



Le parcours

Comprendre le parcours
professionnel en
fabrication de la bière





Compétences Transformation Alimentaire Canada

À Compétences Transformation Alimentaire Canada, nous avons comme mission de nous assurer que le secteur canadien de la transformation des aliments et des boissons se dote d'une main-d'œuvre habilitée et résiliente qui est prête pour la croissance.

Nous créons des programmes adaptés à l'industrie pour les plus de 13 000 établissements de transformation des aliments et des boissons du Canada, et les plus de 300 000 personnes du secteur, pour que les entreprises et les individus puissent atteindre leurs objectifs.

Notre passion : faire en sorte que les Canadiens, les nouveaux immigrants et les travailleurs étrangers temporaires disposent de la formation nécessaire et possèdent la confiance voulue pour entreprendre un travail passionnant ou progresser dans leur carrière. Nous tenons également à ce que les employeurs et les éducateurs disposent des bonnes ressources afin de pouvoir cultiver les talents et créer un environnement d'apprentissage idéal.

Ce projet est financé par le Programme d'appui aux initiatives sectorielles du gouvernement du Canada.

Les opinions et les interprétations contenues dans cette publication sont celles de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement celles du gouvernement du Canada.

ISBN 978-1-989541-14-2

Droit d'auteur © 2024 Compétences Transformation Alimentaire Canada

Tous droits réservés. La reproduction, l'enregistrement dans un système de recherche documentaire ou la transmission sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen (y compris électronique, mécanique, photographie, photocopie ou enregistrement) d'une partie quelconque de la présente publication sans l'autorisation écrite de Compétences Transformation Alimentaire Canada constitue une violation du droit d'auteur.



table des matières

LE PARCOURS	4
COMMENT UTILISER LE PARCOURS PROFESSIONNEL	5
ALLO BIÈRE!	5
LA BIÈRE ARTISANALE	5
LE PROCESSUS DE BRASSAGE DE BIÈRE	6
DÉFINITIONS DES ÉTAPES DU PROCESSUS DE BRASSAGE DE BIÈRE	7
ÉDUCATION	8
NIAGARA COLLEGE CANADA	8
CTS CANADIAN CAREER COLLEGE	8
KWANTLEN POLYTECHNIC UNIVERSITY	9
OLDS COLLEGE OF AGRICULTURE AND TECHNOLOGY	9
CHEMINEMENT PROFESSIONNEL DES BRASSEURS	10
MANOEUVRE DE BRASSERIE	10
PERSONNE (GARÇON/FILLE) DE CAVE	11
AIDE-BRASSEUR	11
BRASSEUR / BRASSEUR ARTISAN	12
BRASSEUR EN CHEF	12
MAÎTRE-BRASSEUR	12
SUPERVISEUR DU BRASSAGE	13
DIRECTION DE LA PRODUCTION BRASSICOLE	13
LE PARCOURS DU BRASSEUR	14
NIVEAU DE GESTION (G)	14
NIVEAU DE SUPERVISION (S)	14
NIVEAU TRÈS QUALIFIÉ (TQ)	14
NIVEAU SEMI-SPÉCIALISÉ (SS)	14
NIVEAU DE COMPÉTENCES FONDAMENTALES (CF)	14
ANNEXE A	A15
NIVEAUX PROFESSIONNELS DU PARCOURS	A15

Le parcours

Le secteur agroalimentaire canadien contribue de manière significative à l'économie du pays et a récemment été identifié comme l'une des industries à forte croissance du Canada au cours des dix prochaines années. Malgré cela, le secteur reste confronté à une grave pénurie de main-d'œuvre qui, si elle n'est pas résolue, entravera la croissance de l'industrie, les possibilités d'emploi et la durabilité globale.

Comment utiliser le parcours professionnel

Ce document fournit de l'information pratique sur les parcours professionnels que peuvent emprunter les travailleurs au brassage. Comme il est important d'attirer et de recruter des travailleurs pour répondre à la demande, le parcours professionnel peut se révéler utile pour renseigner les candidats potentiels sur les opportunités et les parcours professionnels en brassage. Le parcours professionnel est un outil utile pour les employeurs pour attirer, recruter et maintenir en poste des travailleurs productifs et qualifiés

Le parcours professionnel des brasseurs illustre la progression des postes de niveau de compétences fondamentales à ceux de gestion. La définition de ces niveaux professionnels se trouve à l'**annexe A**.

