



Le parcours

Comprendre le parcours
professionnel en
distillation





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
LES SPIRITUEUX AU CANADA	5
COMMENT SONT FABRIQUÉS LES SPIRITUEUX ?	6
BRASSAGE OU DISTILLATION	7
FORMATION EN DISTILLATION	7
NIAGARA COLLEGE CANADA	
- ARTISAN DISTILLING	7
OLDS COLLEGE OF AGRICULTURE AND TECHNOLOGY	
- CRAFT DISTILLING	8
CHEMINEMENT PROFESSIONNEL DES DISTILLATEURS	9
OUVRIER/MANŒUVRE DE DISTILLERIE	9
AIDE-DISTILLATEUR / TECHNICIEN DE DISTILLERIE	10
DISTILLATEUR	10
MÉLANGEUR	11
DISTILLATEUR EN CHEF	11
MAÎTRE-DISTILLATEUR	12
LE PARCOURS DU DISTILLATEUR	13
NIVEAU DE GESTION (G)	13
NIVEAU DE SUPERVISION (S)	13
NIVEAU TRÈS QUALIFIÉ (TQ)	13
NIVEAU DE COMPÉTENCES FONDAMENTALES (FS)	13
ANNEXE A	A14
NIVEAUX PROFESSIONNELS DU PARCOURS	A14

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 à la distillation. 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 distillation. 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 distilleurs 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**.

Les spiritueux au Canada

En décembre 2022, le Canada comptait plus de 200 distillateurs, la majorité d'entre eux étant situés dans la province de Québec, suivis de la Colombie-Britannique et de l'Ontario.¹

Toute une gamme de spiritueux sont fabriqués au Canada - et dans le monde entier - notamment le brandy, le gin, la liqueur, le rhum, la tequila, la vodka et le whisky. Chaque spiritueux a ses propres matières premières, son propre procédé et sa propre période de vieillissement. Pour en savoir plus sur les différents types de spiritueux, visitez <https://grandwineandspirits.com/spirit-guide/>



Le saviez-vous ?

Le Canada est renommé dans le monde entier pour son whisky canadien, un produit distillé à partir de céréales, vieilli dans des barils de chêne pendant au moins trois ans. Pour en savoir plus sur l'histoire du whisky canadien, cliquez ici : https://www.youtube.com/watch?v=5kDwoJw87Kk&ab_channel=InSearchofElegance.



