



Fiche métier

Agréeur(se) en produits alimentaires



La fiche métier s'appuie sur une analyse du métier au niveau de la branche et non de l'entreprise. Ainsi les rubriques *Activités professionnelles*, *Compétences*, *Domaines de connaissance* sont exhaustives, à titre indicatif, et **doivent être ajustées à la réalité de l'entreprise**.

Réceptionne, contrôle et agréé les produits alimentaires (fruits et légumes, volailles, ...) entrant dans l'entrepôt ou le magasin. Veille à la qualité et à la conformité des produits aux cahiers des charges en réalisant des contrôles et des tests.

→ AUTRES APPELLATIONS

- ▶ Réceptionnaire
- ▶ Réceptionnaire-agréeur sur le carreau
- ▶ Chargé de qualité produit

→ FICHES ROME

- ▶ [N1303 : Intervention techniques d'exploitation logistique](#)

→ CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

Les agréeurs/euses en produits alimentaires ont la responsabilité du contrôle de la conformité des produits aux cahiers des charges négociés avec les fournisseurs. Ils sont les garants de la qualité et de la traçabilité des produits tout au long de leur présence dans l'entreprise et disposent d'une parfaite connaissance des produits et de la réglementation en vigueur dans leur secteur. L'exercice de ce métier ne nécessite pas de déplacement.

→ ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

→ COMPÉTENCES

→ ACCÈS AU MÉTIER

Pré requis

L'accès au métier peut se faire suite à une première expérience acquise au sein d'une entreprise de commerce alimentaire en réception, ou en tant qu'agent(e) logistique en espace de vente, de préférence dans le secteur alimentaire ou agro-alimentaire.

La détention d'un ou plusieurs CACES peut être appréciée.

Parcours possibles (attention cette proposition est seulement indicative)

- ▶ Bac Pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole
- ▶ BTSA Agronomie productions végétales
- ▶ BTSA Productions horticoles
- ▶ BTSA Productions animales
- ▶ Titre Technicien Qualité Fruits et Légumes (Institut Méditerranéen des Fruits et Légumes)
- ▶ Licence Professionnelle Qualité Sécurité des aliments

→ DOMAINES DE CONNAISSANCE

Connaissances techniques sur les produits

- ▶ Gammes de produits : caractéristiques, saisonnalité, cycle de vie, production conditions de transport, de stockage,...
- ▶ Contrôles de produits
- ▶ Fournisseurs
- ▶ Clients

Qualité / Hygiène / Sécurité

- ▶ Techniques et instruments de contrôle, test, mesure : utilisation et maintenance
- ▶ Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité et sécurité alimentaire
- ▶ Certifications et démarches qualité spécifiques au secteur
- ▶ Agréments sanitaires

Législation / Réglementation

- ▶ Législation et réglementation du secteur alimentaire

Logistique

- ▶ Techniques et procédures de réception des produits
- ▶ Techniques de manutention en sécurité

Outils bureautiques et informatiques

- ▶ Progiciel de gestion d'entrepôt
- ▶ Outils, système et logiciel d'enregistrement et de traçabilité

Organisation

- ▶ Techniques de gestion du temps
- ▶ Méthodes et outils du travail en équipe

→ D'UN MÉTIER À L'AUTRE ...

Les agréateurs/euses en produits alimentaires peuvent évoluer vers la responsabilité d'une zone de stockage, vers la fonction achats ou qualité.

→ UN MÉTIER EN MOUVEMENT

Les activités des agréateurs/euses se complexifient car le nombre de références et de fournisseurs augmente de manière significative. De plus, selon la segmentation de la clientèle, les produits peuvent être différents, les gammes plus ou moins élargies, les volumes très différents et les besoins logistiques des clients très spécifiques.

Ils (elles) devront s'adapter en permanence aux changements réalisés dans l'offre de produits et suivre l'évolution rapide de la réglementation, notamment en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité et des contrôles à réaliser afin de garantir la qualité des produits.

Ils (elles) devront maîtriser les applications informatiques et les outils digitaux qui se généralisent et permettent de suivre au plus près la qualité et la traçabilité des produits.



OUTILS PRO RH

- ▶ [Créer la fiche de poste de l'agréateur\(se\) secteur alimentaire](#) (en ligne)

L'entretien professionnel

- ▶ [Guide pour le manager](#) (personne chargée de l'entretien)
- ▶ [Guide pour le salarié](#)
- ▶ [Grille d'informations](#) (à renseigner avant l'entretien pour chaque salarié)
- ▶ [Grille d'entretien professionnel](#) (pour conduire l'entretien)
- ▶ [Compte-rendu du bilan récapitulatif des 6 ans](#)

- ▶ La brochure d'information '[Les certifications professionnelles pour vos métiers](#)'
- ▶ [Le guide du tuteur personnalisable](#)