

Contrôleur qualité

Le contrôleur qualité observe le produit brut à la réception. Son travail est saisonnier, avec des périodes creuses, et sa journée, rythmée par l'état des commandes.

Autre dénomination : Agréeur, Assistant contrôle qualité

Le contrôleur qualité exerce dans des coopératives, des négoce ou des entreprises agricoles de taille importante. Il intervient à la suite du pré-agrèage (détermination de la date de récolte, premier contrôle des éventuels défauts). Son travail est saisonnier, avec des périodes creuses, et sa journée, rythmée par l'état des commandes. Autonome dans l'organisation de son emploi du temps, il est placé sous l'autorité du responsable qualité à qui il transmet les fiches de contrôle. Il est en relation directe avec les services production, expédition et maintenance pour la prise d'informations et pour les avertir en cas de difficulté ou selon les demandes des clients.

NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS

97

FORMATIONS

4

Quelles sont les missions ?

Le contrôleur qualité observe le produit brut à la réception :

- Il prélève des échantillons, calcule les pourcentages de défauts afin de déterminer le paramétrage du tri et donner les consignes adéquates à l'équipe de tri.
- Il contrôle les produits par lot, lorsqu'ils proviennent de parcelles différentes.
- Il surveille en permanence l'application des paramètres de tri.

Le contrôleur qualité fixe ensuite le départ en station puis contrôle le conditionnement des produits et leur expédition :

- Pour le contrôle métrologique, il vérifie le réglage des balances et pèse des échantillons pour vérifier le respect du poids par type de conditionnement.
- Il s'assure de la conformité des calibres triés par le personnel selon les demandes des clients en mesurant le diamètre des produits avec un pied à coulisse.
- Il veille à la bonne réalisation du marquage par un suivi du code de traçabilité (date, heure, code de la peseuse) sur chaque colis.
- Il vérifie la correspondance entre le calibre en colis et les mentions étiquetées.

Le contrôleur qualité relève les températures et effectue les tests de vieillissement :

- Il prélève des échantillons sur un conditionnement ou une peseuse et s'assure que la température à cœur est conforme au cahier des charges.
- S'agissant des produits stockés en chambre froide et dans les bacs de refroidissement, il effectue un relevé informatique de la température gérée par ordinateur et vérifie la température dans les bacs.
- Il prélève un colis par parcelle et par variété en vue d'observer sa stabilité sur plusieurs jours.

Le contrôleur qualité accueille et forme le personnel et encadre l'équipe de tri. Garant du respect des règles d'hygiène et de sécurité (tenue vestimentaire, propreté), il veille à leur application.

Compétences et qualités

Le contrôleur qualité dispose d'un minimum de connaissances dans le processus de production agricole. Il connaît les conséquences de ses décisions et les objectifs poursuivis selon chaque critère de qualité. Rigoureux et dynamique, il fait preuve de réactivité. Il est capable de chercher immédiatement une solution à tout problème. Il dispose de connaissances en informatique. Il détient des qualités relationnelles (écoute, diplomatie) et en gestion d'équipe (Il doit pouvoir gérer le

mécontentement possible du personnel lorsque des produits sont non conformes et que chaque lot doit être retiré).

Les perspectives d'évolution

Le contrôleur qualité peut, s'il développe ses compétences, devenir responsable de qualité. Il peut également, avec une formation complémentaire en vue d'appréhender plus précisément les cahiers des charges, envisager un poste d'auditeur interne. Il peut aussi choisir de s'orienter vers la gestion de production en tant que chef de ligne en station de conditionnement.