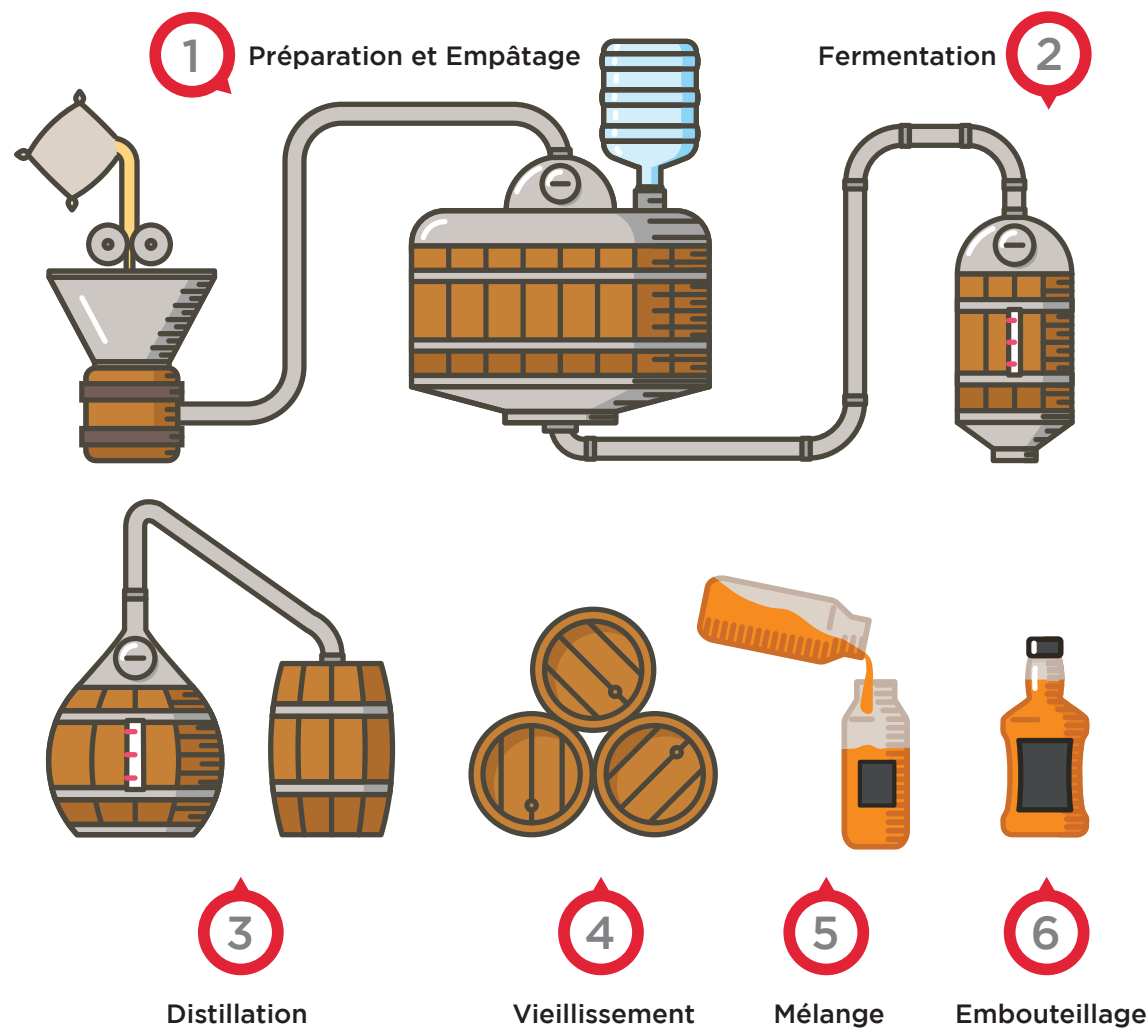
¹ <https://www.statista.com/statistics/458652/number-of-distilleries-by-region-canada/>

comment sont fabriqués les spiritueux ?

Voici ce qu'a répondu Vicki Denig de Liquor.com lorsqu'on lui a demandé « Comment fabrique-t-on les spiritueux ? » :

En bref, par distillation. La distillation est ce qui différencie les spiritueux de la bière, du vin et d'autres types d'alcool non distillé. Les boissons alcoolisées peuvent être classées en deux catégories : les boissons fermentées (ou non distillées) et les boissons fermentées (distillées). Les boissons fermentées non distillées comprennent la bière, le cidre, l'hydromel, le saké et le vin. L'alcool fermenté distillé comprend le brandy, le gin, le rhum, la vodka et le whisky.

La fabrication des spiritueux fait intervenir un procédé en plusieurs étapes qui varie selon le type d'alcool fabriqué : ²



Cliquez ici pour en savoir plus sur chaque étape du procédé : <https://www.liquor.com/how-spirits-are-made-5184058>



² <https://www.liquor.com/how-spirits-are-made-5184058>



Brassage ou distillation

Lorsque l'on parle de fabrication de boissons alcoolisées, il peut y avoir une certaine confusion entre le brassage et la distillation, ainsi qu'entre les rôles des brasseurs et des distillateurs. Le brassage consiste à fabriquer des boissons alcoolisées - comme la bière, le vin et le cidre - à partir de céréales, de fruits et de légumes. La distillation consiste à séparer l'alcool des boissons fermentées, comme la bière et le vin. Les brasseurs et les distillateurs ont tous deux des connaissances approfondies de leur métier respectif; toutefois, le distillateur - à la fin du procédé de distillation - aura produit des spiritueux tels que du whisky, de la vodka, du rhum et du brandy.