Allo bière!

Les Canadiens adorent la bière, et cette affinité se traduit par un impact économique considérable. Des recherches du Conference Board du Canada révèlent que la bière appuie 149 000 emplois au Canada et contribue 13,6 milliards de dollars au PIB du pays. En 2020, 85 % de la bière consommée par les Canadiens était brassée au Canada. La pandémie de la COVID-19 a accru la popularité de la bière en cannette. En 2020, les cannettes représentaient 74 % des ventes nationales de bière, suivies par les bouteilles (21 %) et la bière en fut (5 %).¹

La bière artisanale

Vous êtes-vous jamais demandé ce que signifie « bière artisanale »? Bien qu'il n'existe pas de définition universelle, quelques qualités et principes s'appliquent généralement à la « bière artisanale » :

- La brasserie détient un permis décerné par le gouvernement du Canada pour la production de bière.
- La brasserie est petite; la majorité des brasseries artisanales fabriquent moins de 5 000 hectolitres de bière. Aucune brasserie artisanale canadienne ne produit plus de 400 000 hectolitres de bière par année.
- Les brasseries artisanales appartiennent à des propriétaires indépendants.²



Regardez la vidéo de Bière Canada : What does the Canadian beer industry mean to you? https://www.youtube.com/watch?v=DcG9uGZ5QW4&ab_channel=BeerCanada

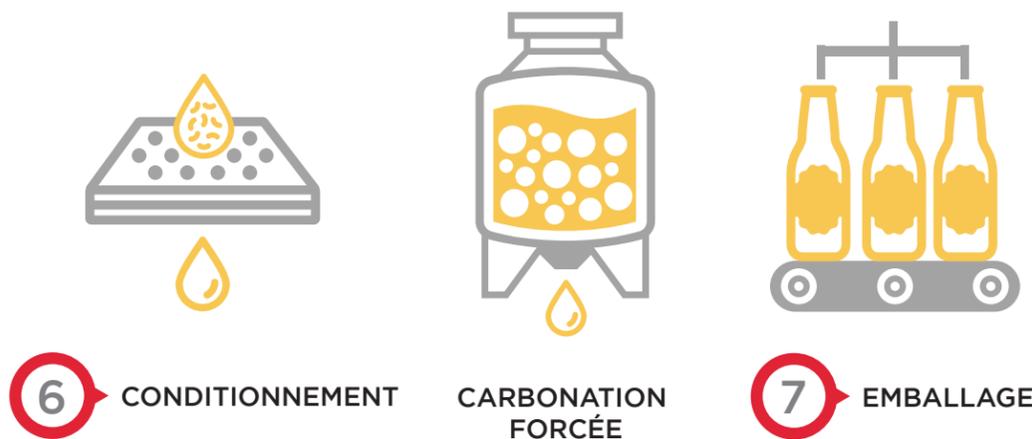
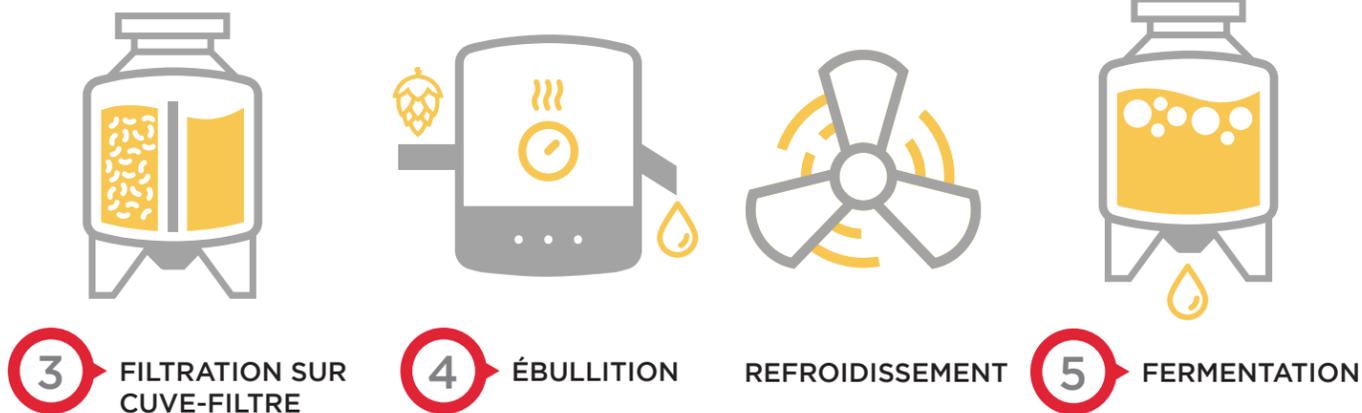
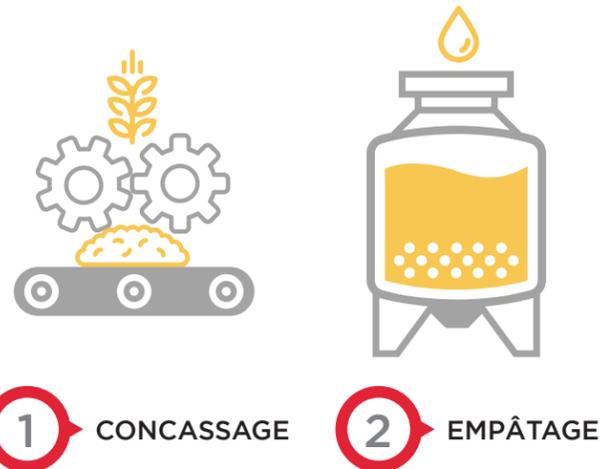


