

Credit : PPM Photos, Martin Tremblay

Ingénieur alimentaire

Je ferai quoi ?

L'ingénieur oeuvrant dans le domaine de la transformation alimentaire connaît les procédés de fabrication des aliments. Il conçoit et valide des plans d'infrastructures et d'installation d'équipements, des systèmes de production automatisée pour optimiser et améliorer les procédés de fabrication et respecter les normes de qualité des matières premières et des produits finis. Il vérifie les normes de production et imagine des solutions originales et adaptées pour améliorer la performance des opérations. Il étudie les procédures afin d'éviter la surproduction, les produits défectueux, les déplacements et les tâches inutiles, et l'inoccupation des équipements lors des changements de production. Il maîtrise les notions pour respecter les exigences environnementales liées au secteur de l'agroalimentaire. Il peut établir un système de contrôle de la qualité. Il travaille en équipe avec les départements de production, de maintenance, de contrôle de la qualité et de recherche et développement.

J'étudierai quoi ?

- Baccalauréat en génie alimentaire (spécifique)
- Baccalauréat en génie de la production automatisée
- Baccalauréat en génie industriel
- Baccalauréat en génie mécanique
- Baccalauréat en génie chimique

J'occuperai quel poste ?

- Ingénieur en procédés
- Ingénieur en mécanique des procédés
- Ingénieur de production ou de la maintenance
- Directeur des opérations
- Directeur d'usine
- Directeur de l'ingénierie ou du département de la maintenance
- Conseiller technique en recherche et développement
- Représentant commercial d'équipements spécialisés destinés aux usines alimentaires



Credit : PPM Photos, Martin Tremblay

Professionnel en transformation et sécurité alimentaires

J'étudierai quoi ?

- Baccalauréat en sciences et technologie des aliments (spécifique)
- Baccalauréat en Food Science
- Baccalauréat en microbiologie¹
- Baccalauréat en chimie¹

Note 1 :

- Pour accéder à cette profession, il faut ajouter à ces programmes :
- un certificat en sciences et qualité des aliments ; ou
- un certificat en technologie alimentaire et nouveaux aliments ; ou
- un microprogramme en alimentation et nutrition ; ou
- un microprogramme en produits alimentaires et nouveaux aliments ; ou
- un microprogramme en qualité et salubrité des aliments.

Je ferai quoi ?

Le professionnel en transformation et sécurité alimentaires connaît les interactions chimiques, biologiques et physiques entre les ingrédients et les procédés de fabrication dans un environnement de production. Il s'assure de la qualité des matières premières et des produits finis à l'aide de divers tests physico-chimiques et d'évaluations sensorielles. Il résout les difficultés rencontrées au cours des opérations en ce qui a trait aux recettes et au procédé. Il développe de nouvelles recettes ou améliore celles déjà existantes pour répondre aux attentes des consommateurs. Il élabore les modèles de gestion de la qualité (comme l'implantation du programme HACCP [Analyse des risques et maîtrise des points critiques]) pour respecter les normes gouvernementales et celles de l'entreprise. Il encadre les tâches des techniciens qui effectuent les tests, les analyses, les contrôles et le développement des produits alimentaires. La détermination et la vérification de la durée de vie des produits, l'élaboration de spécifications de production et de fiches techniques de produits finis font partie du quotidien du spécialiste en transformation alimentaire. Il analyse et évalue la qualité et la constitution des produits similaires des concurrents. Il s'assure que l'étiquetage nutritionnel, les listes d'ingrédients et les nomenclatures sont conformes aux normes gouvernementales. Il travaille en équipe avec le service du marketing, des ventes, de la production, du contrôle de la qualité et de la recherche et du développement. Il peut offrir un soutien technique en tant que représentant pour des entreprises fournissant des ingrédients et des saveurs.

J'occuperai quel poste ?

- Coordonnateur HACCP
- Gestionnaire de la qualité
- Directeur de l'assurance qualité
- Coordonnateur de recherche et développement
- Gestionnaire de procédés
- Superviseur de production
- Directeur de production
- Directeur des opérations
- Conseiller technique et commercial

Gestionnaire de production

Je ferai quoi ?

