

Agréeur/euse de produits de la mer

Famille de métier : Qualité Hygiène Sécurité Environnement
Recherche et Développement

Code ROME : N1303 – Intervention techniques d'exploitation logistique

Définition

L'agréeur/euse contrôle la qualité, la quantité de produits de la mer livrés et effectue l'ensemble des contrôles relatifs à la qualité des produits et contrôle leur conformité aux exigences réglementaires et au cahier des charges établi.

Il/elle réalise les manipulations, analyses et contrôles de qualité nécessaires aux opérations d'agrèage.

Il/elle assure la traçabilité et la mise en stock des produits.

Exemples intitulés d'emplois : Agréeur/euse marée ...

Contexte d'exercice du métier

Il/elle réalise les activités de contrôle des produits de la mer lors de leur réception, le matin.

L'activité s'effectue en environnement humide et peut impliquer le port de charges. Le port d'équipements de protection individuelle (tablier, chaussures de sécurité, charlotte, gants ...) est requis.

Activités professionnelles

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Réception des produits

- ▶ Vérification des documents accompagnant la livraison
- ▶ Contrôle visuel lors du déchargement
- ▶ Renseignement des documents de réception

Contrôle qualitatif des produits

- ▶ Réalisation d'échantillons
- ▶ Réalisation des différents contrôles qualitatifs (contrôles visuels, température, état de fraîcheur, calibre ...)

Traçabilité des opérations de réception et agrèage

- ▶ Renseignement des documents ou outils de suivi des opérations de réception et d'agrèage

- ▶ Emission des réserves et réclamations auprès des fournisseurs

Entretien des appareils de contrôle et de mesure

- ▶ Réalisation des étalonnages et réglages
- ▶ Programmation des opérations de maintenance et de contrôle

Mise en œuvre des règles liées à la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

Veille

- ▶ Veille réglementaire
- ▶ Veille sur l'évolution des cahiers des charges

Compétences

Réaliser les opérations de réception des produits de la mer

- ✓ Accueillir le livreur
- ✓ Vérifier l'adéquation entre le bon de livraison et la feuille d'arrivage
- ✓ Réaliser des contrôles quantitatifs des produits à leur arrivée (comptage des supports, des colis et des produits par colis, pesage...)
- ✓ Contrôler la température à l'intérieur du camion et au cœur des produits
- ✓ Vérifier l'état et la qualité des supports, des colis et des produits : propreté, hygiène, état général et la conformité de l'étiquetage
- ✓ Contrôler l'absence de tout produit incompatible avec les produits stockés dans le camion
- ✓ Identifier la présence de produits sensibles nécessitant un traitement ou un contrôle spécifique et les isoler
- ✓ Identifier toute anomalie et prendre les mesures adaptées (mise en œuvre de procédures de retours, alerte et informations des interlocuteurs pertinents...)
- ✓ Formuler des réserves et des commentaires en cas d'anomalies des produits sur les documents appropriés
- ✓ Réaliser les opérations de déchargement des produits en appliquant les consignes de l'entreprise et les indications du livreur

Evaluer la qualité des produits de la mer

- ✓ Déterminer le volume d'échantillon à prélever et le nombre de prises en fonction de la nature et de la quantité des produits livrés
- ✓ Réaliser des prélèvements respectant les normes et consignes en vigueur en matière de fréquence et de technique de prélèvement
- ✓ Réaliser les contrôles des produits de la mer en utilisant les appareils de contrôle et de mesure adaptés (thermomètre, balance, ...) dans le respect des règles QHSE en vigueur
- ✓ Vérifier la conformité des produits aux référentiels et cahiers des charges en vigueur
- ✓ Détecter toute anomalie ou non-conformité des produits contrôlés et mettre en œuvre les mesures appropriées (tri, alerte de la hiérarchie pour décision, refus de produits ...)
- ✓ Enregistrer les résultats des opérations de contrôle à l'aide des outils ou documents de l'entreprise