Formation en distillation

La distillation et la fabrication de spiritueux, tout comme le brassage et la vinification, allient passion, science et art. Alors que la production de spiritueux continue de croître au Canada, la formation postsecondaire en distillation est de plus en plus reconnue et attendue au sein de l'industrie.

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

Niagara College Canada: Artisan Distilling

En tant que distillateur, vous avez une connaissance approfondie des aspects scientifiques, technologiques et commerciaux de la distillation et de la fermentation, ainsi que des compétences et des connaissances pertinentes en matière de production, d'essai et de commercialisation des produits.

Possibilités de carrières : représentant de vente; directeur à la distillation; technicien à la distillation; distillateur pour des distilleries de petite à grande échelle, détenteur de licence d'exportation; directeur des opérations; développeur de produits; inspecteur/superviseur au contrôle de la qualité.

Cliquez ici pour en savoir plus sur ce programme : <https://www.niagaracollege.ca/winebeerspirits/program/artisan-distilling/>

³ <https://cedarstoneindustry.com/brewery-vs-distillery-whats-the-difference/#:~:text=Brewing%20is%20the%20process%20of,to%20produce%20a%20quality%20product.>



Olds College of Agriculture and Technology
- Craft Distilling

Ce programme offre une formation pratique applicable et nécessaire, et s'engage à promouvoir des pratiques de fabrication durables. Les domaines spécifiques d'enseignement comprennent la théorie et l'application de la fermentation, le vieillissement et le brassage des spiritueux, l'évaluation sensorielle, ainsi que l'assurance et la gestion de la qualité dans une distillerie.

Ce programme de cinq mois comprend quatre cours en ligne d'une durée de quatre semaines chacun, qui se terminent par une étude sur place de cinq jours et un cours en ligne simultanés. Le programme se déroule du début de mai à la fin septembre.



Cliquez ici pour en savoir plus sur ce programme : <https://www.oldscollege.ca/programs/continuing-education/service-industry-food-production/craft-distilling.html>



cheminement professionnel des distillateurs

VOICI UN CHEMINEMENT COURANT DES DISTILLATEURS :

Ouvrier/manœuvre de distillerie :

Le manœuvre/ouvrier de distillerie est un poste débutant qui initie une personne à l'industrie de la distillation et à la distillerie. Les manœuvres/ouvriers peuvent être appelés à accomplir des activités de manutention, de nettoyage, de conditionnement et autres de soutien associées au procédé de fabrication des spiritueux. Ce poste donne un excellent aperçu de ce que comporte la fabrication des spiritueux et peut aider une 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 distillerie; 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

La progression d'ouvrier de distillerie à des postes spécialisés de la fabrication de spiritueux demande généralement une formation / des études postsecondaires.



Aide-distillateur / technicien de distillerie

Les aides-distillateurs (aussi connus sous l'appellation de techniciens de distillerie) relèvent des distillateurs. Ils sont chargés d'aider à la fabrication, à l'entreposage, à l'embouteillage, à l'étiquetage et à l'emballage des produits distillés. Ils jouent également un rôle important dans le nettoyage et l'assainissement de la distillerie, et peuvent aussi participer à la collecte, à l'analyse et à l'évaluation d'échantillons. Les aides-distillateurs peuvent aussi servir de guides aux visiteurs de la distillerie.

Niveau de compétences : Très qualifié (TQ)

Exigences en matière d'éducation/expérience

: Une formation postsecondaire en distillation est souvent requise; un minimum de 4 ans d'expérience dans une distillerie (dans des postes liés à la fabrication de spiritueux) est requise si une personne n'a pas terminé d'études formelles.

