

Interview de Céline Lecourtois

Responsable des expéditions au service nutrition-santé.

Céline LECOURTOIS a 32 ans et travaille chez Gel Manche depuis trois ans. Préparer les commandes, gérer les stocks... elle et son équipe se donnent à fond pour que les clients soient livrés dans les temps !



N.V. : Céline Lecourtois, quel est votre métier chez Gel Manche ?

J'ai un travail de terrain : je suis « responsable expéditions » au service nutrition-santé. Autrement dit je suis en charge des expéditions des produits destinés aux centres hospitaliers : mixés, produits hachés...

J'encadre trois opérateurs de commandes.

N.V. : En quoi consiste votre travail ?

Au quotidien j'ai trois grandes missions :

- 1) En priorité, assurer les commandes du jour : faire en sorte que toutes les commandes arrivent à l'heure pour les transporteurs. Les opérateurs suivent le bon de commande des clients (hôpitaux) : emballage des produits en cartons, rangement des cartons sur palettes, expédition et transport des palettes en camions.
- 2) Une fois les commandes terminées, gérer les stocks de produits finis. Je compte tous les produits et transmets le résultat à la personne qui construit le planning. Je range les produits de la zone d'emballage à la zone de stockage, grâce à la règle du FIFO (First In First Out : premier entré = premier sorti !).
- 3) En permanence, superviser le service. Je jette un œil sur tout ce qui se passe : l'absence d'erreur dans la préparation des commandes, le montage correct des palettes, etc.

N.V. : Pouvez-vous nous parler de votre parcours professionnel ?

J'ai un Bac STT (Sciences et Techniques Tertiaires) option commercial complété d'une année de BTS Action Commerciale.

Après des missions intérimaires et des CDD j'ai eu l'opportunité d'intégrer Gel Manche en CDI il y a 3 ans.

J'ai commencé comme opératrice à l'emballage et à la préparation des commandes puis de fil en aiguille je suis devenue responsable expéditions. Je pense que c'est ma motivation qui m'a permis d'évoluer aussi rapidement.

N.V. : Quelles sont vos conditions de travail ?

Des températures froides, car les produits sont conservés en frigo : j'ai un blouson et des gants spéciaux.

Des vêtements d'hygiène, une obligation quand on travaille au contact de produits alimentaires : je porte blouse, charlotte, pantalon et chaussures.

Des horaires de journée : 8h-15h40. Ils me conviennent car je peux profiter de ma vie de famille.

N.V. : Pouvez-vous citer les bons côtés, et les moins bons côtés, de votre métier ?

J'adore mon métier ! Je ne vois pas vraiment d'aspect négatif... la température pourrait en être un, mais je n'ai jamais froid car je bouge beaucoup !

J'aime le management (encadrement), le travail d'équipe et l'organisation (gestion des stocks).

N.V. : Quelles satisfactions vous apporte votre métier ?

Contribuer à l'alimentation des personnes hospitalisées est très valorisant.

N.V. : Quelles sont les qualités requises pour faire ce métier ?

Etre organisé et méthodique pour que les stocks soient en ordre. Aimer le relationnel et être à l'écoute (esprit d'équipe).

N.V. : Quel parcours vous semble le plus adapté ?

Mon parcours est un peu atypique mais il me paraît important d'avoir eu une petite expérience dans le secteur agroalimentaire pour avoir des notions d'hygiène.

N.V. : En conclusion, quels conseils donneriez-vous aux jeunes intéressés par ce métier ?

Si vous aimez travailler au contact des produits alimentaires et si vous êtes motivés, foncez !