

05-12- 2006

11-01- 2007

81500 1C0118g122

Paritair Comité voor de voedingsnijverheid

Collectieve arbeidsovereenkomst van 21 september 2006 betreffende de invoering van een functieclassificatie in de aardappelverwerkende nijverheid en de aardappelschilbedrijven.

Hoofdstuk 1 : Toepassingsgebied

Art. 1 § 1. Deze collectieve arbeidsovereenkomst is van toepassing op de werkgevers en de arbeiders van de ondernemingen met als hoofdactiviteit:

- Het schillen en/of versnijden van aardappelen;
- En/of het verwerken van aardappelen tot een halffabrikaat door koken, bakken, pureren of drogen;
- En/of het produceren van een afgewerkt product in de vorm van frieten, kroketten, chips, puree, vlokken, granulaten of aanverwanten, op basis van aardappelen of van halffabrikaat op basis van aardappelen.

§ 2. Met arbeiders worden de mannelijke en vrouwelijke arbeiders bedoeld.

§ 3. Deze collectieve arbeidsovereenkomst is niet van toepassing op de ondernemingen waar op ondernemingsniveau een collectieve arbeidsovereenkomst geldt die een analytische functieclassificatie inhoudt. Indien er twee of meer vakbonden vertegenwoordigd zijn in de onderneming, dient deze collectieve arbeidsovereenkomst ondertekend te worden door minstens twee van deze vakbonden.

Paritair commentaar :

Per 1 juli 2006 is dit het geval voor Veurne Snack Foods, Mc Cain site Grobbendonk en Farm Frite s/Far mo.

Hoofdstuk 2 : Begrippenkader

Art. 2. Voor de toepassing van onderhavige collectieve arbeidsovereenkomst wordt verstaan onder:

1° taak : een reeks van verrichtingen en/of handelingen die nodig is voor en gericht is op het met resultaat uitoefenen van een gedeelte van de functie.

2° functie : het geheel van bijeenhorende taken en verantwoordelijkheden dat aan een arbeider binnen een bedrijf is opgedragen.

3° referentiefunctie : een functie die afgeleid is uit een sectorale analyse en die als vergelijkingspunt fungert bij de indeling van een functie in een functieklas. De exhaustieve lijst van de referentiefuncties zoals opgenomen in de sectorale functieclassificatie (bijlage 1) en hun beschrijving (bijlage 2) maken integraal deel uit van onderhavige collectieve arbeidsovereenkomst.

4° functieweging : de weging van elke referentiefunctie op basis van de ORBA-methode.

5° functieklassen : alle referentiefuncties die op basis van hun weging vallen binnen eenzelfde van de 8 wegingsintervallen.

Hoofdstuk 3 : Sectorale functieclassificatie

Art. 3 § 1. De referentiefuncties werden beschreven en gewogen volgens de ORBA-methode.

§ 2. De referentiefuncties werden na weging op basis van de toegekende ORBA-punten in 8 functieklassen ingedeeld, met als resultaat de sectorale functieclassificatie opgenomen in bijlage 1.

Hoofdstuk 4 : Toepassing van de functieclassificatie op ondernemingsvlak

Art. 4. Voor elke arbeider zal de inhoud van de reële functie vergeleken worden met de inhoud van de referentiefuncties. De titel van de functie is slechts een indicatie.

De reële functies worden naar analogie met de aangehaalde referentiefuncties ingedeeld in één van de acht functieklassen zoals vermeld in de sectorale functieclassificatie (bijlage 1).

Art. 5 § 1. De arbeider die meerdere functies uitoefent die onder dezelfde functieklassen vallen, wordt ingedeeld in dezelfde functieklassen.

§ 2. De arbeider die regelmatig meerdere functies uitoefent die onder verschillende functieklassen vallen, wordt in de functiekasse ingedeeld die overeenstemt met de hoogste functie, op voorwaarde dat de hogere functie, gemiddeld genomen, gedurende minstens 33% van de tijd uitgeoefend wordt.

§ 3. De arbeider die occasioneel meerdere functies uitoefent die tot verschillende functieklassen behoren, blijft in de functiekasse ingedeeld die overeenstemt met zijn gebruikelijke functie.

Hoofdstuk 5 : Communicatie

Art. 6. De werkgever deelt aan elke arbeider de referentiefunctie(s) mee uit de lijst van de referentiefuncties (bijlage 1) op basis waarvan hij in zijn functiekasse werd ingedeeld alsook diens functiekasse. De functie en de functiekasse van de arbeider worden vermeld op diens loonfiche.

Hoofdstuk 6 : Beroepsprocedure

Art. 7 § 1. Iedere arbeider heeft de mogelijkheid om beroep aan te tekenen tegen zijn functiewaardering en/of indeling.

§ 2. Het beroep dient schriftelijk te gebeuren en zal uitsluitend gebaseerd zijn op de beschrijving van de reële functie, desnoods aangevuld met een vergelijking met andere gewaardeerde en/of ingedeelde functies.

§ 3. De werkgever zal gevolg geven aan het beroep door het organiseren van een vergadering. In de ondernemingen met vakbondsafvaardiging kan de betrokken werknemer zich laten bijstaan zoals bepaald in de collectieve arbeidsovereenkomst van 24 juli 2003 betreffende het statuut van de syndicale afvaardiging (inzonderheid door toepassing van artikel 19, 20 en 36 tot 41). In de ondernemingen zonder vakbondsafvaardiging kan de betrokkene zich laten bijstaan door de regionale secretaris van zijn vakbond. De werkgever kan zich laten bijstaan door zijn werkgeversorganisatie. Beide partijen kunnen zich laten bijstaan door de classificatiedeskundigen van hun respectieve organisaties. In gemeenschappelijk overleg kunnen zij beslissen beroep te doen op een vertegenwoordiger van de systeemhouder van de ORBA-methode.

§ 4. Indien er geen vergelijk gevonden wordt, kunnen de partijen beroep doen op het verzoeningsbureau van het paritair comité overeenkomstig de bepalingen van artikel 11 tot en met 20 van de collectieve arbeidsovereenkomst van 17 december 2002 met betrekking tot het huishoudelijk reglement van het Paritair Comité. Het verzoeningsbureau zal zich laten bijstaan door deskundigen van de werkgeversfederaties vertegenwoordigd in het paritair comité en de deskundigen van de representatieve werknemersorganisaties. Het verzoeningsbureau kan beslissen beroep te doen op een vertegenwoordiger van de systeemhouder van de ORBA-methode. De Raad van Beheer van het Sociaal Fonds kan beslissen de vergoeding voor de tussenkomst van de systeemhouder van de ORBA-methode ten laste te nemen.

Hoofdstuk 7 : Sociale vrede

Art. 8. De syndicale organisaties verbinden er zich toe om tot einde 2010 geen andere eisen te stellen met betrekking tot de flinctieclassificatie dan de toepassing van deze collectieve arbeidsovereenkomst, noch op het niveau van de deelsector noch op het niveau van de ondernemingen.

Hoofdstuk 8 : Inwerkingtreding

Art. 9 § 1. Deze collectieve arbeidsovereenkomst treedt in werking op 1 juli 2006 en wordt aangegaan voor onbepaalde duur.

§ 2. De partijen hebben vanaf 1 januari 2011 de mogelijkheid deze collectieve arbeidsovereenkomst op te zeggen bij een ter post aangetekende brief gericht aan de Voorzitter van het Paritair Comité voor de Voedingsnijverheid en aan de erin vertegenwoordigde organisaties mits naleving van een opzeggingstermijn van 12 maanden die ingaat op 1 januari van het jaar dat volgt op de betekening van de opzegging.

05 -12- 2006

11 -01- 2007

81.500 | 11 8.81.22

Commission paritaire de l'industrie alimentaire

Convention collective de travail du 21 septembre 2006 concernant l'introduction d'une classification des fonctions dans l'industrie transformatrice des pommes de terre et les entreprises d'épluchage de pommes de terre

Chapitre 1^{er} : Champ d'application

Article 1^{er}. § 1^{er}. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers des entreprises ayant comme activité principale :

- l'épluchage et/ou la découpe de pommes de terre ;
- et/ou la transformation de pommes de terre en un produit semi-fini par la cuisson, la friture, la purée ou le séchage;
- et/ou la production d'un produit fini sous forme de frites, croquettes, chips, purée, flocons, granulats ou similaires, à base de pommes de terre ou de produit semi-fini à base de pommes de terre.

§ 2. Par ouvriers on entend les ouvriers masculins et féminins.

§ 3. La présente convention collective de travail ne s'applique pas aux entreprises où une convention collective de travail comprenant une classification de fonctions analytique est en vigueur au niveau de l'entreprise. Si deux syndicats ou plus sont représentés au sein de l'entreprise, cette convention collective de travail doit être signée par au moins deux de ces syndicats.

Commentaire paritaire :

Le 1^{er} juillet 2006, c'est le cas pour Veurne Snack Foods, Mc Cain site de Grobbendonk et Farm Frites/Farmo.

Chapitre 2 : Terminologie

Art. 2. Pour l'application de la présente convention collective de travail on entend par :

1° tâche : une série d'opérations et/ou d'actes nécessaire pour et axée sur l'exercice d'une partie de la fonction avec résultat.

2° Fonction : l'ensemble des tâches et des responsabilités confié à un ouvrier au sein d'une entreprise.

3° Fonction de référence : une fonction qui est déduite d'une analyse sectorielle et qui fonctionne comme point de comparaison lors du classement d'une fonction dans une classe de fonction. La liste exhaustive des fonctions de référence telle que reprise dans la classification de fonctions sectorielle (annexe 1) et leur description (annexe 2) font partie intégrante de la présente convention collective de travail.

4° pondération de fonction : la pondération de chaque fonction de référence sur base de la méthode ORBA.

5° classe de fonction : toutes les fonctions de référence qui, sur base de leur pondération, tombent dans le même des 8 intervalles de pesage.

Chapitre 3 : Classification de fonctions sectorielle

Art. 3. § 1. Les fonctions de référence sont définies et pondérées suivant la méthode ORBA.

§ 2. Après pesage sur base des points ORBA octroyés, les fonctions de référence ont été classées dans 8 classes de fonctions, ce qui donne comme résultat la classification de fonctions sectorielle reprise en annexe 1.

Chapitre 4 : Application de la classification de fonctions au niveau de l'entreprise

Art. 4. Pour chaque ouvrier, le contenu de la fonction réelle sera comparé avec le contenu des fonctions de référence. Le titre de la fonction n'est qu'une indication.

Par analogie avec les fonctions de référence susmentionnées, les fonctions réelles sont classées dans une des huit classes de fonction telles que mentionnées dans la classification de fonctions sectorielle (annexe 1).

Art. 5. § 1. L'ouvrier exerçant plusieurs fonctions qui tombent dans la même classe de fonction est classé dans la même classe de fonction.

§ 2. L'ouvrier exerçant régulièrement plusieurs fonctions appartenant à des classes de fonction différentes sera classé dans la classe de fonction qui correspond à la fonction la plus haute, à condition que la fonction supérieure, en moyenne, soit exercée pendant au moins 33% du temps.

§ 3. L'ouvrier exerçant occasionnellement plusieurs fonctions appartenant à des classes de fonction différentes reste dans la classe de fonction qui correspond à sa fonction usuelle.

Chapitre 5 : Communication

Art. 6. L'employeur communiquera à chaque ouvrier la (les) fonction(s) de référence de la liste des fonctions de référence (annexe 1) sur base desquelles il a été classé dans sa classe de fonction ainsi que sa classe de fonction. La fonction et la classe de fonction de l'ouvrier sont mentionnées sur sa fiche salariale.

Chapitre 6 : Procédure d'appel

Art. 7. § 1. Chaque ouvrier a la possibilité d'interjeter appel contre son évaluation et/ou classification de fonction.

§ 2. L'appel doit être notifié par écrit et sera basé uniquement sur la description de la fonction réelle, complétée si nécessaire par une comparaison avec d'autres fonctions évaluées et/ou **classifiée**.

§ 3. L'employeur donnera suite à l'appel en organisant une réunion. Au sein des entreprises ayant une délégation syndicale, le travailleur concerné peut se faire assister comme prévu dans la convention collective de travail du 24 juillet 2003 relative au statut de la délégation syndicale (notamment par l'application des articles 19, 20 et 36 à 41). Au sein des entreprises sans délégation syndicale, l'intéressé peut se faire assister par le secrétaire régional de son syndicat. L'employeur peut se faire assister par son organisation patronale. Les deux parties peuvent se faire assister par les experts en classification de leurs organisations respectives. De commun accord, ils peuvent décider de faire appel à un représentant du détenteur de la licence de la méthode ORBA.

§ 4. Si on ne trouve pas de compromis, les parties peuvent faire appel au bureau de conciliation de la commission paritaire, conformément aux dispositions des articles 11 à 20 inclus de la convention collective de travail du 17 décembre 2002 concernant le règlement d'ordre intérieur de la commission paritaire. Le bureau de conciliation se fera assister par des experts des fédérations patronales représentées au sein de la commission paritaire et les experts des organisations représentatives de travailleurs. Le bureau de conciliation peut décider de faire appel à un représentant du détenteur de la licence de la méthode ORBA. Le Conseil d'Administration du Fonds Social peut décider de prendre à charge la rémunération pour l'indemnité du détenteur de la licence de la méthode ORBA.

Chapitre 7 : Paix sociale

Art. 8. Les organisations syndicales s'engagent, jusque fin 2010, à ne poser aucune revendication en matière la classification de fonctions autre que l'application de la présente convention collective de travail, ni au niveau du sous-secteur, ni au niveau des entreprises.

Chapitre 8 : Entrée en vigueur

Art. 9. § 1. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1^{er} juillet 2006 et est conclue pour une durée indéterminée.

§ 2. A partir du 1^{er} janvier 2011, les parties ont la possibilité de dénoncer la présente convention collective de travail par lettre recommandée à la poste adressée au Président de la Commission Paritaire de l'Industrie Alimentaire et aux organisations y représentées, moyennant le respect d'un délai de préavis de 12 mois qui prend cours le 1^{er} janvier de l'année qui suit la notification du préavis.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

PC 118 - Aardappelverwerking

Lijst met referentiefuncties

Liste de fonctions de référence

N°	Titre de fonction	Functiebenaming
01.03	Réception de pommes de terre	Aardappelontvangst
01.03.01	Réceptionniste des pommes de terre	Aardappelontvanger
01.03.02	Préposé au lavage et au triage	Aangestelde wassen en triëren
01.04	Processus de transformation	Transformatieproces
01.04.01	Opérateur installation d'épluchage et de découpe	Operator schil- en snij-installatie
01.04.02	Trieur de pommes de terre	Aardappelsorteerder
01.04.03	Opérateur de cuisson	Operator bakproces
01.04.04	Opérateur préparation de purée	Operator pureebereiding
01.04.05	Opérateur ligne de flocons	Operator vlokkenlijn
01.04.06	Opérateur extrusion	Operator extrusie
01.04.07	Opérateur aromatisants	Operator smaakstoffen
01.04.08	Collaborateur Production	Produktiemedewerker
01.05	Conditionnement	Conditionering
01.05.01	Emballeur (manuel)	Inpakker (manueel)
01.05.02	Opérateur emballage (frites et croquettes)	Operator inpak (frieten en kroketten)
01.05.03	Opérateur emballage (chips et snacks)	Operator inpak (chips en snacks)
01.05.04	Palettiseur (manuel)	Palletiseerder (manueel)
01.05.05	Palettiseur (automatique)	Palletiseerder (automatisch)
01.06	Technique	Techniek
01.06.01	Mécanicien entretien couteaux	Mechanicker messenonderhoud
01.06.02	Mécanicien	Mechaniker
01.06.03	Technicien de (ligne) de production	Technieker productie (lijn)
01.06.04	Electricien	Elektricien
01.06.05	Opérateur des énergies et fluides	Operator energie en utilities
01.06.06	Opérateur installation purification d'eau	Operator waterzuivering
01.06.07	Technicien Automatisation de processus	Technieker automatiseringsprocessen
01.06.08	Soudeur, tuyauteur, assemebleur	Lasser, buizenfitter, monterer
01.07	Qualité	Kwaliteit
01.07.01	Laborantin de production	Productielaborant
01.07.02	Controleur de qualité	Kwaliteitscontroleur
01.07.03	Nettoyeur des sols, locaux et sanitaires	Schoonmaker (vloeren, lokalen, sanitair)
01.07.04	Nettoyeur des machines de production	Reiniger productiemachines
01.08	Logistique	Logistiek
01.08.01	Cariste entrepôts	Heftruckchauffeur magazijnen
01.08.02	Cariste transport interne	Heftruckchauffeur intern transport
01.08.03	Magasinier matières premières	Magazijnier grondstoffen
01.08.04	Magasinier matériel d'emballage	Magazijnier verpakkingsmaterialen
01.08.05	Magasinier produits finis	Magazijnier afgewerkte producten
01.08.06	Préparateur de commandes	Orderbereider
01.09	Fonctions dirigeantes	Leidinggevende functies
01.09.01	Responsable d'équipe Production	Ploegverantwoordelijke productie
01.09.02	Responsable d'équipe Conditionnement	Ploegverantwoordelijke conditionering
01.09.03	Respondable d'équipe Chargement-Déchargement	Ploegverantwoordelijke laden en lossen

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Aardappelontvanger

Functiecode : 01.03.01

Functiereeks : Aardappelontvangst

Plaats in de organisatie	Directe chef : Productiemanager met diverse ploegverantwoordelijke productie en ploegverantwoordelijke conditionering. Onder : n.v.t.
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Ontvangen, controleren en lossen van aardappelen en zorgen voor een goede tussenopslag en aanvoer naar de productie ten einde het vlot verloop van het productieproces mee te garanderen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Geven van aanwijzingen aan vrachtwagenchauffeurs. Controleren van de lading. Lossen aardappelen en zorgen voor een goede tussenopslag en aanvoer naar productie. Toezien op de werking van de installatie
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Uitwisselen van informatie met productieverantwoordelijke. Geven van aanwijzingen aan chauffeurs. Informatie uitwisselen met collega's inzake de voortgang van de werkzaamheden.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van controlepaneel en verrichten van mechanische handelingen aan los en opslaginstallatie. Nauwgezet uitvoeren van controles en registreren van gegevens.

<p>Verantwoordelijkheden</p> <ul style="list-style-type: none"> Kerntaken <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geven van aanwijzingen aan vrachtwagenchauffeurs zodat een snelle en controleerbare levering kan gerealiseerd word. Hiertoe o.m.: <ul style="list-style-type: none"> . informeren van vrachtautochauffeurs omtrent losplaats en te volgen procedures; . controleren van levering met planningslijst; . ontvangen, controleren en aftekenen van ladingsdocumenten. ▪ Controleren van de lading volgens vastliggende procedures zodat zowel de kwantiteit als kwaliteit van de geleverde aardappelen kan gegarandeerd worden. Dit houdt o.a. in: <ul style="list-style-type: none"> . nemen van stalen; . uitvoeren van controles op staal, o.a. gebreken tellen, kaliber controleren, watertest; . registreren van resultaten; . vrijgeven na positieve controle of verwittigen van leidinggevende bij afwijking van de norm; . registreren van gewicht lading. ▪ Lossen van aardappelen en zorgen voor een goede tussenopslag en aanvoer naar de productie zodat een constante bevoorrading van de productie gegarandeerd wordt. Hiertoe o.m.: <ul style="list-style-type: none"> . bedienen van het lossysteem manueel en via bedieningspaneel; . sturen van ladingen via bandsysteem naar de juiste voorraadbunkers; . sturen van aardappelen vanuit de voorraadbunker naar productielijnen volgens werkplanning en op aanwijzingen productieleiding; . controleren van de goede werking van losinstallatie en transportbanden en verhelpen van kleine storingen. ▪ Toeziend op de werking van de installatie zodat de goede werking hiervan verzekerd blijft. Dit betekent ondermeer: <ul style="list-style-type: none"> . verwijderen en afvoeren van afval en kuisen loskade; . assisteren van techniekers bij het uitvoeren van herstellingen of aanpassingen; . inspecteren, visueel op periodieke basis van kritische onderdelen en signaleren van technische problemen aan leidinggevende of technische dienst. ▪ Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieurichtlijnen. Hiertoe o.m. <ul style="list-style-type: none"> . verwijderen en afvoeren van afval; . kuisen loskade. 	<p>01.03.01</p>
<p>Bezwarende omstandigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beperkte krachtuitoefening bij het dragen van lasten. (Ca 1uur/dag, maximum 25 kg) • Inspannende houding bij uitvoeren van herstellingen en inspecties op moeilijk bereikbare plaatsen. • Hinder van weersomstandigheden, stof en vuil. • Kans op letsel bij het werken in nabijheid van draaiende machineonderdelen, kans op letsel door uitglijden of vallen. 	

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA – DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Réceptionniste de pommes de terre

Code fonction : 01.03.01

Type fonction : Préparation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef de production dont relèvent plusieurs chefs d'équipe de production et chefs d'équipe de conditionnement.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de ta fonction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réceptionner, contrôler et décharger les pommes de terre et veiller à un bon stockage intermédiaire et à l'approvisionnement de la production de manière à garantir le bon déroulement du processus de production.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Donner des instructions aux chauffeurs de camion. ▪ Contrôler le chargement. ▪ Décharger les pommes de terre et veiller à un bon stockage intermédiaire et à l'approvisionnement de la production. ▪ Surveiller le fonctionnement de l'installation.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Echanger des informations avec les responsables de la production. Donner des instructions aux chauffeurs. Echanger des informations avec les collègues à propos du déroulement des opérations.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser un tableau de commande et exécuter des opérations mécaniques aux lieux de déchargement et de stockage. ▪ Faire preuve de minutie lors des contrôles et de l'enregistrement des données.

Responsabilités Tâches principales	01.03.01
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Donner des instructions aux chauffeurs de camion de manière à assurer une livraison rapide et contrôlable. Cela comprend entre autres choses : <ul style="list-style-type: none"> . informer les chauffeurs de camion à propos du lieu de déchargement et les procédures à suivre ; . contrôler la livraison avec la liste du planning ; . réceptionner, contrôler et signer les documents de chargement. ▪ Contrôler le chargement suivant les procédures définies de sorte que tant la quantité que la qualité des pommes de terre fournies puisse être garantie. Il s'agit notamment de : <ul style="list-style-type: none"> . prélever des échantillons ; . effectuer des contrôles sur les échantillons, e.a. compter les défauts, contrôler le calibre, test d'eau ; . enregistrer les résultats ; . valider après un contrôle positif ou avertir la hiérarchie en cas d'écart par rapport à la norme ; . enregistrer le poids du chargement. ▪ Décharger les pommes de terre et veiller à un bon stockage intermédiaire et à l'approvisionnement de la production de manière à garantir un approvisionnement constant de la production. Cela comprend e.a. : <ul style="list-style-type: none"> . actionner le système de déchargement manuellement et via le tableau de commande ; . envoyer les chargements via le système de convoyeur à bandes vers les silos d'entreposage adéquats ; . envoyer les pommes de terre depuis les silos d'entreposage vers les lignes de production suivant le plan de travail et les instructions de la direction de la production ; . contrôler le bon fonctionnement de l'installation de déchargement et des bandes transporteuses, et réparer les petites pannes. ▪ Surveiller le fonctionnement de l'installation de manière à en garantir le bon fonctionnement. Cela signifie notamment : <ul style="list-style-type: none"> . enlever et éliminer les déchets et nettoyer le quai de déchargement ; . assister les techniciens lors de l'exécution de réparations et de modifications ; . inspecter visuellement à intervalles réguliers les composants critiques et signaler les problèmes techniques à la hiérarchie ou au service technique. ▪ Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. Cela implique notamment : <ul style="list-style-type: none"> . enlever et éliminer les déchets ; . nettoyer le quai de déchargement. 	

Inconvénients :

- Recours limité à la force physique pour porter des charges (env. 1 heure/jour, maximum 25 kg).
- Positions inconfortables lors des travaux de réparation et d'inspection dans des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due aux intempéries, à la poussière et à la saleté.
- Risque de blessures lors du travail à proximité de parties de machine en mouvement, risque de blessure en glissant et en tombant.

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Aangestelde wassen en triëren
Functiecode : 01.03.02
Functiereeks : Aardappelontvangst

Plaats in de organisatie	Directe chef : Productieverantwoordelijke Onder : n.v.t.
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lossen en sorteren van aardappelen en zorgen voor een goede tussenopslag en aanvoer van gewassen aardappelen naar de productie ten einde het vlot verloop van het productieproces mee te garanderen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lossen aardappelen en zorgen voor een goede tussenopslag en aanvoer naar productie. ▪ Toezien op de werking van installatie
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uitwisselen van informatie met productieverantwoordelijke.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bedienen van controlepaneel en verrichten van mechanische handelingen aan los en opslaginstallatie. ▪ Nauwgezet uitvoeren van controles en registreren van gegevens.

■ Verantwoordelijkheden

01.03.02

• Kerntaken

- Lossen van aardappelen en zorgen voor een goede tussenopslag en aanvoer naar de productie zodat een constante bevoorrading van de productie gegarandeerd **wordt**. Hier toe o.m.:
 - bedienen van het **lossysteem manueel** en via bedieningspaneel;
 - sturen van ladingen via triageband naar de juiste voorraadbunkers;
 - sturen van aardappelen vanuit de voorraadbunker naar productielijnen over de wasinstallatie volgens werkplanning en op aanwijzingen productieleiding;
 - controleren van de goede werking van losinstallatie, triageband en verhelpen van kleine storingen.
- Toezien op de werking van installatie zodat de goede werking hiervan verzekerd blijft. Dit betekent ondermeer:
 - verwijderen en afvoeren van **afval** en kuisen loskade;
 - **assisteren** van techniekers bij het uitvoeren van herstellingen of aanpassingen;
 - inspecteren, visueel op periodieke basis van kritische onderdelen en signaleren van technische problemen aan leidinggevende of technische dienst.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving** overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en **milieurichtlijnen**. Hier toe o.m.
 - verwijderen en afvoeren van afval
 - kuisen loskade.

Bezwarende omstandigheden:

- Beperkte krachtuitoefening bij het dragen van lasten. (Ca 1uur/dag maximum 25 kg)
- Inspannende houding bij uitvoeren van herstellingen en inspecties op moeilijk bereikbare plaatsen.
- Hinder van weersomstandigheden, stof en vuil.
- Kans op letsel bij het werken in nabijheid van draaiende machineonderdelen, kans op letsel door uitglijden of vallen.

CP 118 - Transformation de pommes de terre ORBA . DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Préposé au lavage et au triage

Code fonction : 01.03.02

Type de fonction : Préparation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable de la production Subordonnés: n.a.</p>
But de ta fonction	<ul style="list-style-type: none"> Décharger et trier les pommes de terre et veiller à un bon stockage intermédiaire et à l'approvisionnement de la production de manière garantir le bon déroulement du processus de production.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Décharger et trier les pommes de terre et veiller à un bon stockage intermédiaire et à l'approvisionnement de la production. Surveiller le fonctionnement de l'installation
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Echanger des informations avec le responsable de la production.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser un tableau de commande et exécuter des opérations mécaniques sur les lieux de déchargement et de stockage. Exécution minutieuse des contrôles et enregistrement des données.

