



MOBILISER DES TALENTS POUR
L'INDUSTRIE DES **VIANDES**
DU CANADA

Défis Réels
Solutions Pratiques
Perspectives Innovantes

ÉTUDE D'INFORMATION SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL SÉRIE DE RAPPORTS 2017

CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

COMPRENDRE DES CHEMINS DE CARRIÈRE DU
TRANSFORMATION DANS **VIANDE**



FOOD PROCESSING HR COUNCIL
CONSEIL DES RH DU SECTEUR DE LA
TRANSFORMATION DES ALIMENTS



CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

COMPRENDRE DES CHEMINS DE CARRIÈRE
DU TRANSFORMATION DANS **VIANDE**

TABLE DES MATIÈRES

AU SUJET DE « GRAVIR LES ÉCHELONS »	1
COMMENT UTILISER LE CHEMINEMENT DE CARRIÈRE	1
ÉLABORATION DU CHEMINEMENT DE CARRIÈRE	1
COMPRENDRE LE CHEMINEMENT DE CARRIÈRE	1
NIVEAUX PROFESSIONNELS	2
NIVEAU DE DÉBUTANT (D)	2
NIVEAU INTERMÉDIAIRE (I)	2
NIVEAU HAUTEMENT QUALIFIÉ (HQ)	3
NIVEAU DE SUPERVISION (S)	4
NIVEAU DE GESTION (G)	4
NIVEAU DE CADRE SUPÉRIEUR (CS)	5
VIANDES + VOLAILLE CHEMINEMENT DE CARRIÈRE - ABATTAGE	6
CHEMINEMENT DE CARRIÈRE - DÉCOUPAGE DE VIANDES	7
CHEMINEMENT DE CARRIÈRE - TRANSFORMATION DE VOLAILLE	8
CHEMINEMENT DE CARRIÈRE DANS LA TRANSFORMATION DES VIANDES ET DE LA VOLAILLE	9
PRINCIPAUX CONSTATS	10
ABATTAGE DES VIANDES	10
DÉCOUPAGE DES VIANDES	10
TRANSFORMATION DE VOLAILLE	12
APPENDIX A	A13
ABATTAGE DE VIANDES	A13
DÉCOUPAGE DE VIANDES	A18
TRANSFORMATION DE LA VOLAILLE	A24

AU SUJET DE « GRAVIR LES ÉCHELONS »

Le secteur de l'agroalimentaire du Canada, surtout la transformation des viandes et des fruits de mer, est un pilier de notre économie et il a récemment été identifié comme une des principales industries en croissance du Canada pour les dix prochaines années. Malgré tout, le secteur continue de faire face à une pénurie critique de main-d'oeuvre qui, si on ne parvient pas à la résorber, nuira à la croissance, aux opportunités d'emploi et à la durabilité générale de l'industrie.

C'est dans ce contexte que le Conseil des ressources humaines du secteur de la transformation des aliments (CRHSTA) a entrepris une importante étude d'information sur le marché du travail (IMT). Lorsqu'elle sera terminée, cette étude fournira au gouvernement et aux décideurs la recherche nécessaire pour apporter des changements réglementaires qui assureront la prospérité et des opportunités aux secteurs de la transformation des viandes et des fruits de mer.

Gravir les échelons : Comprendre le cheminement de carrière dans la transformation des viandes et de la volaille jette les bases de l'IMT en définissant les professions et le cheminement de carrière dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille. L'IMT utilisera ensuite ces données pour examiner en profondeur chaque cheminement de carrière, ainsi que leurs défis et opportunités.

COMMENT UTILISER LE CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

Ce document fournit de l'information pratique au sujet du cheminement de carrière des travailleurs de l'industrie de la transformation des viandes et de la volaille. Comme il est très important d'attirer et de recruter des travailleurs pour soutenir la demande, le cheminement de carrière peut être utile pour sensibiliser les travailleurs potentiels aux opportunités et schémas de carrières du secteur. Le cheminement de carrière représente un outil utile pour les employeurs afin d'attirer, de recruter et de maintenir en poste des travailleurs productifs et qualifiés.

ÉLABORATION DU CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

Afin de bien comprendre le cheminement de carrière dans la transformation des viandes et de la volaille, nous avons :

- Mené des recherches exhaustives pour nous sensibiliser aux différents postes et niveaux de compétences de l'industrie de la transformation des viandes et de la volaille, notamment :
 - Collecte et analyse de descriptions de poste, d'offres d'emploi, d'organigrammes et d'autre information organisationnelle de divers établissements de transformation des viandes et de la volaille.
 - Entrevues téléphoniques avec des transformateurs de viandes et de volaille.
 - Examen et validation du cheminement de carrière avec un groupe consultatif piloté par l'industrie.

COMPRENDRE LE CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

Le cheminement de carrière de la transformation des viandes et de la volaille illustre le parcours professionnel, du niveau de débutant à celui de cadre supérieur. Le cheminement de carrière comporte six (6) niveaux. Dans l'industrie de la transformation des viandes et de la volaille, le niveau d'entrée est généralement celui de débutant. Lorsque les travailleurs acquièrent de l'expérience et sont bien formés (souvent en cours d'emploi), ils gravissent les échelons.

NIVEAUX PROFESSIONNELS :

Niveau de débutant (D)

Les postes de niveau de débutant sont souvent des postes d'entrée ou des postes qui ne demandent aucune expérience ou de formation pour travailler dans un établissement de transformation des viandes et de volaille. Un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent peut être souhaitable, mais la plupart des entreprises ne l'exigent pas. La formation pour les postes de niveau débutant est très souvent offerte en cours d'emploi, l'observation au poste de travail étant importante pour ces niveaux professionnels.

Code(s) applicable(s) de la CNP

9617 – Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons

Exemples d'appellations d'emploi pour des postes de niveau débutant dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille :

ABATTAGE	DÉCOUPAGE DE VIANDES	VOLAILLE
<ul style="list-style-type: none">• Réceptionnaire d'animaux vivants; réceptionnaire de parc de groupage• Manutentionnaire d'animaux sans cruauté• Porcher; vacher• Ouvrier• Nettoyeur d'étable• Emballeur de salle d'abattis• Récolteur de rognons	<ul style="list-style-type: none">• Aide-boucher• Manœuvre général• Manipulateur de couteau général• Ouvrier• Aide/emballeur général• Peseur/emballeur• Palettiseur• Chargeur/déchargeur de glacière• Opérateur de Cryovac	<ul style="list-style-type: none">• Ouvrier d'étable• Ouvrier d'étable – réception d'animaux vivants• Emballeur de volaille• Tueur de volaille• Accrocheur de volaille vivante• Manœuvre/aide général• Manœuvre/employé de production• Préposé à la récupération / aux organes

Niveau intermédiaire (I)

Les travailleurs de niveau intermédiaire possèdent en général entre six (6) mois et un (1) an d'expérience dans des établissements de transformation de viandes et de volaille. Un diplôme d'études secondaires est souvent souhaitable, mais n'est pas forcément exigé. Les travailleurs de niveau intermédiaire sont généralement formés en cours d'emploi, et bénéficient d'une formation au SIMDUT, en gestion de la salubrité des aliments. Les travailleurs de niveau débutant avancent souvent au niveau intermédiaire lorsqu'ils acquièrent de l'expérience et sont mieux formés.