Code CNP apparenté : **CNP 94140**

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

Distillateur

Les distillateurs sont chargés de surveiller le procédé de fabrication des spiritueux, de la préparation à la mise en bouteille. Ils supervisent souvent les aides-distillateurs, qui sont moins expérimentés dans la fabrication des spiritueux. Ils encadrent et guident la nouvelle génération de distillateurs. Ils jouent un rôle de premier plan essentiel dans l'ensemble des activités de la distillerie, alliant leur compréhension des procédés à l'esprit créatif de la distillation, pour le développement de produits et l'innovation. Le champ d'action du distillateur varie en fonction de la taille et du type de distillerie. Par exemple, les distillateurs travaillant dans de petites distilleries artisanales portent souvent plusieurs chapeaux et participent à la quasi-totalité des opérations. Dans les grandes distilleries, le distillateur peut se concentrer sur un seul produit ou procédé, ce qui lui permet de devenir un expert dans son domaine spécifique.

Niveau de compétences : Supervision (S)

Exigences en matière d'éducation/expérience :

Une formation postsecondaire en distillation est généralement requise; un minimum de 2 ans d'expérience comme aide-distillateur précède souvent une promotion au poste de distillateur.

Code CNP apparenté : **CNP 94140**

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

Mélangeur

Les mélangeurs sont des distillateurs spécialisés très expérimentés, au nez et au palais très fins (sens aiguisé de l'odorat et du goûter), qui leur permettent de mélanger des produits - en combinant des barils et des lots - pour créer des spiritueux de spécialité. Dans de nombreuses organisations, ce rôle est pris en charge par le distillateur en chef, mais dans les plus grandes distilleries, ce poste peut être réservé à la création de nouveaux lots et mélanges.

Niveau de compétences : Très qualifié (TQ)

Exigences en matière d'éducation/expérience : Une formation postsecondaire en distillation est généralement requise; un minimum de 2 ans d'expérience comme distillateur, et un talent pour goûter et mélanger, précède souvent la promotion au poste de mélangeur.

Code CNP apparenté : **CNP 92012**

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

Distillateur en chef

Généralement employés par les grandes distilleries, les distillateurs en chef sont les distillateurs les plus expérimentés dans le procédé de fabrication et jouent un rôle dans la gestion du personnel de production (p. ex., les ouvriers de la distillerie, les aides-distillateurs et, dans certains cas, d'autres distillateurs). Ce rôle demande des compétences supplémentaires en « gestion de personnes » et est un hybride entre la gestion de la production et des ressources humaines. Il peut être impliqué dans le recrutement du personnel, l'ordonnancement, la discipline et la formation.

Niveau de compétences : Supervision (S)

Exigences en matière d'éducation/expérience :

Une formation postsecondaire en distillation est généralement requise; un minimum de 2 ans d'expérience comme distillateur précède souvent une promotion au poste de distillateur en chef. Une formation additionnelle en gestion de personnel constitue un atout certain et peut être exigée par certains employeurs.

Code CNP apparenté : **CNP 92012**

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



Maître-distillateur

Les maîtres-distillateurs sont chargés de gérer l'équipe de production de la distillerie et sont fiers de la qualité et du savoir-faire des produits qu'ils fabriquent. Ils surveillent tous les aspects de la production, depuis l'approvisionnement en matières premières jusqu'à la mise en bouteille. Ils sont reconnus pour leurs compétences dans l'art et la science de la distillation, et jouent un rôle clé dans le développement et l'essai de nouveaux produits, la conception et la mise en place de programmes de contrôle de la qualité, d'échantillonnage et de planification, ainsi que l'élaboration et la mise en œuvre de spécifications, de processus et de procédures. Ils travaillent souvent en étroite collaboration avec le personnel scientifique et du contrôle de la qualité, les services de vente et de marketing, de logistique et d'entreposage. Le rôle de maître-distillateur est un objectif de carrière pour de nombreux distillateurs, et il est reconnu et apprécié dans l'industrie.

Niveau de compétences : Gestion (G)

Exigences en matière d'éducation/expérience : Une formation postsecondaire en distillation est généralement requise; un minimum de 5 à 7 ans d'expérience comme distillateur précède souvent une promotion au poste de maître-distillateur. Une formation additionnelle en gestion et en administration des affaires constitue un atout certain.

Code CNP apparenté : **CNP 90010** - Directeurs/directrices de la fabrication



le parcours du distillateur





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.fpssc-ctac.com