<p>Responsabilités</p> <p>Tâches principales</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Décharger les pommes de terre et veiller à un bon stockage intermédiaire et à l'approvisionnement de la production de manière à garantir un approvisionnement constant de la production. Cela comprend e.a. : <ul style="list-style-type: none"> . actionner le système de déchargement manuellement et via le tableau de commande ; . envoyer les chargements via le système de convoyeur à bandes vers les silos d'entreposage adéquats ; . envoyer les pommes de terre depuis les silos d'entreposage vers les lignes de production suivant le plan de travail et les instructions de la direction de la production ; . contrôler le bon fonctionnement de l'installation de déchargement et des bandes transporteuses, et réparer les petites pannes. ▪ Surveiller le fonctionnement de l'installation de manière à en garantir le bon fonctionnement. Cela signifie notamment : <ul style="list-style-type: none"> . enlever et éliminer les déchets et nettoyer le quai de déchargement ; . assister les techniciens lors de l'exécution de réparations et de modifications ; . inspecter visuellement à intervalles réguliers les pièces critiques et signaler les problèmes techniques à la hiérarchie ou au service technique. ▪ Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. Cela implique notamment : <ul style="list-style-type: none"> . enlever et éliminer les déchets ; . nettoyer le quai de déchargement. 	<p style="text-align: right;">01.03.02</p> <hr/> <p>Inconvénients :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recours limité à la force physique pour porter des charges (env. 1 heure/jour, maximum 25 kg). ▪ Positions inconfortables lors des travaux de réparation et d'inspection dans des endroits difficilement accessibles. ▪ Gêne due aux intempéries, à la poussière et à la saleté. ▪ Risque de blessures lors du travail à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de blessure en glissant et en tombant.
---	---

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Operator schil en snij-installatie

Functiecode : 01.04.01

Functiereeks : Transformatieproces

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke productie met diverse operatoren en ondersteunende productiemedewerkers.</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Bewaken, regelen en bedienen van de schil en snijlijn zodat de continue bevoorrading van de volgende productiestappen verzekerd wordt met producten die aan de opgegeven specificaties en kwaliteitseisen voldoen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Controleren en bijstellen van de aardappelaanvoer. Bedienen en bewaken van de verschillende machines. Zorgen voor het uitsorteren van niet kwalitatieve aardappelen. Meewerken aan het operationeel houden van de productielijnen.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> - NVT Overleggen met productieverantwoordelijke. Uitleg geven aan techniekers omtrent technische storingen. Informeren van aardappelsorteerders omtrent kwaliteitseisen en te respecteren werkprocedures. Registreren van diverse productiegegevens volgens een vastliggend schema.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van controlepanelen. Hanteren van handgereedschappen voor het ombouwen en/of instellen van productieapparaten. Aandachtig opvolgen van de productie zowel wat de kwaliteit van de productie betreft als wat de goede technische werking van de machines betreft

■ Verantwoordelijkheden

01.04.01

• Kerntaken

- Controleren en bijsturen van de **aardappelaanvoer** zodat de verwerking van juiste soort **aardappelen** in de voorziene hoeveelheid met het beoogde rendement kan gerealiseerd worden. Hiertoe o.m.:
 - opvolgen productieplanning en controleren van kaliber en soort;
 - melden van afwijkingen aan aardappelontvanger;
 - stopzetten, versnellen of vertragen van de aardappeltoevoer in functie van de verwerkingsmogelijkheden.
- Bedienen en bewaken van de verschillende machines zodat de **het schil en snijproces** verloopt **conform** de kwaliteitseisen en de productieplanning. Dit houdt o.a. in:
 - instellen van de juiste **productieparameters** op de verschillende controlepanelen in functie van het gevraagde resultaat;
 - bijsturen van de productieparameters in functie van de kwaliteit van de aanvoer die onder **meer** afhankelijk is van de bewaartijd en de **bewaaromstandigheden**;
 - plaatsen van **messenblokken**;
 - controleren van de plaatsing **snijmessens**, visueel controleren van de werking van de snijmessens tijdens het productieproces en signaleren van problemen;
 - Verhelpen van storingen, signaleren van technische problemen en zonodig stopzetten van productielijn bij technische defecten.
- Zorgen voor het **handmatig** uitsorteren van niet kwalitatieve geschilde aardappelen ten einde de productkwaliteit te verzekeren. Hiertoe o.m.:
 - introduceren en opleiden van **nieuwe medewerkers** aan de inspectietafel, uitlegen geven over kwaliteitsvereisten, veiligheid en hygiëneregels;
 - aflossen van medewerkers aan inspectietafels;
 - noteren en signaleren van **uitzonderlijke** afwijkingen zoals vreemde voorwerpen, zware kwaliteitsafwijkingen bij **manuele** inspectie geschilde aardappelen;
 - registreren van productiegegevens.
- Meewerken aan het onderhoud van de productielijnen zodat technische defecten **vermeden**, stilstanden beperkt en de voorgeschreven hygiëneregels gerespecteerd worden. Dit omvat o.a. het volgende
 - uitvoeren van periodieke inspectie aan de machinelijn aan de hand van een checklist;
 - reinigen van de **installaties** volgens een vast **schema**;
 - signaleren van regelmatig terugkomende problemen en voorstellen van oplossingen aan leidinggevende.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Beperkte krachtuitoefening bij het dragen van lasten. (Ca 1 uur/dag, max. 25 kg)
-
- Hinder van stof, vuil, lawaai en warmte en/of vochtigheid
- Kans op letsel bij het werken in nabijheid van draaiende machine onderdelen, kans op letsel door uitglijden of vallen.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur d'installation d'épluchage et de découpe

Code fonction : 01.04.01

Type de fonction : Processus de transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Surveiller, régler et commander la ligne d'épluchage et de découpe de manière à assurer un approvisionnement continu des étapes de production suivantes avec des produits qui satisfont aux spécifications et aux exigences de qualité imposées.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôler et ajuster l'approvisionnement en pommes de terre. ▪ Commander et surveiller les différentes machines. ▪ Trier et éliminer les pommes de terre de qualité non conforme. ▪ Collaborer au maintien opérationnel des lignes de production.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se concerter avec les responsables de production. Donner des explications aux techniciens au sujet des défaillances techniques. Informer les trieurs de pommes de terre sur les exigences de qualité et les procédures de travail à respecter. Consigner diverses données de production suivant un schéma défini.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des tableaux de commande. Manipuler de l'outillage à main pour la transformation et/ou le réglage d'appareils de production. • Etre attentif lors du suivi de la production tant en ce qui concerne la qualité de la production que le bon fonctionnement technique des machines

■ Responsabilités		01.04.01
	Tâches principales	
▪	<p>Contrôler et ajuster l'approvisionnement de pommes de terre de façon à ce que la transformation de la bonne variété de pommes de terre dans la quantité prévue puisse être réalisée suivant le rendement voulu. Cela comprend notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> . suivre la planification de la production et contrôler le calibre et la variété ; . signaler les écarts au réceptionniste de pommes de terre ; . arrêter, accélérer ou ralentir l'approvisionnement de pommes de terre en fonction des possibilités de transformation. 	
▪	<p>Utiliser et surveiller les différentes machines de façon à ce que le processus d'épluchage et de découpe s'effectue conformément aux exigences de qualité et à la planification de la production. Il s'agit notamment de :</p> <ul style="list-style-type: none"> . régler les paramètres de production adéquats sur les différents tableaux de commande en fonction du résultat demandé ; . corriger les paramètres de production en fonction de la qualité de l'approvisionnement qui dépend notamment de la durée et des conditions de conservation ; . installer des couteaux de découpe ; . contrôler le positionnement des couteaux de découpe, contrôler visuellement le fonctionnement des couteaux de découpe durant le processus de production et signaler les problèmes ; . réparer les pannes, signaler les problèmes techniques et, si nécessaire, arrêter la ligne de production en cas de défaillance technique. 	
▪	<p>Trier et éliminer manuellement les pommes de terre mal pelées de manière à garantir la qualité de la production. Pour cela, il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> . introduire et former de nouveaux collaborateurs à la table d'inspection, donner des explications quant aux exigences de qualité, à la sécurité et aux règles d'hygiène ; . remplacer les collaborateurs aux tables d'inspection ; . noter et signaler les écarts exceptionnels comme des corps étrangers, des écarts de qualité importants lors de l'inspection manuelle des pommes de terre pelées . enregistrer les données de la production. 	
▪	<p>Participer à l'entretien des lignes de production de façon à prévenir les défaillances techniques, limiter les arrêts et respecter les règles d'hygiène prescrites. Cela comprend entre autres choses :</p> <ul style="list-style-type: none"> . exécuter l'inspection périodique de la ligne au moyen d'une liste de contrôle ; . nettoyer les installations suivant un schéma défini ; . signaler les problèmes récurrents et proposer des solutions à la hiérarchie. 	
▪	<p>Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.</p>	
Inconvénients : <ul style="list-style-type: none"> • Recours limité à la force physique pour porter des charges (env. 1 heure/jour, maximum 25 kg). • Gêne due à la poussière, à la saleté, au bruit , à la chaleur et/ou à l'humidité. • Risque de blessures lors du travail à proximité de parties de machine en mouvement, risque de blessure en glissant et en tombant. 		

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Aardappelsorteerder
Functiecode : 01.04.02
Functiereeks : Transformatieproces

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke productie met diverse operatoren en ondersteunende productiemedewerkers</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Controleren van geschildde aardappelen op onreinheden en beschadiging zodat de continue bevoorrading van de volgende productiestappen verzekerd wordt met producten die aan de opgegeven specificaties en kwaliteitseisen voldoen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Zich informeren omtrent de productspecificaties. Inspecteren van de visuele kwaliteit van de aardappelen, verwijderen van afgekeurde exemplaren en vreemde voorwerpen. Mee bewaken van de vlotte productiedoorstroming.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Uitwisselen van informatie met operator. Melden van bijzonderheden aan collega's' bij overdracht ploeg
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Hanteren van mes. Constante aandacht is vereist bij het uitvoeren van routinematige, niet wisselende taken gedurende de ganse dag.

■ Verantwoordelijkheden

01.04.02

Kerntaken

- Zich informeren omtrent de productspecificaties bij productie opstart en aardappelomschakelingen zodat alle inspectiecriteria gekend zijn en de **controles** correct kunnen worden uitgevoerd. Hier toe o.m.:
 - . raadplegen van productiefiche of productgegevens op **scherf**;
 - . zich informeren bij operator **schil** en snij-installatie naar specifieke aandachtspunten.
- Inspecteren van de visuele kwaliteit van de aardappelen, verwijderen van afgekeurde **exemplaren** en **vreemde voorwerpen**. Dit houdt o.a. in:
 - . uitvoeren van visuele **controle** van de aardappelen op inspectietafel;
 - . verwijderen van slechte aardappelen (groene, blauwe, rotte, holle zieke, geschoten) of gedeelten ervan met een minimum aan **afval**;
 - . snijden van te grote aardappelen bij chipsproductie;
 - . verwijderen van vreemde voorwerpen (houten stokjes, steentjes enz.).
- Mede bewaken van de vlotte productiedoorstroming zodat een optimale productierendement kan gehaaid worden. Hier toe o.m.:
 - . signaleren van slechte aardappelkwaliteit aan operator schil en snij-installatie;
 - . signaleren van aanvoeronderbrekingen aan operator schil en snijdinstallatie
 - .
 - . wegen van afval op einde van de dag en registreren van deze gegevens.
- Ordelijk en rein houden van de werkruimte overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels. Dit betekent o.a.:
 - . schoonhouden van installaties en werkruimte;
 - . verplaatsen van volle afvalcontainers en vervangen door lege.

Bezwarende omstandigheden:

- Beperkte krachtnuttoefening bij het verplaatsen van containers. (Max. 1 uur per dag)
- Inspannende houding door werken in lichtgebogen en rechtstaande houding gedurende het grootste gedeelte van de dag. Verrichten van steeds dezelfde bewegingen.
- Hinder van machinelawaai, **warmte**, vochtige omgeving en eentonig werk.
- Kans op uitglijden op gladde vloer en trappen, kans op snijwonden, kans op spier en rugletsels.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Trieur de pommes de terre

Code fonction : 01.04.02

Type de fonction : Processus de transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôler les pommes de terre pelées quant à la présence d'impuretés et de dommages de manière à assurer l'approvisionnement continu des étapes de production suivantes avec des produits qui satisfont aux spécifications et aux exigences de qualité imposées.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ S'informer à propos des spécifications produit. ▪ Inspecter visuellement la qualité des pommes de terre, éliminer les pommes de terre refusées et les corps étrangers. ▪ Participer au contrôle de la fluidité du processus de production.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Echanger des informations avec l'opérateur. Signaler les particularités aux collègues lors du changement d'équipe.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipuler un couteau. ▪ Une attention constante est requise lors de l'exécution de tâches de routine répétitives durant toute la journée.

Tâches principales

- S'informer à propos des spécifications produit lors du démarrage de la production et des changements de pommes de terre afin de connaître tous les critères d'inspection et de pouvoir effectuer correctement les contrôles. Cela consiste notamment à :
 - . consulter la fiche de production ou les données de produit sur écran ;
 - . s'informer auprès de l'opérateur d'épluchage et de découpe sur les points spécifiques à contrôler.
- Inspecter visuellement la qualité des pommes de terre, éliminer les pommes de terre refusées et les corps étrangers. Cela comprend entre autres choses :
 - . effectuer un contrôle visuel des pommes de terre sur la table d'inspection ;
 - . éliminer les mauvaises pommes de terre (vertes, bleues, pourries, creuses, germées) ou des parties de ces pommes de terre avec un minimum de déchets ;
 - . découper les pommes de terre trop grosses, lors de la production de chips ;
 - . éliminer les corps étrangers (bâtons, cailloux, etc.).
- Participer au contrôle de la fluidité du processus de production de manière à assurer un rendement optimal de la production. Cela inclut notamment :
 - . signaler la mauvaise qualité des pommes de terre à l'opérateur de l'installation d'épluchage et de découpe ;
 - . signaler les interruptions d'approvisionnement à l'opérateur de l'installation d'épluchage et de découpe ;
 - . peser les déchets à la fin de la journée et consigner ces données.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. Cela implique notamment :
 - . nettoyer les installations et l'environnement de travail ;
 - . déplacer les conteneurs de déchets remplis et les remplacer par des vides.

Inconvénients :

- Recours limité à la force physique pour déplacer les conteneurs (**max. 1 heure par jour**).
- Tensions résultant de positions de travail penchées et debout pendant la majeure partie de la journée. Effectuer des mouvements répétitifs.
- Gêne due au bruit des machines, à la chaleur, à l'atmosphère humide et au travail monotone.
- Risque de déraper sur le sol et les escaliers glissants, risque de coupures, risques de lésions musculaires et de maux de dos.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	: Operator bakproces
Functiecode	: 01.04.03
Functiereeks	: Transformatieproces
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke productie met diverse operatoren en ondersteunende productiemedewerkers</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Instellen, bedienen en bewaken van de bakinstallatie teneinde er voor te zorgen dat de producten worden geproduceerd volgens de opgegeven productieplanning binnen de vooropgestelde kwaliteit en rendementseisen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Opstarten en instellen van de productie-installatie. Bewaken van de goede technische werking van de bakinstallatie. Proeven en mede beoordelen van afgewerkte producten op smaak, textuur teneinde overeenkomst met vooropgestelde standaard te waarborgen.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen inzake planning met productieverantwoordelijke. Bespreken van productieproblemen en voorstellen formuleren voor het bijsturen van het bakproces. Registreren van diverse productiegegevens volgens een vastliggend schema.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van controlepanelen. Hanteren van handgereedschappen voor het ombouwen en/of instellen van productieapparaten. Aandachtig opvolgen van de productie zowel wat de kwaliteit van de producten betreft als wat de goede technische werking van de machines betreft. Onderscheiden van smaak en kleurverschillen van de afgewerkte producten.

■ Verantwoordelijkheden

01.0403

Kerntaken

- **Opstarten** en instellen van de productie-installatie volgens de productieplanning zodat installatie bedrijfsklaar gemaakt wordt voor de geplande producties. Hier toe o.m.:
 - . monteren en demonteren van kleine onderdelen in functie van de aard van de productie;
 - . selecteren van vooraf geprogrammeerde processen en eventueel aanpassen van diverse parameters;.
 - . openen olie en waterkranen, controleren toevoer gas en aanleggen van branders;
 - . beschikbaarheid controleren van benodigde hulstoffen;
 - . starten en proefdraaien en controleren van de ingestelde parameters.
- Bewaken van de goede werking van de bakinstallatie zodanig dat producten met een constante kwaliteit worden geproduceerd. Dit houdt o.a. in:
 - . bedienen en bijstellen van de installatie rekening houdende met het vochtgehalte van het product, controleren en noteren van (oven)parameters;
 - . instellen van temperaturen bakoven volgens opgegeven of gekende normen onder andere op basis van snelheid band;
 - . verversen van olie op basis van meetresultaten;
 - . bewaken van branders en pompen, onder controle houden van olie en waterverbruik;
 - . signaleren van ernstige normafwijkingen aan leidinggevende en zonodig stilleggen van productieproces;
 - . noteren op werkfiche of noteren in PC van storingsoorzaken, diverse kwaliteit en productiegegevens. signaleren van storingen en slijtage aan leidinggevende en overleggen inzake oorzaken en oplossingen.
- Proeven en mede beoordelen van afgewerkte producten op smaak, textuur, kleur teneinde overeenkomst met vooropgestelde standaard te waarborgen. Dit omvat o.a.:
 - . nemen van stalen uit productie en vergelijken aan de hand van normen;
 - . noteren van de resultaten van de staalnames;
 - . bespreken van normafwijkingen en mogelijke oplossingen met kwaliteitscontroleurs, leidinggevende en anderen.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Beperkte krachtoefening bij het dragen van lasten. (Ca 1 uur/dag , 15 kg)
- Inspannende houding bij uitvoeren van herstellingen inspecties op moeilijk bereikbare plaatsen.
- Hinder van lawaai, hitte, vet, vocht en baklucht.
- Kans op vallen op gladde oppervlakten, brand en snijwonden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur de cuisson

Code fonction : 01.04.03

Type de fonction : Processus de transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de production avec plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Régler, commander et surveiller l'installation de cuisson de manière à ce que les produits soient préparés conformément à la planification de la production ainsi qu'aux exigences de qualité et de rendement définies.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Démarrer et régler l'installation de production. Veiller au bon fonctionnement technique de l'installation de cuisson. Goûter et donner un avis sur les produits finis afin de garantir que la saveur et la texture correspondent aux normes préalablement définies.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Se concerter au niveau de la planification avec le responsable de la production. Discuter des problèmes de production et formuler des propositions pour corriger le processus de cuisson. Consigner diverses données de production suivant un schéma défini.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser des tableaux de commande. Manipuler de l'outillage à main pour la transformation et/ou le réglage d'appareils de production. Assurer le suivi de la production tant en ce qui concerne la qualité de la production que le bon fonctionnement technique des machines. Distinguer les différences de saveur et de couleur des produits finis.

<p>Responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> Tâches principales <ul style="list-style-type: none"> ■ Démarrer et régler l'installation de production en fonction de la planification de la production de façon à ce que l'installation soit prête à fonctionner pour les productions planifiées. Cela comprend entre autres : <ul style="list-style-type: none"> monter et démonter des petits composants en fonction de la nature de la production ; sélectionner des processus préalablement programmés et ajuster éventuellement les différents paramètres ; ouvrir les robinets d'huile et d'eau, contrôler l'arrivée de gaz et préparer les brûleurs ; contrôler la disponibilité des matières auxiliaires requises ; démarrer, faire un essai et contrôler les paramètres réglés. ■ Surveiller le bon fonctionnement de l'installation de cuisson de manière à ce que les produits puissent être préparés avec une qualité constante. Cela implique notamment : <ul style="list-style-type: none"> commander et régler l'installation en tenant compte de la teneur en eau du produit, contrôler et consigner les paramètres (du four) ; régler les températures du four de cuisson suivant les normes communiquées ou connues, notamment sur la base de la vitesse de bande ; renouveler l'huile sur la base des résultats de mesure ; surveiller les brûleurs et les pompes, contrôler la consommation d'huile et d'eau ; informer le chef direct des écarts importants par rapport à la norme et arrêter, si nécessaire, le processus de production ; noter sur la fiche de travail ou consigner sur le PC les causes de pannes ainsi que diverses données de qualité et de production ; signaler les pannes et l'usure à la hiérarchie et se concerter au sujet des causes et des solutions. ■ Goûter et donner un avis sur les produits finis afin de garantir que la saveur et la texture correspondent aux normes préalablement définies. Cela signifie notamment : <ul style="list-style-type: none"> prélever des échantillons dans la production et opérer une comparaison sur la base des normes ; consigner les résultats des échantillons ; discuter des écarts par rapport à la norme et des solutions éventuelles avec les contrôleurs de qualité, la hiérarchie et d'autres personnes. ■ Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. 	<p>Inconvénients :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recours limité à la force physique pour porter des charges (env. 1 heure/jour, max. 15 kg). • Positions inconfortables lors des travaux de réparation et d'inspection dans des endroits difficilement accessibles. • Gêne par le bruit, la chaleur, la graisse, l'humidité et l'air puisé de cuisson. • Risque de déraper sur des surfaces glissantes, risque de brûlures et de coupures.
---	---

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functiereeks : Transformatieproces

Plaats in de organisatie	Directe chef : Ploegverantwoordelijke productie met diverse operatoren en ondersteunende productiemedewerkers Onder : Geen
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Instellen, bedienen en bewaken van de pureelijn (blancheerder, pureerder, koeler, mengers) teneinde er voor te zorgen dat aardappepuree wordt bereid volgens de in de productieplanning opgegeven recepten binnen de vooropgestelde kwaliteit en rendementseisen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Opstarten en instellen van de productielijn. Bewaken van de goede werking en afstemmen van de verschillende machines. Uitvoeren van visuele kwaliteitscontroles.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen inzake planning met productieverantwoordelijke. Bespreken van productieproblemen en voorstellen formuleren voor het bijsturen van de bereidingen. Registreren van diverse productiegegevens volgens een vastliggend schema.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van controlepanelen. Hanteren van handgereedschappen voor het ombouwen en/of instellen van productieapparaten. Aandachtig opvolgen van de productie zowel wat de kwaliteit van de productie betreft als wat de goede technische werking van de machines betreft.

<ul style="list-style-type: none"> ■ Verantwoordelijkheden ▪ Kerntaken 	01.04.04
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opstarten en instellen van de productielijn zodat alles bedrijfsklaar wordt gemaakt voor de geplande productie. Hiertoe o.m.: <ul style="list-style-type: none"> . controleren van de reinheid van de verschillende onderdelen, zonodig zelf reinigen; . selecteren van vooraf geprogrammeerde recepturen en eventueel aanpassen van parameters; . controleren of de benodigde ingrediënten (vlokken, kruiden, granulaat) beschikbaar zijn; . controleren van de buffervoorraad geschildde aardappelen; . opstarten productieproces ▪ Bewaken van de goede werking en afstemmen van de verschillende machines (blancheur, pureerder, koelers, mengers) teneinde continu een goede bevoorrading van de extrusielijnen te verzekeren met kwalitatieve aardappelpuree. Dit houdt o.a. in: <ul style="list-style-type: none"> . signaleren van dreigende tekorten geschildde aardappelen aan schiloperator; . controleren, noteren en bijregelen van verschillende werkingparameters; . oplossen van kleine storingen, signaleren van technische storingen aan leidinggevende en overleggen inzake oorzaken en oplossingen; . toezicht houden op de continue bevoorrading met hulpgrondstoffen; . toevoegen van benodigheden/ingrediënten in functie voortgang volgens receptuur; . afstemmen van productiehoeveelheid en wisselen receptuur in overleg extrusieoperator. . noteren op werkfiche of noteren in PC van storingsoorzaken, diverse kwaliteit en productiegegevens. ▪ Uitvoeren van verschillende visuele kwaliteitscontroles teneinde de productkwaliteit te verzekeren. Hiertoe o.m.: <ul style="list-style-type: none"> . controleren (visueel) van de reinheid van de puree; . controleren (visueel) van de droogheid van de mengeling; . controleren en noteren van procesparameters; . afwegen en toevoegen van additieven in functie van de vastgestelde afwijkingen van de norm; . signaleren van ernstige kwaliteitsafwijkingen aan leidinggevende; . overleggen met leidinggevende over afvoer of hergebruik van niet conforme productie. ▪ Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels.. Dit betekent o.a. het volgende: 	

Bezwarende omstandigheden:

- Beperkte krachtsuitoefening bij het dragen van lasten.(Ca 1 uur /dag, 25 kg)
- Inspannende houding bij het uitvoeren van herstellingen en inspecties op moeilijk bereikbare plaatsen.
- Hinder van lawaai, warmte, vochtigheid en stof (kruiden).
- Kans op letsel bij werken in nabijheid van draaiende machine onderdelen, kans op letsel door uitglijen of vallen en kans op brandwonden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur préparation de purée

Code fonction : 01.04.04

Type de fonction : Processus de transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support. Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Régler, commander et surveiller la ligne de purée (blanchiment, réduction en purée, réfrigération, mélange) de manière à ce que la purée de pommes de terre soit préparée conformément aux recettes définies dans la planification de la production ainsi qu'aux exigences prescrites en matière de qualité et de rendement.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Démarrer et régler la ligne de production. Surveiller le bon fonctionnement et synchroniser les différentes machines. Exécuter des contrôles de qualité visuels.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Se concerter au niveau de la planification avec le responsable de la production. Discuter des problèmes de production et formuler des propositions pour corriger le processus de cuisson. Consigner diverses données de production suivant un schéma défini.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser des tableaux de commande. Manipuler de l'outillage à main pour la transformation et/ou le réglage d'appareils de production. Faire preuve d'attention lors de la production tant en ce qui concerne la qualité de la production que le bon fonctionnement technique des machines.

Responsabilités	01.04.04
------------------------	----------

Tâches principales

- Démarrer et régler la ligne de production de façon à ce que tout soit prêt à fonctionner pour la production planifiée. Cela comprend entre autres :
 - . contrôler la propreté des différentes pièces, si nécessaire les nettoyer soi-même ;
 - . sélectionner des recettes préalablement programmés et ajuster éventuellement les différents paramètres ;
 - . contrôler si les ingrédients nécessaires (flocons, herbes, granulés) sont disponibles ;
 - . contrôler le stock tampon de pommes de terre pelées ;
 - . démarrer le processus de production.
- Veiller au bon fonctionnement et à la synchronisation des différentes machines (blanchiment, réduction en purée, réfrigération, mélange) de manière à assurer un approvisionnement continu des lignes d'extrusion avec une purée de pommes de terre de qualité. Il s'agit notamment de :
 - . signaler les risques de pénurie de pommes de terre pelées à l'opérateur d'épluchage ;
 - . contrôler, consigner et ajuster les différents paramètres de fonctionnement ;
 - . résoudre les petites pannes, signaler les défaillances techniques à la hiérarchie et se concerter au sujet des causes et des solutions ;
 - . surveiller l'approvisionnement continu en matières premières ;
 - . ajouter des additifs / ingrédients en fonction de la phase de la recette dans laquelle on se trouve ;
 - . synchroniser la quantité de production et changer de recette en concertation avec l'opérateur de l'extrudeuse ;
 - . noter sur la fiche de travail ou consigner sur le PC les causes de pannes ainsi que diverses données de qualité et de production.
- Effectuer divers contrôles de qualité visuels afin de garantir la qualité du produit. Cela signifie entre autres :
 - . contrôler (visuellement) la pureté de la purée ;
 - . contrôler (visuellement) la sécheresse du mélange ;
 - . contrôler et consigner les paramètres de processus ;
 - . peser et ajouter des additifs en fonction des écarts constatés par rapport à la norme ;
 - . signaler à la hiérarchie les écarts de qualité importants par rapport à la norme ;
 - . se concerter avec la hiérarchie au sujet de l'élimination ou de la réutilisation de la production non conforme.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients :

- Recours limité à la force physique pour porter des charges (env. 1 heure/jour, **max.** 25 kg).
- Positions inconfortables lors des travaux de réparation et d'inspection dans des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due au bruit, à la chaleur, à l'humidité et à la poussière (herbes).
- Risque de blessures en travaillant à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de blessure en glissant ou en tombant, et risque de brûlures.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Operator vlokkenlijn

Functiereeks : Transformatieproces

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke productie met diverse operatoren en ondersteunende productiemedewerkers</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Bewaken van de kwaliteit van het product en de goede werking van de installatie tijdens het productieproces zodat gedroogde aardappelvlokken worden geproduceerd binnen de vooropgestelde kwaliteit en rendementseisen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Bewaken van het productieverloop. Uitvoeren van visuele kwaliteitscontrole en nemen van stalen. Onderhouden van machine en uitvoeren klein technisch onderhoud.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Bespreken van productieproblemen en voorstellen formuleren van bijsturingen. Registreren van diverse productiegegevens volgens een vastliggend schema.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van controlepanelen. Hanteren van handgereedschappen voor het ombouwen en/of instellen van productieapparaten. Aandachtig opvolgen van de productie, zowel wat de kwaliteit van de productie betreft als wat de goede technische werking van de machine betreft.

Kerntaken

- Bewaken van het productieverloop teneinde een continue goede productie te verzekeren. Hier toe o.m.:
 - . verdelen van de **puree** over de cilinders;
 - . purgeren van te sterk vervuilde **puree**;
 - . toezien op de temperatuur van de cilinders en bijregelen op controlepaneel in functie vochtigheid **puree** binnen vastliggende parameters;
 - . **optimaliseren** snelheid machine;
 - . signaleren van tekorten grondstof of **kwaliteitsproblemen** aanvoer;
 - . toezien op goede werking zuivering installatie, signaleren **problemen**;
 - . invullen **productiefiches**.
- Uitvoeren van kwaliteitscontrole en **nemen** van stalen ten einde de productkwaliteit te verzekeren. Dit houdt o.a. in:
 - . uitvoeren van droogtest ieder uur;
 - . nemen van steriele stalen ter **controle in labo**;
 - . visueel controleren van reinheid gedroogd product.
- Onderhouden van machine en uitvoeren klein technisch onderhoud zodat de goede werking van allen machine onderdelen verzekerd wordt. Hier toe o.m.:
 - . verwijderen van **onder machine;**
 - . **demonteren** van **machineonderdelen** en reinigen van onderdelen;
 - . oplossen van kleine gekende technische storingen ;
 - . afspuiten van installatie met hoge **drukslag**.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de gelede **veiligheid**, **kwaliteit** en **milieuregels**.

Bezwarende omstandigheden:

- Beperkte krachtuitoefening bij het dragen van lasten (Ca 1 uur:dag , 25 kg).
- Inspannende houdingen bij inspectie en reinigen van onderdelen op moeilijk bereikbare plaatsen.
- Hinder van lawaai, en in sterke mate **warmte** en vochtigheid.
- Kans op letsel door het werken in nabijheid van draaiende machine onderdelen, kans op letsel door uitglijden of vallen en kans op brandwonden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur ligne de flocons

Code fonction : 01.04.05

Type de fonction : Processus de transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Veiller à la qualité du produit et au bon fonctionnement de l'installation pendant le processus de production de façon à ce que les flocons de pommes de terre secs soient préparés conformément aux exigences de qualité et de rendement prescrites.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Veiller au bon déroulement de la production. Exécuter des contrôles de qualité visuels et prélever des échantillons. Entretenir la machine et effectuer les petits entretiens techniques.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Discuter des problèmes de production et formuler des propositions pour corriger le processus. Consigner diverses données de production suivant un schéma défini.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser des tableaux de commande. Manipuler de l'outillage à main pour la transformation et/ou le réglage d'appareils de production. Faire preuve d'attention lors du suivi de la production tant en ce qui concerne la qualité de la production que le bon fonctionnement technique de la machine.

■ Responsabilités

01.04.05

• Tâches principales

- Veiller au bon déroulement du processus de production de manière à garantir une bonne production. Cela comprend notamment :
 - . répartir la purée sur les cylindres ;
 - . purger la purée trop abîmée ;
 - . surveiller et ajuster la température des cylindres via le tableau de commande en fonction de l'humidité de la purée conformément aux paramètres prescrits ;
 - . optimaliser la vitesse de la machine ;
 - . signaler le manque de matières premières ou les problèmes de qualité d'approvisionnement ;
 - . veiller au bon fonctionnement de l'installation d'épuration, signaler les problèmes ;
 - . compléter les fiches de production.
- Exécuter le contrôle de qualité et prélever des échantillons afin de garantir la qualité du produit. Cela implique entre autres de :
 - . exécuter le test à sec toutes les heures ;
 - . prélever des échantillons stériles en vue du contrôle au labo ;
 - . contrôler visuellement la pureté du produit sec.
- Entretenir la machine et effectuer les petits entretiens techniques de manière à garantir le bon fonctionnement de toutes les pièces de la machine. Il s'agit notamment de :
 - . éliminer la saleté sous la machine ;
 - . démonter les pièces de la machine et les nettoyer ;
 - . résoudre les petites défaillances techniques connues ;
 - . laver l'installation au nettoyeur à haute pression.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients :

- Recours limité à la force physique pour porter des charges (env. 1 heure/jour, max. 25 kg).
- Positions inconfortables lors des travaux d'inspection et de nettoyage dans des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due au bruit, à une forte chaleur et à une humidité intense.
- Risque de blessures en travaillant à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de blessures en glissant ou en tombant, et risque de brûlures.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA . FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Operator Extrusie
Functiecode : 01.04.06
Functiereeks : Transformatieproces

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke productie met diverse operatoren en ondersteunende productiemedewerkers</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Instellen, bedienen en bewaken van de extrusie-lijn teneinde er voor te zorgen dat aardappelpuree of deegmengsel geextrudeert volgens de in de productieplanning opgegeven wijze binnen de vooropgestelde kwaliteit en rendementseisen
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Opstarten en instellen van de productielijn. Bewaken van de goede werking en afstemmen van de verschillende productiefases. Uitvoeren van fysische kwaliteitscontrole.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen inzake planning met productieverantwoordelijke. Bespreken van productieproblemen en voorstellen formuleren voor het bijsturen van het fabricageproces. Registreren van diverse productiegegevens volgens een vastliggend schema.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van controlepanelen. Hanteren van handgereedschappen voor het ombouwen en/of instellen van productieapparaten. Aandacht opvolgen van de productie zowel wat de kwaliteit van de productie betreft als wat de goede technische werking van de machines betreft.