Code(s) applicable(s) de la CNP

9462 – Bouchers industriels/bouchères industrielles, dépeceurs-découpeurs/dépeceuses-découpeuses de viande, préparateurs/préparatrices de volaille et personnel assimilé

9461 – Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons



Exemples d'appellations d'emploi pour des postes de niveau intermédiaire dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille :

ABATTAGE	DÉCOUPAGE DE VIANDES	VOLAILLE
<ul style="list-style-type: none"> Fendeur/fendeur de carcasse Éviscérateur Boucher industriel Assommeur Opérateur de CO2 Accrocheur Découpeur de viandes/employés de la production (*les titres de poste chevauchent ceux du découpage de viandes) 	<ul style="list-style-type: none"> Découpeur de viande industrielle/découpeur de viande Boucher industriel Découpeur de viandes employés de la production Les postes sont généralement répartis par produit et les tâches correspondantes – pour le boeuf par exemple : « côtes » et ensuite « bouts de côtes de boeuf 2 » se trouvent dans les descriptions de poste. Exemples d'autres appellations d'emploi : opérateur de couteau oscillant, désosseur de bloc d'épaule 	<ul style="list-style-type: none"> Découpeur de volaille Ouvrier à la volaille Ouvrier à la volaille II – dans les services de l'emballage de volaille, de la réception de volailles vivantes et de l'éviscération Opérateur de scie Opérateur de machine à découper Pareur Arracheur d'ailes

Niveau hautement qualifié (HQ)

Les travailleurs de niveau hautement qualifié possèdent au moins un (1) an d'expérience (généralement de 1 à 3 ans) dans des établissements de transformation des viandes et des fruits de mer. Un diplôme d'études secondaires est un atout. Ces travailleurs peuvent bénéficier d'une formation interne sur la supervision de personnel, ainsi que d'une formation au SIMDUT, sur la salubrité des aliments et le système de gestion de la salubrité alimentaire. Les travailleurs de niveau intermédiaire avancent souvent au niveau hautement qualifié lorsqu'ils acquièrent de l'expérience et sont mieux formés, surtout pour les viandes qui exigent des coupes spécialisées.

Code(s) applicable(s) de la CNP

9213 – Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons

Exemples d'appellations d'emploi pour des postes de niveau hautement qualifié dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille :

ABATTAGE	DÉCOUPAGE DE VIANDES	VOLAILLE
<ul style="list-style-type: none"> Chef d'équipe – aire d'abattage Chef de l'équipe d'abattage Postes d'abattage comportant des risques plus élevés et sont plus difficiles – p. ex., opérateur de scie, opérateur de scie, opérateur de scie à poitrine, opérateur de dédoubleur 	<ul style="list-style-type: none"> Chef d'équipe Postes de découpage comportant des risques plus élevés et sont plus difficiles – p. ex., retirer le filet (boeuf), l'intérieur de ronde 	<ul style="list-style-type: none"> Chef d'équipe

Niveau de supervision (S)

Les travailleurs de niveau supervision possèdent généralement de 2 à 3 ans d'expérience sur la chaîne de production d'un établissement de transformation des viandes et de volaille. Une formation additionnelle en gestion de la production, supervision et gestion de personnes peut être exigée et fournie par l'entreprise. Un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent est souvent exigé et des études postsecondaires constituent un atout. Il est courant pour les superviseurs d'occuper d'abord un poste de débutant et, après avoir acquis de l'expérience et reçu de la formation, d'accéder à des postes de supervision. Les superviseurs doivent bénéficier d'une formation au SIMDUT, sur la salubrité des aliments et le système de gestion de la salubrité alimentaire.

Code(s) applicable(s) de la CNP

9213 – Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons

Exemples d'appellations d'emploi pour des postes de niveau de supervision dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille :

ABATTAGE	DÉCOUPAGE DE VIANDES	VOLAILLE
<ul style="list-style-type: none">• Superviseur d'abattoir• Superviseur d'aire d'abattage• Superviseur de la production – aire d'abattage	<ul style="list-style-type: none">• Superviseur du conditionnement de la viande• Contremaître/contremaîtresse d'usine de découpage de viandes• Superviseur de la production	<ul style="list-style-type: none">• Contremaître/contremaîtresse de préparateurs de volaille• Superviseur, réception de volaille vivante• Superviseur, désossage• Superviseur, transformation additionnelle• Superviseur principal de la transformation des aliments• Superviseur, barquettes / suremballage

Niveau de gestion (G)

Les travailleurs de niveau gestion possèdent généralement au moins cinq (5) ans d'expérience de supervision dans l'industrie de la transformation des viandes et de la volaille. De l'expérience de leadership représente un atout. Un diplôme d'études postsecondaires peut être souhaitable ou représenter un atout certain. Une formation additionnelle en gestion est souvent exigée. Les gestionnaires doivent bénéficier d'une formation sur le SIMDUT, la salubrité des aliments et le système de gestion de la salubrité alimentaire.

Code(s) applicable(s) de la CNP

0911 – Directeurs/directrices de la fabrication

Exemples d'appellations d'emploi pour des postes de niveau de gestion dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille :

ABATTAGE	DÉCOUPAGE DE VIANDES	VOLAILLE
<ul style="list-style-type: none">• Directeur du parc et des installations• Directeur de l'aire d'abattage	<ul style="list-style-type: none">• Directeur de la production - découpage• Contremaître/contremaîtresse	<ul style="list-style-type: none">• Directeur de la production• Contremaître général

Niveau de cadre supérieur (CS)

Les travailleurs de niveau cadre supérieur possèdent généralement beaucoup d'expérience (par exemple, plus de 10 ans) dans l'industrie de la transformation des viandes et de la volaille ou d'autres établissements de transformation des aliments et des boissons. Ils sont responsables de gérer les activités de l'entreprise et son orientation stratégique, et de guider sa vision. Les compétences en gestion organisationnelle et en administration des affaires sont essentielles.

Code(s) applicable(s) de la CNP

0016 – Cadres supérieurs/cadres supérieures – construction, transport, production et services d'utilité publique

0911 – Directeurs/directrices de la fabrication

Exemples d'appellations d'emploi pour des postes de cadres supérieurs dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille :

- Directeur des opérations
- Vice-président(e) des opérations





VIANDES + VOLAILLE

CHEMINEMENT DE CARRIÈRE - ABATTAGE

EXEMPLES DE TITRES DE POSTE

EXPÉRIENCE/ÉDUCATION

CS

- V.-P. des opérations
- Directeur d'usine
- Directeur des opérations
- Directeur général des opérations

- 10 années d'expérience dans l'industrie, dont au moins 5 années d'expérience de gestion
- Études universitaires souhaitables

G

- Directeur du parc et des installations
- Directeur de l'aire d'abattage

- Minimum de 2 années d'expérience de supervision
- Expérience manifeste dans la gestion des relations avec les employés
- Études collégiales ou universitaires souhaitables

S

- Superviseur d'abattoir
- Superviseur d'aire d'abattage
- Superviseur de la production - aire d'abattage

- De 2 à 3 années d'expérience sur la chaîne de production d'un établissement de découpage de viande industrielle; de préférence 1 an d'expérience comme chef d'équipe
- Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent
- Études postsecondaires souhaitables

HQ

- Chef d'équipe - aire d'abattage
- Chef de l'équipe d'abattage
- Postes d'abattage comportant des risques plus élevés et sont plus difficiles - p. ex., opérateur de scie, opérateur de scie, opérateur de scie à poitrine, opérateur de dédoubleur