Traiter, enregistrer et transmettre les informations et documents permettant de garantir la qualité et à la traçabilité des produits

- ✓ Réaliser une veille réglementaire et mettre à jour les fiches de contrôle des produits
- ✓ Rechercher les informations concernant les modalités et cahier des charges des fournisseurs et des clients
- ✓ Vérifier la conformité des documents administratifs (bons de livraison, bordereaux de transport, bons de voiture, étiquettes, feuilles d'arrivage, feuille de suivi ...)
- ✓ Renseigner les documents administratifs (bon de livraison, bon de réception, ...)
- ✓ Vérifier et renseigner les différents documents ou outils d'enregistrement selon les procédures en vigueur dans l'entreprise (enregistrement des opérations de réception, de contrôles, de contrôles renforcés, de stockage des produits, feuilles d'arrivage, feuille de suivi, ...)
- ✓ Classer et transmettre les documents permettant d'assurer la traçabilité des produits au service ou à l'interlocuteur concerné
- ✓ Rédiger des fiches de non-conformité selon les procédures en vigueur dans l'entreprise et les transmettre aux interlocuteurs pertinents

Entretien des appareils de contrôle et de mesure

- ✓ Réaliser les étalonnages et opérations d'entretien périodiques nécessaires à la fiabilité des appareils de contrôle
- ✓ Planifier les opérations de contrôle et d'entretien dans le respect des normes en vigueur
- ✓ Détecter les dysfonctionnements matériels et mettre en œuvre les actions correctives appropriées

Compétence transverse

Appliquer les règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

- ✓ Respecter et appliquer les procédures et instructions liées à la traçabilité et à la qualité
- ✓ Appliquer les règles de sécurité dans toute activité
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène, de port de tenue de travail, de déplacement dans l'entreprise
- ✓ Appliquer les règles de marche en avant des produits et respecter la chaîne du froid à toutes les étapes de la production
- ✓ Identifier les risques pour les produits, les personnes, les équipements et l'environnement liés à l'activité réalisée
- ✓ Utiliser correctement les moyens de prévention et de protection (équipements de protection individuelle : gants, lunettes...)
- ✓ Appliquer les règles liées au respect de l'environnement et au développement durable en vigueur dans l'entreprise (économie d'énergie, de fluide...)
- ✓ Appliquer les gestes et postures de travail préconisés lors du port de charges et les règles d'ergonomie définies au poste de travail

Domaines de connaissances

Connaissances techniques sur les produits

- ▶ Caractéristiques des poissons, mollusques et crustacés : anatomie et physiologie, appellations, taille, périodes de pêche et d'abondance, répartition géographique ...
- ▶ Qualité des produits et contrôle
- ▶ Fournisseurs
- ▶ Clients

Qualité/Hygiène/Sécurité/Environnement

- ▶ Techniques et instruments de contrôle, test, mesure : utilisation et maintenance

- ▶ Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité des produits de la mer
- ▶ Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Outils informatiques

- ▶ Logiciel de gestion des stocks
- ▶ Outils, système et logiciel d'enregistrement et de traçabilité des contrôles

Organisation

- ▶ Méthodes et outils du travail en équipe

Comment devenir agréé(e) produits de la mer ?

Le métier est accessible après une première expérience dans le domaine des produits de la mer ou après une formation ou une première expérience dans le domaine du contrôle qualité, de préférence dans le secteur agro-alimentaire.

Certifications en lien avec le métier

- CAP / BEP Agré(e)
- BTS maritime
- BTSA aquaculture
- BTS Sciences et Technologies des Aliments

Quelles évolutions possibles ?

L'agréé(e) peut évoluer vers les métiers de la qualité : Technicien(ne) de la qualité, responsable Qualité.

Il/elle peut également évoluer vers des fonctions commerciales (par exemple : acheteur/euse en criée).