▪ Verantwoordelijkheden

01.04.06

Kerntaken

- Opstarten en instellen van de **productielijn** zodat **alles** bedrijfsklaar wordt gemaakt voor de geplande productie. Hiertoe o.m.:
 - . controleren van de reinheid van de verschillende onderdelen, zonodig **zelf** reinigen;
 - . selecteren van vooraf geprogrammeerde programma's en eventueel aanpassen van **parameters**;
 - . controleren of de benodigde ingrediënten (**paneermeel, bloem** en andere) beschikbaar zijn;
 - . voorraad en aanvoer van grondstof controleren
 - . monteren van de benodigde vormelementen.
- Bewaken van de goed werking en **afstemmen** van de verschillende productiefases (**mengen, persen, paneren, drogen**) zodat producten **worden gevormd** die beantwoorden aan de gestelde kwaliteitseisen en de gevraagde volumes tijdig worden geproduceerd. Dit houdt o.a. in:
 - . signaleren van dreigende tekorten van grondstof aan operator pureebereiding of deegbereiding;
 - . controleren, noteren en bijregelen van verschillende **werkingsparameters**;
 - . oplossen van kleine technische storingen, signaleren van complexe storingen aan leidinggevende en overleggen inzake oorzaken en oplossingen;
 - . toezicht houden op continue bevoorrading met hulpgrondstoffen en bijvoegen van deze stoffen volgens receptuur en ter **correctie** van het productieproces ;
 - . controleren snelheid **vormmachine** aan opdrijven snelheid in **overleg** leidinggevende.
 - . noteren op werkfiche of noteren in PC van storingsoorzaken, diverse kwaliteit en productiegegevens volgens een vastliggend **schema**.
- Uitvoeren van verschillende fysische kwaliteitscontroles teneinde de productkwaliteit te verzekeren. Hiertoe o.m.:
 - . controleren visueel van de reinheid van de **puree** of deegbereiding;
 - . controleren van **kleur** en **vorm** van het product;
 - . **meten** van het gewicht van het product op basis van een **regelmatige** staalname;
 - . controleren en noteren van procesparameters;
 - . signaleren van onoplosbare kwaliteitsafwijkingen aan leidinggevende;
 - . overleggen met leidinggevende over afkeuring en afvoer van niet conforme producten.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Beperkte krachtnotoefening bij dragen van lasten en monteren van **vormen**. Ca 1 uur/dag, 25 kg)
- Inspannende houding bij het uitvoeren van herstellingen en inspecties op moeilijk bereikbare plaatsen.
- Hinder van lawaai en warmte.
- Kans op letsel bij werken in nabijheid van draaiende machineonderdelen, kans op letsel door uitglijden of vallen .

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur Extrusion

Code fonction : 01.04.06

Type de fonction : Processus de transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de ta fonction	<ul style="list-style-type: none"> Régler, commander et surveiller la ligne d'extrusion de manière à ce que la purée de pommes de terre ou le mélange de pâte soit extrudé conformément à ce qui est spécifié par la planification de la production ainsi qu'aux exigences prescrites en matière de qualité et de rendement.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Démarrer et régler la ligne de production. Surveiller le bon fonctionnement et synchroniser les différentes phases de production. Exécuter des contrôles de qualité physiques.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Se concerter au niveau de la planification avec le responsable de la production. Discuter des problèmes de production et formuler des propositions pour corriger le processus de production. Consigner diverses données de production suivant un schéma défini.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser des tableaux de commande. Manipuler de l'outillage à main pour la transformation et/ou le réglage d'appareils de production. Faire preuve d'attention lors du suivi de la production tant en ce qui concerne la qualité de la production que le bon fonctionnement technique des machines.

Responsabilités Tâches principales	01.04.06
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Démarrer et régler la ligne de production de façon à ce que tout soit prêt à fonctionner pour la production planifiée. Cela comprend entre autres : <ul style="list-style-type: none"> . contrôler la propreté des différentes pièces, si nécessaire les nettoyer soi-même ; . sélectionner des programmes préalablement programmés et ajuster éventuellement les différents paramètres ; . contrôler si les ingrédients nécessaires (chapelure, farine et autres) sont disponibles ; . contrôler l'approvisionnement en matières premières ; . monter les formes requises. ▪ Veiller au bon fonctionnement et à la synchronisation des différentes phases de production (mélange, pressage, panure, séchage) de manière à former des produits qui satisfont aux exigences de qualité et à produire les volumes requis dans les délais impartis. Il s'agit notamment de : <ul style="list-style-type: none"> . signaler les risques de pénurie de matières premières au préparateur de purée ou de pâte ; . contrôler, consigner et ajuster les différents paramètres de fonctionnement ; . résoudre les petites pannes, signaler les défaillances techniques à la hiérarchie et se concerter au sujet des causes et des solutions ; . surveiller l'approvisionnement continu en matières auxiliaires et ajouter ces ingrédients suivant la recette ou pour corriger le processus de production ; . contrôler la vitesse de la machine à former et adapter la vitesse en concertation avec la hiérarchie ; . noter sur la fiche de travail ou consigner sur le PC les causes de pannes ainsi que diverses données de qualité et de production. ▪ Effectuer divers contrôles de qualité physiques afin de garantir la qualité du produit. Cela signifie entre autres : <ul style="list-style-type: none"> . contrôler visuellement la pureté de la purée ou de la pâte ; . contrôler la couleur et la forme du produit ; . mesurer le poids du produit sur la base d'un prélèvement régulier d'échantillons ; . contrôler et consigner les paramètres du processus ; . signaler les écarts de qualité insolubles par rapport à la norme à la hiérarchie ; . se concerter avec la hiérarchie au sujet de l'élimination ou de la réutilisation de la production non conforme. ▪ Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. 	

Inconvénients :

- Recours limité à la force physique pour porter des charges (env. 1 heure/jour, **max.** 25 kg).
- Positions inconfortables lors des travaux de réparation et d'inspection dans des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due au bruit et à la chaleur.
- Risque de blessures en travaillant à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de blessure en glissant ou en tombant.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA « FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Operator smaakstoffen
Functiecode : 01.04.07
Functiereeks : Transformatieproces

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke productie met diverse operatoren en ondersteunende productiemedewerkers</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Instellen, bedienen en bewaken van de aromaverdeler teneinde er voor te zorgen producten te vervaardigen volgens de opgestelde productieplanning binnen de vooropgestelde kwaliteit en rendementseisen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Opstarten en instellen van de aromaverdelers. Opvolgen van de goede werking van de verdelers en aanvullen van smaakstoffen. Uitvoeren van regelmatige kwaliteitscontroles op eindproduct. Verrichten van diverse ondersteunende activiteiten.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen inzake productieplanning en productiewissels met productieverantwoordelijke. Signaleren van ontbrekende smaakstoffen aan magazijnier. Toelichten van technische storingen productieverantwoordelijke en techniekers
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Gebruiken van handgereedschappen, in hoofdzaak sleutels bij het monteren en demonteren van onderdelen. Oplettend zijn bij het doseren van smaakstoffen en zorgvuldig gescheiden houden van de diverse smaken bij productwissels.

■ Verantwoordelijkheden

01.04.07

• Kerntaken

- Opstarten en instellen van de aromaverdelers zodat **alles** bedrijfsklaar wordt gemaakt voor de geplande productie. Hier toe o.m.:
 - monteren en demonteren van onderdelen **smaakstofverdeler**;
 - controleren op reinheid van **alle** onderdelen, verwijderen van restproducten;
 - afstellen en regelen **doseermechanisme**;
 - opstarten en controleren goede werking transportbanden en goede mechanische werking machine;
 - controleren of **alle** benodigde ingrediënten aangevoerd zijn.
- Zorgen voor een goede uitvoering van de geplande dagproductie volgens de opgegeven specificaties zodat de gevraagde producten tijdig en binnen de gestelde kwaliteitseisen beschikbaar zijn.. Dit houdt o.a. in:
 - selecteren van het gewenste recept op bedieningspaneel;
 - toezien op het tijdig **automatisch** vullen van de voorraadbunkers of manueel bijvullen;
 - afroepen van **smaakstoffen** bij **magazijnier** in functie van de geplande productiewissels;
 - toezien op de goede technische werking, verhelpen van kleine storingen **zoals** verstoppingen;
 - signaleren van technische **mankementen** en zonodig stilleggen productie;
 - noteren op werkfiche op in PC van storingsoorzaken, diverse kwaliteit en productiegegevens volgens een vastliggende **schema**.
- Uitvoeren van diverse voorgeschreven kwaliteitscontrole volgens voorgeschreven **procedures** ten einde de **conformiteit** van het eindproduct met de opgegeven specificaties te kunnen waarborgen. Hier toe o.m.:
 - bepalen van breukgehalte door bepalen gewicht gebroken producten in **staal**;
 - bepalen van zoutgehalte in halffabrikaat en eindeproduct aan de hand van een standaardproef;
 - vergelijken van uitkomsten proeven en bijregelen dosering bij normafwijkingen;
 - signaleren van **ernstige kwaliteitsproblemen** aan leidinggevende;
 - nemen van stalen en voorbereiden van stalen voor **labo** door o.a. **malen** stalen;
 - afvoeren van niet conforme productie na overleg leidinggevende.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en **milieuregels**. Dit omvat o.a.:
 - opruimen en schoonhouden eigen werkpost;
 - terugvoeren van overschotten smaakstoffen naar magazijn;
 - verplaatsen van vole afvalcontainers en vervangen door lege;

Bezwarende omstandigheden:

- Uitoefenen van kracht bij het verplaatsen, tillen en storten van zakken smaakstoffen.(Ca 1 uur/dag, max 25 kg)
- Inspannende houding bij het scheppen en storten van smaakstoffen.
- Hinder van lawaai, stof, geur en warmte.
- Kans op letsel door uitglijden op gladde vloeren.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur Aromatisants
Code fonction: 01.04.07
Type de fonction : Processus de transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Régler, commander et surveiller les distributeurs d'aromatisants de manière à préparer des produits suivant la planification de production et conformément aux exigences de qualité et de rendement prescrites.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Démarrer et régler les distributeurs d'arôme. Veiller au bon fonctionnement des distributeurs et faire l'appoint d'aromatisants. Effectuer des contrôles de qualité réguliers sur le produit fini. Exécuter diverses activités de support.
interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Se concerter avec le responsable de production au sujet de la planification de la production et des changements de production. Signaler les aromatisants manquants au magasinier. Expliquer les défaillances techniques au responsable de la production et aux techniciens
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser de l'outillage, essentiellement des clés pour le montage et le démontage de pièces. Faire preuve d'une grande attention pour le dosage des aromatisants et séparer soigneusement les différents aromatisants lors des changements de produit.

Tâches principales

- Démarrer et régler les distributeurs d'aromatisants de façon à ce que tout soit prêt pour la production planifiée. Cela comprend notamment :
 - . monter et démonter des pièces du distributeur d'aromatisant ;
 - . contrôler la propreté de toutes les pièces, éliminer les résidus de produit ;
 - . régler et ajuster le mécanisme de dosage ;
 - . démarrer et contrôler le bon fonctionnement des bandes de transport et le bon fonctionnement mécanique de la machine ;
 - . contrôler si tous les ingrédients nécessaires ont été amenés.
- Veiller à la bonne exécution de la production quotidienne planifiée conformément aux spécifications de sorte que les produits demandés soient disponibles en temps utile et satisfassent aux exigences de qualité prescrites. Cela implique entre autres :
 - . sélectionner la recette voulue sur le tableau de commande ;
 - . veiller au remplissage automatique ponctuel des silos d'entreposage ou faire l'appoint manuellement ;
 - . demander des aromatisants au magasinier en fonction des changements de produit planifiés ;
 - . veiller au bon fonctionnement technique, réparer les petites pannes comme les obstructions ;
 - . signaler les défaillances techniques et, si nécessaire, arrêter la production ;
 - . noter sur la fiche de travail ou consigner sur le PC les causes de pannes ainsi que diverses données de qualité et de production.
- Exécuter les divers contrôle de qualité prescrits conformément aux procédures prescrites de manière à garantir la conformité du produit fini avec les spécifications prescrites. Il s'agit notamment de :
 - . déterminer le taux de bris en déterminant le poids de produits brisés dans les échantillons ;
 - . déterminer la teneur en sel du produit semi-fini et du produit fini à l'aide d'une analyse standard ;
 - . comparer les résultats des analyses et ajuster le dosage en cas d'écart de la norme ;
 - . signaler à la hiérarchie les problèmes de qualité graves ;
 - . prélever des échantillons et préparer des échantillons pour le labo, notamment en broyant des échantillons ;
 - . éliminer la production non conforme après concertation avec la hiérarchie.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. Cela consiste notamment à :
 - . ranger et nettoyer son poste de travail ;
 - . retourner les excédents d'aromatisants au magasin ;
 - . déplacer les conteneurs à déchets remplis et les remplacer par des vides.

Inconvénients :

- Recours limité à la force physique pour déplacer, basculer et déverser des sacs d'aromatisants (env. 1 heure/jour, **max.** 25 kg).
- Positions inconfortables lors du prélèvement et du déversement d'aromatisants.
- Gêne due au bruit, à la poussière, aux odeurs et à la chaleur.
- Risque de blessures en dérapant sur le sol glissant.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Produktiemeedewerker
Functiecode : 01.04.08
Functiereeks : Transformatieproces

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke productie met diverse operatoren en ondersteunende produktiemeedewerkers</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> • Ondersteunen van het productieproces door het bewaken van deelprocessen en het uitvoeren van manuele interventies op aanwijzingen van de operator zodat producten binnen de opgegeven kwaliteits- en rendementseisen geproduceerd worden.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> • Mede bewaken van de aanvoer van grondstoffen en de afvoer van afgewerkte produkten. • Mede bewaken van de goede technische werking van de productieinstallatie. • Uitvoeren van allerlei manuele interventies.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> • Signaleren en verstrekken van informatie omtrent vastgestelde problemen en afwijkingen aan collega's
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> • Hanteren van eenvoudige manueel handgereedschap • Aandachtig zijn bij manuele interventies bij storingen in het productieproces.

■ Verantwoordelijkheden

01.04.08

• Kerntaken

- Mede bewaken van de aanvoer van grondstoffen en de afvoer van afgewerkte produkten of halffabrikaten zodat vlotte **productiedoorstroming** verzekerd wordt. Hiertoe toe o.m.:
 - . aanbrengen van hulpgrondstoffen met transpalet op aanwijzingen operator;
 - . toezien op de **geautomatiseerde** aanvoer van grondstoffen via transportbanden, leidingen ,verhelpen van blokkages en signaleren van **problemen**;
 - . toezien op het afvoer van afgewerkt produkt en zonodig manueel tussenkommen;
 - . vervangen en bijvullen van **materiaal verpakkingsmachine**
- Mede bewaken van de goede technische werking van de productieinstallatie teneinde een continue goede productie te verzekeren. Hiertoe o.m.:
 - . uitvoeren van visuele inspecties aan machineonderdelen op aanwijzingen operator en **informeren** van operator;
 - . bijregelen van installatieonderdelen op aanwijzingen operator;
 - . reinigen van **machineonderdelen** bij preventief technisch onderhoud.
- Uitvoeren van **allerlei manuele** interventies ten einde het vlotte verloop van de productie te waarborgen.. Dit houdt o.a. in:
 - . ledigen van tanks, containers,
 - . doorspoelen leidingen;
 - . opscheppen en afvoeren van productefaval;
 - . openen en leegschudden van zakken met hulpproducten.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving** overeenkomstig de gelede veiligheid, kwaliteit en **milieuregels**.

Bezwarende omstandigheden:

- Frequent krachtuitoefening bij het dragen van lasten (Ca 3 uur:dag , 25 kg).
- Inspannende houdingen bij inspectie en reinigen van onderdelen op **moeilijk** bereikbare plaatsen.
- Hinder van lawaai, **warmte** en vochtigheid.
- Kans op letsel door het werken in nabijheid van draaiende machine onderdelen, kans op letsel door uitglijden of vallen en kans op brandwonden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA . DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Collaborateur Production

Code fonction : 01.04.08

Type de fonction : Processus de transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le chef d'équipe de production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de ta fonction	<ul style="list-style-type: none"> Prodiguer une assistance lors du processus de production par la surveillance de processus partiels et l'exécution d'interventions manuelles sur base d'instructions reçues de l'opérateur, de façon à obtenir des produits conformément aux exigences de qualité et de rendement imposées.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Surveiller conjointement l'approvisionnement des matières premières et l'évacuation des produits finis. Surveiller conjointement le bon fonctionnement technique de l'installation de production. Exécuter toutes sortes d'interventions manuelles.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Signaler et faire part aux collègues des problèmes et écarts constatés.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler un outillage à main simple. Faire preuve d'attention lors d'interventions manuelles, à l'occasion de perturbations dans le processus de production.

<p>Responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> Tâches principales <ul style="list-style-type: none"> ▪ Surveiller conjointement l'approvisionnement des matières premières et l'évacuation des produits finis ou semi-finis de manière à garantir une bonne production. Cela consiste notamment à : <ul style="list-style-type: none"> . amener des matières auxiliaires à l'aide d'un transpalette, d'après les indications de l'opérateur ; . surveiller l'approvisionnement automatisé des matières premières via les bandes transporteuses ou conduites ; remédier aux blocages et signaler les problèmes ; . surveiller l'évacuation du produit fini et intervenir manuellement, si nécessaire ; . réalimenter la machine de conditionnement en emballages ; les remplacer. ▪ Surveiller conjointement le bon fonctionnement technique de l'installation de production afin de garantir une bonne production continue. Cela consiste entre autres à : <ul style="list-style-type: none"> . inspecter visuellement des pièces de machines, selon les indications de l'opérateur et l'en informer ; . ajuster le réglage de sous-ensembles de l'installation, d'après les indications de l'opérateur ; . nettoyer des pièces de machine, à l'occasion de l'entretien technique préventif. ▪ Exécuter toutes sortes d'interventions manuelles de manière à garantir le bon fonctionnement de la production. Il s'agit notamment de : <ul style="list-style-type: none"> . vider des réservoirs et des conteneurs ; . rincer des conduites ; . ramasser à la pelle et évacuer des déchets de la production ; . ouvrir, secouer et vider des sacs contenant des matières auxiliaires. ▪ Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. 	<p style="text-align: right;">01.04.08</p>
Inconvénients :	
<ul style="list-style-type: none"> • Recours fréquent à la force physique pour porter des charges (env. 3 heures/jour, 25 kg). • Positions inconfortables lors des travaux d'inspection et de nettoyage dans des endroits difficilement accessibles. • Gêne due au bruit, à la chaleur et à l'humidité. • Risque de blessures en travaillant à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de blessure en glissant ou en tombant, et risque de brûlures. 	

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Inpakker (manueel)
Functiecode : 01.05.01
Functiereeks : Conditionering

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke conditionering met diverse operatoren en inpakkers/sters</p> <p>Onder : Geen</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Verpakken manueel van afgewerkte goederen teneinde deze verzending en verkoopsklaar te maken.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Vullen van dozen of zakken met producten volgens opgegeven specificaties.. Vullen van dozen met verpakte producten volgens opgegeven specificaties.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Uitwisselen van informatie met leidinggevende. Melden van bijzonderheden aan collega's bij overdracht ploeg.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Manipuleren van verpakkingen in hoog ritme Accuraat tellen van verpakkingen. Aandachtig zijn voor plotse afwijkingen in grote reeksen van gelijkaardige verpakkingen.

Kerntaken

- Vullen van dozen of zakken met producten volgens opgegeven specificaties teneinde bij te dragen aan de goede conditionering van de producten en commerciële presentatie. Hiertoe o.m.:
 - . plaatsen van doos onder trechter of doseerpomp;
 - . vullen manueel van dozen met het juiste aantal producten op de voorgeschreven wijze;
 - . controleren van het gewicht op regelmatige tijdstippen
 - . sluiten zakken of verpakking of plaatsen van zaken in omdozen, etiketteren van verpakking,
 - . sluiten met behulp van sluit-kleef-machine;
 - . plaatsen van verpakkingen op paletten.
- Vullen van dozen met verpakte producten volgens opgegeven specificaties teneinde bij te dragen tot een goede conditionering en beschadigingen tijdens transport te vermijden. Hiertoe o.m.:
 - . verifiëren en plooien van grote verpakkingsdozen;
 - . controleren of vermeldingen op doos overeenstemmen met de te verpakken goederen;
 - . detecteren van slecht verpakte producten en verwijderen van deze producten;
 - . verwittigen van leidinggevende bij abnormale uitval ;
 - . vullen van dozen met juiste aantal verpakkingen.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels. Dit omvat o.a.:
 - . reinigen van installatie;
 - . vernietigen afgekeurde producten, openen zakken en uitschudden in containers;
 - . wegvoeren van afvalcontainers.

Bezwarende omstandigheden:

- Beperkte krachtuitoefening bij verplaatsen van containers en bakken. (Ca 1uur/dag, max 25 kg)
- Eenzijdige rechtstaande zitten of staande houding en eenzijdige belasting van arm, pols en rugspieren.
- Hinder van monotonie en/of koude.
- Kans op kleine snijwonden door contact scherpe randen verpakkingsmateriaal.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Emballeur (manuel)

Code fonction : 01.05.01

Type de fonction : Conditionnement

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de conditionnement dont relèvent plusieurs opérateurs et emballeurs.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> • Emballer manuellement les produits finis afin de les préparer en vue de l'expédition et de la vente.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir des cartons ou des sacs de produits suivant les spécifications prescrites. • Remplir des cartons de produits emballés suivant les spécifications prescrites.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> • Echanger des informations avec la hiérarchie. Signaler les particularités aux collègues lors des changements d'équipe.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler des emballages à cadence élevée. • Compter avec précision les emballages. Se montrer attentif aux brusques écarts dans les grandes séries d'emballages similaires.

Tâches principales

- Remplir des cartons ou des sacs de produits suivant les spécifications prescrites afin de contribuer au bon conditionnement des produits et de la présentation commerciale. Cela comprend entre autres :
 - placer la boîte sous l'entonnoir ou la pompe de dosage ;
 - remplir manuellement des cartons avec le nombre exact de produits et suivant les prescriptions ;
 - contrôler le poids à intervalles réguliers ;
 - fermer les sacs ou l'emballage ou placer des sacs dans des cartons groupés, étiqueter l'emballage ;
 - fermer à l'aide de l'appareil de fermeture ;
 - placer les emballages sur des palettes.
- Remplir des cartons de produits emballés suivant les spécifications prescrites de manière à contribuer au bon conditionnement et à éviter les dommages durant le transport. Il s'agit notamment de :
 - vérifier et plier les grands cartons d'emballage ;
 - contrôler si les mentions figurant sur les cartons correspondent aux produits emballés ;
 - détecter les produits mal emballés et les éliminer ;
 - avertir la hiérarchie en cas de déchets anormaux ;
 - remplir les cartons avec le nombre exact d'emballages.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. Cela signifie entre autres :
 - nettoyer l'installation ;
 - détruire les produits refusés, ouvrir les sacs et les vider dans des conteneurs ;
 - évacuer les conteneurs à déchets.

Inconvénients :

- Recours limité à la force physique pour déplacer bacs et conteneurs (env. 1 heure/jour, max. 25 kg).
- Position assise ou debout monotone et fatigue unilatérale du bras, du poignet et des muscles du dos.
- Gêne due au froid et à la monotonie du travail.
- Risque de coupures sans gravité par contact avec les bords coupants du matériau de conditionnement.

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	: Operator inpak (Frieten en Kroketten)
Functiecode	: 01.05.02
Functiereeks	: Conditionering
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke Conditionering met diverse inpakoperators, inpakkers en palletiseerders</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Instellen, bedienen en bewaken van de goede werking van de verpakkingslijn zodat producten worden verpakt op de voorgeschreven wijze volgens de opgegeven planning binnen de vooropgestelde kwaliteit en rendementseisen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Opstarten en instellen van de verpakkingslijn Bewaken van de goede werking van de verpakkingslijn. Uitvoeren van fysische kwaliteitscontrole.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met verantwoordelijke conditionering. Uitleg geven aan techniekers omtrent technische storingen. Informeren van palletiseerders omtrent de te volgen werkwijze. Registreren van diverse productiegegevens volgens een vastliggend schema.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van controlepanelen. Hanteren van handgereedschappen voor het ombouwen en/of instellen van productieapparaten. Aandachtig opvolgen van de goede technische werking van de verpakkingslijn. Aandachtig zijn voor plotse afwijkingen in een sterk routinematig procesverloop.

▪ **Verantwoordelijkheden**

01.05.02

▪ **Kerntaken**

- Opstarten en instellen van de verpakkingslijn zodat alles bedrijfsklaar wordt gemaakt voor de geplande productie. Hiertoe o.m.:
 - . controleren van de reinheid van de machine;
 - . selecteren van de vooraf geprogrammeerde vulprogramma's en eventueel aanpassen van parameters;
 - . instellen van foliebaan wat betreft breedte, geleiding, vouwen hoofdzakelijk aan de hand van mechanische middelen;
 - . controleren of aangebrachte verpakkingsmaterialen en hulpmiddelen aanwezig en conform zijn met de in de productie opgegeven specificaties;
 - . laten aanvoeren van ontbrekend materiaal via heftruckchauffeurs;
 - . monteren van folierollen.
- Bewaken van de goede werking van de verpakkingslijn zodat de continue goede werking van de verpakkingslijn kan verzekerd worden en de producten worden verpakt op een kwalitatieve wijze binnen de in de planning opgegeven tijdsspanne. Dit houdt o.a. in:
 - . bijregelen van foliebaan en andere onderdelen;
 - . controleren van de goede werking van lasapparaat;
 - . controleren werking etiketteringsmachine;
 - . controleren van de goede werking metaaldetector;
 - . verhelpen van kleine storingen zoals verstoppingen;
 - . signaleren van technische mankementen en zonodig stilleggen van de productie;
 - . bevoorraden van de machine met verpakkingsmateriaal en hulpmaterialen;
 - . toezien op goede taakuitvoering van palletiseerdeerder;
 - . noteren op werkfiche of noteren in PC van storingsoorzaken, diverse kwaliteit en productiegegevens.
- Uitvoeren van verschillende fysieke kwaliteitscontroles teneinde de productkwaliteit te verzekeren. Hiertoe o.m.:
 - . controleren visueel van het in te pakken product;
 - . controleren van de goede sluiting van de verpakking, o.a. lasnaden;
 - . controleren van blijvende overeenstemming product en verpakkingsmateriaal;
 - . bepalen van het gewicht via regelmatige staalname;
 - . signaleren van ernstige kwaliteitsafwijkingen aan leidinggevende.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Occasioneel tillen van zware lasten (o.a. folierol). (Ca 1 uur/dag, max. 25 kg)
- Inspannende houding bij het uitvoeren van inspecties en instellingen op moeilijk bereikbare plaatsten.
- Hinder van lawaai en/of koude.
- Kans op letsel bij het werken in nabijheid van draaiende machineonderdelen, kans op snij en brandwonden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur emballage
(frites et croquettes)

Code fonction : 01.05.02

Type de fonction : Conditionnement

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de conditionnement dont relèvent plusieurs opérateurs d'emballage, emballeurs et palettiseurs.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Régler, commander et surveiller le bon fonctionnement de la ligne d'emballage de manière à ce que les produits soient emballés de la façon prescrite conformément à la planification établie et aux exigences de qualité et de rendement spécifiées.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Démarrer et régler la ligne d'emballage. Veiller au bon fonctionnement de la ligne d'emballage. Exécuter un contrôle de qualité physique.
interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Se concerter avec le responsable du conditionnement. Fournir aux techniciens des explications sur les problèmes techniques. Informer les palettiseurs de la procédure à suivre. Enregistrer diverses données de production suivant un schéma prescrit.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser des tableaux de commande. Manipuler de l'outillage à main pour la transformation et/ou le réglage d'appareils de production. Etre attentif au bon fonctionnement technique de la ligne d'emballage. Rester attentif aux brusques écarts dans un déroulement de processus très routinier.

Tâches principales

- Démarrer et régler la ligne d'emballage de façon à ce que tout soit prêt pour la production planifiée. Cela comprend notamment :
 - contrôler la propreté de la machine ;
 - sélectionner les programmes de remplissage préalablement programmés et ajuster éventuellement les paramètres ;
 - régler la bande de film pour ce qui est de la largeur, du guidage, du pliage, essentiellement par des moyens mécaniques ;
 - contrôler si les matériaux d'emballage utilisés et les moyens auxiliaires sont présents et conformes aux spécifications prescrites lors la production ;
 - faire amener les matériaux manquants par des chauffeurs de chariots élévateurs ;
 - monter les rouleaux de film.
- Veiller au bon fonctionnement de la ligne d'emballage de manière à garantir un bon fonctionnement continu et à ce que les produits soient emballés de façon qualitative dans le délai imposé par la planification. Cela implique de :
 - ajuster la bande de film et d'autres éléments ;
 - contrôler le bon fonctionnement de la soudeuse ;
 - contrôler le fonctionnement de l'étiqueteuse ;
 - contrôler le bon fonctionnement du détecteur de métaux ;
 - remédier aux petites pannes comme les obstructions ;
 - signaler les manquements techniques et, si nécessaire, arrêter la production ;
 - approvisionner la machine en matériaux d'emballage et en matériaux auxiliaires ;
 - veiller à la bonne exécution des tâches par le palettiseur ;
 - noter sur la fiche de travail ou consigner sur le PC les causes de pannes, les problèmes de qualité et les données de produit.
- Exécuter divers contrôles de qualité physiques afin de garantir la qualité du produit. Cela implique notamment de :
 - contrôler visuellement le produit à emballer ;
 - contrôler la bonne fermeture des emballages, et notamment des soudures ;
 - contrôler la conformité continue du produit et du matériau d'emballage ;
 - déterminer le poids via des échantillons prélevés à intervalles réguliers ;
 - signaler à la hiérarchie les écarts de qualité importants.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients :

- Soulever occasionnellement de lourdes charges (par ex., bobines de film) (env. 1 heure/jour, **max.** 25 kg).
- Positions inconfortables lors des travaux d'inspection et de nettoyage dans des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due au bruit et au froid.
- Risque de blessures en travaillant à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de coupures et de brûlures.

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	: Operator inpak (chips en snacks)
Functiecode	: 01.05.03
Functiereeks	: Conditionering
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke Conditionering met diverse inpakoperators, inpakkers en palletiseerders</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Instellen, bedienen en bewaken van de goede werking van de vulapparatuur en de verpakkingslijn zodat producten worden verpakt op de voorgeschreven wijze met een zo klein mogelijke afwijking van het juiste gewicht volgens de opgegeven planning binnen de vooropgestelde kwaliteit en rendementseisen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Afregelen van de werking van de vul en afweeginstallatie Opstarten instellen van de verpakkingslijn Zorgen voor de constante toevoer van de juiste hoeveelheid product per verpakkingseenheid. Bewaken van de goede werking van de verpakkingslijn. Uitvoeren van visuele kwaliteitscontrole en testen.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met verantwoordelijke conditionering. Uitleg geven aan techniekers omtrent technische storingen. Informeren van palletiseerders omtrent de te volgen werkwijze. Registreren van diverse productiegegevens volgens een vastliggend schema.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van controlepanelen. Hanteren van handgereedschappen voor het ombouwen en/of instellen van productieapparaten. Aandachtig opvolgen van de goede technische werking van de verpakkingslijn. Aandachtig zijn voor plotse afwijkingen in een sterk routinematig procesverloop.

