

FICHE DE DESCRIPTION DE POSTE

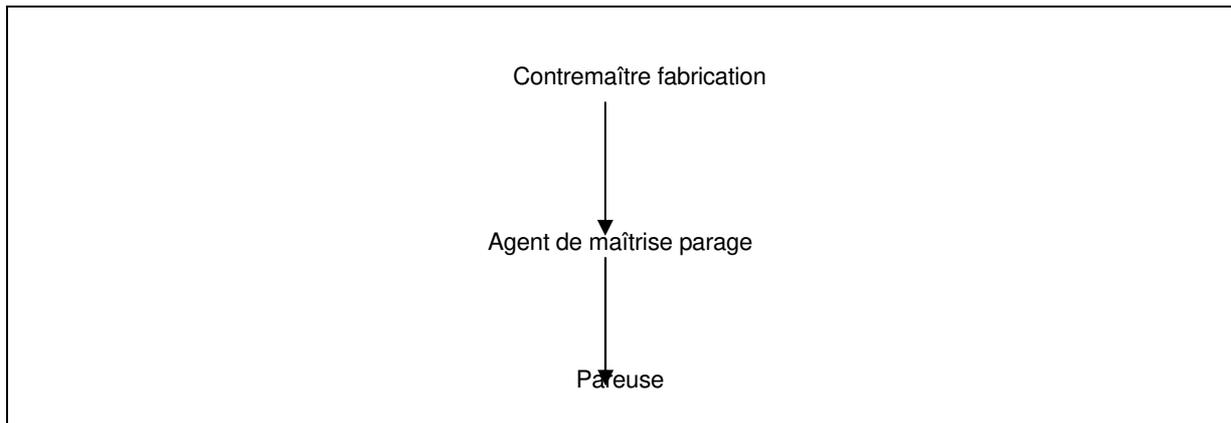
NIVEAU 1

PAREUSE - Coefficient: 120

1 - DESCRIPTION SOMMAIRE: QUESTIONS 11 et 12

- Pareuse
- Sépare le poisson en deux filets prêts à l'emboîtement dans le respect des normes quantitatives et qualitatives

2 - ORGANIGRAMME: QUESTIONS 21, 22, 22bis, 23, 24, 25



N.B. - Dupliquer la fiche de description de poste, en autant d'exemplaires qu'il y a de postes à analyser

DESCRIPTIF DES TACHES

RENSEIGNEMENTS GENERAUX SERVANT A RENSEIGNER LES AUTRES RUBRIQUES: QUESTIONS 12, 21 à 39

<ul style="list-style-type: none"> - Fait partie d'une équipe de 25 personnes répartie le long d'une ligne qui assure l'approvisionnement en continu et régulier de chaque poste de travail - Après s'être saisi du poisson, en assure un premier nettoyage superficiel des nageoires - Ouvre le poisson en retirant l'arête centrale - Retire les deux ventrèches - Dispose les deux filets dans une cagette - Tout ceci dans le respect des normes d'hygiène, de productivité (poids du poisson paré à l'heure), et de rendement matière (rapport matière utile et déchets) pour livrer à l'emboîtement des filets répondant aux normes qualitatives
--

CRITERE 1 : QUESTIONS 41 à 44, 61 et 62

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Aucune connaissance scolaire et professionnelle nécessaire - Travail à la chaîne. Aucune autonomie - Travail répétitif dont les consignes ne changent jamais 	1	172

CRITERE 2 : QUESTIONS 51 à 52

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Formation sur le tas - Une semaine est nécessaire pour acquérir les gestes, la rapidité et la dextérité 	1	172

CRITERE 3 : QUESTIONS 61 à 616

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Suivant un mode opératoire déterminé, peut recevoir des consignes verbales de la part de son supérieur hiérarchique qu'il alertera en cas d'accident - Après une période d'adaptation d'une semaine, travaille par réflexe 	1	139

CRITERE 4 : QUESTIONS 22 et 22bis, 25 et 39, 71,72 et 73

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
- Travaille à la chaîne sans relation avec d'autres services - Travaille seul. N'a pas de formation à assurer	1	344

CRITERE 5 : QUESTIONS 81 à 83

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
- Aucune relation extérieure - Aucune information confidentielle	2	172

