

Technicien, technicienne en contrôle de la qualité des produits alimentaires

Code CNP-R : 2211-013

Modifié le : 2020-07-13

Titre(s) synonyme(s)

Technologue en contrôle de la qualité des produits alimentaires

Contrôleur, contrôlease de la qualité des produits alimentaires

Coordonnateur, coordonnatrice en contrôle de la qualité des produits alimentaires

Personne qui examine et vérifie les matières premières, les procédés de fabrication et les produits alimentaires en vue de s'assurer de leur conformité aux normes de qualité et d'hygiène ainsi qu'aux règlements en vigueur dans l'industrie.

Tâches

- Contrôle la mise en oeuvre et le respect des normes d'hygiène et de salubrité qui s'appliquent aux établissements alimentaires.
- Surveille l'application des programmes d'assurance qualité (analyse des risques HACCP, spécifications, etc.).
- Organise et réalise la collecte des échantillons de matières premières et d'aliments.
- Évalue la qualité des matières premières et des produits finis par des tests chimiques, physiques, microbiologiques et organoleptiques.
- Compile les données d'analyse.
- Effectue l'analyse des résultats et consigne les données sur les registres.
- S'assure de la conformité des matières premières, des produits finis et du respect de l'application des normes au cours des procédés de fabrication des produits alimentaires.
- Analyse l'origine des non-conformités et met en place des actions correctives et préventives au besoin.
- Applique le programme de santé et sécurité au travail.
- S'intègre à des équipes de recherche et développement sur la fabrication de nouveaux produits, la modification de produits existants ou l'amélioration des procédés.
- Forme et supervise le personnel de production en hygiène et salubrité.

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 le soir ou les fins de semaine dans certaines entreprises.

Environnement social

Travail en équipe.

Environnement physique

Conditions ambiantes :

Endroit où la température est contrôlée

Endroit où il y a du bruit

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 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

Ce métier est visé par le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) d'Emploi-Québec. Pour plus d'information, consulter Emploi-Québec.

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 produits de la boulangerie et de la pâtisserie
- Industrie du lait de consommation
- Laiteries
- Magasins d'alimentation spécialisés (fromageries, brûleries, etc.)

- 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
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 industriel, ingénieure industrielle (contrôle de la qualité)	2141-004
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 développement de nouveaux produits alimentaires	2211-015
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
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

Emploi-Québec (Centre administratif de la qualification professionnelle)

Emploi-
Québec
(DQR)

Internet : <http://www.emploiQuebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/>
Téléphone(s) : 1 866 393-0067
Télécopieur : 819 758-4928

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 (OTPD)

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

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

Documents en ligne

Julie Perron, superviseure du contrôle de la qualité (La Presse)

Année : 2012

Produit par : La Presse

Site Web : <https://www.lapresse.ca/affaires/economie/emploi/201206/11/01-4533716-julie-perron-superviseure-du-contrôle-de-la-qualité.php>

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.

Responsable qualité agroalimentaire (Orientation Pays de la Loire)

Description :

Ce document en ligne est produit hors Québec. Toutefois, vous pourrez constater certaines ressemblances avec le marché du travail québécois.

Année : 2013
Durée approximative : 4 minutes
Produit par : Orientation Pays de la Loire
Site Web : <https://youtu.be/CnO2hHgLzXI>

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.

Technicienne en contrôle de la qualité (Comité sectoriel de main-d'oeuvre en transformation alimentaire)

Durée approximative : 2 minutes
Produit par : CSMOTA
Site Web : <https://www.csmota.qc.ca/fr/videos-details/sj---videos---technicienne-en-controle-de-la-qualite>

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 : 2211-013

Code Cléo : 228.14

Domaines professionnels

Agroalimentaire : Recherche et conception