Kerntaken

- Afgrepen van de **vul** en afweeginstallatie zodat **alles** bedrijfsklaar wordt gemaakt voor de productie. Hiertoe o.m.:
 - . raadplegen en bijhouden/opvolgen van de planning;
 - . kiezen en instellen van het juiste **vulprogramma** volgens de opgegeven planning;
 - . uitvoeren van test en **bijsturen** van **parameters**;
 - . **ombouwen** vul en afweeginstallatie door het monteren of demonteren van kleine onderdelen.
- Opstarten en instellen van de verpakkingslijn zodat **alles** bedrijfsklaar wordt gemaakt voor de geplande productie. Hiertoe o.m.:
 - . instellen van foliebaan wat betreft breedte, geleiding, vouwen hoofdzakelijk aan de hand van mechanische middelen;
 - . controleren of aangebrachte **verpakkingsmaterialen** en **hulpmiddelen** aanwezig en conform zijn met de in de productie opgegeven specificaties;
 - . **laten aanvoeren** van ontbrekend **materiaal** via heftruckchauffeurs;
 - . monteren van folierollen.
- Zorgen voor de constante toevoer van de juiste hoeveelheidproduct per verpakkingseenheid zodat een correct gewicht van **alle** verpakkingen verzekerd wordt.
 - . controleren van gesloten verpakkingen op gewicht;
 - . bijstellen van vulmachine en weegapparatuur in productie.
- Bewaken van de goede werking van de verpakkingslijn zodat de continue goede werking kan verzekerd worden en de producten verpakt worden op kwalitatieve wijze binnen de in de planning opgegeven tijdsspanne. Dit houdt o.a. in:
 - . bijregelen van foliebaan en andere onderdelen;
 - . bijregelen hoeveelheid stikstof op basis van bekomen testresultaten;
 - . controleren van de goede werking van lasapparaat;
 - . verhelpen van kleine storingen **zoals** verstoppingen;
 - . signaleren van technische mankementen en zonodig stilleggen van de productie;
 - . bevoorraden van de machine met verpakkingsmateriaal en hulpmaterialen;
 - . toezien op goede taakuitvoering van palletiseerder;
 - . noteren op werkfiche of noteren in PC van storingsoorzaken, diverse kwaliteit en productiegegevens.
- Uitvoeren van verschillende visuele kwaliteitscontroles en uitvoeren van testen teneinde te verzekeren dat de verpakkingen gevuld zijn met de juiste hoeveelheid product en voldoen aan **alle** andere specificaties. Hiertoe o.m.:
 - . controleren visueel van het in te pakken product;
 - . controleren van verpakkingen op lekdichtheid;
 - . testen van de hoeveelheid stikstof en restzuurstof in A label verpakkingen aan de hand van **geautomatiseerde** testapparatuur;
 - . controleren van blijvende **overeenstemming** product en verpakkingsmateriaal;
 - . signaleren van ernstige kwaliteitsafwijkingen aan leidinggevende.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Occasioneel tillen van zware lasten (o.a. folierol) (**Ca 1 uur/dag, max. 25 kg**).
- Inspannende houding bij het uitvoeren van inspecties en instellingen op moeilijk bereikbare plaatsten.
- **Hinder van lawaai.**
- Kans op letsel bij het werken in nabijheid van draaiende machineonderdelen, kans op snij en brandwonden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur emballage
(chips et snacks)

Code fonction : 01.05.03

Type de fonction: Conditionnement

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de conditionnement dont relèvent plusieurs opérateurs d'emballage, emballeurs et palettiseurs.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
Besoins de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Régler, commander et surveiller le bon fonctionnement de la ligne de remplissage et de la ligne d'emballage de manière à ce que les produits soient emballés de la façon prescrite avec le moins d'écart de poids possible conformément à la planification établie et aux exigences de qualité et de rendement spécifiées.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Régler le fonctionnement de l'installation de remplissage et de pesage. ▪ Démarrer et régler la ligne d'emballage. ▪ Veiller à un approvisionnement constant en quantité (de produit) exacte par unité d'emballage. ▪ Veiller au bon fonctionnement de la ligne d'emballage. ▪ Exécuter un contrôle de qualité visuel et des tests.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se concerter avec le responsable du conditionnement. Fournir aux techniciens des explications sur les problèmes techniques. Informer les palettiseurs de la procédure à suivre. Enregistrer diverses données de production suivant un schéma prescrit.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser des tableaux de commande. Manipuler de l'outillage à main pour la transformation et/ou le réglage d'appareils de production. ▪ Etre attentif au bon fonctionnement technique de la ligne d'emballage. Rester attentif aux brusques écarts dans un déroulement de processus très routinier.

■ Responsabilités

01.05.03

• Tâches principales

- Régler le fonctionnement de l'installation de remplissage et de pesage de façon à ce que tout soit prêt pour la production. Cela comprend entre autres choses :
 - consulter et assurer la mise à jour/suivi de la planification ;
 - choisir et régler le bon programme de remplissage suivant la planification prescrite ;
 - exécuter un test et corriger des paramètres ;
 - convertir l'installation de remplissage et de pesage en montant ou en démontant de petites pièces de machine.
- Démarrer et régler la ligne d'emballage de façon à ce que tout soit prêt pour la production planifiée. Cela implique notamment :
 - régler la bande de film pour ce qui est de la largeur, du guidage, du pliage, essentiellement par des moyens mécaniques ;
 - contrôler si les matériaux d'emballage appliqués et les moyens auxiliaires sont présents et conformes aux spécifications prescrites lors la production ;
 - faire amener les matériaux manquants par des chauffeurs de chariots élévateurs ;
 - monter les rouleaux de film.
- Veiller à un approvisionnement constant en quantité (de produit) exacte par unité d'emballage de manière à garantir un poids correct de tous les emballages. Il convient pour cela de:
 - contrôler le poids des emballages fermés ;
 - ajuster la machine de remplissage et le dispositif de pesage durant la production.
- Veiller au bon fonctionnement de la ligne d'emballage de manière à garantir un bon fonctionnement continu et à ce que les produits soient emballés de façon qualitative dans le délai imposé par la planification. Cela implique de :
 - ajuster la bande de film et d'autres éléments ;
 - régler la quantité d'azote sur la base des résultats de test ;
 - contrôler le bon fonctionnement de la soudeuse ;
 - remédier aux petites pannes comme les obstructions ;
 - signaler les manquements techniques et, si nécessaire, arrêter la production ;
 - approvisionner la machine en matériaux d'emballage et en matériaux auxiliaires ;
 - veiller à la bonne exécution des tâches par le palettiseur ;
 - noter sur la fiche de travail ou consigner sur le PC les causes de pannes, les problèmes de qualité et les données de produit.
- Exécuter divers contrôles de qualité visuels et faire effectuer des tests de manière à ce que les emballages soient remplis en quantité prescrite (de produit) et à ce qu'ils satisfassent à toutes les autres spécifications. Cela implique notamment de :
 - contrôler visuellement le produit à emballer ;
 - contrôler l'étanchéité des emballages ;
 - tester la quantité d'azote et d'oxygène résiduel dans les emballages « label A » au moyen des systèmes de test automatisés ;
 - contrôler la conformité continue du produit et du matériau d'emballage ;
 - signaler à la hiérarchie les écarts de qualité importants.

Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients :

- Soulever occasionnellement de lourdes charges (par ex., bobines de film) (env. 1 heure/jour, max. 25 kg).
- Positions inconfortables lors des travaux d'inspection et de nettoyage dans des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due au bruit.

Risque de blessures en travaillant à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de coupures et de brûlures.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	Palletiseerder (Manueel)
Functiecode	01.05.04
Functiereeks	Conditionering
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke Conditionering met diverse inpakoperators, inpakkers en palletiseerders</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> • Stapelen van dozen met afgewerkte aardappelproducten op paletten zodat wordt bijgedragen tot een veilig transport zonder kwaliteitsverlies of beschadigingen
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> • Voorbereiden van het uit te voeren order. • Wegnemen van dozen van aanvoerband en op palet zetten. • Mede controleren van de uitwendige kwaliteit van de verpakkingen.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> • Uitwisselen van informatie met leidinggevende. Melden van bijzonderheden aan collega's bij overdracht ploeg.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuleren van verpakkingen in hoog ritme. • Accuraat tellen van verpakkingen. Aandachtig zijn voor plotse afwijkingen in grote reeksen van gelijkaardige verpakkingen.

Kerntaken

- Voorbereiden van het uit te voeren order zodat het stapelen volgens de opgegeven specificaties kan worden uitgevoerd. Hier toe o.m.:
 - . lezen van orderbon, controleren van soort en aantallen en specifieke zaken vermeld i.v.m. verpakkingswijze;
 - . ophalen of afdrukken van paletbonnen;
 - . klaarzetten van paletten en eventuele andere materialen..
- Wegnemen van dozen van aanvoerband en op palet zetten op een systematische manier zodat deze veilig en zonder **kwaliteitsverlies** kunnen getransporteerd worden. Dit houdt o.a. in:
 - . stapelen volgens aangegeven **methode**;
 - . tellen van dozen
 - . wikkelen van folie rond afgewerkte paletten;
 - . aanbrengen, zonodig **manueel** invullen van paletbonnen met **vermelding** productgegevens.
- Mede controleren van de uitwendige kenmerken van de verpakkingen ten einde afwijkingen van de norm zo **snel mogelijk** te ontdekken. Hier toe o.m.:
 - . signaleren van fouten of afwijkingen;
 - . verwijderen van beschadigde verpakkingen;
 - . uitsorteren en herstapelen van beschadigde paletten.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving** overeenkomstig de gelede veiligheid, kwaliteit en **milieuregels**. Dit omvat o.a. het volgende
 - . meehelpen aan het reinigen van machines;
 - . proper houden van de eigen werkpost;

Bezwarende omstandigheden:

- Tillen van verpakkingen (5 tot 10 kg) gedurende het grootste gedeelte van de dag.
- Werken in eenzelfde inspannende houding gedurende het grootste gedeelte van de dag.
- Hinder van lawaai, tempodruk en monotonie.
- Kans op **klemming** tussen paletten. Kans op kleine snijwonden door manipuleren kartonnen verpakking.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA : DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Palettiseur (manuel)

Code fonction : 01.05.04

Type de fonction : Conditionnement

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef d'équipe de conditionnement dont relèvent plusieurs opérateurs d'emballage, emballeurs et palettiseurs.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Empiler des cartons des produits finis de pommes de terre de façon à contribuer à la sécurité du transport sans perte de qualité ni dommages.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Préparer la commande à exécuter. Retirer les cartons de la bande transporteuse et les placer sur des palettes. Participer au contrôle de la qualité extérieure des emballages.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Echanger des informations avec la hiérarchie. Signaler les anomalies aux collègues lors des changements d'équipe.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler des emballages à cadence élevée. Compter avec précision les emballages. Se montrer attentif aux brusques écarts dans les grandes séries d'emballages similaires.

Responsabilités Tâches principales	01.05.04
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer la commande de manière à pouvoir exécuter la palettisation conformément aux spécifications prescrites. Cela comprend notamment : <ul style="list-style-type: none"> . lire le bon de commande, contrôler le type et le nombre d'éléments spécifiques stipulés à propos du mode d'emballage ; . enlever ou imprimer des bons de palette ; . préparer des palettes et éventuellement d'autres matériaux. ▪ Retirer des cartons de la bande transporteuse et les disposer sur des palettes de façon systématique afin de garantir la sécurité du transport sans perte de qualité. Il s'agit entre autres choses de : <ul style="list-style-type: none"> . empiler suivant la méthode prescrite ; . compter les cartons ; . enrouler de film les palettes finies ; . apposer et, si nécessaire, compléter manuellement des bons de palette mentionnant les données concernant le produit. ▪ Participer au contrôle des caractéristiques extérieures des emballages afin de déceler le plus tôt possible les écarts par rapport à la norme. Il s'agit notamment de : <ul style="list-style-type: none"> . signaler les défauts et les écarts ; . éliminer les emballages abîmés ; . trier et empiler les palettes endommagées. ▪ Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. Cela signifie entre autres : <ul style="list-style-type: none"> . participer au nettoyage des machines ; . veiller à la propreté de son poste de travail. 	

Inconvénients :

- Soulever des emballages (5 à 10 kg) durant la majeure partie de la journée.
- Travailler dans la même position inconfortable durant la majeure partie de la journée.
- Gêne due au bruit, à la pression due à la cadence de travail et à la monotonie du travail.
- Risque de se coincer entre des palettes. Risque de petites coupures en manipulant des emballages en carton.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	: Palletiseerder (automatisch)
Functiecode	: 01.05.05
Functiereeks	: Conditionering
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Ploegverantwoordelijke Conditionering met diverse inpakoperators, inpakkers en palletiseerders</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> • Bewaken van het automatisch palletiseren van dozen met afgewerkte producten zodat wordt bijgedragen tot een veilig transport zonder kwaliteitsverlies of beschadigingen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> • Instellen paletiseermachine en wikkelininstallatie en voorbereiden van order. ▪ Houden van toezicht op de vlotte aanvoer en afvoer van goederen en de goede werking van de paletiseermachine en wikkelininstallatie.. • Mede controleren van de uitwendige kwaliteit van de verpakkingen.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> • Uitwisselen van informatie met leidinggevenden. Melden van bijzonderheden aan collega's bij overdracht ploeg.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienen van controlepaneel, hanteren van transpalet. • Accuraat tellen van verpakkingen. Aandachtig zijn voor plotse afwijkingen in een sterk routinematisch procesverloop.

Kerntaken

- Instellen paletiseermachine en wiikkelinstallatie, voorbereiden van order zodat het stapelen volgens de opgegeven specificaties kan worden uitgevoerd. Hiertoe o.m.:
 - nalezen van orderplanning, controleren van de aanwezigheid van de benodigde paletten;
 - ophalen of afdrukken van de paletbonnen;
 - selecteren van vooraf geprogrammeerde stapelprogramma;
 - selecteren van wikkelparameters;
 - aanpassen van geleiders volgens maat dozen.
- Houden van toezicht op de vlotte aanvoer en afvoer van goederen en de goede werking van de paletiseermachine en wiikkelinstallatie zodat de stapeling wordt uitgevoerd conform de planning. Dit houdt o.a. in:
 - controleren van de producten;
 - controleren van de afvoer van de gestapelde paletten ;
 - labellen van afgewerkte paletten met juiste palletbon;
 - verwijderen van knel geraakte goederen of paletten;
 - ingrijpen bij kleine technische storingen en verwittigen van technische dienst bij defecten;
 - registreren van allerlei productgegevens op werkfiche of in PC.
- Mede controleren van de uitwendige kwaliteit van de verpakkingen ten einde afwijkingen van de norm zo snel mogelijk te ontdekken. Hiertoe o.m.:
 - signaleren van fouten of afwijkingen ;
 - verwijderen van beschadigde verpakkingen;
 - controleren, o.a. natellen aantal verpakkingen afgewerkte paletten op basis van een regelmatige steekproef.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels. Dit omvat o.a. het volgende:
 - uitvoeren van wekelijks preventief onderhoud;
 - proper houden van eigen werkpost, afvoeren afval.

Bezwarende omstandigheden:

- Occasioneel heffen van lasten en krachtuitoefening bij verplaatsen paletten. (Ca 1 uur/dag, max. 25 kg)
- Inspannende houding bij controle op moeilijk bereikbare plaatsten en verwijderen van obstakels.
- Hinder van lawaai.
- Kans op klemming tussen bewegende delen machine en klemming tussen paletten.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA . DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Palettiseur (automatique)

Code fonction : 01.05.05

Type de fonction : Conditionnement

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le chef d'équipe conditionnement dont relèvent plusieurs opérateurs d'emballage, emballeurs et palettiseurs.</p> <p>Subordonnés: n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Veiller à la palettisation automatique de cartons de produits finis de façon à contribuer à la sécurité du transport sans perte de qualité ni dommages.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> Régler la machine à palettiser ainsi que l'installation d'enroulement et préparer la commande. Surveiller la bonne marche de l'approvisionnement et de l'évacuation des marchandises ainsi que le fonctionnement correct de la machine à palettiser et de l'installation d'enroulement. Participer au contrôle de la qualité extérieure des emballages.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Echanger des informations avec la hiérarchie. Signaler les particularités aux collègues lors de changement d'équipe.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser un tableau de commande, manipuler un transpalette. Compter avec précision les emballages. Se montrer attentif aux brusques écarts dans les grandes séries d'emballages similaires.

■ Responsabilités

Tâches principales

- Régler la machine à palettiser ainsi que l'installation d'enroulement et préparer la commande de manière à pouvoir exécuter la palettisation conformément aux spécifications prescrites. Cela comprend notamment :
 - lire la planification de la commande, contrôler la présence des palettes requises ;
 - enlever ou imprimer des bons de palette ;
 - sélectionner des programmes l'empilement préalablement programmés ;
 - sélectionner les paramètres d'enroulement ;
 - adapter les guides en fonction de la taille des cartons.
- Surveiller la bonne marche de l'approvisionnement et de l'évacuation des marchandises ainsi que le fonctionnement correct de la machine à palettiser et de l'installation d'enroulement, de façon à réaliser l'empilement conformément au planning. Il s'agit notamment de :
 - contrôler les produits ;
 - contrôler l'approvisionnement de palettes empilées ;
 - étiqueter les palettes terminées avec le bon de palette correct ;
 - évacuer les marchandises ou les palettes coincées ;
 - intervenir en cas de défaillances techniques sans gravité et avertir le service technique en cas de panne ;
 - enregistrer toutes sortes de données de produit sur une fiche de travail ou un PC.
- Participer au contrôle de la qualité extérieure des emballages afin de déceler le plus tôt possible les écarts par rapport à la norme. Il s'agit notamment de :
 - signaler les défauts et les écarts ;
 - éliminer les emballages abîmés ;
 - contrôler et recompter le nombre d'emballages des palettes finies sur la base d'un prélèvement régulier d'échantillons.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. Cela signifie entre autres :
 - exécuter l'entretien préventif hebdomadaire ;
 - veiller à la propreté de son poste de travail.

Inconvénients :

- Soulever occasionnellement des charges et recours à la force physique pour déplacer des palettes (env. 1 heure/jour, **max.** 25 kg).
- Positions inconfortables lors des travaux d'inspection dans des endroits difficilement accessibles et de l'élimination des obstacles.
- Gêne due au bruit.
- Risque de se coincer entre des pièces mobiles de la machine et entre des palettes.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA . FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	Mechaniker Messenonderhoud
Functiecode	01.06.01
Functiereeks	Techniek
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Technische Dienst, met de techniekers, de mechaniekers, de productie-techniekers, de automatiseringsmechaniekers, de mechaniekers messenonderhoud en de operator energie en utilities.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	« Uitvoeren van preventief onderhoud, slijpen van messen en herstellen van de messenblokken van de verschillende productielijnen, zodat de apparaten optimaal beschikbaar zijn en er een minimaal aantal productieonderbrekingen optreedt.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> • Periodiek inspecteren van de aardappelschilmachines. • Slijpen van messen en uitvoeren van preventief onderhoud van de messenblokken. • Ingrijpen bij defecten aan de productielijnen ten gevolge van het slecht functioneren van de messenblokken. • Noteren van uitgevoerde taken in het hiertoe voorziene informatica-systeem. • Materiaal gebruiksklaar houden en de werkplek netjes houden.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> • Overleggen met de chef Productie, met collega's van de Technische Dienst, eventueel met externe techniciens tijdens het herstellen van storingen. Productieoperatoren inlichten over werkmethodes en verstrekken van advies over het optimaal gebruik van het materiaal.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> • Monteren, demonteren en afregelen van messen. Werken met handgereedschap, gereedschapsmachines en meetinstrumenten. • Aandacht hebben voor veiligheid en geldende normen tijdens de herstellingen.

Kerntaken

- Periodiek inspecteren van de **aardappelschilmachines** om na te gaan of de **messenblokken** goed en volgens de geldende veiligheidsvoorschriften **werken**. Dit houdt o.m. in:
 - beoordelen of er onderhoud nodig is, op basis van het onderhoudsoverzicht en ervaring;
 - noteren van vaststellingen, afwijkingen signaleren aan de chef en voorstellen doen ter verbetering;
 - bijhouden van het overzicht van het gebruik en onderhoud van de messenblokken;
 - bepalen wanneer **welke installaties** onderhouden **moeten** worden,
 - overleggen met de ploegchef over de planning van het preventief onderhoud.
- Slijpen van **messen** en uitvoeren van preventief onderhoud van de messenblokken, zodat de blijvende goede wekking van de toestellen verzekerd wordt. Dit houdt o.m. in:
 - demonteren van de **snijmachines** en beschadigde onderdelen herstellen/vervangen;
 - bezorgen van na te kijken onderdelen aan atelier;
 - demonteren van de messen en slijpen van messen ;
 - schoonmaken van onderdelen met **stoom** of chemische middelen;
 - herstellen of vervangen van gebruikte of beschadigde onderdelen;
 - testen van herstelde onderdelen op de lijn en controleren of ze overeenstemmen met de geldende normen.
- Ingrijpen bij defecten aan de productielijnen ten gevolge van het slecht functioneren van de messenblokken, zodat de lijn zo **snellijk** mogelijk opnieuw gestart kan worden. Dit houdt o.a. in:
 - bepalen van de aard van de storing ter plaatse, in overleg met de operatoren of de chef;
 - bepalen wat er **moet** gebeuren en **melden als** de installatie stilgelegd **moet** worden;
 - nagaan of de benodigde onderdelen in voorraad zijn, en zo niet deze bestellen;
 - herstellen voorlopig of definitief van de storing, testen herstelling en de ploegchef signaleren dat de herstelling uitgevoerd is;
 - informeren van de operatoren ontrent de voorlopige herstellingen met de mogelijke gevolgen op het productieproces.
- Noteren van uitgevoerde taken in het hiertoe voorziene **informatica-systeem**, zodat het overzicht van uitgevoerde herstellingen steeds actueel is.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Krachtuitoefening bij het heffen van zware onderdelen tijdens de herstellingen (25 kg).
- Ongemakkelijke houding bij het werken aan moeilijk bereikbare plaatsen.
- Hinder door het dragen van beschermende kledij. Hinder ten gevolge van warmte, vuil, vochtigheid.
- Risico op letsel door uitschietend gereedschap en door het werken in de nabijheid van bewegende machine-onderdelen. Risico van vallen of uitglijden. Risico op snijden tijdens het werken aan de messen.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Mécanicien entretien couteaux

Code fonction : 01.06.01

Type de fonction : Technique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le responsable du Service technique dont relèvent les techniciens, les mécaniciens, les techniciens de production, les mécaniciens automatisation de processus, les mécaniciens entretien couteaux et l'opérateur énergies et fluides.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer les entretiens préventifs, aiguiser des couteaux et réparer les cylindres à couteaux des différentes lignes de production, afin d'atteindre une disponibilité optimale des appareils et un minimum d'arrêts de production.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer les inspections périodiques des installations d'épluchage de pommes de terre Aiguiser des couteaux et effectuer les entretiens préventifs aux cylindres à couteaux. Intervenir lors de pannes sur les lignes de production dues au mauvais fonctionnement de couteaux. Répertorier les tâches effectuées dans le système informatique prévu à cet effet. Maintenir l'environnement de travail propre et en ordre.
Interaction sociale	<p>Se concerter avec le chef d'équipe production, avec les collègues du service technique, éventuellement avec des techniciens externes lors de la réparation des pannes. Informer les opérateurs de production des méthodes de travail et donner des conseils pour utiliser le matériel de façon optimale.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Monter, démonter et régler les couteaux. Manipuler des outils à main, des machines-outils, des outils de mesure. Etre attentif à la sécurité et aux normes lors des réparations.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsabilités • Tâches principales 	1.06.01
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectuer des inspections périodiques des installations d'épluchage des pommes de terre afin de déterminer si les cylindres à couteaux fonctionnent correctement et suivant les normes en matière de sécurité. Cela consiste e.a. à : <ul style="list-style-type: none"> . évaluer si un entretien est nécessaire sur base des listes d'entretien et de l'expérience ; . noter les constatations, signaler les anomalies au chef et faire des propositions d'améliorations; . garder l'aperçu de l'état de l'équipement des couteaux (nombre d'heures d'utilisation, dernière révision, ...) à jour ; . déterminer quand, quelles installations doivent être révisées ; . se concerter avec le chef d'équipe concernant le planning des entretiens préventifs ▪ Aiguiser des couteaux et effectuer les entretiens préventifs des cylindres à couteaux, afin d'assurer un fonctionnement durable des installations. Cela consiste e.a. à : <ul style="list-style-type: none"> . démonter les machines à couper et remplacer/réparer les pièces défectueuses ; . transporter les pièces à réviser à l'atelier ; . démonter les couteaux et les aiguiser ; . nettoyer les pièces à la vapeur ou chimiquement ; . réparer ou remplacer les pièces usées ou abîmées ; . tester les pièces réparées sur la ligne et vérifier qu'elles correspondent aux normes en la matière. ▪ Intervenir lors de pannes sur les lignes de production dues au mauvais fonctionnement de couteaux afin que la production puisse recommencer au plus vite. Cela comporte e.a.: <ul style="list-style-type: none"> . se rendre sur place et déterminer la nature de la panne en concertation avec les opérateurs ou le chef d'équipe ; . déterminer ce qui doit être effectué et signaler s'il faut arrêter les installations ; . vérifier dans le stock si les pièces nécessaires sont disponibles sinon les commander ; . réaliser le dépannage définitif ou provisoire, le tester et aviser le chef d'équipe lorsque le travail est terminé ; . en cas de réparation provisoire qui modifie le cycle de la machine, en expliquer le fonctionnement aux opérateurs. ▪ Répertorier les tâches effectuées dans le système informatique prévu à cet effet afin que l'aperçu des réparations soit à jour. ▪ Maintenir l'environnement de travail propre et en ordre conformément aux consignes en vigueur en matière de sécurité, de qualité et d'environnement. 	

Inconvénients:

- Exercer de la force pour soulever de lourdes pièces lors des réparations (25 kg).
- Positions inconfortables lors de travaux à des endroits difficilement accessibles.
- Désagrément dû au port de vêtements de protection. Désagréments dus à la chaleur, à la saleté, à l'humidité.
- Risques de lésions lors du glissement d'outils et en travaillant à proximité de pièces de machines en mouvement. Risques de chutes, de glissades. Risques de coupures lors de la manipulation des couteaux.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	Mechanikerk
Functiecode	01.06.02
Functiereeks	Techniek
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Technische Dienst, met de techniekers, de mechaniekers, de productie-techniekers, de automatiseringsmechaniekers, de mechaniekers messenonderhoud en de operator energie en utilities.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	Uitvoeren van herstellingen, onderhoudswerkzaamheden en meehelpen aan het installeren van nieuwe mechanische uitrusting volgens de geldende veiligheidsnormen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellen van storingen aan installaties. • Uitvoeren van preventief onderhoud. • Helpen installeren van nieuwe uitrusting. • Technische assistentie verlenen aan de lijnverantwoordelijke.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Overleggen met de chef over uit te voeren taken en mogelijke problemen, met de lijnverantwoordelijke in verband met storingen, met externe bedrijven tijdens de installatie van nieuwe uitrusting. Technische informatie verstrekken. Afstemmen met magazijnmedewerkers over onderdelen en materialen.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> • Monteren, demonteren en afregelen van machines. Werken met handgereedschap, gereedschapsmachines, meetinstrumenten. • Aandacht hebben voor veiligheid en geldende normen tijdens de herstellingen.

Kerntaken

- Herstellen van storingen aan installaties zodat productiestilstanden tot een minimum te herleiden. Dit houdt o.m. in:
 - . lokaliseren van storingen;
 - . beoordelen van de storing en bepalen wat moet gebeuren
 - . uitvoeren van tijdelijke herstellingen in overleg met de chef;
 - . uitvoeren van zwaardere herstellingen op een passend moment voor de productie;
 - . vervullen van administratieve formaliteiten (informaticasysteem of storingsrapport) zodat overzicht wordt gehouden over de storingen (traceerbaarheid).
- Uitvoeren van preventief onderhoud zodat eventuele technische problemen tijdig opgespoord worden en de ononderbroken goede werking van de installaties kan verzekerd worden. Dit houdt o.m. in:
 - . oordelen over uit te voeren onderhoud en noteren van vaststellingen;
 - . demonteren, herstellen en vervangen van onderdelen (pneumatische en hydraulische circuits, pompen, motoren, ventielen, ...);
 - . smeren en ontvetten van kettingen, rollagers, tandwielkasten, assen en dichtingen
 - . vervaardigen van vervangstukken volgens technisch schema;
 - . vervullen van administratieve formaliteiten (informaticasysteem of storingsrapport) zodat overzicht wordt gehouden over de storingen (traceerbaarheid).
- Helpen bij het installeren van nieuwe machines teneinde zich vertrouwd te maken met de technische aspecten van nieuwe installaties. Dit houdt o.a. in:
 - . helpen van externe bedrijven bij het installeren (kabels trekken, ...);
 - . informeren van externe installateurs over bedrijfseigen veiligheidsvoorschriften, de werking van machines en hun onderlinge samenhang (interface, specifieke signalen, ...);
 - . testen van nieuwe uitrusting;
 - . volgen van opleiding in verband met nieuwe uitrusting;
 - . verwerven van praktisch inzicht in de werking van de nieuwe installatie en dit op een eenvoudige manier uitleggen aan de operatoren.
- Technische assistentie verlenen aan de lijnverantwoordelijke zodat de machines optimaal gebruikt kunnen worden. Dit houdt o.m. in:
 - . afregelen van de productiemachines (wijzigingen van type-instellingen);
 - . uitleggen van de werking van nieuwe machines aan de operatoren;
 - . voorstellen doen ter verbetering en overleggen met de betrokken operatoren en de lijnverantwoordelijke.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Krachtuitoefening bij het heffen van zware onderdelen tijdens de herstellingen en het demonteren van machines (5 à 15 kg, 2 uur per dag).
- Ongemakkelijke houding bij het werken aan moeilijk bereikbare plaatsen (max. 2 uur per dag). Hinder door het dragen van beschermende kledij
- Hinder ten gevolge van warmte en/of koude, vuil, vochtigheid, lawaai.
- Risico op brand en snijwonden letsel door uitschietend gereedschap en door in de nabijheid van bewegende en/of warme machine-onderdelen te werken. Risico van vallen of uitglijden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA – DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Mécanicien

Code fonction : 01.06. 02

Type de fonction : Technique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable Service Technique dont relèvent les techniciens, les mécaniciens, les techniciens de production, les mécaniciens automatisation de processus, les mécaniciens entretien couteaux et l'opérateur énergies et fluides.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réparer les pannes, effectuer des travaux d'entretien et prêter main forte à l'installation de nouveaux équipements mécaniques, conformément aux consignes de sécurité en vigueur.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réparer les pannes des équipements. ▪ Effectuer des entretiens préventifs. ▪ Aider lors de l'installation de nouveaux équipements. ▪ Apporter une assistance technique au chef de ligne.
Interaction sociale	<p>Se concerter avec le chef concernant les missions à effectuer et les éventuels problèmes, avec les chefs de ligne lors des pannes, avec les firmes extérieures lors de l'installation de nouveaux équipements. Donner des informations techniques. S'arranger avec le personnel du magasin pour les pièces et matériaux.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Monter, démonter et régler des machines. Manipuler des outils à main, des machines-outils et des instruments de mesure. ▪ Etre attentif à la sécurité et aux normes lors des réparations.