Total des points : 999 - Coefficient : 120

FICHE DE DESCRIPTION DE POSTE

NIVEAU 2

Analyse du poste effectuée le :

par:

Intitulé : Etiqueteuse	
Nom du titulaire interviewé	
Coefficient actuel du poste :	Coefficient futur : 145

Cotation du poste

	<i>Echelle</i>	<i>Points</i>
1. Capacité professionnelles	2	295
2. Durée d'apprentissage	1	172
3. Autonomie/Complexité	3	205
4. Animation/Encadrement/Conseils	1	344
1. Contacts extérieurs/Informations	2	172
TOTAL		1 188

N.B. - Voir p. A-38, A-39, A-40

FICHE DE DESCRIPTION DE POSTE

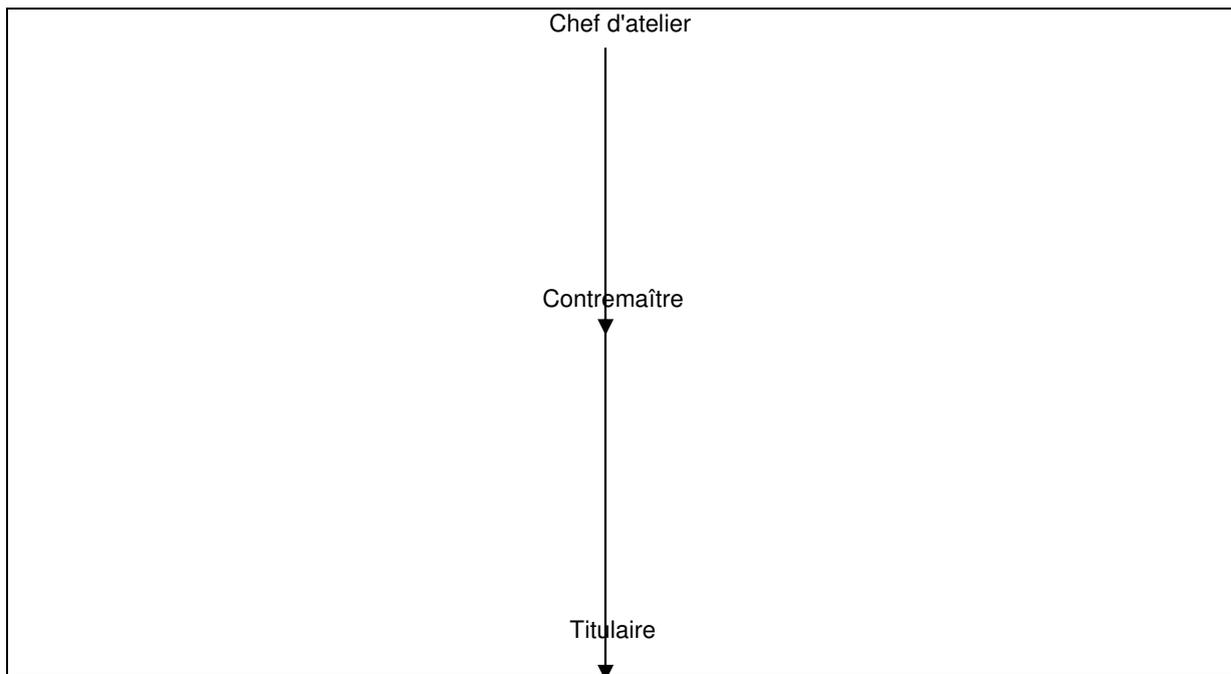
NIVEAU 3

CONDUCTEUR D'ENSEMBLE - Coefficient: 175

1. DESCRIPTION SOMMAIRE: QUESTIONS 11 et 12

- Coordonne, contrôle et régularise la production des semi-finis vides, dans le respect des normes qualitatives et quantitatives et des standards de fabrication

2 - ORGANIGRAMME: QUESTIONS 21, 22, 22bis, 23, 24, 25



N.B. - Dupliquer la fiche de description de poste, en autant d'exemplaires qu'il y a de postes à analyser

