

Technicien, technicienne en procédés de fabrication alimentaire

Code CNP-R : 2211-005

Modifié le : 2020-07-13

Titre(s) synonyme(s)

Technologue en procédés de fabrication alimentaire

Technicien, technicienne en transformation des aliments

Personne qui effectue des tâches techniques liées à la fabrication des produits alimentaires telles que le contrôle des matières premières, des étapes de production et des paramètres de conservation en vue d'assurer la qualité des produits et le respect des normes établies.

Tâches

- Prend connaissance des analyses de laboratoire pour s'assurer de la qualité des matières premières et des produits finis.
- Effectue le contrôle technique des divers procédés de fabrication des produits alimentaires.
- Voit à l'organisation de la production industrielle des aliments.
- Supervise le personnel qui travaille sous ses ordres.
- Fait fonctionner des systèmes informatisés de production.
- Assure l'hygiène et la salubrité des procédés et des lieux et applique un programme de santé et de sécurité au travail.
- Développe des relations clients-fournisseurs.
- S'intègre à l'équipe de recherche et développement sur la fabrication de nouveaux produits, la modification de produits existants ou l'amélioration des procédés.
- Collabore à l'implantation de nouvelles technologies et à la formation du personnel.
- Participe à l'implantation du programme d'assurance qualité (analyse des risques HACCP, spécifications, etc.) et de tests d'évaluation sensorielle pour valider les qualités organoleptiques des aliments.
- Fait de la représentation auprès d'utilisateurs d'équipements d'usine alimentaire.

Fonctions liées aux données, personnes et choses

Données	Personnes	Choses
Rassembler des données (3)	Servir - Aider (7)	Travailler avec précision (1)

Conditions de travail

Salaire

	Minimum moyen	Maximum moyen	En date de
Annuel	27000 \$ - 31999 \$	73000 \$ - 82999 \$	2019

Commentaires

Le salaire peut varier selon le type d'entreprise.

Organisation du travail

Travail à horaire fixe

Travail de jour surtout

Précisions

- Dans certains secteurs comme celui de la transformation des produits aquatiques, l'horaire peut être très variable en raison de l'approvisionnement en matière première qui est souvent difficile à contrôler.
- Travail possible les fins de semaine ou par quarts (jour, soir, nuit) dans certaines entreprises.

Environnement social

Travail en équipe.

Environnement physique

Conditions ambiantes :

Endroit où la température est contrôlée

Endroit où il y a des odeurs

Risques pouvant être présents dans le milieu de travail :

Risques liés aux substances chimiques dangereuses

Risques pouvant être présents dans le milieu de travail :

Risques liés aux agents biologiques

Risques pouvant être présents dans le milieu de travail :

Risques liés à l'équipement, à la machinerie et aux outils

Risques pouvant être présents dans le milieu de travail :

Risques liés aux particules en suspension ou à la chute d'objets

Lieu de travail :

Travail à l'intérieur

Précisions

Peut avoir à travailler dans un environnement humide, chaud ou froid et bruyant.

Formation / qualification

Voies de formation - Dans le réseau scolaire

Ordre d'ens.	Programme	Langue	Code
Collégial	Techniques de diététique (DEC)	Français	120.A0
Collégial	Technologie des procédés et de la qualité des aliments (DEC)	Français	154.A0

Précisions sur les voies de formation

Il est à noter que certains établissements d'enseignement collégial offrent des attestations d'études collégiales dans ce domaine, notamment en salubrité et pratiques en industrie alimentaire.