- De 1 à 2 années d'expérience en découpage de viande / dans l'aire d'abattage
- Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable

I

- Fendeur/fendeur de carcasse
- Éviscérateur
- Boucher industriel
- Assommeur
- Opérateur de CO₂
- Accrocheur
- Découpeur de viandes/employés de la production (*les titres de poste chevauchent ceux du découpage de viandes)

- 6 mois à 1-2 années d'expérience en découpage de viande
- Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable

D

- Réceptionnaire d'animaux vivants; réceptionnaire de parc de groupage
- Manutentionnaire d'animaux sans cruauté
- Porcher; vacher
- Ouvrier
- Nettoyeur d'étable
- Emballeur de salle d'abattis
- Récolteur de rognons

- Aucune expérience requise
- Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable



CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

DÉCOUPAGE DE VIANDES

	EXEMPLES DE TITRES DE POSTE	EXPÉRIENCE/ÉDUCATION
CS	<ul style="list-style-type: none"> V.-P. des opérations Directeur d'usine Directeur d'usine de viande Surintendant d'usine Surintendant Directeur des opérations Directeur principal des opérations 	<ul style="list-style-type: none"> 10 années d'expérience dans l'industrie, dont au moins 5 années d'expérience de gestion Études universitaires souhaitables
G	<ul style="list-style-type: none"> Directeur de la production - découpage Contremaître/contremaîtresse 	<ul style="list-style-type: none"> Minimum de 2 années d'expérience de supervision Expérience manifeste dans la gestion des relations avec les employés Études collégiales ou universitaires souhaitables
S	<ul style="list-style-type: none"> Superviseur du conditionnement de la viande Contremaître/contremaîtresse d'usine de découpage de viandes Superviseur de la production 	<ul style="list-style-type: none"> De 2 à 3 années d'expérience sur la chaîne de production d'un établissement de découpage de viande industrielle; de préférence 1 an d'expérience comme chef d'équipe Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent Études postsecondaires souhaitables
HQ	<ul style="list-style-type: none"> Chef d'équipe Boucher en chef Postes de découpage comportant des risques plus élevés et plus difficiles – p. ex., retirer le filet (boeuf), l'intérieur de ronde 	<ul style="list-style-type: none"> 1 à 3 années d'expérience dans le découpage de viandes Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent
I	<ul style="list-style-type: none"> Découpeur de viande industrielle découpeur de viande Boucher industriel Découpeur de viandes/employés de la production Les postes sont généralement répartis par produit et les tâches correspondantes – pour le boeuf par exemple : « côtes » et ensuite « bouts de côtes de boeuf 2 » se trouvent dans les descriptions de poste. Exemples d'autres appellations d'emploi : opérateur de couteau oscillant, désosseur de bloc d'épaule. Les titres peuvent être répartis en douzaines centaines de postes individuels, selon les tâches sur la chaîne de production 	<ul style="list-style-type: none"> 6 mois à 1 an d'expérience dans le découpage de viandes (OU certificat d'un programme de découpage de viandes), y compris la manipulation de couteaux ou de scies Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable
D	<ul style="list-style-type: none"> Aide-boucher Manoeuvre général Manipulateur de couteau général Ouvrier Aide/emballeur général Peseur/emballeur Palettiseur Chargeur/déchargeur de glacière Opérateur de Cryovac 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune expérience requise Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable



CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

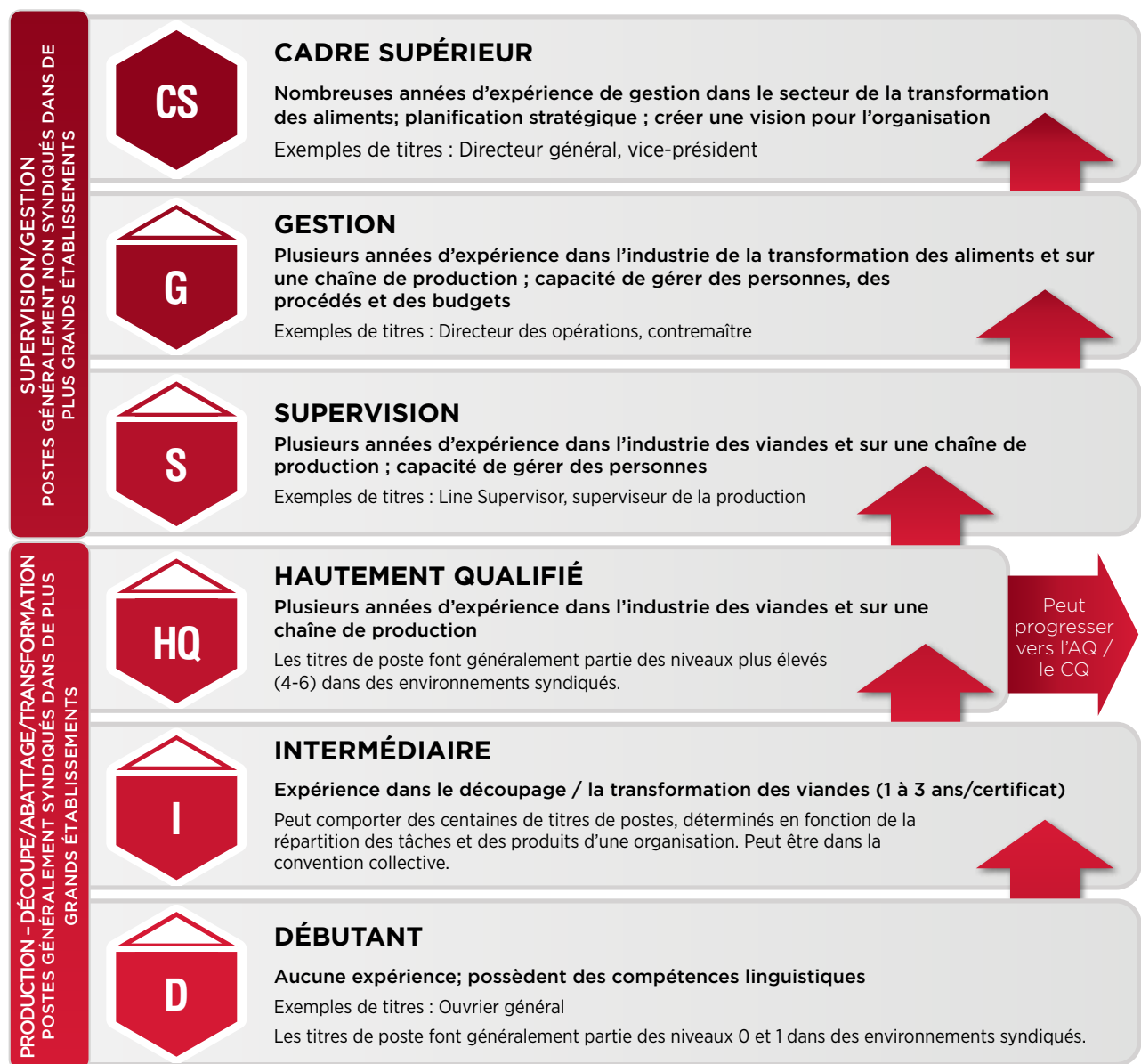
TRANSFORMATION DE VOLAILLE

	TITRE	EXPÉRIENCE/ÉDUCATION
	<ul style="list-style-type: none"> V.-P., Opérations Directeur des opérations Directeur principal de la transformation Directeur d'usine principal Directeur d'usine 	<ul style="list-style-type: none"> 10 années d'expérience dans l'industrie, dont au moins 5 années d'expérience de gestion Études universitaires souhaitables
	<ul style="list-style-type: none"> Directeur de la production Contremaître général 	<ul style="list-style-type: none"> 5 à 7 années d'expérience Études collégiales ou universitaires souhaitables
	<ul style="list-style-type: none"> Contremaître/contremaîtresse de préparateurs de volaille Superviseur, réception de volaille vivante; désossage; transformation additionnelle; barquettes/suremballage Superviseur principal de la transformation des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> 3 à 4 années d'expérience Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent
	<ul style="list-style-type: none"> Chef d'équipe 	<ul style="list-style-type: none"> 3 à 5 années d'expérience dans la transformation de volaille Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent
	<ul style="list-style-type: none"> Découpeur de volaille Ouvrier à la volaille Ouvrier à la volaille II – dans les services de l'emballage de volaille, de la réception de volailles vivantes et de l'éviscération Opérateur de scie Opérateur de machine à découper Pareur Arracheur d'ailes 	<ul style="list-style-type: none"> 1 à 2 années d'expérience dans la transformation de volaille Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent
	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrier d'étable Ouvrier d'étable – réception d'animaux vivants Emballer de volaille Tueur de volaille Accrocheur de volaille vivante Manoeuvre/aide général Manoeuvre/employé de production Préposé à la récupération / aux organes 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune expérience requise Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable

CHEMINEMENT DE CARRIÈRE DANS LA TRANSFORMATION DES VIANDES ET DE LA VOLAILLE

Le diagramme illustre un cheminement professionnel type dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille.

Comme le démontre le diagramme, les personnes occupant des postes hautement qualifiés peuvent aspirer à un rôle spécifique du contrôle de la qualité (inspecteur du contrôle de la qualité¹ par exemple) sur la chaîne de production. Bien qu'ils soient toujours des travailleurs de la production, ces postes spécifiques du contrôle de la qualité demandent une formation supplémentaire en matière de qualité, de salubrité alimentaire, d'inspection, d'audit et de classement. Ces travailleurs continuent de relever des chefs d'équipe et des superviseurs de la production, mais ils sont les défenseurs de la qualité sur la chaîne de production, et adoptent des comportements et des pratiques positifs de contrôle de la qualité qui sont des modèles pour leurs collègues².



¹ Norme professionnelle nationale de l'inspecteur du contrôle de la qualité – à venir.

² Pour en savoir plus sur le cheminement professionnel pour le contrôle de la qualité et l'assurance de la qualité dans l'industrie de la transformation des aliments, veuillez consulter notre rapport intitulé *Cheminement de carrière – Contrôle de la qualité et assurance de la qualité*.

PRINCIPAUX CONSTATS

Nos recherches ont permis de recenser des enjeux clés et des défis propres au secteur de la transformation des viandes et de la volaille.

Impact de la syndicalisation sur les niveaux professionnels

La syndicalisation des travailleurs (et les conventions collectives) a un impact important sur la répartition du travail – les tâches étant souvent classées par groupes « tarifaires » – et sur la mobilité des travailleurs dans les services et diverses fonctions d'un établissement. Les conventions collectives ont tendance à préciser les tâches particulières que les travailleurs de groupes tarifaires spécifiques peuvent accomplir. Les postes et les établissements non syndiqués semblent avoir plus de souplesse en ce qui a trait à la formation interfonctionnelle des travailleurs et à la rotation des travailleurs selon les aptitudes, les compétences et leurs qualités individuelles.

Focus du cheminement de carrière

Les professions de niveau débutant, intermédiaire et hautement qualifié portent sur la manipulation et la transformation des viandes et de la volaille. L'analyse débute avec l'abattage et l'éviscération, jusqu'au découpage du produit primaire, à savoir la protéine. Cette analyse exclut les domaines professionnels liés à la transformation additionnelle telle que la fonte, la cuisson et les activités à valeur ajoutée.

La taille de l'établissement influe sur les niveaux et les titres de poste

Les titres de poste dépendent de la taille de l'établissement. Dans les plus grandes installations, les titres de poste reflètent des procédés/tâches plus ciblés et spécifiques. Dans les plus petits établissements, les titres ont tendance à être plus génériques/vastes, et les travailleurs accomplissent de nombreuses fonctions au gré des besoins. Pour que l'analyse soit applicable, les titres de poste génériques/communs ont été attribués à chaque niveau, puisque l'identification de titres de poste spécifiques (surtout ceux de niveaux débutant et intermédiaire) pourrait être trop spécifique à un site donné.

Les exigences relatives à l'environnement physique et au travail manuel sont considérables

La transformation des viandes et de la volaille demande beaucoup de travail manuel (en plus de l'automatisation). Outre l'aspect « physique » du travail, l'environnement représente aussi un facteur critique. Travailler avec un produit vivant et dans l'environnement correspondant (p. ex., froid, chaleur, humidité, odeurs, etc.) ajoute un niveau de complexité aux emplois.

ABATTAGE DES VIANDES

Nos recherches ont relevé les enjeux clés ci-après, relativement à l'abattage des viandes.

Mobilité des travailleurs

Les employés peuvent accéder à des postes de niveau moyennement à hautement qualifié dans l'abattage (côté « chaud ») à des postes de niveau moyennement qualifié dans le découpage (côté « froid ») des activités.

Les personnes interviewées ont indiqué qu'il était important de trouver des employés dont les qualités personnelles faisaient en sorte qu'ils puissent tolérer un environnement d'abattage (p. ex., à l'aise avec du sang, des viscères).

DÉCOUPAGE DES VIANDES

Nos recherches ont relevé les enjeux clés qui suivent relativement au découpage des viandes.

Expérience privilégiée

Nos recherches indiquent que les établissements embaucheront toujours des candidats qui possèdent de l'expérience avec des couteaux/scies et dans la boucherie, s'ils sont disponibles.

Mobilité des travailleurs

En ce qui a trait au cheminement professionnel, la pratique type consiste à obtenir des augmentations de salaires et plus de responsabilités (surtout dans des milieux de travail syndiqués, tel que le prévoient les conventions collectives).

Les employés peuvent passer de l'abattage (côté « chaud ») au découpage (côté « froid »), mais le cheminement inverse n'est pas très fréquent.

Les superviseurs obtiennent souvent une formation interfonctionnelle pour d'autres « chaînes de production » qu'ils connaissent moins bien. D'autres établissements offriront aussi une formation interfonctionnelle aux travailleurs de la production hautement qualifiés afin de faciliter les transferts selon la demande.

Difficultés de recrutement en raison de l'éloignement

Le recrutement peut être difficile lorsque les établissements se trouvent dans des régions éloignées. La plupart des usines de transformation des viandes sont hors des centres urbains en raison de leur taille, des odeurs, du bruit, etc. En général, elles sont aménagées dans des régions rurales, près de petites collectivités, prenant en compte les facteurs de l'offre et de la distribution.

Vaste gamme de titres professionnels

Il peut y avoir des centaines de titres de poste dans les niveaux peu et moyennement qualifiés, selon la nature de l'établissement et la nature des activités.