DESCRIPTIF DES TACHES

RENSEIGNEMENTS GENERAUX SERVANT A RENSEIGNER LES AUTRES RUBRIQUES: QUESTIONS 12, 21 à 39

- S'assure de l'affectation en quantité et en qualité du personnel sur les postes de travail
- Accueille le personnel intérimaire (formation aux postes, à la sécurité) et l'affecte à son poste de travail
- Transmet les consignes particulières et assiste le personnel en cas de besoin - assistance technique
- Assure la formation du personnel (nouveaux postes, process, nouvelles matières)
- En cours de poste, contrôle l'avancement des programmes de fabrication et procède aux ajustements nécessaires (effectifs, matière première)
- Répond à toutes les sollicitations, remarques, suggestions du personnel en ce qui concerne le fonctionnement de l'atelier, des problèmes de qualité
- Les assiste et les dirige vers les interlocuteurs compétents en cas de besoin (service du personnel, infirmerie)
- Veille à la bonne application des règles d'hygiène et de sécurité, propose toutes les suggestions d'amélioration
- Collecte les informations nécessaires à la gestion de production (emplois, matières main-d'oeuvre), après les avoir vérifiés avec ses interlocuteurs
- Assure la transmission des consignes générales et particulières avec l'équipe suivante
- Veille au bon rangement et au nettoyage des matériels et des zones de travail

CRITERE 1 : QUESTIONS 41 à 44, 61 et 62

	Degrés	Points
<ul style="list-style-type: none"> - Savoir lire, écrire, compter - Connaissances des process, des matériels, de leur réglage, des matières premières et secondaires - Connaissances des règles d'hygiène et de sécurité - Connaissances de l'utilisation du logiciel de PAO 	3	418

CRITERE 2 : QUESTIONS 51 à 52

	Degrés	Points
- 3 mois	2	246

CRITERE 3 : QUESTIONS 61 à 616

	Degrés	Points
<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes sont claires - Les informations complémentaires sont à demander - Coordination, simultanéité et chevauchements de tâches fréquents 	3	205

CRITERE 4 : QUESTIONS 22 et 22bis, 25 et 39, 71,72 et 73

	Degrés	Points
<ul style="list-style-type: none"> - 30 personnes par équipe - Formation du personnel titulaire et intérimaire 	2	377

CRITERE 5 : QUESTIONS 81 à 83

	Degrés	Points
<ul style="list-style-type: none"> - Contacts inter-services nombreux et constants - 	2	172

