



Services à l'agriculture

Contrôleur qualité

Autre dénomination : Agréeur, Assistant contrôle qualité



Témoignage



Quel est votre parcours professionnel ?

Après un Bac scientifique, j'ai passé 2 ans en faculté, en anglais, puis en biologie, sans intérêt suffisant pour ces matières. J'ai alors décidé de me réorienter vers un BTSA Industries agroalimentaires, ce qui m'a permis d'effectuer un stage dans une entreprise de sirop-caramel-liqueur à Saint-Loubès. Par la suite, j'ai eu l'occasion de travailler 2 mois dans une entreprise en Touraine dans les produits diététiques, où une formation de responsable de production m'était proposée ainsi qu'en logistique et étiquetage, aspects qui m'intéressaient moins. Recherchant un autre poste, j'ai postulé dans mon entreprise actuelle qui m'a embauché en 2003 en tant qu'assistante qualité.

Quels sont les principales motivations de votre métier ?

Bien que les tâches soient régulières, chaque jour est différent. Un produit ne ressemblera pas à celui du lendemain. D'autre part, notre fiche de contrôle évolue, elle n'est pas figée. Et puis nous pouvons toujours mieux faire au sein de l'entreprise même sans demande particulière (il y a toujours des demandes supplémentaires cependant). J'apprécie cette expérience aussi parce qu'elle me permet de développer mes capacités relationnelles, notamment à l'égard du personnel encadré.



Aude LECOMTE

Contrôleur qualité, Naujac-sur-Mer (33)

Formation

Bac professionnel
Bio-industries de transformation

BTSA
Sciences et technologies des aliments

Diplôme de 1^{er} cycle en agriculture ou agroalimentaire

Activités

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 coeur 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.





Services à l'agriculture

Contrôleur qualité

Conditions d'exercice

Le contrôleur qualité exerce dans des coopératives, des négoce ou des entreprises agricoles de taille importante. Il intervient à la suite du pré-agréage (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.



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).

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**.

Pour en savoir +



CONSULTER

- la fiche ROME n° H1301 du Pôle emploi www.pole-emploi.fr