Le gestionnaire de production planifie, organise, dirige, contrôle et évalue les activités des usines de fabrication de produits alimentaires sous la direction du directeur général. Il élabore des programmes pour s'assurer d'une utilisation efficace de la main-d'œuvre, des matières premières et de l'équipement pour atteindre l'efficacité qui engendrera la meilleure productivité. Il travaille en équipe avec le directeur des ventes pour planifier le calendrier de production. Il coopère avec les ingénieurs et le service de la maintenance pour prévoir et apporter des améliorations aux équipements, aux méthodes de travail et au schéma de production pour en augmenter l'efficacité. Il planifie la formation du personnel pour assurer son intégration au milieu de travail, aux nouvelles attentes pour respecter les normes de qualité (HACCP, par exemple) et aux nouvelles méthodes de production, et s'assure de sa maîtrise du fonctionnement des nouveaux équipements.

J'étudierai quoi ?

- Baccalauréat en sciences et technologie des aliments
- Baccalauréat en génie alimentaire
- Baccalauréat en administration des affaires – Gestion des opérations et production
- Baccalauréat en génie industriel

J'occuperai quel poste ?

- Directeur d'usine
- Directeur de production
- Directeur des opérations



Qui fait quoi ?

Spécialiste des ventes et du marketing alimentaire

Je ferai quoi ?

Le spécialiste des ventes et du marketing alimentaire élabore la stratégie commerciale de l'entreprise. Il est le premier représentant de son entreprise auprès des clients. Il analyse l'information qui a trait aux besoins et aux attentes des consommateurs. Il planifie et dirige l'élaboration du visuel des emballages des produits finis et s'assure de la notoriété de la marque, s'il y a lieu. Il analyse le positionnement des produits de l'entreprise en fonction de leur qualité et du prix vendu par rapport à la concurrence. Il trouve de nouveaux clients, évalue le potentiel du marché et recherche de nouveaux créneaux. Il établit des prix de vente à partir du prix de revient, en étroite

Spécialiste du prix de revient

Je ferai quoi ?

Le spécialiste du prix de revient relève du Service des finances et de la comptabilité. Il effectue les activités d'évaluation des procédés de fabrication alimentaire et de nomenclature des produits pour maintenir et améliorer les coûts, et s'assurer que l'opération est rentable. Il en évalue tous les coûts directs (matières premières, temps d'utilisation des équipements, temps et nombre d'employés pour les produire, les emballages, etc.) et fixes (électricité, amortissement des équipements et de la bâtisse, coût de l'entreposage et de l'expédition, etc.) pour la fabrication des nouveaux produits ou l'amélioration de ceux déjà existants. Il rédige des analyses mensuelles des ventes et des coûts de production, et en analyse les variances. Il implante des contrôles d'inventaire et s'assure de leur suivi. Il prend part aux activités de la routine comptable de fin de mois et de fin d'exercice.

Documents de référence

RESSOURCES HUMAINES ET DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES CANADA, Classification nationale des professions, 2002.

collaboration avec le service de recherche et développement, des finances et de la production. Il planifie les activités de publicité, de promotion et de distribution pour tous les produits de l'entreprise. Il consulte les ventes et établit les cibles stratégiques à atteindre en évaluant le potentiel du marché et en établissant un plan d'action.

J'étudierai quoi ?

Baccalauréat en administration des affaires (Marketing)
 Baccalauréat en consommation
 Baccalauréat en agroéconomie
 Certificat en merchandising alimentaire
 Certificat en gestion du marketing
 Certificat pour le Programme de perfectionnement en gestion agroalimentaire pour cadre de premier niveau
 Certificat en vente et marketing
 Majeure en économie agricole
 Majeure en International Business
 Maîtrise (gestion agroalimentaire) avec projet d'intervention M.B.A.

J'occuperai quel poste ?

Conseiller technique et commercial Directeur des ventes
 Spécialiste du marketing Directeur du marketing

J'étudierai quoi ?

Baccalauréat en administration des affaires – Finances
 Baccalauréat en administration des affaires – Gestion des opérations et production
 Baccalauréat en administration des affaires – Comptabilité

J'occuperai quel poste ?

Analyste du prix de revient
 Comptable
 Directeur de production
 Directeur des opérations
 Directeur d'usine
 Directeur général



Credit : Samantha Merin



Universitaire

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...

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 de



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