¹ Beer Canada : <https://industry.beercanada.com/statistics>

² Association des microbrasseries canadiennes : <https://ccba-ambc.org/about>

Le processus de brassage de bière

L'homme brasse de la bière depuis le 6ème millénaire avant J.-C. et l'industrie brassicole fait partie de la plupart des économies occidentales depuis les années 1800. Ne pensez surtout pas que le brassage est un processus rapide et facile. Si les ingrédients de base de la bière sont l'eau et un amidon fermentescible, convertir l'eau et le grain en breuvage convoité comporte de nombreuses étapes.



Regardez la vidéo de Bière Canada : Brewing Process in a Nutshell
https://www.youtube.com/watch?v=bc325joO4Vc&ab_channel=BeerCanada



MALTAGE ET CONCASSAGE

L'orge maltée est du grain d'orge qui a commencé à germer. On procède au maltage pour que les enzymes se forment dans le grain afin de convertir l'amidon en sucre.

1 CONCASSAGE Procédé par lequel l'enveloppe ou la couche extérieure du grain est broyée, et l'intérieur est écrasé afin de permettre à l'eau d'empâtage d'accéder à tout le grain. C'est une étape extrêmement cruciale du procédé, parce qu'un concassage inadéquat peut ruiner une bière avant même que le brassage ne commence. La clé est de broyer suffisamment les grains afin d'exposer le centre amylicé (farineux) du grain d'orge sans endommager son enveloppe.

2 EMPÂTAGE L'empâtage est le terme qu'utilisent les brasseurs pour désigner le processus de mélange à de l'eau chaude pour hydrater l'orge, activer les enzymes du malt et convertir l'amidon des grains en sucres fermentescibles. Les brasseurs surveillent de près la température de la mouture. Les types de sucres produits par les enzymes peuvent être contrôlés en augmentant et en réduisant la température.

3 FILTRATION SUR CUVE-FILTRE Processus suivant lequel la mouture est séparée en deux formes : en résidu de grains et en un liquide clair sucré qu'on appelle moût. Le moût donne à la bière ses saveurs fondamentales, y compris celles des grains et du houblon demandés par la recette du brasseur.

4 ÉBULLITION Lorsque le moût a été séparé du grain par filtration sur cuve, on le cuit à ébullition pour stériliser la bière. C'est également à cette étape que le houblon est incorporé dans le moût. La période d'ébullition du moût contribue à l'amertume de la bière. Après l'ébullition, la bière est refroidie rapidement sinon elle commencera à s'oxyder et produira des saveurs indésirables.

5 FERMENTATION La fermentation se fait essentiellement dans des cuves en acier inoxydable. C'est à ce moment-là que la levure est ajoutée et commence à s'attaquer aux sucres créés à l'étape de la création de la mouture. Lorsque la levure absorbe le sucre, du dioxyde de carbone et de l'alcool sont produits. La période de fermentation varie. Si le brasseur fabrique une ale, la fermentation peut se limiter à quelques jours. Une lager, en revanche, peut demander plusieurs mois de fermentation.

6 CONDITIONNEMENT Durant la période de conditionnement de la bière, la levure devient inactive et se dégage de la bière pour se déposer au fond de la cuve. La bière est ensuite filtrée pour supprimer la levure résiduelle et les grosses protéines.