Tâches principales

- Réparer les pannes des équipements afin de minimiser les arrêts de production. Cela consiste e.a. à :
 - localiser les pannes ;
 - évaluer la panne et déterminer ce qu'il s'agit de faire ;
 - faire des réparations provisoires en concertation avec le chef ;
 - faire des réparations plus importantes au moment opportun pour la production ;
 - remplir les formalités administratives (système informatique ou feuille de panne) permettant d'assurer le suivi des pannes (traçabilité).
- Effectuer des entretiens préventifs **afin** de détecter à temps les problèmes techniques et d'assurer la permanence de fonctionnement des installations. Cela consiste e.a. à :
 - évaluer les entretiens à faire et noter les constatations ;
 - démonter, réparer et remplacer les pièces (circuit pneumatiques et hydrauliques, pompes, moteurs, vannes, ...) ;
 - graisser et dégraissier des chaînes, des roulements à billes, des boîtes d'engrenages, des axes et joints ;
 - fabriquer des pièces de rechange suivant un schéma ;
 - remplir les formalités administratives (système informatique ou feuille d'entretien) permettant d'assurer le suivi des entretiens (traçabilité).
- Aider lors de l'installation de nouveaux équipements afin de se familiariser avec les aspects techniques des nouvelles installations. Cela comporte e.a.:
 - aider les firmes extérieures à installer le matériel (tirer de câbles, ...) ;
 - informer les installateurs extérieurs à propos des consignes de sécurité propres à l'organisation, du fonctionnement des machines et de leur interconnexion entre elles (interface, signaux spécifiques, ...) ;
 - tester les nouveaux équipements ;
 - suivre une formation à propos de nouveaux équipements ;
 - concrétiser le fonctionnement du matériel et l'expliquer de manière concrète aux opérateurs.
- **Apporter** une assistance technique au chef de ligne afin que les équipements soient utilisés de manière optimale. Cela consiste e.a. à
 - effectuer le réglage des machines de production (changements de format) ;
 - expliquer le fonctionnement des nouveaux équipements aux opérateurs;
 - faire des propositions d'améliorations et en discuter avec les opérateurs concernés et le chef de ligne.
- Maintenir l'environnement de travail propre et en ordre conformément aux consignes en vigueur en matière de sécurité, de qualité et d'environnement.

Inconvénients:

- Exercer de la force pour soulever de lourdes pièces lors des réparations et lors du démontage des installations (5 à 15 Kg, 2 heures par jour).
- Positions inconfortables lors de travaux à des endroits difficilement accessibles (**max.** 2 heures par jour). Désagrément dû au port de vêtements de protection.
- Désagréments dus à la chaleur ou au froid, à la saleté, à l'humidité et au bruit.
- Risques brûlures, de coupures, de lésions lors du glissement d'outils et en travaillant à proximité de pièces de machines chaudes ou mobiles. Risques de chutes, de glissades.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA . FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	Technieker Productie (lijn)
Functiecode	01.06.03
Functiereeks	Techniek
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Technische Dienst, met de techniekers, de mechaniekers, de productie-techniekers, de automatiseringsmechaniekers, de mechaniekers messenonderhoud en de operator energie en utilities.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Onderhouden, herstellen en afregelen van een productielijn of een gedeelte van een productielijn wat betreft mechaniek, elektriciteit en automatisering (beperkt), zodat het productieproces optimaal verloopt.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen voor het opstarten en goed functioneren van de lijn. Afregelen van de lijn. Ontvangen van meldingen van defecten of technische storingen en opsporen van de oorzaak. Uitvoeren van routinematige herstellingen en dringende noodreparaties. Meewerken aan preventief onderhoud.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de lijnverantwoordelijke en/of de chef bij storingen en eventuele problemen, met de mecaniciens en de techniciens tijdens belangrijkere defecten. Overleggen met collega's aangaande technische aspecten.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Monteren, demonteren en afregelen van machines. Werken met handgereedschap, gereedschapsmachines, meetinstrumenten. Aandacht hebben voor veiligheid en geldende normen tijdens de herstellingen.

Verantwoordelijkheden	01.06.03
------------------------------	----------

Kerntaken

- **Zorgen voor het opstarten en goed functioneren van de lijn**, zodat de productie gestart kan worden. Dit houdt o.m. in:
 - . regelen bij opstart en aanpassen van **parameters** in functie van de productieplanning;
 - . controleren of de lijn goed loopt;
 - . testen of de machines goed functioneren;
- Afregelen van de lijn, met het oog op een betere werking van de lijn. Dit houdt o.m. in:
 - . afregelen tijdens de productie;
 - . formuleren van voorstellen ter verbetering aan de lijnverantwoordelijke;
 - . demonteren, herstellen en vervangen van onderdelen.
- Ontvangen van meldingen van defecten of technische storingen en opsporen van de oorzaak, zodat productieonderbrekingen tot een minimum herleid worden. Dit houdt o.a. in:
 - . inzamelen van **storingmeldingen**;
 - . uitvoeren van een eerste onderzoek om de oorzaak vast te stellen;
 - . oplossen van storingen;
 - . beroep doen op assistentie van de mechanieker bij zware defecten en hem informeren.
- Uitvoeren van kleine, routinematige herstellingen en **dringende noodreparaties**, zodat de uitrusting steeds gebruiksklaar is. Dit houdt o.m. in :
 - . herstellen of vervangen van defecte onderdelen (**lampen**, assen, ...);
 - . melden aan de Technische Dienst van benodigd onderhoud of afwijkingen;
 - . formuleren van voorstellen ter verbetering en deze bespreken met de betrokken operatoren en lijnverantwoordelijke.
- Meewerken aan preventief onderhoud zodat de machines optimaal blijven functioneren. Dit houdt o.m. in:
 - . controleren van onderdelen op slijtage
 - . onderhouden van machines volgens **onderhoudsschema**;
 - . controleren van **olie** en **vet** van machines.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving**, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Krachtuitoefening bij het heffen van zware onderdelen tijdens de herstellingen en het demonteren van machines (5 à 15 kg, **max.** 2 uur per dag).
- Ongemakkelijke houding bij het werken aan moeilijk bereikbare plaatsen (max. 2 uur per dag).
- Hinder door het dragen van beschermende kledij. Hinder van **warmte** en/of koude, vuil, vochtigheid en lawaai.
- Risico op letsel door uitschietend gereedschap en door het werken in de nabijheid van bewegende machineonderdelen. Risico van vallen of uitglijden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA –DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Technicien de (ligne) production

Code fonction : 01.06.03

Type de fonction : Technique

Place dans l'organisation	Chef direct : Responsable Service Technique dont relèvent les techniciens, les mécaniciens, les techniciens de production, les mécaniciens automatisation de processus, les mécaniciens entretien couteaux et l'opérateur énergies et fluides. Subordonnés : n.a.
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretenir, dépanner et régler une ligne de production ou une zone déterminée au niveau mécanique, électrique et automatisation (de façon limitée) afin que les processus de production se passent de manière optimale.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer le démarrage et le bon fonctionnement de la ligne. • Assurer les réglages nécessaires. • Recevoir l'annonce d'une panne ou d'un dérangement technique et en chercher l'origine. • Réaliser les réparations urgentes et de routine. • Participer aux entretiens préventifs
Interaction sociale	Se concerter le chef de ligne et/ou le chef lors des pannes et d'éventuels problèmes, avec les mécaniciens et les techniciens lors de pannes plus importantes. Communiquer avec les collègues concernant les aspects techniques.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> • Monter, démonter et régler les machines. Manipuler des outils à main, des machines-outils, des outils de mesure. • Etre attentif à la sécurité et aux normes lors des réparations.

<p>Responsabilités</p> <p>Tâches principales</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer le démarrage et le bon fonctionnement de la ligne afin de démarrer production. Cela consiste e.a. à : <ul style="list-style-type: none"> . faire les réglages de départ et adapter les paramètres en fonction du planning de production ; . s'assurer que la ligne est en ordre de marche ; . tester le bon fonctionnement des machines. ▪ Assurer les réglages nécessaires afin d'améliorer le fonctionnement de la ligne. Cela consiste e.a. à : <ul style="list-style-type: none"> . faire les réglages en cours de production ; . faire des propositions d'améliorations au chef de ligne ; . démonter, réparer et remplacer les pièces. ▪ Recevoir l'annonce d'une panne ou d'un dérangement technique et en chercher l'origine afin de minimiser les arrêts de production. Cela comporte e.a.: <ul style="list-style-type: none"> rassembler les annonces de pannes ; . faire un premier diagnostic afin d'en déterminer l'origine ; . résoudre les petites pannes ; . faire appel à l'assistance du mécanicien en cas de panne sérieuse et l'orienter. ▪ Réaliser les petites réparations de routine et les réparations urgentes afin que l'équipement soit en ordre de marche. Cela consiste e.a. à <ul style="list-style-type: none"> . réparer ou remplacer les pièces défectueuses (lampes, axes, ...); . signaler au ST les entretiens nécessaires ou les anomalies; . faire des propositions d'améliorations et en discuter avec les opérateurs concernés et le chef de ligne. ▪ Participer aux entretiens préventifs afin que les équipements fonctionnent de manière optimale. Cela consiste à : <ul style="list-style-type: none"> . contrôler l'usure des pièces ; . entretenir les machines suivant les schémas d'entretien; . vérifier l'huile, la graisse des machines. ▪ Maintenir l'environnement de travail propre et en ordre conformément aux consignes en vigueur en matière de sécurité, de qualité et d'environnement. 	<p style="text-align: right;">01.06.03</p> <p>Inconvénients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exercer de la force pour soulever de lourdes pièces (5 à 15 kg, max. 2h par jour) lors des réparations et lors du démontage des installations. • Positions inconfortables lors de travaux à des endroits difficilement accessibles (max. 2 heures par jour). • Désagrément dû au port de vêtements de protection. Désagréments dus à la chaleur et/ou au froid, à la saleté, à l'humidité, au bruit. • Risques de lésions lors du glissement d'outils et en travaillant à proximité de pièces de machines en mouvement. Risques de chutes, de glissades.
---	--

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Elektricien
Functiecode : 01.06.04
Functiereeks : Techniek

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Technische Dienst, met de techniekers, de mechaniekers, de productie-techniekers, de automatiseringsmechaniekers, de mechniekers messenonderhoud en de operator energie en utilities.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen voor het goed functioneren van de bestaande elektrische installaties in fabriek en kantoren en plaatsen van nieuwe installaties zodat de efficiëntie van de bekabeling wordt verhoogd, alle activiteiten normaal kunnen verlopen en het gebruikscomfort wordt verbeterd.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Ingrijpen bij eenvoudige storingen in fabriek en kantoren. Uitvoeren van preventief onderhoud. Helpen bij de plaatsing van nieuwe installaties.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de lijnverantwoordelijke bij storingen of problemen, met de mechaniekers tijdens storingen of noodzakelijk onderhoud. Overleggen met collega's over technische aspecten. Afstemmen met magazijnmedewerkers omtrent de beschikbaarheid van onderdelen en materiaal.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Hanteren van elektrisch materiaal. Hanteren van gereedschap voor montage en afregeling. Gebruik maken van een PC. Aandacht hebben voor veiligheid en geldende normen tijdens de herstellingen. Stipt en nauwkeurig zijn bij herstellingen.

■ Verantwoordelijkheden

• Kerntaken

- Ingrissen bij eenvoudige storingen in fabriek en kantoren, zodat de productie/het werk zo snel mogelijk hernomen kan worden. Dit houdt o.m. in:
 - lokaliseren van storingen;
 - beoordelen van de storing en bepalen wat gebeuren moet;
 - uitvoeren van tijdelijke herstellingen in overleg met de chef;
 - uitvoeren van zwaardere herstellingen op een geschikt moment voor de productie;
 - vervullen van administratieve formaliteiten (informaticasysteem of storingsrapport) zodat overzicht wordt gehouden over de storingen (traceerbaarheid).
- Uitvoeren van preventief onderhoud zodat eventuele elektrische problemen tijdig opgespoord worden en de ononderbroken goede werking van de installaties kan verzekerd worden. Dit houdt o.m. in:
 - beoordelen van uit te voeren onderhoud en bevindingen noteren;
 - vervangen, herstellen en afregelen van elektrische motoren en andere onderdelen, plaatsen van schakelaars, stopcontacten en bedieningspanelen;
 - vervaardigen van wisselstukken op basis van een technisch schema;
 - rapporteren van bevinden aan de chef;
 - vervullen van administratieve formaliteiten (informaticasysteem of storingsrapport) zodat overzicht wordt gehouden over de storingen (traceerbaarheid).
- Helpen bij de plaatsing van nieuwe installaties. Dit houdt o.a. in:
 - helpen van externe bedrijven bij het installeren van het materiaal;
 - informeren van externe installateurs over bedrijfseigen veiligheidsvoorschriften, de werking van machines en hun onderlinge samenhang (interface, specifieke signalen, ...);
 - testen van nieuwe installatie;
 - opleiding volgen in verband met nieuwe installaties;
 - verwerven van praktisch inzicht in de werking van de nieuwe installatie en dit op een eenvoudige manier uitleggen aan de operatoren.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Krachtuitoefening bij het heffen van zware onderdelen tijdens de herstellingen en het demonteren van machines (5 à 15 kg, 2 uur per dag).
- Ongemakkelijke houding bij het werken aan moeilijk bereikbare plaatsen (max. 2 uur per dag).
- Hinder ten gevolge van warmte, vuil, vochtigheid, lawaai en temperatuursverschillen.
- Risico op letsel door uitschietend gereedschap en door het werken in de nabijheid van bewegende machineonderdelen te werken. Risico van vallen of uitglijden. Risico op elektrocutie

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA – DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Electricien
Code fonction : 01.06.04
Type de fonction : Technique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable Service Technique dont relèvent les techniciens, les mécaniciens, les techniciens de production, les mécaniciens automatisation de processus, les mécaniciens entretien couteaux et l'opérateur énergies et fluides.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Assurer le bon fonctionnement des installations de l'usine et des bâtiments administratifs au niveau électrique afin que la production puisse suivre son cours et mettre en place de nouvelles installations afin d'améliorer constamment l'efficience de lignes et l'environnement de travail.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Intervenir en cas de pannes simples dans l'usine et dans les bureaux administratifs. Réaliser l'entretien préventif. Aider lors de l'installation de nouveaux équipements
Interaction sociale	<p>Se concerter avec le chef de ligne lors des pannes et d'éventuels problèmes, avec les mécaniciens lors de pannes ou en cas d'entretien nécessaire. Communiquer avec les collègues concernant les aspects techniques. S'arranger avec le personnel du magasin pour les pièces et matériaux.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler le matériel électrique. Manipuler des outils pour l'assemblage et l'ajustage. Se servir d'un PC. Etre attentif à la sécurité et aux normes lors des réparations. Faire preuve de rigueur et de précision lors des dépannages.

▪ Responsabilités

• Tâches principales

- Intervenir en cas de pannes simples dans l'usine et dans les bureaux administratifs afin que la production/le travail puisse reprendre au plus vite: Cela consiste e.a. à :
 - localiser les pannes ;
 - évaluer la panne et déterminer ce qu'il s'agit de faire ;
 - faire des réparations provisoires en concertation avec le chef ;
 - faire des réparations plus importantes au moment opportun pour la production ;
 - remplir les formalités administratives (système informatique ou feuille de panne) permettant d'assurer le suivi des pannes (traçabilité).
- Réaliser l'entretien préventif afin de détecter à temps les problèmes électriques éventuels et d'assurer en permanence le bon fonctionnement des installations. Cela consiste e.a. à :
 - évaluer les entretiens à faire et noter les constatations ;
 - remplacer, réparer et régler des moteurs électriques et autres pièces électriques , placer des interrupteurs, des prises et des tableaux de commande ;
 - fabriquer des pièces de rechange suivant un plan ;
 - rapporter les constatations au chef ;
 - remplir les formalités administratives (système informatique ou feuille d'entretien) permettant d'assurer le suivi des entretiens (traçabilité).
- Aider lors de l'installation de nouveaux équipements. Cela consiste e.a. à
 - aider les firmes extérieures à installer le matériel ;
 - informer les installateurs extérieurs à propos des consignes de sécurité propres à l'organisation, du fonctionnement des machines et de leur interconnexion entre elles (interface, signaux spécifiques, ...) ;
 - tester les nouveaux équipements ;
 - suivre une formation à propos de nouveaux équipements ;
 - concrétiser le fonctionnement du matériel et l'expliquer de manière concrète aux opérateurs.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Exercer de la force pour soulever de lourdes pièces lors des réparations et lors du démontage des installations (5 à 15 kg, 2 heures par jour).
- Positions inconfortables lors de travaux à des endroits difficilement accessibles (max. 2 heures par jour).
- Désagréments dus à la chaleur, à la saleté, à l'humidité, au bruit et aux différences de température.
- Risques de lésions lors du glissement d'outils et en travaillant à proximité de pièces de machines en mouvement. Risques de chutes, de glissades. Risques d'électrocution.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Operator energie en utilities
Functiecode : 01.06.05
Functiereeks : Techniek

Plaats in de organisatie	Directe chef : Verantwoordelijke Technische Dienst, waaronder ressorteren de techniciens, de mechaniciens, de productie-techniciens, de automatiseringsmechaniciens, de mechaniciens messenonderhoud en de operator energie en utilities.
	Onder : n.v. f.
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen voor de productie van stoom met nevenproductie van electriciteit, koeling, perslucht en water en de distributie van stoom, koeling, perslucht en water rekening houdend met opgegeven kwantitatieve en kwalitatieve normen Verzekeren van het onderhoud van de installaties.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Bewaken van verschillende installaties. Controleren van diverse productieparameters en deze meetgegevens vergelijken met de gegevens op het controlepaneel. Optreden bij storingen en verzekeren van het preventief onderhoud..
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de chef bij storingen of eventuele problemen, en over de dagelijks te verrichten werkzaamheden. Informatie inwinnen bij operatoren in verband met storingen en noodzakelijk onderhoud. Informatie uitwisselen met collega's over technische aspecten.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> (De)monteren en afregelen van apparatuur. Hanteren van meet- en testinstrumenten, en verschillende andere gereedschappen. Gebruik maken van een PC en controleschermen. Aandacht hebben voor veiligheid en geldende normen tijdens de herstellingen. Stipt en nauwkeurig zijn bij herstellingen. Aandachtig zijn bij het bewaken en controleren van de installaties en het productieproces.

Kerntaken

- Bewaken van de goede werking van de verschillende installaties zodat er een voldoende aanvoer is van stoom,, koeling,perslucht en water. Dit houdt o.m. in:
 - . opstarten, besturen en regelen van installaties (**verwarmingsketels**, **warmtewisselaars**, **boilers**, **koelinstallaties....**);
 - . bewaken (visueel) via het centrale controlepaneel van de werking van ketels, turbines, **alternatoren**, eenheid voor **decompressie** van gas, **demineralisatie**;
 - . controleren van **metingen** met behulp van computer, indicatoren en regelaars;
 - . aanpassen van parameters op basis van vastliggende en geldende **normen**;
 - . zorgen voor **het spoelen** van filters en de benodigde toevoegingen van producten aan de installaties;
 - . **nemen** van monsters volgens ontvangen richtlijnen en dezeanalyseren.;
 - . aanpassen van parameters in functie van de **bekomen-resultaten**;
 - . noteren van gegevens in het hiertoe voorziene **systeem**.
- Controleren van diverse productieparameters en de meetgegevens vergelijken met de gegevens op het controlepaneel zodat aan de **productienormen** wordt beantwoordt. Dit houdt o.m. in:
 - . uitvoeren van controlerondes en controleren ter plaatse op basis van een **gegevensschema** van **temperatuur**, druk, tellers,;
 - . interpreteren van meetgegevens door deze te vergelijken met de geldende normen;
 - . noteren van gegevens in het daartoe voorziene systeem;
 - . bijsturen van installaties teneinde het rendement te optimaliseren
- Tussenkomen bij storingen in de fabriek om de voortgang van het productieproces te vrijwaren. Dit houdt o.a. in:
 - . oordelen over de **ernst** van de storing in functie van het aantal betrokken **medewerkers** bij de werkonderbreking in **geval van meerdere** storingen tegelijkertijd;
 - . opzoeken ter plaatse van de oorzaak van de storing in **overleg** met de operatoren en de **dienstverantwoordelijke**;
 - . aanpassen van parameters op basis van vastliggende en gekende normen;
 - . stellen van een juiste diagnose van de storingen en deze **overnamen** aan de chef.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Krachtuitoefening (af en toe) bij het verplaatsen van losse onderdelen of gereedschappen (5 à 15 kg).
- Ongemakkelijke houding bij het werken aan moeilijk bereikbare plaatsen (max. 2 uur per dag).
- Hinder ten gevolge van warmte, vuil, vochtigheid, intensief lawaai en temperatuursverschillen. Werken in dampen. en reukhinder bij gebruik van amoniak.
- Risico op letsel door uitschietend gereedschap en door werken in de nabijheid van bewegende machine-onderdelen. Risico van vallen of uitglijden. Risico op verbrandingsletsels door vonken. Ontploffingsgevaar.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur des énergies et des fluides

Code fonction : 01.06.05

Type de fonction : Technique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable Service Technique dont relèvent les techniciens, les mécaniciens, les techniciens de production, les mécaniciens automatisation de processus, les mécaniciens entretien couteaux et l'opérateur énergies et fluides.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la production de vapeur, ainsi que la production secondaire d'électricité, de réfrigération, d'air comprimé et d'eau en respectant les normes qualitatives et quantitatives établies. Assurer l'entretien des installations.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Surveiller les différents équipements. Contrôler les paramètres des équipements et les comparer avec le tableau de contrôle. Intervenir en cas de panne et assurer l'entretien préventif.
Interaction sociale	<p>Se concerter le chef lors des pannes, d'éventuels problèmes et concernant le planning de travail journalier . S'informer auprès des opérateurs lors de pannes ou de nécessité d'entretien. Echanger des informations avec les collègues concernant les aspects techniques.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Démonter, monter et régler les appareils. Utiliser des appareils de mesure, de test et divers autres outils. Se servir d'un PC. Se servir d'écrans de contrôle. Etre attentif à la sécurité et aux normes lors des réparations. Faire preuve de rigueur et de précision lors des dépannages. Surveiller et contrôler attentivement les installations et les processus de production.

Responsabilités	01.06.05
Tâches principales	

- Surveiller le bon fonctionnement des différents équipements **afin** qu'il y ait une alimentation suffisante en vapeur, électricité, réfrigération, air comprimé et en eau. Cela consiste entre autres à :
 - démarrer, conduire et régler les installations (chaudières, échangeurs, boilers, installations de réfrigération ...) ;
 - surveiller visuellement le fonctionnement des chaudières, turbines, alternateurs, station de décompression du gaz et de déminéralisation via le tableau de contrôle central;
 - vérifier les mesures à l'aide d'ordinateur, d'indicateurs et de régulateurs ;
 - adapter les mesures si nécessaires en se basant sur les normes définies en la matière ;
 - assurer le rinçage des filtres et les ajoutes nécessaires en produits aux installations ;
 - prélever des échantillons suivant les directives reçues et les analyser ;
 - adapter les paramètres en fonction des résultats obtenus ;
 - enregistrer les données dans le système prévu à cet effet.
- Contrôler les paramètres des équipements et les comparer avec le tableau de contrôle afin de répondre aux normes de production. Cela comporte entre autres :
 - exécuter des tournées de contrôles sur place en se basant sur les schémas de données pour vérifier la température, la pression, ; les compteurs
 - analyser certains paramètres et comparer les résultats aux normes en vigueur ;
 - enregistrer les données dans le système prévu à cet effet ;
 - adapter les installations afin d'arriver à un rendement maximal.
- Intervenir en cas de panne dans l'usine afin d'assurer la continuité du processus de production. Cela consiste entre autres à :
 - évaluer l'urgence de la panne en fonction du nombre de personnes à l'arrêt lorsque plusieurs pannes se présentent en même temps;
 - se rendre sur place et chercher l'origine de la panne en concertation avec les opérateurs ou le chef de service ;
 - faire un ajustement manuel via le panneau de commande et le tableau de contrôle ;
 - faire un diagnostic précis des pannes et le transmettre au chef.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Exercer occasionnellement de la force pour déplacer des pièces détachées ou des outils (5 à 15 kg).
- Positions inconfortables lors de travaux à des endroits difficilement accessibles (max.2 heures par jour).
- Désagréments dus à la chaleur, à la saleté, à l'humidité, au bruit intense et aux différences de température. Emanations de fumées et gêne olfactive à l'utilisation d'ammoniaque.
- Risques de lésions lors du glissement d'outils et en travaillant à proximité de pièces de machines en mouvement. Risques de chutes, de glissades. Risques de brûlures provoquées par des étincelles. Risques d'explosion.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	Operator Waterzuivering
Functiecode	01.06.06
Functiereeks	Techniek
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke laboratorium, met laboranten, kwaliteitscontroleurs, operatoren waterzuivering.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen voor waterzuivering door het bedienen van de waterzuiveringsinstallaties met in achtneming van de hygiene- en veiligheidsvoorschriften en de wettelijke bepalingen terzake . Zorgen voor de afvoer en de selectieve sortering van alle nevenproducten en afvalstoffen
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen en controleren van de waterzuiveringsinstallatie. Uitvoeren van kleine mechanische herstellingen en instaan voor het preventieve onderhoud van de installaties. Ledigen van afvalbakken.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de chef bij storingen en problemen en over de dagelijks te verrichten werkzaamheden. Toelichten van defecten aan de Technische Dienst. Overleggen met de operatoren in verband met storingen en uit te voeren onderhoud. Uitwisselen van informatie met collega's in verband met technische aspecten.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Besturen van een heftruck. Bedienen van PC en bedieningspanelen van installaties. Hanteren van handgereedschap. Aandachtig zijn bij het werken met chemische producten.

Kerntaken

- **Bedienen** en controleren van de waterzuiveringsinstallaties zodat vervuild water gezuiverd wordt volgens de geldende normen terzake. Dit houdt o.m. in:
 - opstarten van de installatie, openen en sluiten van ventielen en kleppen;
 - bewaken en regelen van procesparameters met behulp van een bedieningspaneel;
 - toezien op de goede werking van het zuiveringsproces op **mechanisch** en **electrisch vlak**;
 - **leegmaken** tijdig en overhevelen van bezinkingsbekkens;
 - doseren en voorbereiden van **chemische** producten die nodig zijn voor de waterzuivering;
 - schoonhouden van de **installaties** (**opruimen** van overspatzend water, **schoonmaken** van filters, ...);
 - **nemen** van water- en **bezinkselmonsters**;
 - uitvoeren van routine-analyses;
 - registreren van verkregen resultaten in het hiertoe voorziene **systeem** en signaleren van afwijkingen aan de chef;
 - bijhouden van stock aan producten en doorgeven van bestellingen indien nodig.
- Uitvoeren van kleine **mechanische** herstellingen en instaan voor het preventieve onderhoud van de **installaties** zodat de goede werking niet wordt onderbroken. Dit houdt o.m. in:
 - beoordelen van de staat van onderhoud aan de hand van inspectielijsten en noteren van de bevindingen;
 - opsporen van de oorzaak van storingen;
 - signaleren van afwijkingen aan de chef en **formuleren** van oplossingen of voorstellen ter verbetering;
 - beroep doen op techniciens voor ernstige storingen.
- Zorgen voor het ledigen van containers en afvalbakken, zodat **afval** en bijproducten tijdig wordenafgevoerd. Dit houdt o.a. in.:
 - **verzamelen** van afvalbakken;
 - wegen en **leggen** van afvalbakken in containers,invullen van gewicht op een **informatie-blad**;
 - toezien op tijdig leegmaken van containers contacteren van betrokken firma's ivm. weghalen van voile containers;
 - schoonmaken van afvalbakken en containers;
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarenden omstandigheden:

- Krachtuitoefening bij het openen en sluiten van kleppen. Tillen van zware onderdelen.
- Afleggen van grote afstanden tussen de verschillende **installaties**.
- Hinder ten gevolge van **warmte**, **vuil**, vochtigheid, lawaai en **temperatuursverschillen**. onwelriekende geuren, verhoogde werkdruk door werken op geïsoleerde werkpost.
- Risico op letsel, brandwonden aan de ogen door werken met chemische producten. Risico op infectie door contact met bacteriën. Risico op vallen, uitglijden, **verdrinken**.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Opérateur installation purification d'eau

Codefonction : 01.06.06

Type de fonction : Technique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable du laboratoire dont dépendent les laborantins, les contrôleurs de qualité, les opérateurs installations purification d'eau.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la purification de l'eau en pilotant les installations d'épuration d'eau, eu égard aux consignes en matière de sécurité et d'hygiène et conformément aux dispositions légales. Veiller à évacuer et à trier sélectivement de tous les sous-produits et déchets.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Commander et contrôler les installations d'épuration d'eau. Faire des petites réparations mécaniques et se charger de l'entretien préventif des installations. Veiller à vider les conteneurs et poubelles.
Interaction sociale	<p>Se concerter le chef lors des pannes, d'éventuels problèmes et concernant le planning de travail journalier. Expliquer les défaillances au Service Technique. Se concerter avec les opérateurs lors de pannes ou de nécessité d'entretien. Echanger des informations avec les collègues concernant les aspects techniques.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Conduire un élévateur. Se servir d'un PC, des tableaux de commande des installations. Manipuler des outils à main. Etre attentif lors de la manipulation de produits chimiques.

Tâches principales

- Commander et contrôler les installations d'épuration d'eau afin d'assurer l'épuration des eaux usées conformément aux normes en la matière. Cela consiste entre autres à :
 - . démarrer l'installation ; ouvrir et fermer les vannes ;
 - . régler et surveiller les paramètres à l'aide d'un tableau de commandes ;
 - . superviser le bon déroulement du processus d'épuration au niveau mécanique et électrique ;
 - . vider et transvaser à temps les bassins de décantation ;
 - . doser et préparer les produits chimiques nécessaires à l'épuration des eaux ;
 - . nettoyer les installations (racler les débordements, nettoyer les filtres, ...) ;
 - . prélever des échantillons d'eau et de boue;
 - . effectuer des analyses de routine ;
 - . enregistrer les résultats obtenus dans le système prévu à cet effet et signaler les anomalies au chef;
 - . surveiller le stock de produits et les faire commander si nécessaire.
- Faire des petites réparations mécaniques et se charger de l'entretien préventif des installations afin d'assurer la continuité de la production. Cela comporte entre autres :
 - . évaluer l'état d'entretien à l'aide des listes de contrôles et noter les constatations ;
 - . détecter les causes des pannes ;
 - . signaler les anomalies au chef et faire des propositions de solutions ou d'amélioration ;
 - . faire appel aux techniciens pour les pannes plus importantes.
- Veiller à vider les conteneurs et poubelles, afin que les déchets et les sous-produits soient évacués à temps. Cela consiste entre autres à :
 - . rassembler les poubelles;
 - . les peser et les vider dans les conteneurs ; renseigner le poids sur une feuille d'information ;
 - . veiller à faire vider à temps les conteneurs ; contacter les sociétés concernées pour l'enlèvement des conteneurs pleins ;
 - . nettoyer les poubelles et conteneurs.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Exercer de la force pour ouvrir et fermer les vannes. Soulever des pièces lourdes.
- Parcourir de longues distances entre les installations..
- Désagréments dus à la chaleur, à la saleté, à l'humidité, au bruit, à la saleté et aux différences de température. Odeurs nauséabondes. tension augmentée par l'occupation d'un poste de travail isolé
- Risque de blessures, brûlures aux yeux lors de manipulation de produits chimiques. Risques d'infection à cause des bactéries. Risques de chutes, de glissades, de noyades.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	Technieker Automatiseringsprocessen
Functiecode	01.06.07
Functiereeks	Techniek
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Technische Dienst, waaronder ressorteren de techniciens, de mechaniciens, de productie-techniciens, de automatiseringsmechaniciens, de mechaniciens messenonderhoud en de operator energie en utilities.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Bijdragen aan de algemene goede werking van en uitvoeren van herstellingen aan PLC-sturingen in de productie en verpakkingsafdeling.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Herstellen van defecten aan de installaties. Zorgen voor het goed functioneren van installaties en uitvoeren van preventief onderhoud. Bijdragen aan aanpassingen en herstellingen van PLC-sturingen.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de chef over de uit te voeren taken en eventuele problemen, met de lijnverantwoordelijken bij defecten, met externe firma's bij de plaatsing van nieuwe installaties.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Monteren, demonteren en afregelen van apparatuur. Aandacht hebben voor veiligheid en geldende normen tijdens de herstellingen.

