



ANNEXE – FICHE DE FONCTIONS

Intitulé du poste : AGENT DE QUAI / APPROVISIONNEUR

Lieu de travail : site FRUIDIS (COUERON)

Identification du titulaire : Monsieur

AGENT DE QUAI

MISSIONS :

- Prendre connaissance des commandes clients à charger,
- Compléter les manquants des différentes commandes,
- Veiller à utiliser avec modération les bobines de film étirable,
- Mettre en marche le groupe de froid du véhicule avant le chargement et effectuer un contrôle du bon fonctionnement.
- Commencer par charger les tournées prioritaires, suivant l'heure de départ des camions (camion premier chargé, premier parti),
- Charger les commandes dans le camion en fonction de la tournée (le premier client à livrer sera placé à l'arrière du camion et le dernier à l'avant),
- Effectuer un contrôle du chargement en matière de sécurité et d'arrimage (hauteur des palettes, utilisation de cales...),
- Respecter le processus de chargement,
- Effectuer tout travail entrant dans le cadre de cette fonction.

RESPONSABILITES :

- Prévenir le supérieur hiérarchique en cas de problème au chargement
- Veiller à la conformité de température
- Veiller à la faisabilité des commandes
- Vérifier les problèmes de manquants de colis entre le bon de livraison et le nombre de colis

Initiales salarié :

APPROVISIONNEUR

MISSIONS :

Coordonne l'ensemble des approvisionnements et des achats.

ACTIVITES :

- ✓ Réceptionne et gère les bons de commande.
- ✓ Veille à la conformité du colis par rapport à la commande lors de la réception de la marchandise.
- ✓ Constitue les palettes pour certains clients.
- ✓ Vérifie le bon de livraison en conformité avec la livraison.
- ✓ Rempli les documents administratifs liés à l'expédition en relation avec les transporteurs externes.
- ✓ Contrôle le niveau des marchandises en stock.
- ✓ Déclenche l'approvisionnement.
- ✓ Contrôle la rotation des produits en fonction du niveau de stock.
- ✓ Effectue les commandes auprès des fournisseurs.
- ✓ Réceptionne et contrôle la marchandise avant son entreposage.

SAVOIR-FAIRE :

- ✓ Identifier les besoins en approvisionnement de l'entreprise
- ✓ Connaître les conditions de stockage des produits alimentaires,
- ✓ Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- ✓ Utiliser le matériel informatique et les outils informatiques,
- ✓ Effectuer l'enlèvement des déchets encombrants.