7 EMBALLAGE À l'issue du conditionnement, la bière est emballée en bouteilles, en canettes et en fûts. Il est courant en brasserie d'ajouter de la carbonatation, parce que durant la fermentation du CO₂ est dégagé pour éviter qu'un surcroît de pression ne se forme, ce qui pourrait potentiellement causer une rupture des cuves.³

³ All Things Treasure Coast: Brewing Process: <https://www.allthingstreasurecoast.com/Beer/Beer/p-Brewing-Process.html>

Éducation

Voici les programmes postsecondaires qui existaient au Canada à la publication du présent document.



Niagara College Canada

Brewmaster and Brewery Operations Management

À titre de diplômé du premier programme canadien Brewmaster and Brewery Operations Management, vous serez fin prêt à vous intégrer à l'industrie en essor et dynamique des brasseries, des microbrasseries et des bistrot-brasseries.

Ce programme de diplôme de deux ans au campus Niagara-on-the-Lake offre aux étudiants une formation spécialisée dans la technologie du brassage, l'évaluation sensorielle, le contrôle de la qualité, les opérations de brasserie, la gestion des ventes et les applications commerciales avancées. L'apprentissage pratique et expérientiel se déroule dans la brasserie d'enseignement du campus, sous la direction d'un maître-brasseur primé. La houblonnière sur place et les produits agricoles locaux permettent aux étudiants de brasser une gamme complète de styles de bière et d'obtenir les certifications de l'Institute of Brewing and Distilling (IBD).

Les possibilités de carrière pour les diplômés sont les suivantes : aide-brasseur, maître-brasseur, exploitant de brasserie ou de bistrot-brasserie, et plus encore.

Cliquez ici pour en savoir plus sur ce programme : <https://www.niagaracollege.ca/winebeerspirits/program/brewmaster-brewery-operations/#overview>



CTS Canadian Career College

Brewing Technician Diploma Program (Distance Education)

CTS Canadian Career College est fier d'offrir ce programme de diplôme de 39 semaines que vous pouvez gérer facilement en marge de votre horaire de travail chargé. Ce programme prépare le diplômé à travailler dans diverses brasseries, qu'il s'agisse de grandes brasseries ou de brasseries artisanales. L'enseignement en classe se déroule selon un modèle d'apprentissage à distance en ligne, ce qui permet aux étudiants de rester dans leurs communautés respectives et de ne pas avoir à déménager pour terminer leur formation. À l'issue des cinq mois de cours virtuels, les étudiants seront affectés à diverses brasseries pour l'aspect pratique de la formation, dans le cadre d'un stage de 300 heures (stage de 10 semaines).

Cliquez ici pour en savoir plus sur ce programme : https://www.ctsccc.com/brewing-technician/?gad=1&gclid=CjwKCAjwzo2mBhAUEiwAf7wjkrN_dti46n53bK42yO2vzhxs-8d_88lXIBYZV6TUSsQvUxPvOGP2-xoCRJcQAvD_BwE



Kwantlen Polytechnic University Diploma in Brewing and Brewery Operations

Notre diplôme de deux ans en brassage et opérations de brasserie (Brewing and Brewery Operations) vous enseigne la science, la production et le volet affaires du brassage de la bière artisanale. Le programme allie une base solide en microbiologie et en science brassicole et un apprentissage pratique dans notre brasserie pilote de pointe de deux hectolitres, située sur notre campus de Langley.

De petites classes font en sorte que vous obteniez le soutien individuel dont vous avez besoin de la part de nos instructeurs, qui ont des décennies d'expérience dans le domaine du brassage et de l'industrie brassicole. Avec leur aide, vous développerez des compétences et une formation essentielles en matière d'équipement et de technologies de brassage, de formulation de recettes, d'évaluation sensorielle, de chimie et de microbiologie du brassage, de production et conditionnement, de vente et de promotion, ainsi que des compétences en gestion et en supervision.

Cliquez ici pour en savoir plus sur ce programme : <https://www.kpu.ca/brew>



Olds College of Agriculture and Technology Brewmaster and Brewery Operations Management

Apprenez l'art, la science et le volet affaires de l'industrie brassicole dynamique et en constante évolution dans la brasserie de 2 300 pieds carrés du Olds College. Ce programme de deux ans vous offre une formation pratique qui comprend l'élaboration de recettes, l'approvisionnement en ingrédients et la réalisation de brassins de contrôle.