- **Exemple de gamme de produit et postes assortis de divers niveaux de compétences.**

Il existe généralement plusieurs gammes de produits. Dans notre exemple, plusieurs personnes accomplissent un rôle et elles peuvent recevoir une formation interfonctionnelle ou être transférées à d'autres postes au fil du temps.

GAMME DE PRODUIT	RÔLE ET NIVEAU DE COMPÉTENCE SELON LA CONVENTION COLLECTIVE
Longe	NETTOYAGE (débutant)
Longe	OPÉRATEUR DE COUTEAU WIZARD (débutant)
Longe	PARER LE CONTRE-FILET / LA LONGE COURTE (débutant)
Longe	RETIRER LES TÊTES DE CÔTES (intermédiaire)
Longe	SCIE DE LONGE COURTE (intermédiaire)
Longe	RETIRER LES APOPHYSES TRANSVERSES (intermédiaire)
Longe	RETIRER LA 13E CÔTE / FEATHER BONES (intermédiaire)
Longe	PARER LA BAVETTE (débutant)
Longe	RETIRER LA BAVETTE (intermédiaire)
Longe	CHEF D'ÉQUIPE DE LA PRODUCTION (hautement qualifié)

TRANSFORMATION DE VOLAILLE

Nos recherches ont relevé les enjeux clés ci-après, relativement à la transformation de volaille.

Recrutement de superviseurs

Les recherches révèlent que les transformateurs de volaille doivent souvent recruter des superviseurs à l'extérieur et dans d'autres industries (en raison de l'emplacement et d'un manque d'autres solutions). Par exemple, ils peuvent embaucher, au besoin, des personnes possédant de l'expérience dans la transformation des viandes ou les produits laitiers.

Mobilité des travailleurs

Les transformateurs de volaille embauchent souvent des débutants pour l'emballage, l'assainissement et l'expédition, et les transfèrent ensuite dans la manipulation et la transformation de la volaille.

Les chefs d'équipe deviennent souvent des superviseurs. S'ils travaillent dans la production / transformation, les employés y demeurent généralement plutôt que de passer dans d'autres domaines fonctionnels durant leur carrière.

Les travailleurs de la transformation, après avoir reçu une formation additionnelle, peuvent accéder à des postes liés à la qualité tels qu'aide HACCP, préposé à la vérification / à l'inspection / au classement de volailles, et continuer de relever de leur superviseur de la production.

Les travailleurs de la production désireux de passer d'un établissement de volaille à un établissement de transformation de mammifères peuvent être embauchés en priorité par rapport à d'autres candidats de la transformation des aliments, et seront embauchés avant des candidats sans expérience dans le domaine des aliments, mais ils auront besoin d'une formation considérable.



La transformation de viande industrielle (mammifères) s'entend de la transformation de diverses espèces en vue de la consommation publique. Ces espèces comprennent les gros mammifères tels que le boeuf, le porc et le gibier d'élevage (p. ex., wapiti, chevreuil, bison); les mammifères de taille moyenne tels que le mouton, l'agneau, le veau et, dans une moindre mesure, les petits mammifères tels que le lapin. La transformation comprend **l'abattage** et le **découpage de viande**.

ABATTAGE DE VIANDES

L'abattage est communément appelé le « côté chaud » de la transformation des viandes. Il comprend la réception des animaux, le tuage, l'éviscération, le tri et la manipulation appropriés des sous-produits comestibles et non comestibles, la dépouille et la préparation des carcasses en vue du découpage. L'abattage exclut la manipulation ou transformation additionnelle de sous-produits comestibles et non comestibles, qui fait partie de la fonte ou de la transformation de sous-produits, les abats par exemple.



ANNEXE A

ABATTAGE DE VIANDES

NIVEAU/CNP	EXEMPLES DE TITRES DE POSTE	DESCRIPTION/FONCTIONS	EXPÉRIENCE/ÉDUCATION
Cadre supérieur CNP 0911 - Directeur de la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> V.-P. des opérations Directeur d'usine Directeur des opérations Directeur principal des opérations 	<ul style="list-style-type: none"> Planification stratégique/contribuer à la planification stratégique de l'organisation Identifier des opportunités d'éliminer des déchets, d'ajouter de la valeur, de maximiser le rendement et de concevoir des solutions en mettant en place des études et des essais d'équipe relativement à l'amélioration des procédés Élaborer des stratégies d'amélioration continue dans l'organisation et les mettre en œuvre Établir et surveiller des budgets Surveiller le contrôle de la qualité, la gestion des stocks, l'entreposage des produits finis et les transferts Diriger, motiver et encadrer tous les employés afin d'assurer le rendement Identifier et mettre en œuvre des projets d'immobilisation/améliorations aux installations physiques, tels que l'amélioration de la technologie Surveiller les changements réglementaires et veiller à ce que l'organisation les observe 	<ul style="list-style-type: none"> 10 années d'expérience dans l'industrie, dont au moins 5 années d'expérience de gestion Études universitaires souhaitables Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire (p. ex., HACCP) Formation en salubrité des aliments
Gestion CNP 0911 - Directeur de la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> Directeur du parc et des installations Directeur de l'aire d'abattage 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser les objectifs de productivité, de qualité et de sécurité Identifier des opportunités d'amélioration continue Développer, diriger, gérer, former et motiver les employés en communiquant les attentes du poste, évaluant le rendement, encadrant, conseillant et disciplinant les employés Maintenir les exigences en matière de qualité et législatives en assurant la conformité aux bonnes pratiques de fabrication et aux procédures normalisées d'exploitation, ainsi que leur mise en application Veiller à ce que les procédures en matière de santé et de sécurité au travail soient observées Examiner et autoriser la paie Contribuer à l'établissement du budget annuel 	<ul style="list-style-type: none"> Minimum de 2 années d'expérience de supervision Expérience manifeste dans la gestion des relations avec les employés Études collégiales ou universitaires souhaitables Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire (p. ex., HACCP) Formation en salubrité des aliments

Supervision CNP 9213 – Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons	<ul style="list-style-type: none"> • Superviseur d'abattoir • Superviseur d'abattage • Superviseur de la production – aire d'abattage 	<ul style="list-style-type: none"> • Minimiser les coûts de production en utilisant les employés, les matières et l'équipement de la manière la plus sécuritaire, efficace et efficiente possible • Développer ses subordonnés directs par le coaching, des communications efficaces et la gestion du rendement • Minimiser les accidents • Veiller à ce que le PGQ, le HACCP et les BPF soient observés • Veiller à ce que la paie soit exacte • Former les employés 	<ul style="list-style-type: none"> • De 2 à 3 années d'expérience sur la chaîne de production d'un établissement de découpage de viande industrielle; de préférence 1 an d'expérience comme chef d'équipe • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable • SIMDUT • Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire (p. ex., HACCP) • Formation en salubrité des aliments
Hautelement qualifié – Avec des années d'expérience CNP 9462 – Bouchers industriels/bouchères industrielles, dépeceurs-découpeurs/dépeceuses-découpeuses de viande, préparateurs/préparatrices de volaille et personnel assimilé CNP 9461 – Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons	<ul style="list-style-type: none"> • Chef d'équipe – aire d'abattage • Chef de l'équipe d'abattage • Postes d'abattage comportant des risques plus élevés et sont plus difficiles – p. ex., opérateur de scie, opérateur de scie, opérateur de scie à poitrine, opérateur de dédoubleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité d'accomplir des tâches liées à l'aire d'abattage • Surveiller l'équipement approprié et l'utiliser • Vérifier la qualité des produits • Surveiller les indicateurs de performance clés (IPC) • Nettoyer et assainir l'aire et l'environnement de travail • Aider le superviseur à communiquer avec les employés de la production • Encadrer et former les employés • Identifier et promouvoir l'amélioration continue • Signaler et documenter les incidents liés à la sécurité • Savoir utiliser des couteaux, des scies, des outils de découpe électriques • Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 27 kg • Pouvoir travailler efficacement dans un environnement dynamique et des endroits froids • Pouvoir travailler avec du sang d'animaux et diverses parties ou organes d'animaux de boucherie • Observer les normes de l'organisation et de l'industrie 	<ul style="list-style-type: none"> • De 1 à 2 années d'expérience en découpage de viande / dans l'aire d'abattage • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable • Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire (p. ex., HACCP) • Formation en salubrité des aliments