Kerntaken

- Herstellen van defecten aan de installaties zodat productieonderbrekingen tot een minimum herleid worden. Dit houdt o.m. in:
 - beoordelen van de storing en bepalen wat er moet gebeuren;
 - uitvoeren van **voorlopige** herstellingen in overleg met de chef;
 - uitvoeren van zwaardere herstellingen op een geschikt moment voor de productie;
 - vervullen van **administratieve formaliteiten** (informaticasysteem of storingsrapport) zodat overzicht wordt gehouden over de storingen (traceerbaarheid).
- Zorgen voor het goed functioneren van de installaties en uitvoeren van preventief onderhoud, zodat eventuele technische problemen tijdig opgespoord worden en de ononderbroken goed werking van de installatie kan verzekerd worden. Dit houdt o.m. in:
 - inspecteren van de PLC-gestuurde **meet-** en **regelsystemen**;
 - zorgen voor de koppeling tussen PC en PLC;
 - oordelen over uit te voeren onderhoud en noteren van de bevindingen;
 - oplossen van (belangrijke) problemen;
 - rapporteren van de bevindingen aan de chef;
 - vervullen van **administratieve formaliteiten** (informaticasysteem of storingsrapport) zodat overzicht wordt gehouden **over** de storingen (traceerbaarheid);
 - uitvoeren van herstellend onderhoud naar aanleiding van gehouden inspecties, op vooraf geplande tijdstippen.
- Bijdragen aan aanpassingen en herstellingen van PLC-sturingen, zodat de werking van de installaties wordt verbeterd. Dit houdt o.a. in.:
 - integreren en aansluiten van meet- en regelsystemen;
 - programmeren van (eenvoudige) PLC's op basis van gebruiksaanwijzing;
 - parametriseren en kalibreren van apparatuur;
 - helpen van externe firma's bij het plaatsen van nieuwe installaties;
 - informeren van externe installateurs over bedrijfseigen veiligheidsvoorschriften, de werking van machines en hun onderlinge samenhang (interface, specifieke signalen, ...);
 - opleiding volgen in verband met nieuwe uitrusting;
 - verwerven van praktisch inzicht in de werking van de nieuwe installatie en dit op een eenvoudige manier uitleggen aan de operatoren;
 - testen van nieuwe installaties.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving**, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarenden omstandigheden:

- Krachtuitoefening bij de montage en **demontage** van onderdelen. Af en toe verplaatsen van **materiëlen** (5 à 15 kg, max. 2 uur per dag).
- Ongemakkelijke houding bij het werken aan moeilijk bereikbare plaatsen (max. 2 uur per dag).
- Hinder ten gevolge van **warmte** en/of **koude**, **, **vochtigheid** en **lawaai** en temperatuurwisselingen.**
- Risico op letsel door uitschietend gereedschap en door het werken in de nabijheid van bewegende machine-onderdelen. Risico van vallen of uitglijden. Risico op elektrocutie bij het werken aan onderdelen of machines onder **spanning**.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Technicien automatisation de processus

Code fonction : 01.06.07

Type de fonction : Technique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable Service Technique dont relèvent les techniciens, les mécaniciens, les techniciens de production, les mécaniciens automatisation de processus, les mécaniciens entretien couteaux et l'opérateur énergies et fluides.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Contribuer à assurer le bon fonctionnement et les réparations des applications PLC dans les départements de production et de conditionnement.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Réparer les pannes des équipements. Surveiller le bon fonctionnement des installations effectuer des entretiens préventifs. Contribuer aux adaptations et aux réparations des installations PLC.
Interaction sociale	<p>Se concerter avec le chef concernant les missions à effectuer et les éventuels problèmes, avec les chefs de ligne lors des pannes, avec les firmes extérieures lors de l'installation de nouveaux équipements.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Monter, démonter et régler les appareils. Etre attentif à la sécurité et aux normes lors des réparations.

• Responsabilités

• Tâches principales

- Réparer les pannes des équipements afin de minimiser les arrêts de production. Cela consiste e.a. à :
 - localiser les pannes ;
 - évaluer la panne et déterminer ce qu'il s'agit de faire ;
 - faire des réparations provisoires en concertation avec le chef ;
 - faire des réparations plus importantes au moment opportun pour la production ;
 - remplir les formalités administratives (système informatique ou feuille de panne) permettant d'assurer le suivi des pannes (traçabilité).
- Surveiller le bon fonctionnement des installations et effectuer des entretiens préventifs afin de détecter à temps les problèmes techniques et d'assurer un fonctionnement durable des installations. Cela consiste e.a. à :
 - inspecter les systèmes de mesure et de régulation par PLC ;
 - Assurer les raccords entre le PLC et le PC
 - évaluer les entretiens à faire et noter les constatations ;
 - réparer les problèmes (importants) ;
 - faire rapport des constatations au chef ;
 - remplir les formalités administratives (système informatique ou feuille d'entretien) permettant d'assurer le suivi des entretiens (traçabilité) ;
 - faire des entretiens correctifs à la suite d'inspections, à de moments planifiés.
- Contribuer aux adaptations et faire des réparations aux installations PLC afin d'améliorer le fonctionnement des équipements. Cela comporte e.a.:
 - intégrer et brancher les systèmes de mesure et de régulation ;
 - programmer les PLC (moins complexes) sur base de notices d'utilisation;
 - paramétrier et calibrer les appareils ;
 - aider les firmes extérieures à installer le matériel ;
 - informer les installateurs extérieurs à propos des consignes de sécurité propres à l'organisation, du fonctionnement des machines et de leur interconnexion entre elles (interface, signaux spécifiques, ...) ;
 - suivre une formation à propos de nouveaux équipements ;
 - concrétiser le fonctionnement du matériel et l'expliquer de manière simple aux opérateurs ;
 - tester les nouvelles installations.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Exercer de la force lors des travaux d'assemblage et de désassemblage des installations. Déplacer occasionnellement des matériaux (5 à 15 kg, max. 2 heures par jour).
- Positions inconfortables lors de travaux à des endroits difficilement accessibles (max. 2 heures par jour).
- Désagréments dus à la chaleur, au froid, à la saleté, à l'humidité, au bruit, aux variations de température.
- Risques de lésions lors du glissement d'outils et en travaillant à proximité de pièces de machines en mouvement. Risques de chutes, de glissades. Risques d'électrocution lors de la manipulation de pièces ou de machines sous tension.

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Lasser, buizenfitter, monterer
Functiecode : 01.06.08
Functiereeks : Techniek

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Technische Dienst, met de techniekers, de mechaniekers, de productie-techniekers, de automatiseringsmechaniekers, de mechaniekers messenonderhoud en de operator energie en utilities</p> <p>Onder : N.V.T.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Vervaardigen, repareren en modificeren van plaat-, constructie- en leidingwerk, zodanig dat de werkstukken tijdig en conform de specificaties beschikbaar zijn.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Voorbereiden van de uit te voeren opdrachten. Vervaardigen, repareren of modificeren van onderdelen, constructies en leidingwerk. Toepassen van uit de werkopdracht voortvloeiende bewerkingstechnieken..
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met chef, collega's en opdrachtgevers inzake aanpak en uitvoering van opdrachten. Overleggen met magazijnpersoneel inzake materiaaluitgifte.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van gereedschapsmachines, o.a. slijpmachines en boormachines. Werken met handgereedschappen en lasapparatuur. Aandacht hebben voor veiligheid en geldende normen tijdens uitvoeren werkzaamheden.

■ Verantwoordelijkheden

01.06.08

• Kerntaken

- Voorbereiden van de uit te voeren opdracht op basis van de door de chef verstrekte informatie, meegeleverde onderdelen, voorbeelden of volgens tekening zodanig dat de werkzaamheden op een efficiënte wijze kunnen uitgevoerd worden. Hiertoe o.m.:
 - beoordelen of onderdelen nog bruikbaar zijn
 - bestuderen van tekeningen/schetsen en/of ter plaatse verzamelen van (aanvullende) specificaties;
 - vergaren van (deels voorgeschreven) materialen uit voorraad, aftekenen van maten en/of opmaken van kleine werkschetsen.
- Vervaardigen, repareren of modificeren van onderdelen, metaalconstructies, leidingwerk zodanig dat opdrachten tijdig en volgens de vereiste specificaties worden uitgevoerd. Dit houdt o.a. in:
 - maken en bewerken van metalen en kunststofonderdelen met diverse handgereedschappen en/of gereedschapsmachines
 - monteren van onderdelen tot grotere werkstukken ;
 - controleren ter plaatse van juiste afmetingen en uitvoeren van eventuele correcties;
 - uitlijnen en monteren onderdelen en constructies ter plaatste;
 - registreren van werktijden en verantwoorden van bestede tijd en materiaalverbruik op opdrachtban.
- Toepassen van de uit de opdracht voortvloeiende bewerkingstechnieken. Zoals ondermeer:
 - afkorten; zagen, knippen , vijlen, boren, slijpen;
 - buigen, zetten van pijp- en plaatmateriaal;
 - lassen , gas en elektrisch (niet specialistisch).
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Krachtuitoefening bij het heffen van zware onderdelen tijdens de herstellingen en het demonteren van machines (5 à 15 kg, 2 uur per dag).
- Ongemakkelijke houding bij het werken aan moeilijk bereikbare plaatsen (max. 2 uur per dag). Hinder door het dragen van beschermende kledij.
- Hinder ten gevolge van warmte en/of koude, vuil, vochtigheid, lawaai.
- Risico op brand en snijwonden letsel door uitschietend gereedschap en door in de nabijheid van bewegende en/of warme machine-onderdelen te werken. Risico van vallen of uitglijden.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Soudeur, tuyauteur, assebleur

Code fonction : 01.06.08

Type de fonction : Technique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le responsable Service technique dont relèvent les techniciens, les mécaniciens, les techniciens de production, les mécaniciens automatisation de processus, les mécaniciens entretien couteaux et l'opérateur énergies et fluides.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Confectionner, réparer et modifier des tôleries, des constructions métalliques et des conduites, de façon à ce que celles-ci soient disponibles à temps et conformément aux spécifications.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les travaux à exécuter. Confectionner, réparer ou modifier des pièces, des constructions et des conduites. Appliquer les techniques d'usinage qui découlent des travaux demandés.
Interaction sociale	<p>Se concerter avec le chef, les collègues et les prescripteurs à propos de la manière de procéder et de l'exécution des travaux. Se concerter avec le personnel du magasin, au sujet de la sortie des matériaux..</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Se servir de machines-outils, e.a. des polisseuses et des foreuses. Manipuler de l'outillage à main et des appareils de soudure. Etre attentif à la sécurité et aux normes en vigueur, lors de l'exécution des travaux.

Tâches principales

- Préparer les travaux à exécuter à partir d'informations fournies par le chef, de pièces ou de modèles livrés ou d'un dessin, de sorte que les travaux puissent être réalisés de manière efficace. Cela consiste e.a. à :
 - juger si des pièces sont encore utilisables ;
 - étudier les dessins/croquis et/ou aller recueillir sur le terrain les spécifications (complémentaires) ;
 - extraire les matériaux nécessaires (partiellement prescrits) du stock, tracer les mesures et faire des petites épures.
- Confectionner, réparer ou modifier des pièces, des constructions et des conduites de sorte que les travaux soient accomplis à temps et conformément aux spécifications requises. Cela consiste e.a. à :
 - confectionner et façonner des pièces métalliques et plastiques, à l'aide de divers outillages à main et/ou de machines-outils ;
 - monter les pièces en ensembles de taille supérieure ;
 - s'assurer sur le terrain de l'exactitude des dimensions et exécuter les corrections éventuelles ;
 - aligner et monter les pièces et constructions sur place ;
 - enregistrer les temps de travail et justifier le temps presté et les matériaux consommés sur le bon de travail.
- Appliquer les techniques d'usinage qui découlent des travaux demandés, telles qu'entre autres :
 - raccourcir, scier, couper, limer, percer, polir ;
 - plier, installer des tôles et des conduites ;
 - souder à l'électricité, sous argon (non spécialisé).
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Exercer de la force en soulevant des pièces lourdes, pendant les travaux de réparation et de démontage de machines. (5 à 15 kg, 2 heures par jour).
- Positions inconfortables lors de travaux à des endroits difficilement accessibles (max. 2 heures par jour). Gêne causée par le port de moyens de protection personnelle.
- Désagréments dus à la chaleur et/ou au froid, à la saleté, à l'humidité et au bruit.
- Risques de brûlures et de coupures, lésions lors du glissement d'outils et en travaillant à proximité de pièces de machines chaudes et/ou en mouvement. Risques de chutes et de glissades.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA. FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Productielaborant
Functiecode : 01.07.01
Functiereeks : Kwaliteit

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Laboratorium, met laboranten, kwaliteitscontroleurs en operatoren waterzuivering.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Garanderen van de kwaliteit van de afgewerkte producten, halffabrikaten en hulpstoffen door het uitvoeren van standaard analyses (chemisch).
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Uitvoeren van controles en standaard analyses op hulpstoffen. Uitvoeren van controles en standaard analyses op afgewerkte producten.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de chef over de te verrichten werkzaamheden. Signaleren van afwijkingen aan de kwaliteitscontroleur. Overleggen met de afdeling Productie ter verbetering van de kwaliteit. Uitwisselen van informatie met collega's.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Gebruiken, afstellen en regelen van laboratoriumapparatuur en meetinstrumenten. Bedienen van een PC. Nauwkeurig, stipt en aandachtig zijn bij het uitvoeren van analyses.

Kerntaken

- Uitvoeren van standaard **controles** en analyses van hulpstoffen zodat de overeenstemming met de kwaliteitsnormen gegarandeerd wordt. Dit houdt o.m. in:
 - uitvoeren van ingangscontrole op binnenkomend materiaal;
 - controleren van de **olie** in de ovens op zuiverheid, samenstelling en kwaliteit;
 - rapporteren van de resultaten, signaleren van problemen aan de productie en/of kwaliteitsverantwoordelijke.
- Uitvoeren van **controles** en standaard analyses op afgewerkte producten, zodat zij vrijgegeven kunnen worden voor de **markt**. Dit houdt o.a. in:
 - nemen van **monsters**;
 - klaarmaken van benodigde reagentia volgens vastliggende procedures;
 - klaarmaken en afregelen van benodigde **instrumenten**;
 - vergelijken van de resultaten met de **norm**;
 - invoeren van de analyseresultaten in het daartoe voorziene systeem;
 - signaleren van afwijkingen aan de chef met het oog op een **mogelijke** weigering van het afgewerkte product.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Eenzijdige houding (staand) (4 uur per dag).
- Geurhinder.
- Risico op letsel, brandwonden door het werken met chemische producten en laboratoriuminstrumenten en tijdens de **controle** van de olie in de ovens,

CP 118 - Transformation de pommes de *tetm* ORBA – DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Laborantin de production

Code fonction : 01.07.01

Type de fonction : Qualité

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable du laboratoire dont dépendent les laborantins, les contrôleurs de qualité, les opérateurs installations purification d'eau.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Garantir la qualité des produits finis, des produits semi-finis et des produits auxiliaires en effectuant des analyses normalisées (chimiques) afin que la qualité des produits soit assurée.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer des analyses et contrôles normalisés sur les matières auxiliaires. Effectuer divers contrôles et analyses normalisées sur les produits finis.
Interaction sociale	<p>Se concerter le chef en ce qui concerne le planning de travail. Signaler les anomalies au service Qualité. Se concerter avec le département Production pour améliorer la qualité. Echanger des informations avec les collègues.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser, mettre au point et régler les appareils de laboratoire et les instruments de mesure. Se servir d'un PC. Etre précis, rigoureux et être attentif lors des analyses.

■ Responsabilités**. Tâches principales**

- Effectuer diverses analyses et divers contrôles normalisés sur les matières auxiliaires afin de garantir leur conformité aux normes de qualité. Cela consiste entre autres à :
 - . réaliser des contrôles initiaux sur les matières entrantes ;
 - . contrôler l'huile des fours au niveau de la pureté, de la composition et de la qualité ;
 - . rapporter et commenter les résultats, signaler les problèmes au responsable de production et/ou de qualité.
- Effectuer divers contrôles et analyses standards sur les produits finis afin qu'ils puissent être libérés sur le marché. Cela consiste entre autres à :
 - . prélever des échantillons ;
 - . préparer les réactifs nécessaires suivant les procédures ;
 - . préparer et régler les instruments nécessaires ;
 - . comparer les résultats avec les normes ;
 - . introduire les résultats des analyses dans le système prévu à cet effet ;
 - . signaler les anomalies au chef en vue de l'éventuel rejet du produit fini.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Position unilatérale (debout) (4 heures par jour).
- Désagréments dus aux odeurs.
- Risque de blessures, brûlures lors de manipulation de produits chimiques et des instruments de laboratoire et lors du contrôle de l'huile des fours.

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA . FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Kwaliteitscontroleur
Functiecode : 01.07.02
Functiereeks : Kwaliteit

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Laboratorium, met laboranten, kwaliteitscontroleurs en operatoren waterzuivering. Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Meewerken aan de kwaliteitscontrole (hoofdzakelijk visueel en dimensionaal) van de grondstoffen en hulpstoffen, de verpakking, de (half-)afgewerkte producten en waken over hygiëne, orde en netheid binnen de productieafdeling.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Controleren van de kwaliteit van grondstoffen en hulpstoffen, verpakking en (half)afgewerkte producten. Deelnemen aan kwaliteitsonderzoek. Uitvoeren van verschillende bijhorende taken.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de chef over de te verrichten werkzaamheden. Signaleren van afwijkingen aan de kwaliteitsafdeling. Advies geven aan collega's ivm. kwaliteit. Overleggen met de afdeling Productie over kwaliteitsverbetering. Uitwisselen van informatie met collega's. Formuleren van voorstellen ter verbetering met betrekking tot de kwaliteit van de producten.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Gebruiken van labo meetinstrumenten. Bedienen van een PC. Nauwkeurig en stipt zijn bij het uitvoeren van analyses. Aandachtig zijn bij de visuele controles. Aandacht hebben voor kwaliteitsnormen.

Kerntaken

- Controleren van de kwaliteit van grondstoffen en hulpstoffen, verpakking en (half)afgewerkte producten aan de hand van checklists en standaardbepalingen, zodat de **kwaliteitsnormen** gehaald worden. Dit houdt o.m. in:
 - . controleren van gewichts- of eventueel andere afwijkingen van grondstoffen;
 - . controleren van de verpakking mbt. lasnaden, codes, buitenverpakking, palettisering,;
 - . zorgen voor de goede werking van meetinstrumenten en metaaldetector;
 - . bepalen van het gehalte aan droge stoffen in de **puree** met behulp van meetinstrumenten;
 - . controleren van het gehalte aan vetzuren, zout, en signaleren van afwijkingen aan de meestergast Productie;
 - . invullen van verschillende controledocumenten;
 - . **nemen van monsters voor controles en smaakproeven**;
 - . signaleren van **alle** afwijkingen aan de verantwoordelijke Productie.
- Deelnemen aan permanent kwaliteitsonderzoek zodat de producten voortdurend verbeterd kunnen worden. Dit houdt o.a. in:
 - . toezien op het respecteren van kwaliteits-, **hygiëne**- en veiligheidsvoorschriften door de medewerkers;
 - . op de hoogte blijven van ontwikkelingen in het vakgebied;
 - . informeren van medewerkers en corrigeren van eventuele foutieve handelingen bij misverstanden of afwijkende werkwijze.
- Uitvoeren van verschillende bijhorende taken. Dit houdt o.a. in:
 - . schoonhouden van laboratorium en instrumenten;
 - . informeren van collega's over belangrijke zaken bij de ploegenwissel;
 - . visueel controleren van het uiterlijk en de netheid van de productielijnen;
 - . nagaan of de controledocumenten correct werden ingevuld.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Voortdurend rondlopen in de fabriek.
- Hinder door temperatuursverschillen tussen lokalen, lawaai, warmte en vochtigheid.
- Risico op uitglijden. Risico op letsel tijdens het werken in de nabijheid van bewegende machines.

CP 118 - Transformation de pommes de terre ORBA -DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Contrôleur de qualité

Code fonction : 01.07.02

Type de fonction : Qualité

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable du laboratoire dont dépendent les laborantins, les contrôleurs de qualité, les opérateurs installations purification Od'eau</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Contribuer au contrôle de qualité (principalement visuel et dimensionnel) des matières premières, des matières auxiliaires, des emballages, des produits semi-finis et des produits finis et veiller à l'hygiène, l'ordre et la propreté au sein des départements de production.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la qualité des matières premières, des matières auxiliaires, des emballages, des produits semi-finis et des produits finis Participer à la recherche constante de qualité. Effectuer diverses tâches annexes
Interaction sociale	<p>Se concerter avec le chef en ce qui concerne le planning de travail. Signaler les anomalies au service Qualité. Donner des conseils aux collaborateurs en matière de qualité. Se concerter avec le département Production pour améliorer la qualité. Echanger des informations avec les collègues. Formuler des propositions d'améliorations en ce qui concerne la qualité des produits.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler des instruments de mesure de laboratoire. Se servir d'un PC. Etre précis et rigoureux lors des analyses. Etre attentif lors des contrôles visuels. Etre attentif au respect des normes en matière de qualité..

Tâches principales

- Contrôler la qualité des matières premières, des matières auxiliaires, des emballages, des produits semi-finis et des produits finis à l'aide de **checklists** et de mesures standards afin qu'ils répondent aux normes de qualité. Cela consiste entre autres à :
 - . contrôler le poids, les défauts des matières premières ;
 - . contrôler les emballages au niveau des soudures, des codes, du sur-emballage, de la palettisation, ... ;
 - . vérifier le bon fonctionnement de l'appareillage de mesure, du détecteur de métaux ;
 - . déterminer la teneur en matières sèches dans la purée à l'aide d'un instrument de mesure ;
 - . contrôler la teneur en acides gras, en sel, et signaler les anomalies au contremaître de production ;
 - . remplir les divers documents de contrôle ;
 - . prélever des échantillons pour les contrôles et les dégustations ;
 - . signaler toutes les anomalies au responsable de production.
- Participer à la recherche constante de qualité afin d'améliorer de manière continue les produits. Cela consiste entre autres à :
 - . surveiller le respect des normes de qualité, de sécurité et d'hygiène par les collaborateurs ;
 - . se tenir au courant des évolutions en la matière ;
 - . informer les collaborateurs et rectifier leurs agissements en cas de malentendu ou de déviation.
- Effectuer diverses tâches annexes. Cela consiste entre autres à :
 - . nettoyer le **labo** et les instruments ;
 - . informer les collaborateurs des points importants lors des changements d'équipes ;
 - . contrôler visuellement l'aspect et la propreté des lignes de production ;
 - . vérifier si les documents de contrôle ont été remplis correctement.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Se déplacer constamment dans toute l'usine.
- Désagréments dus aux variations de températures d'un local à l'autre, bruit, chaleur, humidité.
- Risque de glissades. Risques de lésions lors de travail à proximité de machines en mouvement.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Schoonmaker (vloeren, lokalen, sanitair)
Functiecode : 01.07.03
Functiereeks : Kwaliteit

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Productie, met verschillende operatoren en hulpoperatoren.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen voor aangename werkplaatsen door het onderhoud van productie- en administratieve ruimtes, rekening houdend met de geldende richtlijnen inzake veiligheid, kwaliteit, omgeving en hygiëne.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Schoonmaken van de bedrijfslokalen. Zorgen voor het verwijderen van vuil. Zorgen voor de bevoorrading van hygiënische producten.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de chef over de te verrichten werkzaamheden. Uitwisselen van informatie met collega's.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Gebruiken van stofzuiger. Werken met schoonmaakapparatuur. Orderlijk en zorgvuldig zijn bij het schoonmaken.

Kerntaken

- Schoonmaken van de bedrijfslokalen (burelen, kantines, productieruimtes, laboratoria, sanitair) volgens planning om zo de hygiëne en netheid van de plaatsen te waarborgen. Dit houdt o.m. in:
 - stofzuigen van de lokalen;
 - schoonmaken met water van de vloeren en de machines; **zemen** van ramen en deuren;
 - schuren van het sanitair met behulp van spons en reinigingsproducten;
 - afstoffen;
 - onderhouden van kuismateriaal.
- Zorgen voor het verwijderen van vuil zodat de lokalen steeds perfect in orde zijn. Dit houdt o.a. in:
 - leegmaken van vuilnisbakken;
 - verzamelen van vuiliszakken en plaatsen van nieuwe zakken;
 - verwijderen van **klein afval** en sorteren in de juiste containers.
- Zorgen voor de bevoorradingen van hygiënische producten, om zo het comfort van de medewerkers te verzekeren. Dit houdt o.a. in:
 - voorzien van WC's met toiletpapier en zeep;
 - vervangen van huishoudelijk linnen;
 - bestellen van ontbrekende producten.

Bezwarende omstandigheden:

- Fysieke inspanning bij het optillen en verplaatsen van **emmers** water, en verschuiven van machines om de vloeren schoon te maken (**15 kg, max 2 uur per dag**).
- Eenzijdige belasting van de **armspieren**. Voortdurend werken in ongemakkelijke positie: bukken, uitrekken, trappen lopen.
- **Hinder** ten gevolge van lawaai, vuil, stof, temperatuursverschillen. Onaangenaam werk bij het schoonmaken van sanitair.
- Risico op uitglijden en vallen en irritatie door veelvuldig contact met schoonmaakproducten.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA – DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Nettoyeur des sols, locaux, sanitaires

Code fonction : 01.07.03

Type de fonction : Qualité

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable Production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production qui assurent le support.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Rendre les lieux de travail agréables en entretenant les locaux administratifs et de production dans le respect des consignes de sécurité, de qualité et environnementales.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les locaux de l'entreprise. Veiller à l'évacuation des ordures. Veiller au réapprovisionnement en produits hygiéniques.
Interaction sociale	<p>Se concerter le chef en ce qui concerne le planning de travail. Echanger des informations avec les collègues.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler l'aspirateur. Travailler à l'aide d'appareils de nettoyage. Etre ordonné et soigneux lors du nettoyage.

▪ Tâches principales

- Nettoyer les locaux de l'entreprise (bureaux, cantines, espaces de production, laboratoires, sanitaires) suivant le planning afin de garantir l'hygiène et la propreté des lieux. Cela consiste entre autres à :
 - . aspirer les locaux ;
 - . nettoyer à l'eau les **sols** et les machines;
 - . nettoyer les fenêtres et les portes avec une peau de chamois ;
 - . récurer les sanitaires à l'éponge et de produits détergents;
 - . prendre les poussières;
 - . entretenir le matériel de nettoyage.
- Veiller à l'évacuation des ordures **afin** que les locaux soient en ordre parfait. Cela comporte entre autres :
 - . vider les poubelles;
 - . rassembler les sacs poubelle et en mettre de nouveaux;
 - . enlever les déchets légers et les jeter de façon sélective dans les conteneurs appropriés.
- Veiller au réapprovisionnement en produits hygiéniques afin d'assurer le confort des collaborateurs. Cela consiste entre autres à :
 - . compléter les WC en papier de toilettes, savon;
 - . changer le linge de maison ;
 - . faire commander les produits manquants .

Inconvénients:

- Faire des efforts physiques pour soulever et déplacer des seaux remplis d'eau, tirer des machines pour nettoyer les **sols** (15 kg, max. 2 heures par jour).
- Fatigue unilatérale des muscles des bras. Travailler constamment dans des positions inconfortables : se baisser, s'étendre, monter les escaliers.
- Désagréments dus au bruit, à la saleté, à la poussière, aux différences de température. Travail désagréable lors du nettoyage des sanitaires.
- Risque de glissades, de chutes et d'irritations causées par le contact fréquent avec des produits de nettoyage.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA . FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Reiniger productiemachines
Functiecode : 01.07.04
Functiereeks : Kwaliteit

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Productie, met verschillende operatoren en hulpoperatoren.</p> <p>Onder : n.v. t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Bijdragen aan het respecteren van de normen inzake hygiëne en netheid in de productielokalen en aan de productiemachines.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Schoonmaken en desinfecteren van de productiemachines. Schoonmaken en desinfecteren van de fabrieksvloeren. Zorgen voor het verzamelen en verwijderen van productieafval.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de chef over de te verrichten werkzaamheden en met de Technische Dienst over problemen inzake hygiëne. Uitwisselen van informatie met collega's.
Specifieke handelingsvereisten	<p>Hanteren van allerlei hulpmiddelen zoals borstels, spatels bij kuisen stilstaande en/of draaiende machines.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ordelijk en zorgvuldig zijn bij het schoonmaken.

Kerntaken

- Schoonmaken en desinfecteren van de **productiemachines** teneinde de hygiëne en netheid van de **productiemiddelen** te waarborgen volgens de werkplanning of op aanwijzing van de chef. Dit houdt o.m. in:
 - . demonteren van bepaalde **machineonderdelen**;
 - . verzamelen en verwijderen van **afval**;
 - . wassen van machines met water en een desinfecterend product;
 - . monteren van machineonderdelen;
 - . invullen van werkblad;
 - . onderhouden van **schoonmaakmateriaal**.
- Schoonmaken en desinfecteren van de fabrieksvloeren zodat deze beantwoorden aan de **normen** inzaken **hygiëne** en **netheid**. Dit houdt o.a. in:
 - . schrobben van vloeren;
 - . spoelen met behulp van waterslang;
 - . leegmaken van **emmers**.
- Zorgen voor het verwijderen van **productieafval** zodat de lokalen steeds perfect in orde zijn. Dit houdt o.a. in:
 - . leegmaken van de vuilnisbakken;
 - . verwijderen van afval en gesorteerd wegwerpen in de juiste containers.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving**, overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteits- en **milieuregels**.

Bezwarende omstandigheden:

- Fysieke inspanning bij het optillen en verplaatsen van emmers water, en herschuiven van machines om de vloeren schoon te maken (**15 kg, max 4 uur per dag**).
- Eenzijdige belasting van de **armspieren**. Voortdurend werken in **ongemakkelijke** positie: bukken, uitrekken, trappen lopen.
- **Hinder** ten gevolge van lawaai, vuil, stof, vochtigheid, **temperatuursverschillen**. Onaangenaam werk bij het schoonmaken van sanitair.
- Risico op uitglijden en vallen en irritatie door veelvuldig contact **schoonmaakmiddelen**.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Nettoyeur des machines de production

Code fonction : 01.07.04

Type de fonction : Qualité

Place dans l'organisation	Chef direct : Le responsable Production dont relèvent plusieurs opérateurs et collaborateurs de production qui assurent le support. Subordonnés : n.a.
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Contribuer à ce que les normes d'hygiène et de propreté soient respectées dans les locaux de production et sur les machines de production.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer et désinfecter les machines de la production. Nettoyer et désinfecter les sols de l'usine Veiller à la collecte et à l'évacuation des déchets de production.
Interaction sociale	Se concerter avec le chef en ce qui concerne le planning de travail et avec le service technique en ce qui concerne les éventuels problèmes en matière d'hygiène. Echanger des informations avec les collègues.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Se servir de toutes sortes d'instruments de nettoyage, tels que brosses, spatules, machines statiques ou mobiles. Etre ordonné et soigneux lors du nettoyage.