En phase avec le Food & Beverage Innovation Centre (FBIC), vous recevrez une base solide de compétences techniques, analytiques, commerciales, marketing et entrepreneuriales nécessaires dans l'industrie brassicole. Au cours du programme, vous aurez l'occasion de brasser votre propre bière et peut-être de la commercialiser dans le magasin de la brasserie du Olds College.

Cliquez ici pour en savoir plus sur ce programme : <https://www.oldscollege.ca/programs/areas-of-interest/tourism-brew-meat/brewmaster-brewery-operations-management.html>



cheminement professionnel des brasseurs

VOICI UN CHEMINEMENT COURANT DES BRASSEURS

Manoeuvre de brasserie

Le manoeuvre de brasserie est un poste débutant qui initie une personne au brassage et à l'environnement de brasserie. Les manoeuvres peuvent être appelés à accomplir des activités de manutention, de nettoyage, de conditionnement et autres de soutien associées au procédé de brassage. Ce poste donne un excellent aperçu de ce que comporte la fabrication de la bière et peut aider la personne à déterminer si elle désire poursuivre une carrière dans ce domaine.

Niveau de compétences : Compétences fondamentales (CF)

Exigences en matière d'éducation : Aucune expérience ou formation antérieure requise dans une brasserie; un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent peut être exigé ou souhaitable; la formation est offerte en cours d'emploi.

Code CNP apparenté : **CNP 95106**
- Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons

Personne (garçon/fille) de cave

Les personnes de cave jouent un rôle essentiel dans le nettoyage, l'assainissement (y compris le nettoyage en place et l'assainissement en place - NEP et AEP) et les tâches préparatoires à la fabrication de la bière, y compris les cuves de fermentation, les réservoirs, les fûts et d'autres équipements de brassage. Elles interviennent également dans l'organisation et la gestion des matières premières utilisées dans le brassage et peuvent être chargés de concasser le grain. Ces personnes récoltent la levure et le houblon sec et vérifient le poids spécifique et les niveaux de carbonatation. Elles participent également à la mise en cannettes, à l'embouteillage et à la mise en fûts des bières finies. Selon la taille de la brasserie, les tâches de la cave peuvent être effectuées par l'équipe de brassage. Dans les grandes brasseries, la personne de cave a souvent un rôle spécifique et n'est pas directement impliquée dans le processus de production. Elle peut également prêter main forte à l'équipe de brassage en cas de besoin (selon son niveau de compétence).

Niveau de compétences : Semi-spécialisé (SS)

Exigences en matière d'éducation : 1 à 2 ans d'expérience comme manoeuvre de brasserie peut être exigé; un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent est exigé; des études postsecondaires en brassage ou une connaissance du brassage peuvent être exigés.

Code CNP apparenté : **CNP 94140**
- Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons.

La progression d'opérateur à un poste de brassage de première ligne demande généralement des études / une formation postsecondaires.



