

|  |                         |   |
|--|-------------------------|---|
|  | Document d'organisation | Version 2023                                |
|  | <b>FICHE DE POSTE</b>   | <b>CARAÏBES MELONNIERS</b><br>CM23 – ACE001 |

## Agent de conditionnement - Emballeur (H/F)

|  |   |
|--|---|
| <b>Etablissement : CARAIBES MELONNIERS</b> | <b>Domaine : Producteur</b><br><b>Emploi de référence : Conditionneur</b> |
|--|---|

### RATTACHEMENT

|   |  |
|---|--|
| <b>Lien hiérarchique :</b><br>Victor NANNETTE – Président Caraïbes Melonniers<br>Charles LECLERE – Directeur Caraïbes Melonniers<br><b>Lien fonctionnel :</b> Responsable de la station conditionnement - Directrice des sites de conditionnement | <b>Contrat :</b> 151.67h/mois<br><b>Horaires :</b> Horaires variables en fonction de la saison, 6 jours par semaine<br>Le jour de repos est un jour de semaine, fixé avec la responsable de station de conditionnement |
|---|--|

### Missions principales

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Procéder au conditionnement des melons préalablement sélectionnés</li> <li>▪ Effectuer le remplissage des cartons en melons, en fonction du poids du produit</li> <li>▪ Calibrer et emballer les melons sur les plateaux alvéoles, tout respectant le cahier des charges de conditionnement interne de l'entreprise</li> <li>▪ Apposer une étiquette de traçabilité sur les cartons de melons</li> <li>▪ Acheminer les colis à l'aide du tapis roulant au service étiquetage</li> <li>▪ Veiller à l'approvisionnement en fourniture sur son poste de travail.</li> </ul> |
|---|

### Missions annexes

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aider à la préparation des commandes</li> <li>▪ Entretien des locaux</li> <li>▪ Entretien son poste de travail</li> </ul> |
|--|

### Compétences principales

| Savoirs  | Savoir-faire  | Savoir – être   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Connaître les gestes et postures liées au poste de travail</li> <li>▪ Respecter les consignes liées à la traçabilité des colis</li> <li>▪ HACCP</li> <li>▪ Certiphyto apprécié</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Connaître le cahier des charges interne</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ponctualité,</li> <li>▪ Polyvalence,</li> <li>▪ Autonomie,</li> <li>▪ Disponibilité,</li> <li>▪ Ponctualité,</li> <li>▪ Capacité à travailler en équipe,</li> <li>▪ Rigueur,</li> <li>▪ Ecoute.</li> </ul> |

### Salaire

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Taux horaire à partir de <b>11,52 €</b></li> </ul> |
|---|

\*Poste ouvert aux personnes en situation de handicap.