Tâches principales

- Nettoyer et désinfecter les machines de production afin de garantir l'hygiène et la propreté des moyens de production suivant le planning de travail ou sur instruction du chef. Cela consiste entre autres à :
 - démonter certaines pièces des machines ;
 - collecter et évacuer les déchets ;
 - évacuer les déchets à l'aide d'une spatule ;
 - laver les machines à l'eau et avec un produit désinfectant ;
 - remonter les pièces des machines ;
 - remplir la feuille de travail ;
 - entretenir le matériel de nettoyage.
- Nettoyer et désinfecter les **sols** de l'usine afin qu'ils répondent aux normes d'hygiène et de propreté. Cela consiste entre autres à :
 - récurer des **sols** ;
 - rincer à l'aide d'une lance à eau ;
 - vider des seaux.
- Veiller à la collecte et à l'évacuation des déchets de production afin que les locaux soient en ordre parfait. Cela comporte entre autres :
 - vider les poubelles ;
 - trier les déchets et les jeter de façon sélective dans les conteneurs appropriés.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Faire des efforts physiques pour soulever et déplacer des seaux remplis d'eau, tirer des machines pour nettoyer les **sols** (15 kg, **max.** 4 heures par jour).
- Fatigue unilatérale des muscles des bras. Travailler constamment dans des positions inconfortables : se baisser, s'étendre, monter les escaliers.
- Désagréments dus au bruit, à la saleté, à la poussière, à l'humidité, aux différences de température. Travail désagréable lors du nettoyage des sanitaires.
- Risque de glissades, de chutes et d'irritations causées par le contact fréquent avec des produits de nettoyage..

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	: Heftruckchauffeur Magazijnen
Functiecode	: 01.08.01
Functiereeks	Logistiek
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke logistiek, met de magazijniers verpakkingsmaterialen, de magazijniers grondstoffen, de magazijniers afgewerkte producten en de heftruckchauffeurs.</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen dat de benodigde materialen beschikbaar zijn door het laden, lossen en opslaan van deze materialen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Lossen van grond- en hulpstoffen, andere dan aardappelen. Opslaan van grondstoffen en afgewerkte producten in het magazijn. Plaatsen van afgewerkte producten op loskade en/of laden van vrachtwagens. Onderhouden van de heftruck.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen met de chef over de te verrichten werkzaamheden, en met de magazijniers tijdens het laden en lossen. Samenwerken met externe chauffeurs.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van en manoeuvreren met heftruck Aandachtig zijn tijdens het bedienen van de heftruck: erover waken niemand te verwonden.

■ Verantwoordelijkheden

01.08.01

• Kerntaken

- **Lossen** van grand- en hulpstoffen zodat deze goederen kunnen opgeslagen worden in het magazijn.
Hier toe o.m.:
 - kennis **nemen** van de planning **m.b.t. laden** en lossen;
 - lossen van vrachtwagens met grand- en hulpstoffen met behulp van een **heftruck**;
 - controleren (visueel) van binnengemelde goederen en signaleren van afwijkingen aan de magazijnier.
- Opslaan van grand- en hulpstoffen in het magazijn zodanig dat deze goederen worden opgeslagen volgens de geldende **normen**. Dit houdt o.a. in:
 - transporteren van paletten of bakken met **geproduceerde** en/of verpakte goederen naar het magazijn, met behulp van heftruck;
 - stapelen van de paletten;
 - controleren van de productcodes en noteren van het aantal paletten of bakken volgens de voorgeschreven **procedure**;
 - plaatsen van paletten of bakken op de juiste plaats in het magazijn en noteren van locatie;
 - **verifiëren** van paletisering en **zorgvuldig** controleren van de stapeling;
 - signaleren van afwijkingen aan de chef.
- Plaatsen van afgewerkte producten op loskade en/of laden van n afgewerkte producten op vrachtwagens zodat deze kunnen worden verzonden naar de **klant**. Dit houdt o.a. in:
 - kennis nemen van de laadinstructies (vrachtbrief);
 - laden van vrachtwagens;
 - controleren of het laden correct en volledig is;
 - signaleren van **problemen** aan de chef.
- Onderhouden van de heftruck zodat deze steeds gebruiksklaar is. Dit houdt o.m. in:
 - heropladen van de heftruck aan het eind van de dag;
 - **schoonmaken** van de buitenkant van de heftruck;
 - signaleren van technische problemen aan de chef.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving** overeenkomstig de geldende veiligheids-, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Uitoefenen van kracht bij het stapelen van paletten (15 kg, max. 1 uur per dag).
- Eenzijdige, zittende houding op de heftruck.
- Hinder van temperatuursschommelingen en slechte weersomstandigheden en/of koude.
- Kans op letsel bij het gebruik van de heftruck en door vallende objecten. Kans op rugletsel ingevolge het schokken van heftruck.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA –DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Cariste entrepôts

Code fonction : 01.08.01

Type de fonction : Logistique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le responsable Logistique dont relèvent les magasiniers matériel d'emballage, les magasiniers matières premières, les magasiniers produits finis, les caristes.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les matériaux nécessaires soient disponibles en chargeant, déchargeant et stockant les matériaux.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Décharger des matières premières et des matières autres que des pommes de terre. Stocker les matières premières et produits finis dans l'entrepôt. Entreposer les produits finis sur le quai de (dé)chargement et/ou les charger sur les camions. Entretenir le chariot élévateur.
Interaction sociale	<p>Se concerter avec le chef concernant le planning de travail, avec les magasiniers lors de chargement/déchargement. Collaborer avec les chauffeurs externes.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler et manœuvrer un chariot élévateur. Etre attentif lors de la manipulation du chariot élévateur : veiller à ne blesser personne.

				</td					

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Heftruckchauffeur Intern Transport
Functiecode : 01.08.02
Functiereeks : Logistiek

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke logistiek, met de magazijniers verpakkingsmaterialen, de magazijniers grondstoffen, de magazijniers afgewerkte producten en de heftruckchauffeurs.</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen dat de paletten met goederen, verpakkingsmaterialen en grondstoffen op de gepaste tijd aankomen in de productie- en/of verpakkingsafdelingen, en dat paletten met afgewerkte producten op de gepaste tijd aankomen in de opsiagmagazijnen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Bevoorraden van de productie met paletten met grondstoffen en hulpstoffen Bevoorraden van de verpakkingsafdeling met paletten met verpakkingsmateriaal. Brengen van paletten met afgewerkte of verpakte producten naar de magazijnen. Onderhouden van de heftruck.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen over de te verrichten werkzaamheden met de chef, met de magazijniers tijdens het transporter van de paletten. Zich informeren bij de productie- en/of verpakkingsafdelingen over de benodigde materialen of het vrijmaken van productielijnen. Zich informeren bij de magazijniers over de opslag van goederen in de magazijnen.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van heftruck. Aandachtig zijn tijdens het bedienen van de heftruck.

Kerntaken

- Bevoorraden van de productie met paletten met grondstoffen en hulpstoffen zodat de voortgang van de productie wordt verzekerd. Hiertoe o.m.:
 - . kennis nemen van de afroep van grondstoffen en de productieplanning;
 - . afzetten van de juiste hoeveelheid gevraagde grondstoffen op de gepaste plaats;
 - . signaleren van eventuele afwijkingen aan de chef.
- Bevoorraden van de verpakkingsposten met paletten verpakkingsmaterialen zodat de productielijnen tijdig voorraad zijn. Dit houdt o.a. in:
 - . kennis nemen van de afroep van grondstoffen en de productieplanning;
 - . afzetten van de juiste hoeveelheid gevraagde grondstoffen op de gepaste plaats;
 - . signaleren van eventuele afwijkingen aan de chef.
- Brengen van paletten met afgewerkte of verpakte producten naar de magazijnen, zodat de productielijnen vrijgemaakt worden. Dit houdt o.a. in:
 - . laden van de paletten op de heftruck;
 - . transporteren van de paletten naar het juiste magazijn;
 - . opslaan van de paletten volgens de geldende normen.
- Onderhouden van de heftruck zodat deze steeds gebruiksklaar is. Dit houdt o.m. in:
 - . heropladen van de heftruck aan het eind van de dag;
 - . schoonmaken van de buitenkant van de heftruck,
 - . signaleren van technische problemen aan de chef.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheids-, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Uitoefenen van kracht bij het opstapelen van paletten (15 kg, 1 uur per dag).
- Eenzijdige, zittende houding op de heftruck.
- Hinder van temperatuursschommelingen en.
- Kans op letsel bij het gebruik van de heftruck en door vallende objecten. Kans op rugletsel ingevolge het schokken van heftruck.

CP 118 - Transformation de pommes de terre ORBA –DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Cariste transport interne

Code fonction : 01.08.02

Type de fonction : Logistique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le responsable Logistique dont relèvent les magasiniers matériel d'emballage, les magasiniers matières premières, les magasiniers produits finis, les caristes</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les palettes de marchandises, de matériel d'emballage et de matières premières arrivent en temps voulu dans les départements de production et/ou de conditionnement et que les palettes de produits finis arrivent en temps voulu aux entrepôts de stockage.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Approvisionner la production en palettes de matières premières et de matières auxiliaires. Approvisionner le conditionnement en palettes de matériaux d'emballage. Apporter les palettes de produits finis ou conditionnés vers les entrepôts. Entretenir le chariot élévateur.
Interaction sociale	<p>Se concerter avec le chef concernant le planning de travail, avec les magasiniers lors du transport de palettes. S'informer auprès des départements de production et/ou de conditionnement quant aux matériaux nécessaires ou devant être dégagés des lignes de production. S'informer auprès des magasiniers concernant le stockage des marchandises dans l'entrepôt.</p>
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler et manœuvrer un chariot élévateur. Etre attentif lors de la manipulation du chariot élévateur.

Responsabilités**Tâches principales**

- Approvisionner la production en palettes de matières premières et de matières auxiliaires, afin d'assurer la continuité de la production. Cela consiste e.a. à :
 - prendre connaissance des commandes en matières premières et du planning de production ;
 - déposer les matières premières demandées en quantité demandée et à l'endroit adéquat ;
 - informer le chef d'éventuelles anomalies.
- Approvisionner le conditionnement en palettes de matériaux d'emballage afin que les lignes de productions soient achalandées à temps. Cela consiste e.a. à :
 - prendre connaissance des commandes en matières premières et du planning de production ;
 - déposer les matières premières demandées en quantité demandée et à l'endroit adéquat ;
 - informer le chef d'éventuelles anomalies.
- Apporter les palettes de produits finis ou conditionnés vers les entrepôts afin de dégager les fins des lignes de production. Cela consiste entre autres à :
 - charger les palettes sur le chariot élévateur ;
 - les transporter vers l'entrepôt adéquat ;
 - stocker les palettes conformément aux normes en vigueur.
- Entretenir le chariot élévateur afin qu'il soit toujours en ordre de marche. Cela comporte entre autres :
 - recharger le chariot élévateur en fin de journée ;
 - nettoyer l'extérieur du chariot élévateur ;
 - signaler les problèmes techniques au chef.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Exercer de la force pour empiler les palettes (15 kg, 1 heure par jour).
- Position unilatérale assise sur l'élévateur.
- Désagréments dus aux différences de température.
- Risques de lésions lors de l'utilisation d'un élévateur et par la chute d'objets. Risques de lésions au dos dues aux secousses de l'élévateur.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA . FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Magazijnier Grondstoffen
Functiecode : 01.08.03
Functiereeks : Logistiek

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke Logistiek, met de magazijniers verpakkingsmaterialen, de magazijniers grondstoffen(met uitsluiting van aardappelen)de magazijniers afgewerkte producten en de heftruckchauffeurs.</p> <p>Onder : Functioneel: heftruckchauffeurs</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen voor de ontvangst, opslag, controle op en interne distributie van grondstoffen andere dan aardappelen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Ontvangen van grond- en hulpstoffen en zich ervan vergewissen dat deze overeenstemmen met de geldende specificaties. Waken over een correcte en tijdige levering van de gevraagde grond- en hulpstoffen aan de productie. Verzorgen van de opslag in het magazijn. Bewaken van de voorraadniveaus van hulp- en grondstoffen.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Geven van operationele instructies aan de heftruckchauffeur. Overleggen over de te verrichten werkzaamheden met de chef en met de heftruckchauffeurs. Overeenstemming bereiken met de chauffeurs over de ontvangst/aanvaarding van leveringen. Zich informeren bij de afdelingen productie en aankoop over de leveringen van hulp- en grondstoffen.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen af en toe van een heftruck. Bedienen van een PC om gegevens in te voeren m.b.t. voorraad, bestellingen. Aandachtig zijn bij het bedienen van de heftruck.

Kerntaken

- Ontvangen van grond- en hulpstoffen en zich ervan vergewissen dat deze **overeenstemmen** met de geldende specificaties, teneinde de verschillende afdelingen te kunnen bevoorraden met de gevraagde grondstoffen. Dit houdt o.m. in:
 - superviseren van de locatie en opslag van paletten door de heftruckchauffeur(s);
 - controleren overeenstemming levering en bestelbon
 - controleren **visueel** op beschadiging van verpakkingen;
 - registreren van de geleverde grondstoffen (**aard**, hoeveelheid, **datum**, **edm.**) op fiches en/of met behulp van de computer;
 - aftekenen van de vrachtbrieven;
 - nemen van mosters in opdracht van het **laboratorium** en/of de verantwoordelijke.
- Waken over een correcte en tijdige levering van de gevraagde grond- en hulpstoffen aan de productie teneinde de continuïteit van de productie te verzekeren. Dit houdt o.m. in:
 - geven van **instructies** aan de **heftruckchauffeurs** met betrekking tot de verdeling van de **hulp-** en grondstoffen en superviseren van uitvoering;
 - coderen van gegevens **mbt.** distributie in het hiervoor voorziene **systeem**;
 - signaleren aan de chef van eventuele afwijkingen.
- Verzorgen van de opslag van hulp- en grondstoffen in het magazijn volgens de geldende regels. Dit houdt o.m. in:
 - controleren van het palettiseren en de goede staat van de stapeling;
 - meehelpen af en toe bij het lossen van vrachtwagens en het opslaan van ontvangen goederen;
 - ordelijk houden van het magazijn en zorgen voor vlotte toegang en bereikbaarheid;
 - doen van voorstellen ter verbetering.
- Bewaken van de voorraadniveaus van grondstoffen zodat niets ontbreekt. Dit houdt o.m. in:
 - waken dat er geen onderbreking in de voorraad is;
 - vergelijken van de **administratieve** met de feitelijke voorraad;
 - signaleren van benodigde aanvullingen aan de chef of de afdeling aankoop;
 - deelnemen aan de maandelijkse **opmaak** van inventaris van grondstoffen.
- Ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheids-, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Dragen (af en toe) van gewichten (15 kg).
- Rechtstaan en in beweging zijn gedurende het grootste deel van de dag.
- **Hinder** van temperatuursverschillen en luchtstromingen.
- Kans op letsel bij het occasioneel gebruik van de heftruck en door vallende objecten. Kans op rugletsel ingevolge het schokken van heftruck.

CP 118 - Transformation de pommes de terre ORBA –DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Magasinier Matières premières

Code fonction : 01.08.03

Type de fonction : Logistique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le responsable Logistique dont relèvent les magasiniers matériel d'emballage, les magasiniers matières premières (à l'exclusion des pommes de terre), les magasiniers produits finis, les caristes.</p> <p>Subordonnés : fonctionnels : caristes</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la réception, l'entreposage, le contrôle et la distribution interne appropriée de matières premières autres que les pommes de terre.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner les matières premières et auxiliaires et s'assurer qu'elles sont conformes aux spécifications en vigueur. Veiller à la distribution correcte et en temps voulu des matières premières et auxiliaires demandées par la production. Assurer l'entreposage dans l'entrepôt. Surveiller le stock des matières premières et auxiliaires.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Donner des instructions opérationnelles au cariste Se concerter avec le chef concernant le planning de travail, avec les caristes concernant l'entreposage et la distribution des marchandises. Se mettre d'accord avec les chauffeurs concernant la réception/acceptation des livraisons. S'informer auprès des départements production, achats, concernant la livraison des matières premières et auxiliaires.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler et manœuvrer occasionnellement un chariot élévateur. Se servir d'un PC pour encoder les données relatives aux stocks et aux commandes. Etre attentif lors de la manipulation du chariot élévateur :

Tâches principales

- Réceptionner les matières premières et s'assurer qu'elles sont conformes aux spécifications en vigueur afin de pouvoir achalander les différents départements en matières premières demandées. Cela consiste e.a. à :
 - . superviser la localisation et le stockage des palettes, effectués par le(s) cariste(s);
 - . contrôler la conformité de la livraison avec le bon de livraison ;
 - . contrôler visuellement les emballages, quant à leur éventuel endommagement ;
 - . enregistrer les matières premières livrées (sortes, quantité, date, e.a.) sur fiches et/ou à l'aide de l'ordinateur ;
 - . signer les lettres de voiture ;
 - . prélever des échantillons sur instruction du laboratoire et/ou du responsable.
- Veiller à la distribution correcte et en temps voulu des matières premières et des matières auxiliaires demandées par la production **afin** d'assurer la continuité de la production. Cela consiste e.a. à :
 - . donner des instructions aux caristes quant à la distribution des matières premières et auxiliaires et superviser leur travail;
 - . encoder les données relatives à la distribution dans le système prévu à cet effet;
 - . informer le chef d'éventuelles anomalies.
- Assurer l'entreposage des matières premières et auxiliaires dans l'entrepôt afin qu'elles soient entreposées suivant les règles en vigueur. Cela consiste entre autres à :
 - . vérifier la palettisation et contrôler le bon état de l'empilage;
 - . participer occasionnellement au déchargement des camions et au stockage des marchandises réceptionnées;
 - . veiller à l'ordre du magasin afin d'éviter les encombrements ;
 - . faire de propositions d'améliorations.
- Surveiller le stock des matières premières afin qu'il ne manque rien. Cela comporte entre autres :
 - . veiller à ce qu'il n'y ait pas rupture de stock ;
 - . comparer le stock administratif au stock réel ;
 - . signaler les réassortiments au chef ou au département achats ;
 - . participer à la réalisation de l'inventaire mensuel des matières premières.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Porter occasionnellement des poids (15 kg).
- Travailler debout et être en mouvement la majeure partie de la journée.
- Désagréments dus aux différences de température, aux courants d'air.
- Risques occasionnel de lésions lors de l'utilisation d'un élévateur et par la chute d'objets. Risques de lésions au dos lors de l'utilisation de l'élévateur.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA. FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Magazijnier Verpakkingsmateriaal
Functiecode : 01.08.04
Functiereeks : Logistiek

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke logistiek, met de magazijniers verpakkingsmateriaal, de magazijniers grondstoffen (met uitsluiting van aardappelen), de magazijniers afgewerkte producten en de heftruckchauffeurs.</p> <p>Onder : Functioneel: heftruckchauffeurs</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen voor de ontvangst, opslag, controle op en interne distributie van verpakkingsmateriaal (etiketten, bladen, karton, ...).
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Ontvangen van verpakkingsmateriaal en controleren of deze overeenstemmen met de geldende specificaties. Waken over een correcte en tijdige verdeling van de gevraagde verpakkingsmateriaal naar de inpakposten. Verzorgen van de opslag in het magazijn. Bewaken van de voorraadniveaus van verpakkingsmateriaal.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Geven van operationele instructies aan de heftruckchauffeur. Overleggen over de te verrichten werkzaamheden met de chef en de heftruckchauffeurs. Overeenstemming bereiken met de chauffeurs over de ontvangst/aanvaarding van leveringen. Zich informeren bij de afdelingen verpakking en aankoop over de leveringen van verpakkingsmateriaal.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van een heftruck. Bedienen van een PC om gegevens in te voeren m.b.t. voorraad, bestellingen, Aandachtig zijn bij het bedienen van de heftruck.

Kerntaken

- Ontvangen van **verpakkingsmaterialen** en controleren of **deze overeenstemmen** met de geldende specificaties, teneinde de verschillende afdelingen te kunnen bevoorraden met de gevraagde verpakkingsmaterialen. Dit houdt o.m. in:
 - . toezien op het lossen van paletten met etiketten, papier en karton;
 - . controleren overeenstemming levering en bestelbon;
 - . registreren van de geleverde verpakkingsmaterialen (aard, hoeveelheid, **datum**, edm.) op fiches en/of met behulp van de computer;
 - . aftekenen van de vrachtbrieven.
- Waken over een correcte en tijdige verdeling van de gevraagde verpakkingsmaterialen naar de inpakposten teneinde de continuïteit van de productie te verzekeren. Dit houdt o.m. in:
 - . aanbrengen en afzetten van het vereiste aantal pakketten van het gevraagde **materiaal** aan de lijnen en volgens de productieplanning;
 - . aanbrengen, met behulp van heftruck, van paletten naar de juiste verpakkingslijn;
 - . terugbrengen van eventuele overschotten naar het **magazijn**;
 - . coderen van gegevens **mbt.** distributie in het hiervoor voorziene systeem;
 - . signaleren aan de chef van eventuele afwijkingen.
- Verzorgen van de opslag van etiketten, papier en/of karton in het magazijn teneinde **alle** verpakkingsmaterialen op te **slaan** volgens de geldende regels. Dit houdt o.m. in:
 - . laden van paletten op de heftruck;
 - . transporteren van de paletten naar het juiste magazijn;
 - . opslaan van de paletten volgens de geldende **normen**;
 - . doen van voorstellen ter verbetering.
- Bewaken van de voorraadniveaus van verpakkingsmaterialen zodat niets ontbreekt. Dit houdt o.m. in:
 - . waken dat er geen onderbreking in de voorraad is;
 - . vergelijken van de **administratieve** met de feitelijke voorraad;
 - . signaleren van benodigde aanvullingen aan de chef of de afdeling aankoop;
 - . deelnemen aan de **maandelijkse** opmaak van inventaris van verpakkingsmateriaal.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving** overeenkomstig de geldende veiligheids-, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Regelmatig dragen (1 uur per dag) van gewichten (15 kg).
- Rechtstaan en in beweging zijn gedurende het grootste deel van de dag.
- Hinder van temperatuursverschillen en luchtstromingen.
- Kans op letsel bij het occasioneel gebruik van de heftruck en door vallende objecten. Kans op brandwonden tijdens het uitvoeren van testen op lasnaden.

CP 118 – Transformation de pommes de terre

ORBA – DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Magasinier Matériel d'emballage

Code fonction : 01.08.04

Type de fonction : Logistique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable Logistique dont relèvent les magasiniers matériel d'emballage, les magasiniers matières premières (à l'exclusion des pommes de terre), les magasiniers produits finis, les caristes.</p> <p>Subordonnés : fonctionnels : caristes</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la réception, l'entreposage, le contrôle et une distribution interne appropriée des matériaux d'emballage (étiquettes, feuilles, cartons, ...).
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner les matériaux d'emballage et s'assurer qu'ils sont conformes aux spécifications en vigueur. Veiller à la distribution correcte et en temps voulu des matériaux d'emballage demandés par le conditionnement. Assurer l'entreposage dans l'entrepôt. Surveiller le stock des matériaux d'emballage.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Donner des instructions opérationnelles aux caristes. Se concerter avec le chef concernant le planning de travail, avec les caristes concernant l'entreposage et la distribution des marchandises. Se mettre d'accord avec les chauffeurs concernant la réception/acceptation des livraisons. S'informer auprès des départements conditionnement, achats, concernant la livraison de matériaux d'emballage.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler un chariot élévateur. Se servir d'un PC pour encoder les données relatives aux stocks, aux commandes, ... Etre attentif lors de la manipulation du chariot élévateur :

▪	Responsabilités	01.08.04
Tâches principales		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réceptionner les matériaux d'emballage et s'assurer qu'ils sont conformes aux spécifications en vigueur afin de pouvoir achalander les différents départements en matériaux d'emballage demandés. Cela consiste e.a. à : <ul style="list-style-type: none"> . veiller au déchargement des palettes d'étiquettes, de feuilles ou cartons ; . contrôler la conformité de la livraison avec le bon de livraison ; . enregistrer les matériaux d'emballage livrés (sortes, quantité, date, e.a.) sur fiches et/ou à l'aide de l'ordinateur ; . signer les lettres de voiture. ▪ Veiller à la distribution correcte et en temps voulu des matériaux d'emballage demandés par le conditionnement afin d'assurer la continuité de la production. Cela consiste e.a. à : <ul style="list-style-type: none"> . apporter et déposer le nombre exigé de paquets des matériaux demandés sur les lignes en suivant le planning de production; . apporter la palette, à l'aide d'un transpalette, vers la ligne de conditionnement correcte ; . rapporter les restes éventuels à l'entrepôt ; . encoder les données relatives à la distribution dans le système prévu à cet effet; . informer le chef d'éventuelles anomalies. ▪ Assurer l'entreposage des étiquettes, feuilles et/ou cartons dans l'entrepôt afin que les matériaux d'emballage soient entreposés suivant les règles en vigueur. Cela consiste entre autres à : <ul style="list-style-type: none"> . charger les palettes sur le chariot élévateur ; . les transporter vers l'entrepôt adéquat ; . stocker les palettes conformément aux normes en vigueur ; . faire de propositions d'améliorations. ▪ Surveiller le stock des matériaux d'emballage afin qu'il ne manque rien. Cela comporte entre autres : <ul style="list-style-type: none"> . veiller à ce qu'il n'y ait pas rupture de stock ; . comparer le stock administratif au stock réel ; . signaler les réassortiments au chef ou au département achats ; . participer à la réalisation de l'inventaire mensuel des matières premières. ▪ Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. 		

Inconvénients:

- Porter régulièrement (**1h** par jour) des poids (**15 kg**).
- Travailler debout et être en mouvement la majeure partie de la journée.
- Désagréments dus aux différences de température, aux courants d'air.
- Risques occasionnel de lésions lors de l'utilisation d'un élévateur et par la chute d'objets. Risques de lésions par brûlure lors de l'exécution de tests sur les soudures des feuilles.

● ● ● | Aardappelverwerking
ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Magazijnier Afgewerkte Producten
Functiecode : 01.08.05
Functiereeks : Logistiek

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke logistiek, met de magazijniers verpakkingsmaterialen, de magazijniers grondstoffen (behalve aardappelen), de magazijniers afgewerkte producten en de heftruckchauffeurs.</p> <p>Onder : Functioneel: heftruckchauffeurs</p>
Doei van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen voor de ontvangst en opslag van afgewerkte producten.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Ontvangen en opslaan van afgewerkte producten uit de productie- en verpakkingsafdeling. Optimaliseren van het gebruik van de opslagruimte in het magazijn. Zorg dragen voor het te beschikbaar stellen van paletten met goederen aan de orderbereiders en laders. Meewerken aan het opmaken van de wekelijkse en maandelijkse inventaris van de afgewerkte producten in het magazijn.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Geven van operationele instructies aan de heftruckchauffeurs. Overleggen over de te verrichten werkzaamheden met de chef en de heftruckchauffeurs. Zich informeren bij de afdelingen productie en verpakking met betrekking tot de aanvoer van op te slagen of te verzenden afgewerkte producten. Overleggen met de collega-magazijniers.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van een heftruck. Bedienen van een PC om gegevens in te voeren m.b.t. voorraad, bestellingen, Aandachtig zijn bij het bedienen van de heftruck.

Verantwoordelijkheden

01.08.05

Kerntaken

- Ontvangen en opslaan van afgewerkte producten uit de productie- en verpakningsafdeling, zodat zij op tijd en in de gevraagde hoeveelheid verzonden kunnen worden. Dit houdt o.m. in:
 - . controleren en registreren van **productiedatum**, hoeveelheid en code van afgewerkte producten;
 - . doorgeven van de gegevens aan de afdeling Verzending (**manueel** of met behulp van computer);
 - . visueel controleren van de kwaliteit van product en verpakking en afwijkingen signaleren aan de chef;
 - . blokkeren van afwijkende producten op instructie van het laboratorium en/of de chef;
 - . **deelnemen** (af en toe) aan het **laden** van vrachtwagens.
- Optimaliseren van het gebruik van de opslagruimte in het magazijn, zodat deze ruimte zo goed mogelijk wordt benut. Dit houdt o.m. in:
 - . toewijzen/herschikken van plaatsen bij de tijdelijke opslag, rekening houdend met afmetingen, type, tijdstip van laden, bestemming, en cyclus van de goederen,
 - . zorg dragen voor het intern transport van goederen;
 - . superviseren van de plaatsing en opslag van paletten door de heftruckchauffeur(s) of de hulpmagazijnier(s);
 - . controleren van het palettiseren en de goede staat van de stapeling;
 - . orderlijk houden van het magazijn en zorgen voor vlotte toegang en bereikbaarheid.
- Zorg dragen voor het te beschikking stellen van paletten met goederen aan de orderbereiders en laders.. Dit houdt o.m. in:
 - . **klaarmaken** van paletten met afgewerkte producten volgens instructies van de dienst verzending;
 - . vragen aan de heftruckchauffeurs om de paletten te vervoeren naar de orderbereiders.
- Meewerken aan het **opmaken** van de wekelijkse en maandelijkse inventaris van de afgewerkte producten in het magazijn.
- Ordelijk en rein houden van de **werkomgeving** overeenkomstig de geldende veiligheids-, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- Af en toe dragen (2 uur per dag) van gewichten (15 kg).
- Rechtstaan en in beweging zijn gedurende het grootste deel van de dag.
- **Hinder van temperatuursverschillen** en luchtstromingen.
- Kans op letsel bij het occasioneel gebruik van de **heftruck** en door vallende objecten.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA – DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Magasinier Produits finis

Code fonction : 01.08.05

Type de fonction : Logistique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Responsable Logistique dont relèvent les magasiniers matériel d'emballage, les magasiniers matières premières (à l'exclusion des pommes de terre), les magasiniers produits finis, les caristes.</p> <p>Subordonnés : fonctionnels : caristes</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la réception et l'entreposage appropriés des produits finis.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner et entreposer les produits finis des départements de production et de conditionnement. Optimaliser l'utilisation de l'espace de stockage de l'entrepôt. Veiller à ce que les palettes de produits finis soient mises à disposition des préparateurs des commandes ou des chargeurs. Participe à la réalisation des inventaires hebdomadaires et mensuels des produits finis en entrepôts.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Donner des instructions opérationnelles aux caristes. Se concerter avec le chef concernant le planning de travail, avec les caristes concernant l'entreposage et le chargement des marchandises. S'informer auprès des départements conditionnement, production concernant l'arrivée des produits finis à expédier, stocker. Se concerter avec les collègues magasiniers.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler un chariot élévateur. Se servir d'un PC pour encoder les données relatives aux stocks, aux commandes, ... Etre attentif lors de la manipulation du chariot élévateur.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsabilités ▪ Tâches principales 	01.08.05
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réceptionner et contrôler les produits finis des départements de production et de conditionnement afin qu'ils puissent être expédiés à temps et en quantité demandée. Cela consiste e.a. à : <ul style="list-style-type: none"> • contrôler et enregistrer la date de production, la quantité et le codage des produits finis ; • transmettre les données au département Expédition (manuellement ou à l'aide d'un ordinateur) ; • contrôler visuellement l'aspect qualitatif des produits et des emballages et signaler les anomalies au chef ; • bloquer les produits non conformes sur instruction du laboratoire et/ou du chef ; • participer occasionnellement au chargement des camions. ▪ Optimaliser l'utilisation de l'espace de stockage de l'entrepôt afin que l'espace soit utilisé au mieux. Cela consiste entre autres à : <ul style="list-style-type: none"> • répartir/adapter les emplacements dans le stock intermédiaire compte tenu des dimensions, du type, du moment du chargement, de la destination, du cycle des marchandises ; • se charger des déplacements interne de marchandises ; • superviser la localisation et le stockage des palettes, effectués par le(s) cariste(s) ou l'(les) aide-magasinier(s) ; • vérifier la palettisation et contrôler le bon état de l'empilage ; • maintenir l'ordre dans le magasin afin d'éviter les encombres. ▪ Veiller à ce que les palettes de produits finis soient mises à disposition des préparateurs des commandes ou des chargeurs afin qu'ils puissent les expédier à temps. Cela consiste e.a. à : <ul style="list-style-type: none"> • préparer les palettes de produits finis suivant les instructions du service expédition ; • demander aux caristes de les acheminer vers les préparateurs de commandes. ▪ Participer à la réalisation des inventaires hebdomadaires et mensuels des produits finis en entrepôts afin de vérifier l'exactitude des stocks. ▪ Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement. 	
<p>Inconvénients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porter occasionnellement (2 h par jour) des poids (15 kg). • Travailler debout et être en mouvement la majeure partie de la journée. • Désagréments occasionnels dus aux différences de température, aux courants d'air. • Risques occasionnel de lésions lors de l'utilisation d'un élévateur et par la chute d'objets. 	