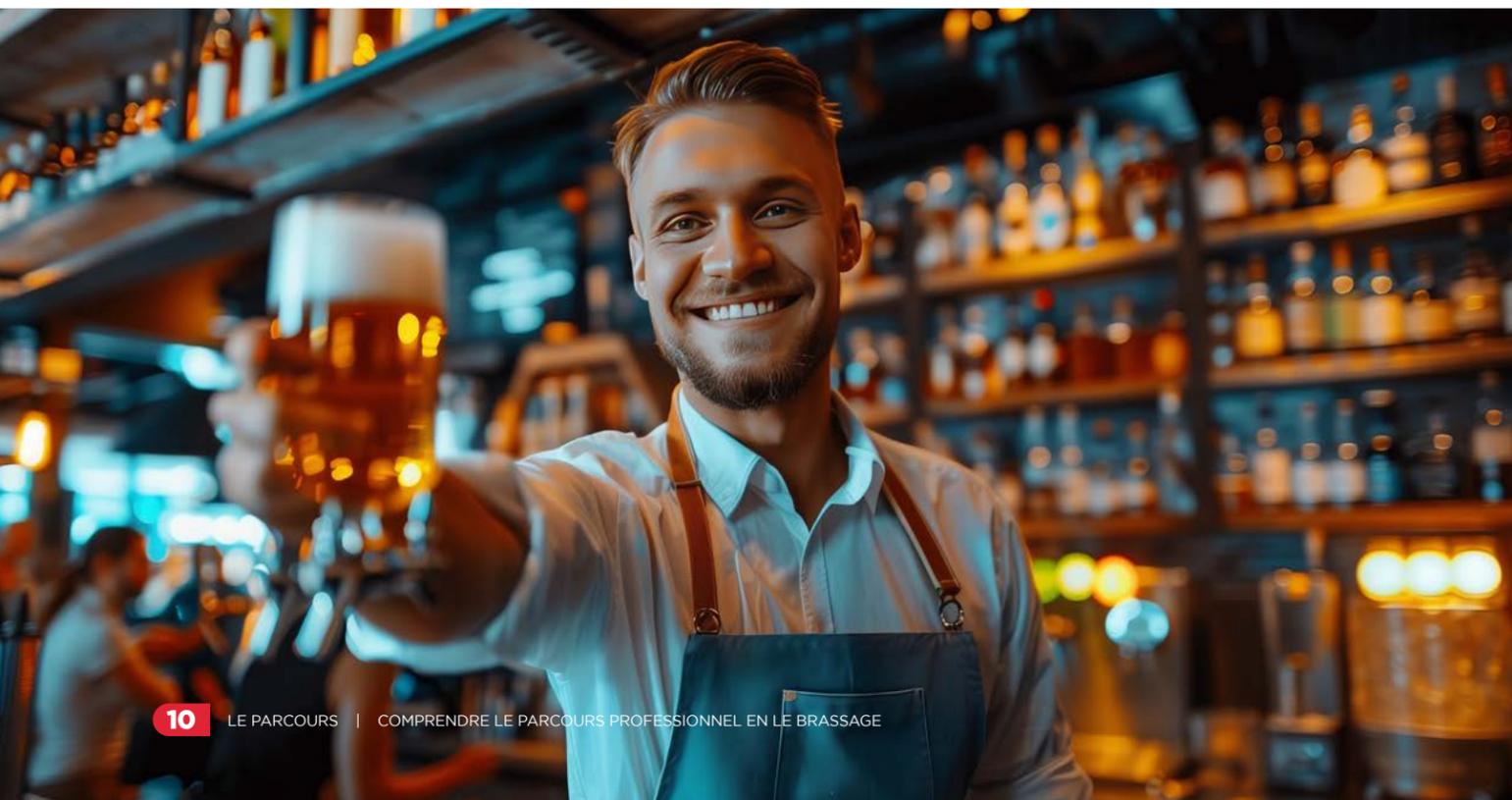
Aide-brasseur

Les aides-brasseurs relèvent des brasseurs. Ils prêtent main forte dans tout le procédé de fabrication de la bière, y compris la production du moût. Ils jouent également un rôle important dans le contrôle de la qualité, y compris veiller à effectuer le nettoyage et l'assainissement appropriés ainsi des contrôles de qualité conformément au programme de contrôle de qualité de la brasserie. Ils peuvent aussi être appelés à interagir avec les clients, surtout dans des brasseries artisanales.

Niveau de compétences : Très qualifié (TQ)

Exigences en matière d'éducation : 2 ans et plus d'expérience comme manoeuvre/personne de cave OU des études postsecondaires en brassage peuvent être exigées. En général, le poste d'aide-brasseur est le niveau le plus élevé que l'on peut atteindre sans avoir fait d'études postsecondaires (si le titulaire possède l'expérience voulue). Selon la formation académique de la personne, ce poste pourrait être considéré être semi-spécialisé (avec expérience seulement) ou très qualifié (avec une formation formelle).

Code CNP apparenté : **CNP 94140**
- Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons



Brasseur / Brasseur artisan

Le brasseur est responsable de l'ensemble du procédé de brassage, du concassage à la production du moût, jusqu'à la fermentation et la filtration. Il collabore également avec toute l'équipe de brassage afin de promouvoir l'amélioration continue du procédé et des produits. Les brasseurs ont des connaissances spécialisées de l'art et de la science du brassage, et sont souvent impliqués dans le développement et le brassage de lots d'essai pour de nouveaux produits. Ils prêtent également leurs palettes à des panels de dégustation sensorielle et à des tests de contrôle de la qualité. De nombreux brasseurs effectuent également des travaux de laboratoire de base, notamment des mesures de pH, des mesures d'extraits et des analyses TAV (c.-à-d. pour mesurer la teneur en alcool de la bière). Ils surveillent et, dans de nombreux cas, participent aux tâches de nettoyage et d'assainissement et surveillent la gestion de la cave, y compris l'ensemencement de levures, la fermentation quotidienne et le houblonnage à cru.

