

## DESCRIPTION SUCCINCTE DES MISSIONS DU POSTE : OPERATEUR DE CONDITIONNEMENT

Le travail consiste à **conditionner des herbes aromatiques** qui sont réceptionnées en vrac dans différents types d'emballages ou des plantes en pots.

Pour cela, il vous sera demandé d'emballer :

- une **variété** (savoir reconnaître les principales : ciboulette, menthe, oseille, aneth, coriandre, persil, basilic, thym, laurier, romarin...);
- une **quantité** à mettre dans la barquette (20 gr, 30 gr, 80 gr, 100 gr, en pots);
- dans un **emballage** (barquettes, sachets, cartonnets, cartons).



Vous devrez emballer les plantes en respectant ces consignes et tout en respectant :

- les **techniques de travail** qui vous seront données pour chaque produit (cela demande beaucoup de finesse, de dextérité et de la délicatesse);
- la **qualité du produit** (certaines plantes nécessiteront un peu de tri permettant d'enlever les feuilles ou brins abimés, jaunis);
- le **poids** : vous devez rapidement avoir pris le coup d'œil pour conditionner la plante au bon poids
- la **traçabilité**, c'est-à-dire chaque plante porte en numéro unique qui la suit de l'arrivée jusqu'à la fin du conditionnement. Il ne doit pas y avoir d'erreur ou de mélange de numéro (cela demande de la rigueur);
- une **cadence** définie (cela demande donc également de la rapidité).

Certaines marchandises passent ensuite au filmage, où un contrôle visuel de chaque unité et un autre contrôle de pesées sont réalisés. Tout travail mal fait sera donc à refaire.

Pour les plantes en pots, aucune pesée n'est nécessaire.

**POLYVALENCE** : Le salarié doit être polyvalent : le salarié pourra être amené à aller sur les différents ateliers de conditionnement (frais/pots/sec/sortie machine et selon l'activité et les besoins sur l'exploitation agricole). Il pourra également être amené à réaliser des missions de manutention diverses mais aussi des missions de nettoyage et de rangement à tour de rôle (communs, salles de conditionnement). Le salarié doit ranger son poste de travail régulièrement et au moins en fin de poste.

**CONDITIONS** : L'atelier des plantes fraîches se fait dans une salle réfrigérée à 15 °C environ, il faut donc prévoir un **habit chaud** pour les frileux. Prévoir des **chaussures fermées type basket (pas de semelles lisses, pas de talons)**. L'atelier des plantes en pots ou sèches se fait dans une salle à température ambiante (prévoir habits selon la saison et la température extérieure) : prévoir chaussures de sécurité. Dans tous les cas, prévoir un minimum d'affaires personnelles, un petit cadenas pour utiliser un casier (**qui sera à libérer tous les jours après la journée de travail**). Pas d'habits de valeur.

**Les jours et horaires de travail peuvent être modifiés le jour même selon l'évolution des commandes. Les horaires de fin peuvent varier à la hausse ou à la baisse, elles dépendent des commandes clients et des aléas du conditionnement.**

Chaque employé est tenu de porter une tenue fournie (tablier, charlotte et gants).

**Pour des raisons d'hygiène, pas de bijoux, pas de piercing, ni de chewing-gum. L'utilisation du téléphone portable ou baladeur n'est pas autorisée pendant le travail.**

La rémunération est fixée au smic horaire en vigueur. La rémunération de nuit et du dimanche est majorée de 10%.

Les documents de fin de contrat seront disponibles et à venir signer à partir du 3ème jour ouvré après la date de fin du contrat.