Total des points : 1.418 - Coefficient : 175

FICHE DE DESCRIPTION DE POSTE

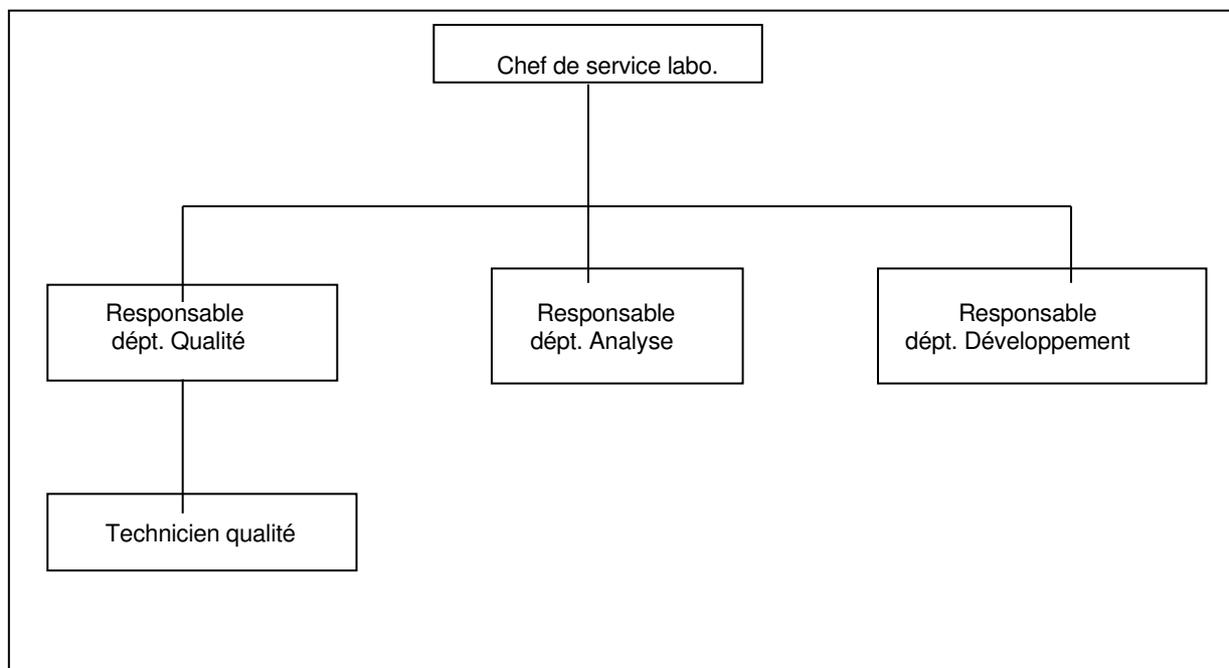
NIVEAU 4

TECHNICIEN DE QUALITE - Coefficient : 205

1. DESCRIPTION SOMMAIRE: QUESTIONS 11 et 12

- Assure le suivi de la qualité de la production pendant un poste

2 - ORGANIGRAMME: QUESTIONS 21, 22, 22bis, 23, 24, 25 C



N.B. - Dupliquer la fiche de description de poste, en autant d'exemplaires qu'il y a de postes à analyser

DESCRIPTIF DES TACHES

RENSEIGNEMENTS GENERAUX SERVANT A RENSEIGNER LES AUTRES RUBRIQUES. QUESTIONS 12, 21 à 39

<ul style="list-style-type: none">- Assure le suivi des contrôles de la qualité- Conseille et assiste le chef de poste fabrication pour garantir l'assurance de la qualité des produits- Forme et informe les contrôleurs sur lignes de fabrication

CRITERE 1 : QUESTIONS 41 à 44, 61 et 62

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
Est capable : <ul style="list-style-type: none">- d'expliquer le process de fabrication- d'expliquer les spécifications produits- d'expliquer les facteurs de dégradation des produitsd'utiliser les matériels de contrôle	4	541

CRITERE 2 : QUESTIONS 51 à 52

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
- Moins de 3 mois pour être opérationnel	2	146

CRITERE 3 : QUESTIONS 61 à 616

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
- Programme de fabrication - Fiches process-produits - Choisit parmi des modes opératoires	3	205

CRITERE 4 : QUESTIONS 22 et 22bis, 25 et 39, 71, 72 et 73

	Degrés	<i>Points</i>
Relations avec fabrication technique - Pas d'encadrement technique - Contrôle et conseille le contrôleur qualité sur lignes de fabrication	3	409

CRITERE 5 : QUESTIONS 81 à 83

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
- Pas de contacts extérieurs - Informations confidentielles	5	246

Total des points : 1.647 - Coefficient : 205

FICHE DE DESCRIPTION

DE POSTE

NIVEAU 5

AGENT DE MAITRISE - Coefficient : 255

1 - DESCRIPTION SOMMAIRE: QUESTIONS 11 et 12

Il dirige une équipe d'environ 10 salariés chargés de préparer les commandes et d'en assurer les expéditions

2 - ORGANIGRAMME: QUESTIONS 21, 22, 22bis, 23, 24, 25

Niveau seconde avec une très bonne connaissance de l'entreprise ; il dépend hiérarchiquement du cadre chargé du magasin

N.B. - Dupliquer la fiche de description de poste, en autant d'exemplaires qu'il y a de postes à analyser

DESCRIPTIF DES TACHES

RENSEIGNEMENTS GENERAUX SERVANT A RENSEIGNER LES AUTRES RUBRIQUES: QUESTIONS 12, 21 à 39

- Il prépare l'exploitation des bordereaux d'expédition
- Il est en relation avec les transporteurs et les douanes - Il dirige et contrôle le travail de son personnel
- Il communique aux services administratifs toutes les informations nécessaires
- Il réceptionne les produits consommables nécessaires à l'étiquetage et aux expéditions

CRITERE 1 : QUESTIONS 41 à 44, 61 et 62

	Degrés	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Niveau seconde ou brevet professionnel de magasinier - Très bonnes connaissances des produits, clients et entreprises 	4	451

CRITERE 2 : QUESTIONS 51 à 52

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - 2 ans 	4	393

CRITERE 3 : QUESTIONS 61 à 616

	Degrés	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Reçoit les directives précises 	3	205