Niveau de compétences : Très qualifié (TQ)

Exigences en matière d'éducation :

Des études postsecondaires en brassage sont souvent souhaitables (et dans certains cas elles sont exigées).

Code CNP apparenté : **CNP 94140**

- Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons;

CNP 94143 - Échantillonneurs/échantillonneuses et trieurs/trieuses dans la transformation des aliments et des boissons

Brasseur en chef

Dans les grandes brasseries, le brasseur en chef est généralement le brasseur le plus expérimenté et il allie ses connaissances de la science et de l'art du brassage à la gestion du personnel. Le brasseur en chef peut également être responsable des décisions d'achat, de fixer des objectifs de production et de gérer les ressources liées au procédé de brassage. Il prend également en compte les possibilités de commercialisation des bières qu'il fabrique et peut collaborer avec les équipes du marketing, de la recherche et du développement (R-D) pour mettre au point des bières qui répondent aux exigences des clients. Le brasseur en chef travaille en étroite collaboration avec le maître-brasseur (s'il est employé par la brasserie) pour garantir une production et une qualité constantes.

Niveau de compétences : Très qualifié (TQ)

Code CNP apparenté : **CNP 94140** -

Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons

Maître-brasseur

Selon la brasserie, le brasseur en chef ou le maître-brasseur occupe le poste le plus élevé de la production. Dans certains établissements, le titre de maître-brasseur est réservé aux personnes qui ont une formation formelle en brassage. En Allemagne, le titre de « braumeister » sous-entend la réussite d'une formation en brassage et l'obtention du diplôme correspondant. Certaines brasseries canadiennes adoptent cette façon de faire et réservent/attribuent le titre en conséquence. Les maîtres-brasseurs sont responsables de tous les aspects de la fabrication de la bière, comme la sélection des ingrédients, la création des recettes de bière, la préparation des mélanges de bière, la surveillance du processus de

fermentation et la gestion du conditionnement. Les maîtres-brasseurs possèdent une connaissance approfondie de l'ensemble du procédé de brassage et peuvent miser sur ces vastes connaissances pour assurer la qualité et créer de nouveaux produits.

Niveau de compétences : Supervision (S) à gestion (G) selon la structure hiérarchique de la brasserie.

Exigences en matière d'éducation : Diplôme en brassage; en général 5 ans et plus d'expérience comme brasseur sont nécessaires pour parfaire ses compétences de maître-brasseur.

Code CNP apparenté : **CNP 92012**

- Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons

Superviseur du brassage

Les superviseurs du brassage supervisent et coordonnent généralement les activités de tous les travailleurs intervenant dans les procédés de production et d'emballage. Dans les petites exploitations, les rôles de superviseur et de brasseur en chef/maître-brasseur sont interchangeable. Dans les installations plus importantes, le superviseur du brassage est responsable de l'ensemble du personnel, alors que le brasseur en chef ou le maître-brasseur est chargé de superviser les travailleurs intervenant directement dans le brassage. La connaissance du procédé de production (y compris l'entreposage, le brassage et l'emballage), ainsi que des compétences en gestion de ressources humaines sont essentielles pour ce poste.

Niveau de compétences : Supervision (S)

Exigences en matière d'éducation : Une formation postsecondaire en brassage peut être exigée; un minimum de 5 à 7 ans dans un rôle de gestion/supervision de la production dans l'industrie de la transformation des aliments et des boissons est souhaitable. Une formation additionnelle en gestion et les opérations d'affaires constitue un atout certain.

Code CNP apparenté : **CNP 92012**

- Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons



Direction de la production brassicole

Les directeurs de la production brassicole planifient et coordonnent tout le procédé de brassage, qui comprend la gestion du personnel, l'ordonnancement des cycles de production, l'assurance et l'acquisition des matières premières nécessaires à la production et l'assurance que tous les équipements fonctionnent de manière optimale. En plus de surveiller le brassage, ils gèrent la production, supervisent le processus d'emballage et veillent à ce que l'environnement de travail soit sûr pour tous. Le directeur de la production brassicole travaille en étroite collaboration avec l'équipe de la haute direction, ainsi qu'avec le brasseur en chef/maître-brasseur et/ou le superviseur du brassage pour veiller à ce que le procédé de brassage demeure cohérent, que la qualité reste élevée et que les objectifs de production soient atteints.

