



Le parcours

Comprendre le parcours
professionnel en
**supervision de
la production**





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
LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS ET DES BOISSONS - UNE INDUSTRIE VITALE	5
UNE GAMME D'ALIMENTS; UNE GAMME DE SOUS-SECTEURS	6
TOUS LES SOUS-SECTEURS ONT BESOIN DE SUPERVISEURS	6
CHEMINEMENT PROFESSIONNEL DES SUPERVISEURS DE LA PRODUCTION	7
OUVRIERS/MANŒUVRES À LA TRANSFORMATION	7
OPÉRATEURS DE PROCÉDÉS INDUSTRIELS ET DE MACHINES	7
ÉCHANTILLONNEURS/ÉCHANTILLONNEUSES ET TRIEURS/TRIEUSES DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE BOISSONS	7
CHEF D'ÉQUIPE DE LA PRODUCTION	8
SUPERVISEUR DE LA PRODUCTION	8
COORDONNATEUR HACCP	9
DIRECTEUR DE LA PRODUCTION	9
LE PARCOURS DU SUPERVISEUR DE LA PRODUCTION	10
NIVEAU DE GESTION (G)	10
NIVEAU DE SUPERVISION (S)	10
NIVEAU TRÈS QUALIFIÉ (TQ)	10
NIVEAU SEMI-SPÉCIALISÉ (SS)	10
NIVEAU DE COMPÉTENCES FONDAMENTALES (CF)	10
ANNEXE A	A11
NIVEAUX PROFESSIONNELS DU PARCOURS	A11

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 de la transformation des aliments et des boissons. 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 dans la transformation des aliments et des boissons. 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 superviseurs de la production 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**.

La transformation des aliments et des boissons – Une industrie vitale

L'industrie de la transformation des aliments et des boissons est la plus grande industrie manufacturière au Canada en termes de valeur des ventes de marchandises et aussi le plus grand employeur manufacturier. 300 000 Canadiens et Canadiennes y travaillent! Il existe environ 8 500 établissements de transformation d'aliments et de boissons au Canada. 92 % de ces établissements sont de « petites » entreprises employant moins de 100 employés. Les établissements, grands et petits, permettent aux Canadiens de se remplir le ventre.

Nous avons besoin de manger et de boire pour vivre, et l'industrie canadienne de la transformation des aliments et des boissons fournit près de 70 % de tous les produits alimentaires et boissons transformés disponibles sur les étagères de nos magasins.¹



Regardez notre vidéo pour en savoir plus au sujet de l'industrie canadienne de la transformation des aliments et des boissons : https://www.youtube.com/watch?v=IQyzqghNq3U&ab_channel=FoodProcessingSkillsCanada



¹ Agriculture et Agroalimentaire Canada : Aperçu de l'industrie de la transformation des aliments et des boissons (2023) : <https://agriculture.canada.ca/fr/secteur/industrie-transformation-aliments/aperçu-aliments-boissons>

Une gamme d'aliments; une gamme de sous-secteurs

On dit que la variété ajoute du piquant à l'existence. Heureusement pour nous, nous avons tout un assortiment d'aliments et de boissons pour les Canadiens, fabriqués par des Canadiens. L'industrie est subdivisée ainsi :

- **Fabrication de boissons**
- **Fabrication de produits laitiers**
- **Fabrication de viandes et de volailles**
- **Préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer**
- **Mouture de grains céréaliers et de graines oléagineuses**
- **Fabrication de sucre et de confiseries**
- **Mise en conserve de fruits et de légumes et fabrication de spécialités alimentaires**
- **Fabrication de produits du cannabis**
- **Fabrication d'aliments pour animaux**
- **Boulangeries et fabrication de tortillas**
- **Fabrication d'autres aliments**



Tous les sous-secteurs ont besoin de superviseurs

Qu'elles fabriquent des croquettes de poulet ou des tortillas, toutes les installations de production ont besoin de superviseurs pour surveiller et coordonner les activités des travailleurs qui transforment, conditionnent, testent et classent directement les produits alimentaires et les boissons. Les superviseurs possèdent (généralement) une combinaison unique d'expérience de la transformation et de compétences en gestion.

Si vous aimez gérer des processus ou procédés et des personnes, une carrière de superviseur de la production pourrait vous convenir.

cheminement professionnel des superviseurs de la production

Dans de nombreux sous-secteurs, les superviseurs gravissent les échelons en commençant par un poste de niveau de compétences fondamentales et en aboutissant à des postes de niveau supérieur plus qualifiés. Le cheminement ne se termine pas au niveau de supervision non plus. De nombreux superviseurs de la production continueront de gravir les échelons de leurs organisations pour accéder à des postes de gestion et de haute direction.

Ouvriers/manœuvres à la transformation

Les ouvriers à la transformation des aliments et des boissons effectuent la manutention, le nettoyage, l'emballage et d'autres activités élémentaires liées à la transformation des aliments et des boissons.