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA . FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	Orderbereider
Functiecode	01.08.06
Functiereeks	Logistiek
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Verantwoordelijke logistiek, met de magazijniers verpakkingsmaterialen, de magazijniers grondstoffen (met uitsluiting van aardappelen), de magazijniers afgewerkte producten en de heftruckchauffeurs.</p> <p>Onder : n.v.t.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Zorgen dat bestellingen van goederen worden klaargemaakt voor verzending in de gevraagde hoeveelheid, en dat deze orders worden geconditioneerd volgens de eisen van de klant.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Klaarmaken van de orders en samenstellen van leveringen. Controleren of de orders overeenstemmen met de eisen van de klant.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Overleggen over de te verrichten werkzaamheden met de chef. Signaleren van tekorten en afwijkingen aan de chef en aan collega's. Overleggen met de collega-magazijniers tijdens de uitvoering van taken.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen af en toe van een heftruck. Bedienen van een PC om gegevens in te voeren m.b.t. orders. Hanteren van handwerktuigen en verzendingen. Aandachtig zijn bij het bedienen van de heftruck. Zorgvuldig zijn tijdens het samenstellen van orders.

■ Verantwoordelijkheden**Kerntaken**

- Klaarmaken van de orders en **samenstellen** van leveringen, teneinde goederen tijdig en in de gevraagde hoeveelheid te verzenden. Dit houdt o.m. in:
 - nemen van producten uit de rekken en/of van de paletten op basis van de bestelbons aan de hand van de orderfiche met opgegeven codes;
 - stapelen van de producten op paletten in de juiste leveringsorde en deze paletten omwikkelen met cellofaan;
 - transporteren van de paletten naar de laad/loskaai met behulp van een heftruck of transpalet;
 - zorgen dat de orders tijdig **klaargemaakt** zijn volgens **planningsinstructies**, en controleren van vervaldata van goederen;
 - signaleren van tekorten in de voorraad en afwijkende artikelen aan de verantwoordelijke.
- Controleren of de orders overeenstemmen met de eisen van de **klant** teneinde een kwaliteitsvolle **dienstverlening** te verzekeren. Dit houdt o.m. in:
 - controleren van codes en uitwendige aspecten van producten;
 - aanvoeren of controleren avn de aanvoer van voorgeschreven palleten;
 - zorgen dat de gepaste paletten en verpakking gebruikt **worden** in functie van het order en de **bestemming**.
- Orderlijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheids-, kwaliteits- en milieuregels.

Bezwarenden omstandigheden:

- Herhaaldelijk dragen van gewichten (5 à 10 kg, 4 uur per dag).
- Rechtstaan en in beweging zijn gedurende het grootste deel van de dag.
- Hinder van temperatuursverschillen en luchtstromingen.
- Kans op letsel (occasioneel) bij het gebruik van een lift en door vallende objecten.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Préparateur de commandes

Code fonction : 01.08.06

Type de fonction : Logistique

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le responsable Logistique dont relèvent les magasiniers matériel d'emballage, les magasiniers matières premières (à l'exclusion des pommes de terre), les magasiniers produits finis, les caristes.</p> <p>Subordonnés : n.a.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les commandes soient prêtes à être envoyées en quantité demandée en les préparant suivant les exigences des clients.
Nature des activités/ responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les commandes et les lots de chargement. Contrôler que les commandes soient conformes aux exigences des clients.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> Se concerter avec le chef concernant le planning de travail. Signaler les pénuries et les anomalies au chef et aux collègues. Se concerter avec les collègues magasiniers lors de l'exécution des tâches.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> Manipuler et manœuvrer occasionnellement un chariot élévateur. Se servir d'un PC pour encoder les données aux commandes, ...Manipuler des outils à main et des colis. Etre attentif lors de la manipulation du chariot élévateur. Etre précis lors de l'assemblage des colis.

• Responsabilités**• Tâches principales**

- Préparer les commandes et les lots de chargement afin qu'elles puissent être expédiées à temps et en quantité demandée. Cela consiste e.a. à :
 - prendre les produits dans les rayons et/ou sur les palettes sur base de la fiche de commande et en utilisant le système de codage ;
 - grouper les produits sur des palettes en fonction des tournées ; entourer les palettes de cellophane ;
 - conduire les palettes au quai de (dé)chargement à l'aide d'un élévateur ou d'un transpalette ;
 - veiller à ce que les commandes soient préparées en temps voulu en suivant les instructions du planning et vérifier les dates de péremption ;
 - signaler les ruptures de stock et les articles non conformes au responsable.
- Contrôler que les commandes soient conformes aux exigences des clients afin d'assurer la qualité du service. Cela consiste entre autres à :
 - contrôler les codes et l'aspect extérieur des produits ;
 - apporter ou contrôler l'apport de palettes prescrites ;
 - veiller à utiliser les palettes et emballages adéquats en fonction de la commande et de la destination.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients:

- Porter fréquemment des poids (5 à 10 Kg, 4 heures par jour).
- Travailler debout et être en mouvement la majeure partie de la journée.
- Désagréments occasionnels dus aux différences de température, aux courants d'air.
- Risques occasionnel de lésions lors de l'utilisation d'un élévateur et par la chute d'objets.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Ploegverantwoordelijke productie
Functiecode : 01.09.01
Functiereeks : Leidinggevende functies

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Productiemanager met diverse ploegverantwoordelijke productie en ploegverantwoordelijke conditionering.</p> <p>Onder : 10 medewerkers, waaronder diverse operatoren en ondersteunende productiemeedewerkers.</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Coördineren en controleren van en bijdragen tot de dagelijkse werkzaamheden zodat afgewerkte producten verpakt worden volgens de ontvangen dagplanning binnen de gestelde kwaliteit en rendementseisen.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Verdelen van opdrachten en begeleiden van medewerkers in technische zin. Toezien op de kwalitatieve en efficiënte uitvoering. Toezien op een kwalitatief en efficiënt procesverloop. Mede toezien op het in goede operationele staat houden van het machinepark. Behartigen van personeelszaken van de eigen afdeling.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Leiden en instrueren van medewerkers. Overdragen van kennis en inzicht Deelnemen aan productievergaderingen met leidinggevenden. Bespreken van planning en doen van voorstellen. Informeren en overleggen met technische medewerkers en leidinggevende. Informeren van medewerkers omtrent beslissingen bedrijfsleiding.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik van handgereedschappen bij afstellen van machines en bedienen van controlepanelen. Aandachtig opvolgen van planning en aandachtig zijn voor plotse kwaliteitsfouten. Onderscheiden van smaak en kleurverschillen van afgewerkte producten.

■ Verantwoordelijkheden

• Kerntaken

- Verdelen van opdrachten en begeleiden van **medewerkers** in technische zin zodat **alle** uit te voeren activiteiten tijdig en op een kwalitatieve wijze uitgevoerd worden. Hiertoe o.m.:
 - . uitwerken werkverdeling op basis van de ontvangen planning;
 - . geven van opdrachten **omtrent** uit te voeren taken aan medewerkers;
 - . antwoorden op technische vragen van medewerkers;
 - . opleiden en bijscholen van nieuwe medewerkers.
- Toezien op de kwalitatieve en **efficiënte** uitvoering zodat een kwalitatief eindproduct in het gevraagde volume kan verzekerd worden. Dit houdt o.a. in:
 - . lopen van controlerondes en controleren van de vooruitgang;
 - . controleren en technische assistentie verlenen bij instellen van machines;
 - . nakijken productietijden op werkfiche of computerbestanden;
 - . analyseren en verhelpen van kleine technische problemen gerapporteerd door medewerkers;
 - . registreren van productiegegevens;
 - . controleren van aanwezigheid medewerkers en gepresteerde uren;
 - . voorzien in **alternatieve** taken bij productiestilstanden;
 - . vervangen van medewerkers bij kortstondige afwezigheden
- Toezien op een kwalitatief en **efficiënt** procesverloop zodat een goed eindproduct kan worden gemaakt met een minimum aan grondstof en energieverlies. Hiertoe o.m.:
 - . toezien op productiewissels;
 - . goedkeuren of afkeuren van het gebruik van grondstoffen, **olie**, smaakstoffen;
 - . goedkeuren of afkeuren van tussenbereidingen bij vaststelling van normafwijkingen;
 - . bijsturen recepturen;
 - . analyseren en bewaken productieparameters in centrale controlekamer;
 - . bewaken van de kwaliteit van de afgewerkte producten, beoordelen op **smaak**, **kleur** en **formaat**;
 - . blokkeren van niet conforme eindproducten in overleg met productiemanager.
- Mede toezien op het in goede operationele staat houden van het machinepark zodat optimaal gebruik kan worden gemaakt van **alle** machines. E.e.a. houdt in:
 - . signaleren van technische problemen aan bedrijfsleiding;
 - . analyseren van storingen en voorstellen van mogelijke oplossingen;
 - . toezien op het tijdig uitvoeren van preventief onderhoud en gevraagde herstellingen.
- Behartigen van personeelszaken van de eigen afdeling zodat wordt bijgedragen tot een **motiverende samenwerking**. Dit betekent o.a. het volgende:
 - . bevorderen van de goede werksfeer;
 - . regelen van de **verlofplanning** medewerkers voor korte afwezigheden;
 - . beoordelen, corrigeren en motiveren van medewerkers in hun persoonlijk functioneren.
- Toezien op het ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en **milieuregels**.

Bezwarenden omstandigheden:

- N.V.T.
- Inspannende houding bij het uitvoeren van inspecties en instellingen op moeilijk bereikbare plaatsen.
- Hinder van lawaai en baklucht.
- Kans op letsel bij het werken in nabijheid van draaiende onderdelen, kans op snij en brandwonden, kans op vallen op gladde oppervlakten.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Responsable d'équipe Production

Code fonction : 01.09.01

Type de fonction : Transformation

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le chef de la production dont relèvent plusieurs responsables d'équipe de production et responsables d'équipe de conditionnement.</p> <p>Subordonnés: 10 collaborateurs, dont plusieurs opérateurs et collaborateurs de production de support.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> • Coordonner, contrôler et participer aux activités quotidiennes de façon à ce que les produits finis soient conditionnés conformément à la planification du jour reçue et aux exigences de qualité et de rendement prescrites.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuer les tâches et assurer l'encadrement technique des collaborateurs. • Veiller à la qualité et à l'efficacité de l'exécution des tâches. • Veiller à la qualité et à l'efficacité du déroulement du processus. • Participer au maintien opérationnel du parc de machines. • Gérer les problèmes de personnel de son propre département.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> • Diriger et instruire les collaborateurs. Transférer connaissances et compréhension. • Participer aux réunions de production avec la hiérarchie. Discuter de la planification et soumettre des propositions. Informer et se concerter avec les collaborateurs techniques et la hiérarchie. Informer les collaborateurs des décisions de la direction de l'entreprise.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser de l'outillage à main pour le réglage des machines et se servir de tableaux de commande. • Suivre attentivement la planification et veiller attentivement aux défauts de qualité soudains. • Distinguer les différences de saveur et de couleur des produits finis.

Tâches principales

- Distribuer les tâches et assurer l'encadrement technique des collaborateurs de façon à ce que toutes les activités à exécuter soient exécutées en temps voulu et conformément à la qualité prescrite. Cela comprend notamment :
 - effectuer la distribution des tâches sur la base de la planification reçue ;
 - confier aux collaborateurs des missions relatives aux tâches à exécuter ;
 - répondre aux questions techniques des collaborateurs ;
 - assurer la formation et la formation continue des nouveaux collaborateurs.
- Veiller à la qualité et à l'efficacité de l'exécution des tâches de manière à garantir la qualité et la quantité prescrites de produit fini. Il s'agit notamment de :
 - effectuer des rondes de contrôle et contrôler le déroulement des processus ;
 - contrôler et apporter une assistance technique pour le réglage des machines ;
 - vérifier les temps de production sur la fiche de travail ou dans les fichiers informatiques ;
 - analyser et réparer les petites défaillances techniques signalées par les collaborateurs ;
 - enregistrer les données de production ;
 - contrôler les présences des collaborateurs et le nombre d'heures prestées ;
 - prévoir des tâches de remplacement lors des arrêts de la production ;
 - remplacer des collaborateurs lors de brèves absences.
- Veiller à la qualité et à l'efficacité du déroulement du processus de manière à garantir la production d'un bon produit fini avec un minimum de pertes de matières premières et d'énergie. Il s'agit notamment de :
 - veiller aux changements de produits ;
 - approuver ou refuser l'utilisation des matières premières, de l'huile, des aromatisants ;
 - approuver ou refuser des préparations intermédiaires, à la constatation d'écart par rapport à la norme ;
 - corriger des recettes ;
 - analyser et surveiller les paramètres de production dans la salle de contrôle centrale ;
 - veiller à la qualité des produits finis, évaluer la saveur, la couleur et le format ;
 - bloquer les produits finis non conformes, e concert avec le chef de la production.
- Participer au maintien opérationnel du parc de machines de façon à ce que toutes les machines puissent être utilisées dans des conditions optimales. Cela implique entre autres :
 - signaler les problèmes techniques à la direction de l'entreprise ;
 - analyser les pannes et proposer des solutions éventuelles ;
 - veiller à l'exécution en temps voulu de l'entretien préventif et des réparations demandées.
- Gérer les problèmes de personnel de son propre département dans un esprit de contribution à une collaboration motivante. Cela signifie notamment :
 - favoriser une bonne atmosphère de travail ;
 - régler la planification des congés des collaborateurs pour les absences de courte durée ;
 - évaluer, corriger et motiver les collaborateurs dans leur épanouissement personnel.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients :

- Positions inconfortables lors de l'exécution des inspections et des réglages à des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due bruit et à l'air puisé de cuisson.
- Risque de blessures lors du travail à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de coupures et de brûlures, risque de blessures en dérapant sur le sol glissant.

PC 118 - Aardappelverwerking

ORBA • FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie : Ploegverantwoordelijke conditioning
Functiecode : 01.09.02
Functiereeks : Leidinggevende functies

Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Productiemanager met diverse ploegverantwoordelijke productie en ploegverantwoordelijke conditioning</p> <p>Onder : 10medewerkers waaronder operator inpak, palletiseerders en manuele inpakkers</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Coördineren en controleren van en bijdragen tot de dagelijkse werkzaamheden zodat afgewerkte producten verpakt worden volgens de ontvangen planning binnen de gestelde kwaliteit en rendementseisen
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Verdelen van opdrachten en begeleiden van medewerkers in technische zin. Toezien op de kwalitatieve en efficiënte uitvoering. Zorgen voor een vlotte aanvoer van producten en verpakkingsmateriaal. Mede toezien op het in goede operationele staat houden van het machinepark. Behartigen van personeelszaken van de eigen afdeling.
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Leiden en instrueren van medewerkers. Overdragen van kennis en inzicht. Deelnemen aan productievergaderingen met leidinggevenden. Bespreken van planning en doen van voorstellen. Informeren en overleggen met technische medewerkers en leidinggevende. Informeren van medewerkers omtrent beslissingen bedrijfsleiding.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik van handgereedschappen bij afstellen van machines en bedienen van controlepanelen. Aandachtig opvolgen van planning en aandachtig zijn voor plotse kwaliteitsfouten..

■ Verantwoordelijkheden

• Kerntaken

- Verdelen van opdrachten en begeleiden van medewerkers in technische zin zodat de alle uit te voeren activiteiten tijdig en op een kwalitatieve wijze uitgevoerd worden. Hiertoe o.m.:
 - uitwerken werkverdeling op basis van de ontvangen planning;
 - geven van opdrachten **omtrent** uit te voeren taken aan medewerkers;
 - antwoorden op technische vragen van medewerkers;
 - opleiden en bijscholen van nieuwe medewerkers.
- Toezien op de kwalitatieve en **efficiënte** uitvoering zodat een kwalitatief eindproduct in het gevraagde volume kan verzekerd worden. Dit houdt o.a. in:
 - **lopen** van controlerondes en controleren van de vooruitgang;
 - controleren en technische assistentie **verlenen** bij instellen van machines;
 - nakijken productietijden op werkfiche of **computerbestanden**;
 - analyseren en verhelpen van kleine technische problemen gerapporteerd door medewerkers;
 - verifiëren steekproefsgewijs van verpakkingsresultaat;
 - registreren van productiegegevens;
 - controleren van aanwezigheid medewerkers en gepresteerde uren;
 - voorzien in alternatieve taken bij productiestilstanden;
 - vervangen van medewerkers bij kortstondige afwezigheden.
- Zorgen voor een vlotte aanvoer van producten en verpakkingsmateriaal zodat een vlotte productievoortgang zonder stilstanden kan gerealiseerd zijn. Hiertoe o.m.:
 - toezien op productiewissels.
 - bespreken van aanvoer producten met ploegverantwoordelijke productie.
 - zorgen voor een continue bevoorrading van verpakkingsmateriaal door afroepen orders in magazijn.
 - zorgen voor een vlotte afvoer van gestapelde paletten naar magazijn of expedietie.
- Mede toezien op het in goede operationele staat houden van het machinepark zodat optimaal gebruik kan worden **gemaakt** van alle machines. E.e.a. houdt in:
 - signaleren van technische problemen aan bedrijfsleiding;
 - analyseren van storingen en voorstellen van **mogelijke** oplossingen;
 - toezien op het tijdig uitvoeren van preventief onderhoud en gevraagde herstellingen.
- Behartigen van personeelszaken van de eigen afdeling zodat wordt bijgedragen tot een **motiverende samenwerking**. Dit betekent o.a. het volgende:
 - bevorderen van de goede werksfeer;
 - regelen van de **verlofplanning** medewerkers voor korte afwezigheden;
 - beoordelen, **corrigeren** en motiveren van medewerkers in hun **persoonlijk** functioneren.
- Toezien op het ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en **milieuregels**.

Bezwarenden omstandigheden:

- N.V.T.
- Inspannende houding bij het uitvoeren van inspecties en instellingen op moeilijk bereikbare plaatsen.
- **Hinder van lawaai.**
- Kans op letsel bij het werken in nabijheid van draaiende onderdelen, kans op snij en brandwonden.

CP 118 Transformation de pommes de terre

ORBA - DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Responsable d'équipe Conditionnement

Code fonction : 01.09.02

Type de fonction : Conditionnement

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Chef de la production dont relèvent plusieurs responsables d'équipe de production et responsables d'équipe de conditionnement.</p> <p>Subordonnés: 10 collaborateurs, dont plusieurs opérateurs d'emballage, de palettiseurs et d'emballeurs manuels.</p>
But de la fonction	<ul style="list-style-type: none"> • Coordonner, contrôler et participer aux activités quotidiennes de façon à ce que les produits finis soient conditionnés conformément à la planification du jour reçue et aux exigences de qualité et de rendement prescrites.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuer les tâches et assurer l'encadrement technique des collaborateurs. • Veiller à la qualité et à l'efficacité de l'exécution des tâches. • Veiller à un approvisionnement régulier des produits et des matériaux de conditionnement. • Participer au maintien opérationnel du parc de machines. ▪ Gérer les problèmes de personnel de son propre département.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> • Diriger et instruire les collaborateurs. Transférer connaissances et idées. • Participer aux réunions de production avec la hiérarchie. Discuter de la planification et soumettre des propositions. Informer et se concerter avec les collaborateurs techniques et la hiérarchie. Informer les collaborateurs des décisions de la direction de l'entreprise.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser de l'outillage à main pour le réglage des machines et se servir de tableaux de commande. • Suivre attentivement la planification et veiller attentivement aux défauts de qualité soudains.

Tâches principales

- Distribuer les tâches et assurer l'encadrement technique des collaborateurs de façon à ce que toutes les activités à exécuter soient exécutées en temps voulu et conformément à la qualité prescrite. Cela comprend notamment :
 - . effectuer la distribution des tâches sur la base de la planification reçue ;
 - . confier aux collaborateurs des missions relatives aux tâches à exécuter ;
 - . répondre aux questions techniques des collaborateurs ;
 - . assurer la formation et la formation continue des nouveaux collaborateurs.
- Veiller à la qualité et à l'efficacité de l'exécution des tâches de manière à garantir la qualité et la quantité prescrites de produit fini. Il s'agit notamment de :
 - . effectuer des rondes de contrôle et contrôler le déroulement des processus ;
 - . contrôler et apporter une assistance technique pour le réglage des machines ;
 - . vérifier les temps de production sur la fiche de travail ou dans les fichiers informatiques ;
 - . analyser et réparer les petites défaillances techniques signalées par les collaborateurs ;
 - . vérifier par coups de sonde le résultat des opérations de conditionnement ;
 - . enregistrer les données de production ;
 - . contrôler les présences des collaborateurs et le nombre d'heures prestées ;
 - . prévoir des tâches de remplacement lors des arrêts de la production ;
 - . remplacer des collaborateurs lors de brèves absences.
- Veiller à un approvisionnement régulier des produits et des matériaux de conditionnement de manière à garantir un déroulement régulier des processus sans arrêts de la production. Il s'agit notamment de :
 - . veiller aux changements de production ;
 - . discuter de l'approvisionnement de produits avec le responsable d'équipe de production ;
 - . veiller à un approvisionnement continu de matériaux de conditionnement en passant des commandes au magasin ;
 - . assurer le transfert régulier de palettes empilées vers le magasin ou l'expédition.
- Participer au maintien opérationnel du parc de machines de façon à ce que toutes les machines puissent être utilisées dans des conditions optimales. Cela implique entre autres :
 - . signaler les problèmes techniques à la direction de l'entreprise ;
 - . analyser les pannes et proposer des solutions éventuelles ;
 - . veiller à l'exécution en temps voulu de l'entretien préventif et des réparations demandées.
- Gérer les problèmes de personnel de son propre département dans un esprit de contribution à une collaboration motivante. Cela signifie notamment :
 - . favoriser une bonne atmosphère de travail ;
 - . régler la planification des congés des collaborateurs pour les absences de courte durée ;
 - . évaluer, corriger et motiver les collaborateurs dans leur épanouissement personnel.
- Maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients :

- Positions inconfortables lors de l'exécution des inspections et des réglages à des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due au bruit.
- Risque de blessures lors du travail à proximité de pièces de machine en mouvement, risque de coupures et de brûlures.

PC 118 - Aardappelverwerking ORBA - FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie	Ploegverantwoordelijke laden en lossen
Functiecode	01.09.03
Functiereeks	: Leidinggevende functies
Plaats in de organisatie	<p>Directe chef : Productiemanager met diverse ploegverantwoordelijke productie en ploegverantwoordelijke conditionering</p> <p>Onder : 5 heftruckchauffeurs</p>
Doel van de functie	<ul style="list-style-type: none"> Coördineren en controleren van en bijdragen tot de dagelijkse werkzaamheden zodat producten tijdig en op de juiste wijze worden geladen en gelost.
Verantwoordelijkheidsgebieden	<ul style="list-style-type: none"> Vaststellen(dagelijks) van de uit te voeren activiteiten. Verdelen van opdrachten en toezien op de kwalitatieve en efficiënte uitvoering. Beheren palletvoorraad en bewaken onderhoud heftrucks. Behartigen van personeelsaangelegenheden van de eigen afdeling
Sociale interactie	<ul style="list-style-type: none"> Leiden en instrueren van medewerkers. Overdragen van kennis en inzicht. Deelnemen aan productievergaderingen met leidinggevenden. Bespreken van planning en doen van voorstellen. Informeren en overleggen met leidinggevende. Informeren van medewerkers omtrent beslissingen bedrijfsleiding.
Specifieke handelingsvereisten	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van heftruck. Opletten bij omgaan goederen, aandacht zijn voor juiste samenstellingen ladingen.

■ **Verantwoordelijkheden**

01.09.03

. Kerntaken

- Vaststellen (dagelijks) van de uit te voeren activiteiten zodat een efficiënte werkplanning kan worden opgemaakt. Hiertoe o.m.:
 - . afdrukken van **allerlei** gegevens afkomstig van expeditei, productie, verkoop en aankoop;
 - . inwinnen zonodig van aanvullende informatie en signaleren van vastgestelde tekorten of andere problemen;
 - . opmaken eigen werkplanning of controleren van aangeleverde planning.
- Verdelen van opdrachten en toezien op de kwalitatieve en efficiënte uitvoering zodat alle vrachtwagens tijdig en op een vlotte manier geladen of gelost worden . Dit houdt o.a. in:
 - . geven van werkinstructies en aangeven van prioriteiten;
 - . instrueren inzake wijze van aanpak, opleiden en bijscholen van nieuwe medewerkers;
 - . ingrijpen bij onvolkomenheden, oplossen van moeilijkheden;
 - . vervangen van medewerkers bij kortstondige afwezigheden.,
- Beheren van palletvoorraad en bewaken van onderhoud heftrucks zodat de beschikbaarheid hiervan kan verzekerd worden. Hiertoe o.m.:
 - . bijhouden van voorraad , aantal en locatie van paletten;
 - . laten opruimen van rondslingerende paletten;
 - . signaleren van dreigende tekorten en de noodzaak tot bijbestellen aan de afdeling aankoop;
 - . laten herstellen en onderhouden van heftrucks.
- Behartigen van personeelszaken van de eigen afdeling zodat wordt bijgedragen tot een motiverende samenwerking. Dit betekent o.a. het volgende:
 - . bevorderen van de goede werksfeer;
 - . regelen van de verlofplanning medewerkers voor korte afwezigheden;
 - . beoordelen, corrigeren en motiveren van medewerkers in hun persoonlijk functioneren.
- Toezien op het ordelijk en rein houden van de werkomgeving overeenkomstig de geldende veiligheid, kwaliteit en milieuregels.

Bezwarende omstandigheden:

- N.V.T.
- Inspannende houding bij het uitvoeren van inspecties en instellingen op moeilijk bereikbare plaatsen.
- Hinder van tocht en koude.
- Kans op letsel bij rijden met heftruck, door omvallende goederen.

CP 118 - Transformation de pommes de terre

ORBA – DESCRIPTION DE FONCTION

Fonction : Responsable d'équipe Chargement-déchargement

Code fonction : 01.09.03

Type de fonction : Fonctions dirigeantes

Place dans l'organisation	<p>Chef direct : Le chef de la production dont relèvent plusieurs responsables d'équipe production et responsables d'équipe conditionnement.</p> <p>Subordonnés: 5 caristes.</p>
But de ta fonction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coordonner, contrôler et participer aux activités quotidiennes, afin que les produits soient chargés et déchargés correctement et à temps.
Nature des activités/ responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Constater quotidiennement les travaux à exécuter. ▪ Distribuer les travaux et surveiller la qualité et l'efficacité de leur exécution. ▪ Gérer le stock des palettes et veiller à l'entretien des élévateurs. ▪ Gérer les problèmes de personnel de son propre département.
Interaction sociale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diriger et donner des instructions aux collaborateurs. Transférer connaissances et compréhension. ▪ Participer aux réunions de production avec la hiérarchie. Discuter de la planification et soumettre des propositions. Informer et se concerter avec le chef. Informer les collaborateurs des décisions de la direction de l'entreprise.
Aptitudes spécifiques/ exigences	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se servir d'un élévateur. ▪ Etre attentif lors des transbordements de marchandises et à la composition correcte des chargements.

01.09.03

■ Responsabilités

• Tâches principales

- Constater quotidiennement les travaux à exécuter de façon à pouvoir établir un planning de travail efficace. Cela consiste notamment à :
 - . imprimer toutes sortes de données issues de l'expédition, de la production, de la vente et des achats ;
 - . quérir, si nécessaire, des informations supplémentaires et signaler les manques ou autres problèmes constatés ;
 - . élaborer soi-même un planning de travail ou contrôler le planning fourni.
- Distribuer les travaux et surveiller la qualité et l'efficacité de leur exécution de manière à décharger ou à charger tous les camions rapidement et à temps. Il s'agit notamment de :
 - . donner des directives de travail et indiquer les priorités ;
 - . fournir des instructions quant à la manière de s'y prendre ; former et perfectionner les nouveaux collaborateurs ;
 - . intervenir en cas d'imperfections, résoudre des difficultés ;
 - . remplacer des collaborateurs lors de leurs brèves absences.
- Gérer le stock des palettes et veiller à l'entretien des élévateurs de manière à garantir leur disponibilité. Il s'agit notamment de :
 - . tenir à jour le stock des palettes en nombre et en localisation ;
 - . faire dégager les palettes qui traînent ;
 - . signaler au département achats, les manques imminents et la nécessité de réapprovisionnement ;
 - . faire réparer et faire entretenir les élévateurs.
- Gérer les problèmes de personnel de son propre département afin de contribuer à créer une collaboration motivante. Cela consiste notamment à :
 - . favoriser une bonne atmosphère de travail ;
 - . régler la planification des congés des collaborateurs pour les absences de courte durée ;
 - . évaluer, corriger et motiver les collaborateurs dans leur épanouissement personnel.
- Faire maintenir l'ordre et la propreté de l'environnement de travail, conformément aux directives applicables en matière de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement.

Inconvénients :

- Positions inconfortables lors de l'exécution d'inspections et de réglages à des endroits difficilement accessibles.
- Gêne due aux courants d'air et au froid.
- Risque de lésion lors de la conduite d'engins élévateurs, causés par le renversement de marchandises.