ANNEXE A

ABATTAGE DE VIANDES

<p>Intermédiaire - Avec une certaine expérience</p> <p>CNP 9462 -</p> <p>Bouchers industriels/ bouchères industrielles, dépeceurs-découpeurs/ dépeceuses- découpeuses de viande, préparateurs/ préparatrices de volaille et personnel assimilé</p> <p>CNP 9461 -</p> <p>Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fendeur/fendeur de carcasse Éviscérateur Boucher industriel Assommeur Opérateur de CO2 Accrocheur Découpeur de viandes/employés de la production (*les titres de poste chevauchent ceux du découpage de viandes) 	<ul style="list-style-type: none"> Abattre du bétail et retirer les viscères et autres parties non comestibles des carcasses Dépouiller, nettoyer et parer les carcasses Fendre les carcasses en morceaux pour faciliter la manipulation Nettoyer et assainir l'aire et l'environnement de travail Pouvoir utiliser des appareils et de l'équipement d'étourdissage (p. ex., CO2) Pouvoir utiliser des couteaux, des scies, des outils de découpe électriques Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 27 kg Pouvoir travailler efficacement dans un environnement dynamique et des endroits différents – bruyants, humides, froids, chauds, à l'intérieur ou à l'extérieur Pouvoir travailler avec du sang d'animaux et diverses parties ou organes d'animaux de boucherie Observer les normes de l'organisation et de l'industrie 	<ul style="list-style-type: none"> 6 mois à 1 an d'expérience dans le découpage de viandes Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable Compétences linguistiques (peut être sujet à l'Évaluation selon les Niveaux de compétence linguistique canadiens de niveau 3 ou 4) Formation au SIMDUT Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire (p. ex., HACCP) Formation en salubrité des aliments
--	--	--	--

<p>Débutant – Sans expérience</p> <p>CNP 9617 –</p> <p>Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réceptionnaire d'animaux vivants; réceptionnaire de parc de groupage • Manutentionnaire d'animaux sans cruauté • Porcher; vacher • Ouvrier • Nettoyeur d'étable • Emballeur de salle d'abattis • Récolteur de rognons 	<ul style="list-style-type: none"> • Recevoir le bétail à l'arrivée • Évaluer le bétail reçu, c.-à-d. séparer aux fins d'un examen vétérinaire • Conduire les animaux dans les endroits appropriés • Identifier le bétail pour transformation additionnelle • Remplir la documentation selon les normes • Nettoyer l'aire et l'environnement de travail • Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 27 kg • Pouvoir travailler efficacement dans un environnement dynamique et des endroits différents – bruyants, humides, froids, chauds, à l'intérieur ou à l'extérieur • Pouvoir travailler avec du sang d'animaux et diverses parties ou organes d'animaux de boucherie • Comprendre les normes de l'organisation et de l'industrie • Comprendre le bon traitement des animaux <p><i>*Les personnes de ce niveau peuvent travailler dans des secteurs spécifiques de la transformation. Les fonctions peuvent se limiter à un domaine, tel que l'emballage ou la manipulation des animaux.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sans expérience; formation fournie • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable • <i>Compétences linguistiques (peut être sujet à l'Évaluation selon les Niveaux de compétence linguistique canadiens de niveau 3 ou 4)</i>
---	---	--	---

ANNEXE A

DÉCOUPAGE DE VIANDES

La transformation de viande industrielle (mammifères) s'entend de la transformation de diverses espèces en vue de la consommation publique. Ces espèces comprennent les gros mammifères tels que le bœuf, le porc et le gibier d'élevage (p. ex., wapiti, chevreuil, bison); les mammifères de taille moyenne tels que le mouton, l'agneau, le veau et, dans une moindre mesure, les petits mammifères tels que le lapin. La transformation comprend **l'abattage** et le **découpage de viande**.

Le découpage de viande, couramment appelé le « côté froid » de la transformation des viandes, représente le découpage de la carcasse animale en coupes, selon les spécifications de l'organisation et/ou du client. Il faut généralement découper les carcasses en coupes primaires, sous-primaires et de détail (selon les exigences du client), désosser, parer, hacher et emballer.



NIVEAU/CNP	EXEMPLES DE TITRES DE POSTE	DESCRIPTION/FONCTIONS	EXPÉRIENCE/ÉDUCATION
Cadre supérieur CNP 0911 - Directeur de la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • V.-p. des opérations • Directeur d'usine • Directeur d'usine de viandes • Surintendant d'usine • Surintendant • Directeur des opérations • Directeur principal des opérations 	<ul style="list-style-type: none"> • Planification stratégique/contribuer à la planification stratégique de l'organisation • Identifier des opportunités d'éliminer des échets, d'ajouter de la valeur, de maximiser le rendement et de concevoir des solutions en mettant en place des études et des essais d'équipe relativement à l'amélioration des procédés • Élaborer des stratégies d'amélioration continue dans l'organisation et les mettre en œuvre • Établir et surveiller des budgets • Surveiller le contrôle de la qualité, la gestion des stocks, l'entreposage des produits finis et les transferts • Diriger, motiver et encadrer tous les employés afin d'assurer le rendement • Identifier et mettre en œuvre des projets d'immobilisation/améliorations aux installations physiques, tels que l'amélioration de la technologie • Surveiller les changements réglementaires et veiller à ce l'organisation les observe 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 années d'expérience dans l'industrie, dont au moins 5 années d'expérience de gestion • Études universitaires souhaitables