Employeurs

Catégories d'employeurs

- Conserveries
- Distilleries
- Établissements de fabrication de crème glacée et de desserts congelés
- Fabricants d'aliments congelés
- Fabricants de beurre, de fromage et de produits laitiers
- Fabricants de sucre et de confiseries
- Fabrication de machines pour le commerce et les industries de services
- Gouvernement fédéral
- Gouvernement provincial
- Industrie de la transformation de produits marins
- Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande
- Industrie des aliments et des boissons
- Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie

- Industrie du lait de consommation
- Laiteries
- Services de laboratoire d'essai et d'analyse
- Usines d'embouteillage

Perspectives d'emploi

Perspectives professionnelles d'Emploi-Québec (2019-2023)

Diagnostic pour l'ensemble du Québec :

Bonnes

Perspectives d'emploi d'Emploi-Avenir Québec de Service Canada (2019-2021)

Indicateur pour l'ensemble du Québec :

Acceptables

Considérations importantes

MISE EN GARDE :

Les perspectives sont des prévisions basées sur l'analyse des tendances que l'on peut observer sur le marché du travail. Ces prévisions doivent être considérées comme des tendances. Pour cette raison, nous vous invitons à les utiliser avec prudence et jugement et à les mettre en relation avec d'autres informations provenant de sources crédibles.

Les prévisions proviennent d'Emploi-Québec et de Service Canada. Ces deux organismes utilisent des méthodes d'analyse différentes. Les données de Service Canada présentent des prévisions de croissance et de besoins de main-d'oeuvre d'ici la fin de 2021 pour l'ensemble du Québec. Les prévisions d'Emploi-Québec présentent les perspectives attendues en moyenne d'ici la fin de 2023 pour l'ensemble du Québec, et ce, pour les dix-sept régions du Québec ainsi que pour les régions métropolitaines de recensement (RMR) de Montréal et de Québec.

Professions apparentées

Principales professions apparentées

Titre	Code CNP-R
Chimiste en contrôle de la qualité	2112-002
Chimiste en transformation des aliments	2112-005
Conducteur, conductrice d'équipement de transformation alimentaire	9461-003
Contremaître, contremaîtresse à la production (transformation des produits marins)	9213-001
Fromager, fromagère	9461-002
Ingénieur, ingénieure alimentaire	2148-001
Inspecteur, inspectrice des produits alimentaires	2222-004
Opérateur, opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers	9461-001
Technicien, technicienne en contrôle de la qualité des produits alimentaires	2211-013
Technicien, technicienne en développement de nouveaux produits alimentaires	2211-015
Technicien, technicienne en génie chimique	2211-008
Technicien, technicienne en microbiologie	2221-008

Organismes et ressources

Comité sectoriel de main-d'oeuvre des pêches maritimes (CSMOPM)

CSMO des pêches maritimes
185, rue de la Reine
Gaspé (Québec)
G4X 1T7

Internet : <https://www.pechesmaritimes.org/>
Courriel : comite@pechesmaritimes.org
Téléphone(s) : 418 368-3774
1 888 833-3774
Télécopieur : 418 368-3875

Comité sectoriel de main-d'oeuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

CSMOTA
8000, boulevard Henri-Bourassa
Bureau 270
Québec (Québec)
G1G 4C7

Internet : <https://www.csmota.qc.ca/>
Courriel : info@csmota.qc.ca
Téléphone(s) : 418 623-5335
1 877 449-5335
Télécopieur : 418 623-1343

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

MAPAQ
200, chemin Ste-Foy
Québec (Québec)
G1R 4X6

Internet : <http://www.mapaq.gouv.qc.ca>
Téléphone(s) : 418 380-2110
1 888 222-6272

Ordre des technologues professionnels du Québec (OTPQ)

OTPQ
606, rue Cathcart
Bureau 505
Montréal (Québec)
H3B 1K9

Internet : <http://www.otpq.qc.ca>
Courriel : info@otpq.qc.ca
Téléphone(s) : 514 845-3247
1 800 561-3459
Télécopieur : 514 845-3643

Documents en ligne

Technicien en transformation alimentaire (Visez dans le mille!)

Année : 2003
Durée approximative : 7 minutes
Produit par : Visez dans le mille!
Site Web : <https://www.youtube.com/watch?v=9Diw0u99AQ8>

Le contenu du présent document est sous la responsabilité de l'organisme qui l'a produit et peut, dans certains cas, être différent de celui de REPÈRES.

Codes et classifications

Code CNP-R : 2211-005

Code Cléo : 228.08

Domaines professionnels

Agroalimentaire :

Recherche et conception

