

AGENT DE CONDITIONNEMENT

Autre dénomination : Opérateur de conditionnement



Mission

L'agent de conditionnement réalise les opérations techniques d'emballage et de conditionnement des produits issus de l'agriculture ou de l'industrie agroalimentaire, selon des critères de qualité définis, en vue de leur expédition et de leur vente.

Activités



L'agent de conditionnement veille à l'alimentation de la chaîne de conditionnement, surveille le déroulement, trie les produits et les prépare :

- Il approvisionne la ligne ou la chaîne de conditionnement à partir de produits préalablement sélectionnés dans des bacs ou des palettes, les classe selon les critères définis (calibres, couleurs...) et écarte de la chaîne ceux de qualité non satisfaisante.
- Il les met en forme (coupe, lavage...) directement ou par le biais d'une machine spécifique dont il surveille le bon fonctionnement (robot d'épluchage...).



L'agent de conditionnement procède à l'emballage des produits :

- Il installe l'emballage (barquette, plateau ou filet) sur la machine à conditionner et contrôle le positionnement automatique ou étale manuellement les produits issus de la chaîne dans l'appareil de conditionnement. Il en vérifie le poids.
- Après étiquetage, il conditionne le produit fini dans des caquettes et si nécessaire, assure le stockage.

L'agent de conditionnement peut également intervenir sur des postes spécifiques en tant que peseur ou agréreur :

- En tant que peseur, il reçoit et pèse chaque palette de produits et saisit informatiquement les données.
- En tant qu'agréreur, il identifie les produits par producteur dans le cadre des opérations de traçabilité (vérification des critères d'origine des produits) et effectue leur classement selon les cahiers des charges à respecter.

Conditions d'exercice

L'agent de conditionnement travaille dans une exploitation agricole, une organisation de producteurs ou dans une entreprise agroalimentaire, pour un ou plusieurs types de produits. Il exerce sous l'autorité d'un responsable de ligne, d'un chef d'équipe ou du chef d'exploitation. Polyvalent ou spécialisé (peseur, agréreur...), il participe de façon plus ou moins étendue aux opérations de conditionnement. Son activité peut se dérouler dans des conditions de basses températures.

Compétences et qualités

L'agent de conditionnement connaît les objectifs de qualité des produits ainsi que le sens de sa fonction dans la chaîne de fabrication. Apte à maintenir une **attention constante**, il montre aussi des capacités d'écoute et intègre les consignes. Doté d'une bonne **habileté manuelle**, il fait preuve de rapidité et de dynamisme. Il sait s'adapter, se rendre disponible et dispose également d'une bonne endurance physique face à un rythme d'activité soutenu en saison.

Formation

- CAPA Industries agroalimentaires
- Formation interne à l'entreprise
- Certificat de qualification professionnelle CQP Conducteur de machine

Perspectives d'évolution

L'agent de conditionnement, avec l'acquisition de capacités d'encadrement et de connaissances en informatique voire en automatismes, peut devenir **responsable de ligne**. Avec le développement de ces mêmes qualités, et des aptitudes à la coordination, il pourra envisager un poste de **chef d'équipe**.

TÉMOIGNAGE



Chantal SOULIE

Agent de conditionnement, sur une exploitation arboricole (pommes, fraises, kiwis, maïs consommation)

Commune de Meauzac (82)

Quel est votre parcours professionnel ?

J'ai fait des études pour travailler dans le milieu de la petite enfance. Dans le cadre d'un emploi temporaire, j'ai fait de la cueillette et du conditionnement de fruits. Un jour un arboriculteur m'a proposé un CDD saisonnier.

Ca fait maintenant plus de 10 ans que j'évolue au sein de la même structure : ce boulot me plaît et j'apprends tous les jours.

En quoi consiste votre métier ?

Ma fonction consiste à superviser le conditionnement au sein de la station fruitière ce qui implique la préparation de la station avant l'arrivée des salariés (mise en route des machines, préparation des emballages) et à encadrer l'équipe de conditionnement. J'ai suivi la formation « chef d'équipe » du FAFSEA qui m'a appris à mieux gérer les 14 personnes que je dirige.

Je gère aussi le stockage des palettes dans les chambres froides, le déchargement des camions et la préparation des commandes.

Pour exercer ce métier, il faut également être calme, savoir gérer son stress notamment lors des « coups de bourre ».



Pour en savoir +

Consulter

- la fiche ROME n° H3302 du Pôle emploi (www.pole-emploi.fr).

