

# Technicien, technicienne en développement de nouveaux produits alimentaires

Code CNP-R : 2211-015

Modifié le : 2020-07-13

## Titre(s) synonyme(s)

Technologue en développement de nouveaux produits alimentaires  
Technicien, technicienne en création de nouveaux produits alimentaires  
Technicien, technicienne en recherche et développement (transformation alimentaire)

**Personne qui effectue, en laboratoire, divers tests et contrôles de qualité sur les aliments en vue d'améliorer des produits déjà existants ou de développer de nouveaux produits ou procédés de fabrication.**

## Tâches

- Analyse la demande et planifie le projet en fonction des attentes ainsi que des contraintes matérielles et financières identifiées.
- Expérimente en laboratoire et en usine pilote des procédés de fabrication.
- Évalue en laboratoire et en usine pilote l'effet des ingrédients sur une recette existante ou nouvelle et cherche des modifications à apporter aux produits jugés insatisfaisants.
- Rédige les recettes des produits alimentaires en indiquant les normes de qualité à respecter et en détaillant les procédés de transformation.
- Effectue le développement et l'amélioration des produits alimentaires.
- Contrôle, en laboratoire et sur la chaîne de production, la qualité des produits élaborés et celle de leurs composantes par des analyses chimiques, physiques, microbiologiques et organoleptiques.
- Effectue des tests de durée de vie des produits avec divers types d'emballage.
- Compile les données d'analyse.
- Effectue l'analyse des résultats et rédige des fiches techniques.
- Participe au développement des relations avec la clientèle et les fournisseurs.
- Contribue à la mise en oeuvre et au respect des normes d'hygiène et de salubrité qui s'appliquent aux établissements alimentaires.
- Participe à l'implantation d'un programme d'assurance qualité (analyse des risques HACCP, GFSI, etc.).
- Applique le programme de santé et sécurité au travail.
- Forme et supervise le personnel concerné par l'application des nouvelles techniques de production.

## 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. Par contre, au niveau de l'industrie de la fabrication des aliments, l'horaire est stable tout au long de l'année.

### 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

**Lieu de travail :**

Travail à l'intérieur

## Formation / qualification

### Voies de formation - Dans le réseau scolaire

Ordre d'ens.	Programme	Langue	Code
Collégial	Techniques de diététique (DEC)	Français	120.A0
Collégial	Techniques de laboratoire (option Biotechnologies) (DEC)	Français	210.AA
Collégial	Technologie des procédés et de la qualité des aliments (DEC)	Français	154.A0

## 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
- 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 aliments pour animaux
- 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
Aide-fromager, aide-fromagère	9617-005
Brasseur, brasseuse	0911-001
Chimiste en contrôle de la qualité	2112-002
Chimiste en transformation des aliments	2112-005
Conducteur, conductrice d'équipement de transformation alimentaire	9461-003
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 procédés de fabrication alimentaire	2211-005

## Pour en savoir plus

### 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](mailto: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

Internet : <https://www.csmota.qc.ca/>  
Courriel : [info@csmota.qc.ca](mailto:info@csmota.qc.ca)

Québec (Québec)  
G1G 4C7

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 (OT PQ)**

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

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

### **Documents en ligne**

#### **Technicienne en recherche et développement (Comité sectoriel de main-d'oeuvre en transformation alimentaire)**

**Durée approximative :** 2 minutes

**Produit par :** Comité sectoriel de main-d'oeuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

**Site Web :** [https://youtu.be/GA0Frsyh7Lw?list=PLAvI\\_zBvyXohqU1CSGIhJKfaYbJAqIWW5](https://youtu.be/GA0Frsyh7Lw?list=PLAvI_zBvyXohqU1CSGIhJKfaYbJAqIWW5)

*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 :** 2211-015

**Code Cléo :** 228.03

### **Domaines professionnels**

**Agroalimentaire :**

Recherche et conception