Niveau de compétences : Gestion (G)

Exigences en matière d'éducation : Une formation postsecondaire en brassage peut être exigée; un minimum de 6 à 8 ans dans un rôle de gestion/supervision de la production dans l'industrie de la transformation des aliments et des boissons est souhaitable. Une formation additionnelle en gestion et les opérations d'affaires constitue un atout certain.

Code CNP apparenté : **CNP 90010**

- Directeurs/directrices de la fabrication





<p>Niveau de compétences fondamentales</p> <p>CF</p>	<p>Les postes du niveau des compétences fondamentales sont souvent des postes de débutant ou des postes qui ne nécessitent aucune expérience ou de formation préalable pour travailler dans une industrie ou un secteur spécifique. Un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent peut être souhaitable, mais n'est pas exigé par la plupart des entreprises. La formation pour les emplois de niveau de compétences fondamentales se fait le plus souvent en cours d'emploi. L'observation au poste de travail est importante pour ces postes de niveau débutant.</p>
<p>Niveau semi-spécialisé</p> <p>SS</p>	<p>Les travailleurs semi-spécialisés possèdent généralement entre 6 mois et 1 an d'expérience dans des postes de compétences fondamentales de leur établissement. Un diplôme d'études secondaires est souvent souhaitable, mais il peut ne pas être obligatoire. Les travailleurs de cette catégorie d'emploi reçoivent généralement une formation sur le tas ainsi que des formations au SIMDUT, en salubrité alimentaire et au système de gestion de la salubrité alimentaire, tel que HACCP. Les travailleurs qui commencent par occuper des postes de niveau de compétences fondamentales évoluent souvent vers des postes de niveau semi-spécialisé au fur et à mesure qu'ils acquièrent de l'expérience et une formation supplémentaire.</p>
<p>Niveau très qualifié</p> <p>TQ</p>	<p>Les travailleurs très qualifiés possèdent au moins un an d'expérience (généralement de 1 à 3 ans) dans leur secteur et ont souvent exécuté une gamme de tâches sur la chaîne de production. Selon le sous-secteur, une formation formelle peut être exigée pour être promu d'un poste semi-spécialisé à un poste très qualifié. En général, un diplôme d'études secondaires est l'exigence minimale pour accéder à des postes très qualifiés. De la formation supplémentaire dans la supervision des travailleurs peut être offerte à l'interne. Les travailleurs bénéficient d'une formation au SIMDUT, en salubrité alimentaire et au système de gestion de la salubrité alimentaire. Les travailleurs semi-spécialisés peuvent accéder à des postes très qualifiés après avoir acquis plus d'expérience et suivi de la formation supplémentaire.</p>
<p>Niveau de supervision</p> <p>S</p>	<p>Les travailleurs de niveau supervision possèdent généralement de deux à trois années d'expérience dans des postes très qualifiés de leur sous-secteur respectif. Une formation supplémentaire en gestion de la production, supervision et gestion de personnel peut être requise et fournie par l'organisation. Un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent est souvent exigé comme minimum et des études postsecondaires additionnelles sont souvent requises ou représentent un atout. Dans certains sous-secteurs (la boulangerie industrielle, le conditionnement du poisson et des fruits de mer par exemple), il est courant pour les superviseurs de commencer leur carrière dans un poste de niveau compétences fondamentales et d'accéder éventuellement à des rôles de supervision après avoir acquis de l'expérience et suivi une formation additionnelle. Les superviseurs doivent suivre une formation au SIMDUT, en salubrité alimentaire et au système de gestion alimentaire.</p>
<p>Niveau de gestion</p> <p>G</p>	<p>Les travailleurs de gestion possèdent généralement au moins 5 années d'expérience de gestion dans leur sous-secteur respectif. De l'expérience en leadership est considérée comme un atout. Des études postsecondaires peuvent être exigées ou représenter un atout certain. Une formation additionnelle en gestion est souvent nécessaire pour les titulaires de ce genre de poste. Ils doivent suivre une formation au SIMDUT, en salubrité alimentaire ainsi qu'au système de gestion de la salubrité alimentaire.</p>



Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)

3030, chemin Conroy, bureau 201, Ottawa (Ontario) K1G 6C2 Téléphone : 613.237.7988 Numéro sans frais : 1.877.963.7472
www.fpsc-ctac.com