



Technicien en transformation des aliments et des boissons

Je ferai quoi ?

Le technicien en transformation des aliments participe à la mise au point et à l'amélioration des produits alimentaires. Il veille à l'application des procédures établies dans l'entreprise et assure le suivi de la traçabilité des produits. Il peut actionner les équipements utilisés dans la transformation, l'emballage et le classement des aliments et des boissons. Il s'assure de la conformité des produits et gère les non-conformités. Il a une vision globale de la production en relation avec l'ensemble des départements pour les sensibiliser à l'assurance qualité.

J'étudierai quoi ?

DEC en technologie de la transformation des aliments (spécifique)
DEC en techniques de diététique (HACCP et analyses)
DEC en techniques de chimie analytique (analyses de laboratoire)
DEC en techniques de chimie-biologie (analyses de laboratoire)
DEC en techniques de laboratoire (biotechnologies)
AEC en contrôle de la qualité (complément)

J'occuperai quel poste ?

Technicien en contrôle de la qualité
Technicien en recherche et développement
Technicien de laboratoire
Inspecteur à l'hygiène et à la salubrité des aliments pour les agences gouvernementales
Superviseur de production
Représentant technique et commercial
Coordonnateur HACCP

Je ferai quoi ?

L'électromécanicien effectue l'installation et l'entretien des équipements de production automatisée dans les aires de production des usines de fabrication des aliments. Il modifie des équipements pour les adapter aux chaînes de production existantes et augmenter leur productivité. Les équipements présentent des composantes électroniques complexes qui demandent à l'électromécanicien de faire des travaux en programmation d'automates. Il vérifie le fonctionnement des équipements, effectue des essais, détermine la cause des pannes, vérifie l'usure des pièces et répare ou remplace les pièces défectueuses tout en respectant les normes de bonnes pratiques industrielles. Il développe ou maintient à jour un programme d'entretien préventif de l'ensemble des installations de l'usine.

J'étudierai quoi ?

DEP en électromécanique
DEC en technologie d'électronique industrielle

DEC en technologie de maintenance industrielle

AEC en électromécanique

AEC en robotisation et automatisation industrielle

AEC en technique d'entretien d'équipements industriels

AEC en électricité et électronique de maintenance

AEC en électronique industrielle

J'occuperai quel poste ?

Électromécanicien d'un secteur de production
Opérateur de production d'un système automatisé
Préposé à la maintenance des équipements
Responsable du programme d'entretien préventif
Directeur ou responsable de la maintenance



Fromager

Je ferai quoi ?

Le fromager maîtrise les étapes du processus de fabrication fromagère. Il effectue le remplissage de grandes cuves avec du lait, ajoute la présure et les ferments pour le faire cailler. Il effectue le moulage, le pressage plus ou moins fortement avec divers équipements automatisés pour que le caillé prenne la forme solide du futur fromage. L'automatisation facilite les transferts de produits et supprime les convoyeurs lourds, mais elle n'a pas remplacé la connaissance parfaite des composantes du lait et le rôle de la présure et des ferments lactiques dans la production du fromage. Il s'assure de l'adaptation des conditions de l'environnement aux flores d'affinage. Il possède des

Je ferai quoi ?

Le responsable en assainissement dans les usines de fabrication des aliments exécute les tâches de supervision et de coordination, et le contrôle des activités du personnel de la sanitation qui effectue les opérations de rinçage, de lavage et d'assainissement des équipements, des surfaces de travail, des murs et des planchers de l'usine. Il définit et met en place les procédures de lavage. Il s'assure que l'ensemble des équipements et des départements est conforme aux normes de salubrité avant le début des opérations.

notions de microbiologie et de chimie qui lui permettent de caractériser les défauts du fromage et de résoudre des problèmes de fabrication.

J'étudierai quoi ?

DEC en technologie de la transformation des aliments et une AEC en fabrication de produits laitiers

J'occuperai quel poste ?

Aide-fromager
Fromager
Maître fromager
Opérateur de système automatisé
Préposé à l'affinage
Chef d'équipe à la surveillance des cuves de fabrication

J'étudierai quoi ?

DEC en technologie de la transformation des aliments
DEC en techniques de production manufacturière
DEC en assainissement et sécurité industriels
DEC en assainissement de l'eau
AEC en supervision

J'occuperai quel poste ?

Superviseur du nettoyage
Superviseur du lavage et de l'assainissement
Coordonnateur au programme de lavage et d'assainissement

Qui fait quoi ?

Technicien en ingénierie

Je ferai quoi ?

Le technicien en ingénierie effectue la vérification des plans et des schémas de production. Il développe différentes techniques d'organisation et de gestion de la production dans une optique d'amélioration de la productivité, de l'efficacité et de l'efficience de l'entreprise de transformation alimentaire. Il évalue les modifications techniques à effectuer sur les équipements pour rehausser leur rendement.

J'étudierai quoi ?

DEC en technologie du génie industriel
DEC en techniques de production manufacturière
DEC en techniques de génie chimique
DEC en techniques de génie mécanique

J'occuperai quel poste ?

Spécialiste technique
Technologue en ingénierie
Technicien des procédés
Superviseur de production
Responsable de la maintenance

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 télé-matique de la formation professionnelle et technique du Québec :
www.inforoutefpt.org

Site Web : www.centre-fromager.com/progform.html

Site Web :
www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.campagnemetiers_a4891.html

DEP : Diplôme d'études professionnelles

AEC : Attestation d'études collégiales

DEC : Diplôme d'études collégiales



Technique

Série Alimentairement parlant... Qui fait quoi ?

Pour plus d'information, veuillez contacter :



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

Cette publication est rendue possible grâce
à la contribution financière de

Emploi
Québec

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

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...