

# AGRÉEUR(EUSE)

## RÉCEPTIONNAIRE-AGRÉEUR(EUSE)



Code ROME : H1503 – Intervention technique en laboratoire d'analyse

### DÉFINITION DU MÉTIER

Je réceptionne les fruits et légumes et les contrôle. Je veille à la qualité et la conformité des fruits et légumes aux cahiers des charges en réalisant des contrôles et des tests afin d'orienter les fabrications et les expéditions. Je peux être amené à conduire des chariots automoteurs.



### POSITIONNEMENT DANS L'ENTREPRISE

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique d'un Responsable agréage, je collabore avec différents interlocuteurs en interne (fonctions support, etc.) ou en externe (producteurs, etc.).

### ACTIVITÉS

- Réception des produits et émission de réserves ou refus
- Contrôle de la qualité des produits (état sanitaire, calibre, conformité au référentiel...)
- Mesure du potentiel de fabrication des lots
- Suivi de l'évolution de la qualité des produits lors des opérations de conditionnement et au cours de la période de stockage
- Enregistrement et transmission des informations nécessaires au calcul des facturations
- Enregistrement des informations liées au suivi de la traçabilité des produits
- Chargement et déchargement des fruits et légumes



### VOIES D'ACCÈS

Une certification de niveau 3 à 5 est souhaitée dans le domaine de la Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement (QHSE).





## CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail en zones sous conditions physiques contrôlées
- Travail en zone réglementée
- Manipulation et port de charges
- Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique

## ÉVOLUTIONS RÉCENTES DU MÉTIER

Le métier d'agréeur est marqué par l'évolution de la réglementation relative aux règles d'hygiène, le renforcement des exigences de traçabilité des produits et le recours croissant à des outils digitaux pour le pilotage et le suivi de l'activité.



## PERSPECTIVES DE CARRIÈRE ET PASSERELLES MÉTIERS

Je peux évoluer vers des fonctions d'Animateur(ice) qualité, de Responsable agréage, d'Acheteur(euse), de Responsable d'entrepôt ou de Responsable conditionnement.

## RESSOURCES TRANSVERSES

### RESSOURCES COGNITIVES

Analyse et synthèse de l'information	★ ★ ☆ ☆
Résolution de problèmes	★ ★ ☆ ☆
Organisation / autonomie	★ ★ ☆ ☆
Innovation	★ ☆ ☆ ☆
Apprentissage et actualisation de ses compétences	★ ★ ☆ ☆

### RESSOURCES SOCIALES ET RELATIONNELLES

Communication orale	★ ★ ☆ ☆
Communication écrite	★ ★ ☆ ☆
Travail en équipe	★ ★ ☆ ☆
Influence et persuasion	★ ☆ ☆ ☆
Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates	★ ★ ☆ ☆

### RESSOURCES PERSONNELLES

Persévérance	★ ☆ ☆ ☆
Traitement de situations sources de tension	★ ☆ ☆ ☆
Adaptabilité / réactivité / proactivité	★ ★ ☆ ☆
Rigueur et fiabilité	★ ★ ☆ ☆
Prise d'initiative / gestion des aléas	★ ★ ☆ ☆

Découvrir le métier en vidéo



En savoir +  
Site web [nourristonfutur](http://nourristonfutur)