CRITERE 4 : QUESTIONS 22 et 22bis, 25 et 39, 71,72 et 73

	Degrés	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Encadre 6 à 10 ouvriers - Doit coordonner le travail et son personnel et l'arrivée des camions chargés d'enlever la marchandise 	4	721

CRITERE 5 : QUESTIONS 81 à 83

	Degrés	<i>Points</i>
- Est en relation avec les transporteurs et les douanes	3	196

Total des points : 2.056 - Coefficient : 255

FICHE DE DESCRIPTION

DE POSTE

NIVEAU 6

CHEF D'ATELIER - Coefficient : 265

1- DESCRIPTION SOMMAIRE: QUESTIONS 11 et 12 -

- Dirige l'atelier
- Anime et supervise les chefs d'équipe et le personnel de fabrication
- Participe - propose toute amélioration ou innovation

2 - ORGANIGRAMME: QUESTIONS 21, 22, 22bis, 23, 24, 25

- 1 seul au poste
- 2 chefs d'équipe et 30 opérateurs sous ses ordres
- Chefs d'équipe, décortiqueurs, scieurs, ouvriers de conditionnement
- Supervise quelquefois d'autres services sur son atelier : magasiniers, caristes, maintenance
- Le directeur technique de l'usine est son supérieur hiérarchique
- Le directeur technique dépend de la direction générale
- Relations avec d'autres services
 - laboratoire
 - assurance qualité
 - directeur des achats marketing

N.B. - Dupliquer la fiche de description de poste, en autant d'exemplaires qu'il y a de postes à analyser

DESCRIPTIF DES TACHES

RENSEIGNEMENTS GENERAUX SERVANT A RENSEIGNER LES AUTRES RUBRIQUE QUESTIONS 12, 21 à 39

<ul style="list-style-type: none"> - Suivi des procédures de contrôle effectuées par des chefs d'équipe - Respect des cahiers des charges de chaque produit - Analyse des résultats journaliers avec la direction technique - S'assure du réglage optimum des machines - Rend compte des contrôles de production (main-d'oeuvre et matière) - S'assure du respect des normes d'hygiène et de sécurité - Contrôle le bon nettoyage et le bon entretien des machines - Participe ponctuellement aux groupes de travail pour l'assurance qualité - Propose toute amélioration ou innovation visant à produire un meilleur rapport qualité/prix
--

CRITERE 1 : QUESTIONS 41 à 44, 61 et 62

	Degrés	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Avoir une expérience industrielle - Avoir une formation en IAA - Etre capable d'animer des groupes de progrès - Connaissance des règles d'hygiène et notions de microbiologie - Propose des aménagements et des innovations - A des notions de gestion 	5	664

CRITERE 2. QUESTIONS 51 à 52

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - 4 à 12 mois - - Difficultés * Nature de l'activité : Poissons Crêpes, beignets * Maîtrise de l'outil industriel 	3	319

CRITERE 3 : QUESTIONS 61 à 616

	Degrés	<i>Points</i>
Documents reçus : <ul style="list-style-type: none"> • planning, notes, procédures, réclamations clients, cahiers des charges <ul style="list-style-type: none"> - Documents émis • tableau de bord, contrôle de fabrication, compte rendu des cercles de qualité, rapports sur recherches et développement - Fait appel au supérieur hiérarchique en cas de <ul style="list-style-type: none"> • changement de process • panne importante - Donne son avis sur les résultats journaliers 	4	237

CRITERE 4 : QUESTIONS 22 et 22bis, 25 et 39, 71,73 et 73

	Degrés	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Anime et encadre une trentaine d'autres salariés - Il lui arrive de superviser d'autres salariés sur son atelier, voire d'autres ateliers - Est en relation avec laboratoires, maintenance, assurance-qualité, achats 	4	721

CRITERE 5 . QUESTIONS 81 à 83

	Degrés	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none">- N'a pas de relations extérieures à l'entreprise<ul style="list-style-type: none">- fournisseurs- clients- organismes socio-professionnels - A quelques informations techniques	4	<i>221</i>