Niveau de compétences : Compétences fondamentales (CF)

Exigences en matière d'éducation : Aucune expérience ou formation antérieure dans la transformation des aliments et des boissons requise; 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

Opérateurs de procédés industriels et de machines

Les opérateurs de procédés industriels et de machines font fonctionner des machines multifonctionnelles de procédés industriels et des machines à fonction unique pour fabriquer et emballer des produits alimentaires et des boissons. Selon les aliments et les boissons fabriqués dans l'installation, on utilise toute

une gamme d'équipement sur les chaînes de transformation et d'emballage.

Niveau de compétences : Semi-spécialisé (SS)

Exigences en matière d'éducation/d'expérience : De l'expérience antérieure comme ouvrier/manœuvre à la transformation est généralement requise (c.-à-d. 6 à 12 mois)

Code CNP apparenté : **CNP 94140**

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

Échantillonneurs/échantillonneuses et trieurs/trieuses de produits alimentaires et de boissons

Les échantillonneurs et les trieurs de la transformation des aliments et des boissons trient ou classent les matières premières et les produits alimentaires finis ou boissons pour assurer la conformité aux normes de l'entreprise. Les tests peuvent être effectués en cours de transformation, sur la chaîne de production ou après l'emballage. Les échantillonneurs et les trieurs doivent maîtriser les normes du produit concerné, le procédé de production, les méthodes de test et les méthodes nécessaires pour régler les problèmes et les écarts. Ils jouent un rôle de première ligne



critique pour assurer la qualité des produits fabriqués dans l'établissement.

Niveau de compétences : Semi-spécialisé (SS) à très qualifié (TQ)

Exigences en matière d'éducation/d'expérience : De l'expérience antérieure comme opérateur de procédés industriels et de machines peut être requises; de l'expérience comme ouvrier/manœuvre représente généralement une exigence minimale (c.-à-d. 6 à 12 mois)

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

Chef d'équipe de la production

Un chef d'équipe de la production est généralement l'opérateur de machine le plus expérimenté d'un quart de travail et il peut être appelé à seconder (le superviseur de la production) pour surveiller le travail de la chaîne de production, tout en continuant d'être un poste hiérarchique.

Niveau de compétences : Semi-spécialisé (SS)

Exigences en matière d'éducation/d'expérience : 2 ans et plus d'expérience comme opérateur de machines; antécédents positifs et compétences éprouvées en supervision.

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

Superviseur de la production

Les superviseurs de la production sont un cran supérieur aux chefs d'équipe, car ils portent plusieurs chapeaux en plus de surveiller le travail du personnel chargé de la transformation, de l'emballage et du classement sur la chaîne. Ils jouent un rôle dans l'élaboration des calendriers de travail et la coordination des activités de production avec les autres services. Les superviseurs de la production font appel à leurs vastes connaissances pour résoudre les problèmes de travail ainsi que recommander des approches et des solutions pour améliorer la productivité de la chaîne de production. Ils doivent rédiger des rapports de production et d'autres documents, et sont souvent impliqués dans la formation du personnel et la recommandation de mesures concernant le personnel (comme l'embauche, les promotions et les licenciements).

Niveau de compétences : Supervision (S)



Exigences en matière d'éducation/d'expérience : De l'expérience antérieure comme chef d'équipe de la production est généralement requise (minimum de 1 à 2 ans; 5 à 7 ans dans l'industrie de la transformation des aliments et des boissons est typique); de l'expérience en gestion de personnel et en supervision constitue un atout et peut être fournie par l'entreprise; des connaissances et/ou une certification HACCP peuvent être exigées.

Code CNP apparenté : **CNP 92012** – Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons

Coordonnateur HACCP

Le coordonnateur de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) est un poste spécialisé de superviseur de la production. Les coordonnateurs HACCP identifient, évaluent, contrôlent et préviennent les dangers à tous les stades de la production alimentaire. Il est responsable de l'élaboration et de la mise en œuvre d'un système HACCP ainsi que des programmes préalables pour l'expédition et la réception, l'équipement et l'entretien, la formation, l'assainissement et la lutte antiparasitaire, les rappels et d'autres programmes de contrôle opérationnel.

Niveau de compétences : Supervision (S)

Exigences en matière d'éducation/d'expérience : Certification HACCP; 5 à 7 ans d'expérience en assurance de la qualité dans la transformation alimentaire; une vaste expérience des procédés de transformation alimentaire de l'établissement est également requise.

Code CNP apparenté : **CNP 92012** – Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons

Directeur de la production

Les directeurs de la production planifient, organisent, dirigent, contrôlent et évaluent les activités de leurs établissements, et relèvent généralement de membres clés de l'équipe de la haute direction – qui peut comprendre le directeur général ou un autre cadre supérieur.

Niveau de compétences : Niveau de gestion (G)

Exigences en matière d'éducation/d'expérience : Expérience antérieure comme superviseur de la production requise (minimum 3 à 5 ans, 10 ans et plus dans l'industrie de la transformation des aliments et des boissons est typique).

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



le parcours du superviseur de la production



annexe a

NIVEAUX PROFESSIONNELS
DU PARCOURS



<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