ANNEXE A

DÉCOUPAGE DE VIANDES

<p>Gestion</p> <p>CNP 0911 - Directeur de la fabrication</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur de la production des coupes • Contremaître contremaîtresse 	<ul style="list-style-type: none"> • Planifier la production • Ordonner la production • Surveiller les activités de production • Réaliser les objectifs de vente et de bénéfices du budget • Veiller à ce que tous les produits soient reçus, comptabilisés et facturés correctement • Veiller à ce que toutes les marchandises reçues aient une date acceptable et en assurer la rotation adéquate pour éviter l'épuisement des stocks • Aider l'assurance de la qualité à mettre en œuvre tous les règlements et règles en matière de salubrité alimentaire, HACCP et PNEH • Mettre en œuvre des politiques et pratiques qui font en sorte que les produits de l'usine soient manipulés adéquatement et conformément aux règlements gouvernementaux • Développer, diriger, gérer, former et motiver les employés en communiquant les attentes du poste, évaluant le rendement, encadrant, conseillant et disciplinant les employés • Veiller à ce que les procédures en matière de santé et de sécurité au travail soient observées • Examiner et autoriser la paie • Contribuer à l'établissement du budget annuel 	<ul style="list-style-type: none"> • Minimum de 2 années d'expérience de supervision • Expérience manifeste dans la gestion des relations avec les employés • Études collégiales ou universitaires souhaitables • Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire • Compétences informatiques éprouvées (p. ex., MS Office)
<p>Supervision</p> <p>CNP 9213 - Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Superviseur de l'emballage des viandes • Contremaître contremaîtresse d'usine de découpe de viandes • Superviseur de la production 	<ul style="list-style-type: none"> • Veiller à ce qu'une aire ou chaîne de production spécifique produise des produits finis de grande qualité • Minimiser les coûts de production en utilisant les employés, les matières et l'équipement de la manière la plus sécuritaire, efficace et efficiente possible • Développer ses subordonnés directs par le coaching, des communications efficaces et la gestion du rendement • Minimiser les accidents • Veiller à ce que le PGQ, le HACCP et les BPF soient observés • Veiller à ce que la paie soit exacte • Former les employés 	<ul style="list-style-type: none"> • De 2 à 3 années d'expérience sur la chaîne de production d'un établissement de découpage de viande industrielle; de préférence au moins 1 an d'expérience comme chef d'équipe • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable • Formation SIMDUT • Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire • Formation en salubrité des aliments

<p>Hautelement qualifié - Avec années d'expérience</p> <p>CNP 9462 -</p> <p>Bouchers industriels/ bouchères industrielles, dépeceurs-découpeurs/ dépeceuses-découpeu- ses de viande, prépa- rateurs/préparatrices de volaille et personnel assimilé</p> <p>CNP 9461 -</p> <p>Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chef d'équipe • Postes de découpage comportant des risques plus élevés et plus difficiles - p. ex., retirer le filet (boeuf), l'intérieur de ronde 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité d'accomplir des tâches liées à une aire spécifique (p. ex., chaîne de découpe, etc.) • Surveiller l'équipement approprié et l'utiliser • Vérifier la qualité des produits et de l'emballage • Surveiller les indicateurs de performance clés (IPC) • Nettoyer et assainir l'aire et l'environnement de travail • Aider le superviseur à communiquer avec les employés de la production • Encadrer et former les employés • Signaler et documenter les incidents liés à la sécurité • Identifier et promouvoir l'amélioration continue • Savoir utiliser des couteaux, des scies, des outils de découpe électriques • Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 22 kg • Pouvoir travailler efficacement dans un environnement dynamique et des endroits froids • Pouvoir travailler avec du sang d'animaux et diverses parties ou organes d'animaux de boucherie • Observer les normes de l'organisation et de l'industrie 	<ul style="list-style-type: none"> • De 1 à 3 années d'expérience en découpage de viandes • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent • Formation SIMDUT • Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire • Formation en salubrité des aliments
---	---	---	--

ANNEXE A

DÉCOUPAGE DE VIANDES

<p>Intermédiaire - Avec une certaine expérience</p> <p>CNP 9462 -</p> <p>Bouchers industriels/ bouchères industrielles, dépeceurs-découpeurs/ dépeceuses-découpeuses de viande, préparateurs/préparatrices de volaille et personnel assimilé</p> <p>CNP 9461 -</p> <p>Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> Découpeur de viande industrielle/découpeur de viande Boucher industriel Découpeur de viandes/employés de la production Les postes sont généralement répartis par produit et les tâches correspondantes <ul style="list-style-type: none"> pour le bœuf par exemple : « côtes » et ensuite « bouts de côtes de bœuf 2 » se trouvent dans les descriptions de poste. Exemples d'autres appellations d'emploi : opérateur de couteau oscillant, désosseur de bloc d'épaule. Les titres peuvent être répartis en douzaines certaines de postes individuels, selon les tâches sur la chaîne de production. Le niveau est établi selon les produits fabriqués et / ou la convention collective. Cette catégorie contient des niveaux d'expertise <ul style="list-style-type: none"> selon les exigences des clients. Peut être embauché comme « stagiaire en formation » et graver les échelons après avoir démontré ses compétences 	<ul style="list-style-type: none"> Découper les carcasses de bœuf/porc ou des quartiers de carcasses en coupes primaires pour transformation additionnelle Désosser des viandes Parer les produits selon les spécifications, y compris la couche de gras Retirer les défauts Découper les viandes en coupes spécifiques à des fins institutionnelles, commerciales ou autres de gros Surveiller l'équipement approprié et l'utiliser Vérifier la qualité des produits et de l'emballage Aider le superviseur à communiquer avec les employés de la production Savoir utiliser des couteaux, des scies, des outils de découpe électriques Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 22 kg Pouvoir travailler efficacement dans un environnement dynamique et des endroits froids Pouvoir travailler avec du sang d'animaux et diverses parties ou organes d'animaux de boucherie Pouvoir exécuter régulièrement les tâches à la rapidité exigée Pouvoir s'adapter aux changements de normes de qualité et réglementaires, ainsi qu'aux technologies du milieu de travail Observer les normes de l'organisation et de l'industrie 	<ul style="list-style-type: none"> 6 mois à 1 an d'expérience dans le découpage de viandes (OU certificat d'un programme de découpe de viandes); y compris capacité de manipuler des couteaux ou des scies Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable Formation SIMDUT Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire Formation en salubrité des aliments Compétences linguistiques (peut être sujet à l'Évaluation selon les Niveaux de compétence linguistique canadiens de niveau 3 ou 4)
--	--	--	---

<p>Débutant - Sans expérience</p> <p>CNP 9617 -</p> <p>Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aide-boucher • Manœuvre général • Manipulateur de couteau général • Ouvrier • Aide général • Emballeur général • Peseur/emballer • Palettiseur • Chargeur / déchargeur de glacière • Opérateur de Cryovac 	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler de l'équipement d'emballage - p. ex., cryovac • Emballer les produits dans les contenants appropriés et avec les bons codes • Nettoyer et assainir l'aire et l'environnement de travail • Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 22 kg • Pouvoir travailler efficacement dans un environnement dynamique et des endroits froids • Pouvoir travailler avec du sang d'animaux et diverses parties ou organes d'animaux de boucherie • Observer les normes de l'organisation et de l'industrie <p><i>* Les personnes de ce niveau peuvent travailler dans des secteurs spécifiques de la transformation. Les fonctions peuvent se limiter à un domaine, tel que l'emballage ou la manipulation des animaux.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune expérience; formation fournie • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable • <i>Compétences linguistiques (peut être sujet à l'Évaluation selon les Niveaux de compétence linguistique canadiens de niveau 3 ou 4)</i>
---	--	---	---

ANNEXE A

TRANSFORMATION DE LA VOLAILLE

La transformation de volaille s'entend de la préparation de de volaille à des fins de consommation publique. Les espèces peuvent comprendre le poulet, la dinde, l'oie, le canard et le poulet de Cornouailles plus petit.