Total des points : 2.162 - Coefficient : 265

FICHE DE DESCRIPTION

DE POSTE

NIVEAU 7

CHEF DE PRODUCTION - Coefficient: 325

1 - DESCRIPTION SOMMAIRE: QUESTIONS 11 et 12

Sous l'autorité du directeur des opérations, dirige et coordonne les opérations de la décongélation à l'autoclavage, de façon à fabriquer des produits de qualité conformes, dans les quantités et les délais prévus au planning mensuel

2 - ORGANIGRAMME: QUESTIONS 21, 22, 22bis, 23, 24, 25

- Rapports au directeur des opérations
- Autorité hiérarchique sur :
 - Contremaître : préparation
 - ligne thon cuit
 - ligne thon cru
 - ligne maquereau
 - autoclavage
 - préparation des ingrédients
 - responsable préparation poisson
- Relations fonctionnelles sous autorité hiérarchique :
 - Responsable sertissage
 - Responsable entretien

N.B. - Dupliquer la fiche de description de poste, en autant d'exemplaires qu'il y a de postes à analyser

DESCRIPTIF DES TACHES

RENSEIGNEMENTS GENERAUX SERVANT A RENSEIGNER LES AUTRES RUBRIQUES : QUESTIONS 12, 21 à 39

--

CRITERE 1 :QUESTIONS 41 à 44, 61 et 62

	Degrés	<i>Points</i>
Connaissance pratique des différents produits (standards de qualité) et de leurs procédés de fabrication Connaissance pratique des outils de gestion de production sur micro-ordinateur <ul style="list-style-type: none"> • planning hebdomadaire • suivi de rendement matière • suivi d'efficacité 	5	664

CRITERE 2 : QUESTIONS 51 à 52

	Degrés	<i>Points</i>
- 1 à 2 ans	4	393

CRITERE 3 : QUESTIONS 61 à 616

	Degrés	<i>Points</i>
- Reçoit un programme mensuel - Elabore les plannings hebdomadaires de production par la réalisation des programmes mensuels en optimisant les coûts compte tenu des contraintes extérieures (personnel, disponibilité, matière, équipement)	5	270

CRITERE 4 : QUESTIONS 22 et 22bis, 25 et 39, 71,72 et 73

	Degrés	<i>Points</i>
-Dirige et coordonne les opérations de décongélation -Est responsable de l'application des process stricts pour fabriquer des produits conformes -Propose des améliorations techniques ou organisationnelles de la production - Est responsable des consignes de sécurité	6	1 098

