCES LIÉES À L'ACTIVITÉ

L'acquisition du geste technique ne revêt pas de grandes difficultés.

Les points les plus importants sont les suivants :

- Saisie de la salade d'une main permettant de soulever les feuilles pour dégager la zone de coupe. Exercer une pression suffisante pour resserrer les feuilles sur le cœur, sans les meurtrir ou les casser. Si la prise en main est correcte, la salade n'aura pas été tournée dans la main lors de l'enlèvement des feuilles abîmées et de la recoupe du "trognon". D'où un gain de temps.
- Précision du coup de couteau. Hauteur correcte par rapport aux dernières feuilles, coup de couteau horizontal pour éviter une taille en biseau. Éviter la perte de feuilles par une coupe trop haute.

En principe, les productions sont homogènes : le coupeur récolte la totalité de la planche. Il doit néanmoins rester vigilant pour détecter les cas de pourrissements, de meurtrissures ou les produits trop petits. L'homogénéité du poids des salades est un critère important de la commercialisation. Le saisonnier doit donc être capable de repérer les salades en dessous de la norme.

Enfin il doit systématiquement examiner la salade ("par la jupe") pour éliminer les feuilles souillées et marquées, avant la recoupe du trognon à hauteur correcte (si nécessaire).

La mise en caisse exige seulement la connaissance du mode de rangement et le maintien de la salade avec une pression suffisante pour

un placement correct sans casse de feuille ou "ébouriffage".

S'il y a mise en andain avant mise en caisse, le coupeur utilise les feuilles enlevées comme protection des salades du contact avec le sol.

Enfin le coupeur a la charge d'enlever les feuilles tombées au sol (caisse annexe) pour laisser le sol propre.

L'acquisition du rythme de travail attendu représente une réelle difficulté. Celle-ci se conjugue avec une posture de travail fatigante : position courbée en permanence, sans possibilité de s'accroupir ou de s'agenouiller. Une bonne résistance physique reste donc un critère essentiel de cette activité.

SALADE

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					
Qualité de production	Salades propres absence de feuilles abîmées, jaunies, etc.	Aucune remarque <input type="checkbox"/>	Quelques dérives rapidement corrigées. Prise en compte des remarques <input type="checkbox"/>	Irrégularités. Notion de produit de qualité mal maîtrisé. Contrôles réguliers indispensables <input type="checkbox"/>	Travail de mauvaise qualité. Conseils et instructions ne sont pas pris en considération <input type="checkbox"/>
	Coupe des trognons au bon niveau, horizontale	Aucune remarque <input type="checkbox"/>	Quelques dérives rapidement corrigées. Prise en compte des remarques <input type="checkbox"/>	Irrégularités. Notion de produit de qualité mal maîtrisé. Contrôles réguliers indispensables <input type="checkbox"/>	Travail de mauvaise qualité. Conseils et instructions ne sont pas pris en considération <input type="checkbox"/>
	Détection de pourrissement ou de produits meurtris ou trop petits	Aucune remarque <input type="checkbox"/>	Quelques dérives rapidement corrigées. Prise en compte des remarques <input type="checkbox"/>	Irrégularités. Notion de produit de qualité mal maîtrisé. Contrôles réguliers indispensables <input type="checkbox"/>	Défauts permanents par manque de vigilance ou de conscience professionnelle <input type="checkbox"/>
	Capacité de différencier les salades en dessous de la norme de poids standard	Aucune remarque <input type="checkbox"/>	Quelques dérives rapidement corrigées. Prise en compte des remarques <input type="checkbox"/>	Irrégularités. Notion de produit de qualité mal maîtrisé. Contrôles réguliers indispensables <input type="checkbox"/>	Erreurs systématiques. Aucun progrès <input type="checkbox"/>
Mise en colis ou andain	Respect de la méthode de rangement	Aucune remarque <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Travail approximatif. Quelques erreurs de rangement. Contrôles nécessaires <input type="checkbox"/>	Aucune prise en compte de la valeur commerciale du produit. Pas de respect des consignes <input type="checkbox"/>
	Protection du produit, propreté de la zone de travail	Parfait <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Travail approximatif. Contrôles nécessaires <input type="checkbox"/>	Aucune prise en compte de la valeur commerciale du produit. Pas de respect des consignes <input type="checkbox"/>
Rythme de travail		Au-dessus de la moyenne <input type="checkbox"/>	Conforme à la moyenne ou légèrement supérieur <input type="checkbox"/>	Fréquemment inférieur au standard de production <input type="checkbox"/>	Nettement en dessous de la norme de production <input type="checkbox"/>
Comportement, attitude		Personne coopérative, autonome, disponible <input type="checkbox"/>	Bonne intégration. Personne n'ayant pas de problèmes relationnels. Fiable <input type="checkbox"/>	Assez peu coopératif. Disponibilité et fiabilité limitées <input type="checkbox"/>	Difficultés relationnelles. Mauvaise intégration à l'entreprise. Perturbe l'ambiance <input type="checkbox"/>

 Activités maîtrisées : OUI NON

Commentaires
