



Boucher industriel

Je ferai quoi ?

Le travail de boucher industriel comporte des tâches diversifiées. Il prépare les viandes (porc, bœuf, veau et autres) et la volaille en vue de leur transformation ultérieure ou de leur emballage destiné au commerce de détail ou institutionnel. Il découpe des carcasses, désosse des morceaux de viande, enlève les excès de gras et les autres parties endommagées à l'aide d'outils mis à sa disposition tels que des couteaux ou des scies. Il fait fonctionner des équipements servant à la fabrication de produits transformés tels que saucisses, jambons, produits barattés (viandes pour les brochettes ou les souvlakis), produits panés (croquettes, burgers de poulet, etc.), de l'emballage en barquette des produits crus et des produits finis.

Boulangier pâtissier

Je ferai quoi ?

Le métier de pâtissier englobe les champs de la viennoiserie (brioches, croissants, etc.), des gâteaux, des biscuits et des pâtes spécialisées (pâte à tarte, pizza, quiches, etc.), et celui de boulangier porte sur la confection du pain (pâte fermentée). Ces métiers requièrent la connaissance des matières premières utilisées (types de farine, sucre, arômes, substances laitières, etc.) et celle des différentes techniques de cuisson, de réfrigération et de congélation. L'intégration des normes de qualité et d'hygiène rigoureuse est indispensable, et la connaissance des allergènes est essentielle.

J'étudierai quoi ?

- DEP en boulangerie
- DEP en pâtisserie
- DEP en pâtisserie (nouvelle version)
- DEP en cuisine d'établissement
- AFP en aide-boulangier, aide-boulangère
- AFP en aide-pâtissier, aide-pâtissière

J'étudierai quoi ?

- Certificat de qualification professionnelle en boucherie industrielle abattage-découpe (PAMT)
- DEP en boucherie
- DEP en cuisine d'établissement (charcuterie et produits du terroir)
- AFP en aide-boucher, aide-bouchère d'abattoir

J'occuperai quel poste ?

- Désosseur
- Manœuvre à l'abattage
- Manœuvre à la découpe
- Opérateur
- Préposé à la cuisson
- Préposé à l'emballage
- Préposé au hachoir



J'occuperai quel poste ?

- Aide-boulangier
- Aide-pâtissier
- Boulangier
- Décorateur de gâteaux
- Manœuvre spécialisé dans une boulangerie semi-industrielle ou industrielle
- Manœuvre spécialisé dans une usine de fabrication de pâtisserie et de gâteaux ou de mets préparés
- Pâtissier
- Opérateur d'équipements (four, pétrin, etc.)
- Superviseur de production



Opérateur de production

Je ferai quoi ?

L'opérateur est un acteur essentiel pour le bon fonctionnement d'un équipement plus ou moins automatisé intégré ou non dans une chaîne de production. Il s'assure en permanence du bon état de marche des équipements qui effectuent différentes tâches reliées à la transformation et à la manutention des produits alimentaires. Il est vigilant sur la qualité des produits qu'il fabrique avec sa machine, car il comprend et interprète ce qui se passe sur sa machine pour ajuster ses actions. Il effectue les contrôles dans le respect des normes d'hygiène et de qualité de la production. En cas de problème sur les postes de travail, il procède au premier diagnostic pour intervenir ou demander assistance aux personnes compétentes.

Spécialiste en réfrigération

Je ferai quoi ?

Le frigoriste de l'industrie alimentaire assure la base du bon fonctionnement de la chaîne de froid. Il vérifie, entretient et répare les systèmes de réfrigération, de surgélation, de climatisation, de chambres froides, etc. Il connaît les consignes d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement propres à l'intervention afin de garantir la conformité des installations et d'éviter toutes les fuites de gaz ou de liquide réfrigérant.

J'étudierai quoi ?

- DEP en opération d'équipements de production
- DEP en électromécanique de systèmes automatisés
- AFP Opérateur, opératrice d'équipement de contrôle en pâtisserie
- AFP Conducteur, conductrice de machines à ensacher et à emballer
- AFP Conducteur, conductrice de machines à ensacher et à encapsuler
- AFP Manœuvre dans la lyophilisation des aliments

J'occuperai quel poste ?

- Responsable de la chaîne d'emballage
- Responsable de la chaîne de production
- Opérateur de production



J'étudierai quoi ?

- DEP en réfrigération
- DEP en mécanique de machines fixes
- DEC en technologie de la mécanique du bâtiment

J'occuperai quel poste ?

- Frigoriste
- Mécanicien des systèmes frigorifiques
- Mécanicien en réfrigération (apprenti ou compagnon)

Qui fait quoi ?

Credit : PPM Photos, Martin Tremblay

Spécialiste de l'entretien et de la maintenance

Je ferai quoi ?

L'activité du spécialiste de l'entretien et de la maintenance est centrée sur la réparation des pannes ou des dysfonctionnements survenant de manière imprévue aux équipements de production. Il participe à la mise en service et aux réglages des équipements nouveaux ou modifiés. Il procède au développement, à l'implantation et au suivi d'un programme d'entretien préventif. Il modifie les équipements pour les adapter aux chaînes de production existantes. Avec ce métier polyvalent, il travaille avec des équipements de tout type de technologie : mécanique, électrique, électronique, informatique, hydraulique et pneumatique. Ce spécialiste connaît les

normes de qualité et de sécurité de manière à appliquer les consignes d'hygiène, de traçabilité et d'environnement en vigueur dans l'entreprise.

J'étudierai quoi ?

- DEP en électromécanique de systèmes automatisés
- DEP en mécanique de machines fixes
- DEP en mécanique industrielle de construction et d'entretien
- DEP en électricité d'entretien

J'occuperai quel poste ?

- Chef d'équipe de la maintenance
- Électricien
- Mécanicien
- Préposé à la maintenance
- Responsable de la maintenance



Professionnel

Série Alimentairement parlant... Qui fait quoi ?

Une seule formation peut t'amener à travailler dans une multitude de secteurs d'activité. C'est ce que le domaine de la transformation alimentaire t'offre. Produits laitiers, viandes et volaille, jus et boissons, fruits et légumes, boulangerie et pâtisserie, autant de secteurs offrant plus de 60 000 emplois dans plus de 1 400 entreprises au Québec tout en donnant un effet de stabilisateur à l'économie.

Tu veux un travail stimulant ?
Le secteur de la transformation alimentaire en a certainement un pour toi.

Viens les découvrir...

Alimentairement parlant... Qui fait quoi ?

Documents de référence

RESSOURCES HUMAINES ET DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES CANADA, Classification nationale des professions, 2002.
Site Web du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du réseau télématique de la formation professionnelle et technique du Québec : www.inforoutefpt.org
Site Web : www.jetudie.com/formations_metiers/industrie/frigoriste.htm

AFP : Attestation de formation professionnelle
DEP : Diplôme d'études professionnelles
DEC : Diplôme d'études collégiales
PAMT : Programme d'apprentissage en milieu de travail

Pour plus d'information, veuillez contacter :



Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

1480, boul. Louis-xiv, bureau 103
C. P. 59040, COP Bourg-Royal
Québec (Québec) G2L 2W6
Tél. : 418 623-5335
Téléc. : 418 623-1343
Courriel : info@csmota.qc.ca
Site Web : www.csmota.qc.ca

Cette publication est rendue possible grâce à la contribution financière



Le genre masculin est utilisé au sens neutre et représente autant les femmes que les hommes.