CRITERE 5 : QUESTIONS 81 à 83

	Degrés	<i>Points</i>
Contacts occasionnels	5	246

Total des points : 2.671 - Coefficient : 325

FICHE DE DESCRIPTION DE POSTE

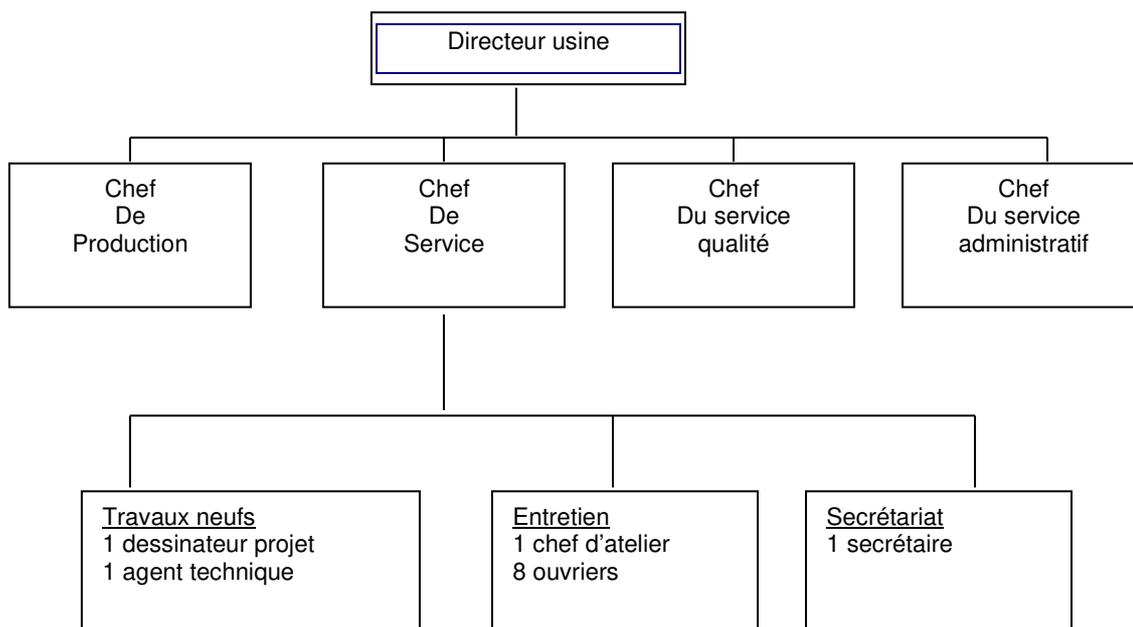
NIVEAU 8

CHEF DU SERVICE TECHNIQUE - Coefficient : 360

1. DESCRIPTION SOMMAIRE: QUESTIONS 11 et 12

Procure à l'usine et maintient en bon état de fonctionnement tous les matériels, immobiliers et mobiliers pour faire face au programme de production, tout en respectant les exigences qualitatives, économiques et de délais

2. ORGANIGRAMME: QUESTIONS 21, 22, 22bis, 23, 24, 25



N.B. - Dupliquer la fiche de description de poste, en autant d'exemplaires qu'il y a de postes à analyser

DESCRIPTIF DES TACHES

RENSEIGNEMENTS GENERAUX SERVANT A RENSEIGNER LES AUTRES RUBRIQUES: QUESTIONS 12, 21 à 39

Entretien

- S'assure de la conformité d'utilisation des biens mobiliers et immobiliers
- Planifie les inspections, révisions, travaux d'entretien préventifs en les inscrivant dans les programmes de fabrication
- Réalise les opérations d'entretien aux conditions les plus économiques
- Contrôle le rendement technique des installations
- Détermine les standards d'énergie et le budget d'entretien

Investissements

- Analyse les besoins qui se font jour
- Etablit les projets d'investissements et réalise les calculs de rentabilité
- Etablit le programme de réalisation de ces projets
- Réalise, démarre et contrôle les nouvelles installations sur le plan de la sécurité et de leur rendement

Energie

- S'assure que l'usine dispose de toute l'énergie qui lui est nécessaire et contrôle les consommations

Administration

- Participe à l'établissement des budgets de prix de revient et d'entretien relatifs à la production
- Surveille l'établissement du registre d'inventaire
- Lance les commandes de matériel technique et donne son accord pour le paiement

Personnel

- Suit le développement de son personnel

CRITERE 1 : QUESTIONS 41 à 44, 61 et 62

	<i>Degrés</i>	<i>Points</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Il a besoin des connaissances de base dans tous les domaines qu'il met en application dans le cadre de sa mission : mécanique, électricité, automatisme, énergie, informatique - Il est nécessaire de posséder des notions de gestion financière, et de droit du travail 	7	909

CRITERE 2 : QUESTIONS 51 à 52

	Degrés	<i>Points</i>
- Plusieurs mois sont nécessaires pour maîtriser les différents aspects de la fonction et se familiariser avec l'environnement technique et humain de l'usine	3	319

CRITERE 3 : QUESTIONS 61 à 616

	Degrés	<i>Points</i>
- Il met tout en œuvre et agit pour mener la mission qui lui a été confiée - Pour cela, il analyse, élabore un plan d'action, soumet ses idées et participe activement à la définition de la politique générale des objectifs de l'usine - Il est amené à prendre des initiatives importantes et les décisions qui en découlent	7	336

CRITERE 4 : QUESTIONS 22 et 22bis, 25 et 39, 71,72 et 73

	Degrés	<i>Points</i>
- Anime et encadre le personnel de son service (AM, AT, ouvriers) - Formule leurs besoins de formation et participe à l'élaboration des programmes - Suit le développement de carrière de ses subordonnés et formule toute proposition à cet effet	6	1 098

CRITERE 5 : QUESTIONS 81 à 82

	Degrés	<i>Points</i>
- Est en relations étroites tout au long de l'année avec des sociétés extérieures, fournisseurs de services et de matériel - A connaissance d'éléments importants du process de fabrication et connaît les prix de revient des produits	7	295

Total des points : 2.957 - Coefficient : 360