



## **Commission paritaire de l'industrie alimentaire**

### **1180016 Conserveries, saurisséries, préserveries et entreprises de surgélation du poisson**

**A.R. valable à partir du 29.5.1962. (M.B. du 29.5.1962). (27371/CO/11816)**

Classification

S/C.P. DE L'INDUSTRIE DU POISSON - Séance du 5.9.1961.

9.5.1962 - A.R. rendant obligatoire la décision du 21.12.1961 de la C.P.N. de l'Industrie Alimentaire concernant la classification des travailleurs de l'industrie du poisson.

Art 1. - La présente convention est applicable aux employeurs et aux ouvriers et ouvrières des conserveries, saurisséries, préserveries et des entreprises surgelant du poisson.

Art. 2. - La classification des travailleurs est établie comme suit :

Catégorie 1.

Tous travaux, autres que ceux visés dans les catégories suivantes, notamment :

Saler le poisson.

Nettoyer et trier les poissons et légumes.

Etêter, embrocher, décortiquer, emboîter, peser.

Mettre en boîtes et bocaux : saucer, garnir, placer les couvercles, etc..

Fileter le poisson pélagique frais (mécaniquement).

Aider le préparateur de sauces.

Alimenter et vider les cutters, bassines à vapeur et cuiseurs.

Classification des fonctions



Alimenter la presse automatique de fer blanc, la cisaille automatique, les machines à étêter, à désarêter, à huiler, à étiqueter, à coller, à sertir, etc..

Etiqueter à la main.

Alimenter le four à caoutchouc, la caoutchouteuse et/ou l'ourleuse.

Nettoyer les boîtes, bocaux, locaux, matériel, etc.

Enlever les arêtes, enrôler manuellement les harengs pour rollmops.

Fermer et emballer les bocaux.

Alimenter les machines traitant le poisson pélagique.

Evider les kippers ou enlever la peau des filets de harengs fumés ou salés.

Couper les poissons pélagiques, frais, fumés ou salés, en kippers ou en filets.

Embroscher et ranger le poisson sur les broches, placer les broches sur un chariot ou sur des étagères, les conduire jusque dans la cheminée.

Toutes manipulations et transports dans la fabrique et dans les magasins.

## Catégorie 2.

Filetage du poisson à la main (après une formation de 3 mois dans la fabrique).

Alimenter des sertisseuses automatiques.

Pressage non-automatique de fonds et couvercles.

Alimenter les machines à souder.

Contrôle des boîtes.

Cisaillage des bandes de fer-blanc (non automatique).

Préparation des bains de vinaigre et de sauces.

Contrôle des produits finis et préparation des commandes.

## Catégorie 3.



Salage du poisson "A la pelle".

Chargement et déchargement.

Préparation des bains de saumure.

Convoyeur de camion sans responsabilité pécuniaire.

Lavage, saumurage du poisson.

Manutention dans les sections "autoclaves", magasins, ferblanterie et autres.

Alimentation de sertisseuses semi-automatiques.

Aide-fumeur.

Manœuvre opérant en salle froide (salle de stockage).

Filetage mécanique du poisson, autre que pélagique.

Catégorie 4.

Lift-truck.

Conduite des machines en général.

Cisailage non-automatique de corps de boîtes.

Réparation de boîtes à conserves.

Fumeur (1ère année).

Catégorie 5.

Convoyeur, responsable des encaissements.

Conducteur ordinaire de camion automobile.

Autoclaviste.

Régleur-sertisseur.

Conducteur et régleur de la ligne à décollage.

Chauffeur de chaudière.



Fumeur (2e et 3e année).

Fileteur principal pour le filetage à la main de poisson.

Catégorie 6.

Conducteur de camion automobile responsable d'encaissement et/ou capable d'effectuer des petites réparations.

Régleur de machines.

Mécanicien, travail d'ajustage ou au banc, et autres hommes de métier.

Autoclaviste travaillant sur autoclaves continus et automatiques.

Préparateur responsable des bains de vinaigre, des infusions et des sauces.

Fumeur (4e année).

Art. 3. La présente convention entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.