NIVEAU/CNP	EXEMPLES DE TITRES DE POSTE	DESCRIPTION/FONCTIONS	EXPÉRIENCE/ÉDUCATION
Cadre supérieur CNP 0911 – Directeur de la fabrication	<ul style="list-style-type: none">• V.-P. des opérations• Directeur des opérations• Directeur principal de la transformation	<ul style="list-style-type: none">• Planification stratégique/contribuer à la planification stratégique de l'organisation• Identifier des opportunités d'éliminer des déchets, d'ajouter de la valeur, de maximiser le rendement et de concevoir des solutions en mettant en place des études et des essais d'équipe relativement à l'amélioration des procédés• Élaborer des stratégies d'amélioration continue dans l'organisation et les mettre en œuvre• Établir et surveiller des budgets• Surveiller le contrôle de la qualité, la gestion des stocks, l'entreposage des produits finis et les transferts• Diriger, motiver et encadrer tous les employés afin d'assurer le rendement• Identifier et mettre en œuvre des projets d'immobilisation/améliorations aux installations physiques, tels que l'amélioration de la technologie• Surveiller les changements réglementaires et veiller à ce l'organisation les observe	<ul style="list-style-type: none">• OVQ

<p>Gestion</p> <p>NP 0911 –</p> <p>Directeur de la fabrication</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur de la production • Contremaître général 	<ul style="list-style-type: none"> • Diriger, motiver et encadrer tous les superviseurs de la production pour assurer l'excellence des activités à tous les égards • Identifier des opportunités d'éliminer des déchets, d'ajouter de la valeur, de maximiser le rendement et de concevoir des solutions en mettant en place des études et des essais d'équipe relativement à l'amélioration des procédés • Analyser les recommandations relatives à l'amélioration des procédés • Établir des budgets/contribuer à la planification budgétaire et surveiller les budgets • Coordonner avec les autres services pour veiller à ce que les commandes soient remplies correctement • Interagir avec le personnel de la production, de l'AQ et des ventes pour veiller à ce que les produits respectent les spécifications et les attentes • Interagir avec tout le personnel de soutien pour veiller à ce que les besoins de la production soient satisfaits • Contribuer aux projets d'immobilisations • Surveiller les outils statistiques et prendre des mesures correctives • Veiller à ce que les employés observant les politiques et les procédures • Veiller à ce que la production observe les exigences réglementaires • Veiller à ce que les employés soient formés • Assumer des tâches de supervision, au besoin 	<ul style="list-style-type: none"> • Diplôme universitaires / postsecondaire en affaires, sciences alimentaires ou une autre discipline connexe • Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire • Compétences informatiques, y compris Word, Excel
---	--	--	---

ANNEXE A

TRANSFORMATION DE LA VOLAILLE

<p>Supervision</p> <p>CNP 9213 –</p> <p>Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contremaître contremaîtres de volaille • Superviseur, réception de volaille vivante • Superviseur, désossage • Superviseur, transformation additionnelle • Superviseur principal de la transformation des aliments • Superviseur, barquettes / suremballage 	<ul style="list-style-type: none"> • Peut être appelé à accomplir toutes les tâches de la transformation de volaille de l'établissement ou du service (p. ex., désosser, emballer la volaille, suremballer les barquettes, éviscérer, transformation additionnelle); ou spécialisation dans un domaine • Veiller à ce que les produits finis soient de grande qualité • Minimiser les coûts de production en utilisant les employés, les matières et l'équipement de la manière la plus sécuritaire, efficace et efficiente possible • Développer ses subordonnés directs par le coaching, des communications efficaces et la gestion du rendement • Minimiser les accidents • Veiller à ce que le PGQ, le HACCP et les BPF soient observés • Veiller à ce que la paie soit exacte • Former les employés 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 à 4 années d'expérience dans un établissement de transformation d'aliments / de volaille (peut s'agir de la transformation d'autres aliments, tels que les produits laitiers ou des fruits de mer) • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent • Formation au SIMDUT • Formation en salubrité des aliments • Formation au système de gestion de la salubrité alimentaire • Possibilité de compétences informatiques, y compris MS Word, MS Excel
<p>Hautelement qualifié</p> <p>– Avec années d'expérience</p> <p>CNP 9462 –</p> <p>Bouchers industriels/ bûchers industrielles, dépeceurs-découpeurs/ dépeceuses- découpeuses de viande, préparateurs/ préparatrices de volaille et personnel assimilé</p> <p>CNP 9461 –</p> <p>Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chef d'équipe 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité d'accomplir des tâches liées à une aire spécifique • Surveiller l'équipement approprié et l'utiliser • Vérifier la qualité des produits et de l'emballage • Nettoyer et assainir l'aire et l'environnement de travail • Aider le superviseur à communiquer avec les employés de la production • Encadrer et former les employés • Pouvoir manipuler des couteaux, des scies • Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 27 kg • Pouvoir travailler efficacement dans un environnement dynamique et des endroits froids • Pouvoir travailler avec du sang d'animaux et diverses parties ou organes d'animaux de boucherie • Observer les normes de l'organisation et de l'industrie 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 à 3 années d'expérience dans la transformation de volaille • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent • SIMDUT • Formation en salubrité des aliments

<p>Intermédiaire - Avec une certaine expérience</p> <p>CNP 9462 - Bouchers industriels/ bouchères industrielles, dépeceurs-découpeurs/ dépeceuses- découpeuses de viande, préparateurs/ préparatrices de volaille et personnel assimilé</p> <p>CNP 9461 - Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Découpeur de volaille • Ouvrier à la volaille • Ouvrier à la volaille II – dans les services de l'emballage de volaille, de la réception de volailles vivantes et de l'éviscération • Opérateur de scie • Opérateur de machine à découper • Pareur • Arracheur d'ailes 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité d'accomplir des tâches liées à une aire spécifique (p. ex., enlever/consigner les déchets, peser, désosser, emballer de la volaille, suremballer des barquettes, éviscérer, transformation additionnelle) • Utiliser des outils (dont des couteaux et des scies) de manière efficace et sécuritaire pour accomplir des tâches de boucherie • Peut être appelé à travailler dans différents services et/ou à accomplir diverses tâches • Manipuler, surveiller et ajuster l'équipement approprié • Vérifier la qualité des produits et de l'emballage • Nettoyer et assainir l'aire et l'environnement de travail • Aider le superviseur à communiquer avec les employés de la production • Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 27 kg • Pouvoir travailler dans un environnement dynamique, bruyant et froid, près de matériel mobile et d'outils de découpe • Comprendre les normes de l'organisation et de l'industrie, y compris l'ACIA • Peut être appelé à encadrer et surveiller d'autres employés • Peut être appelé à surveiller le travail d'autres personnes et le fonctionnement de l'équipement • Remplir de la documentation • Veiller à ce que les exigences en matière de HACCP, santé et sécurité du travail, et de production soient respectées 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-2 années d'expérience dans un établissement de transformation d'aliments / de volaille • Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent • Formation au SIMDUT • Formation en salubrité des aliments • <i>Compétences linguistiques (peut être sujet à l'Évaluation selon les Niveaux de compétence linguistique canadiens de niveau 3 ou 4)</i>
--	--	---	---

ANNEXE A

TRANSFORMATION DE LA VOLAILLE

<p>Débutant</p> <p>CNP 9617 -</p> <p>Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrier d'étable Ouvrier d'étable - réception d'animaux vivants Emballeur de volaille Tueur de volaille Accrocheur de volaille vivante Manœuvre général Aide général Manœuvre/employé de production Préposé à la récupération / aux organes 	<ul style="list-style-type: none"> Peut être appelé à manipuler/décharger de la volaille vivante Peut être appelé à abattre de la volaille (retirer le jabot, éplumer, éviscérer, parer, mettre sous vide, étiqueter) Peut être appelé à manipuler et à surveiller de l'équipement Peut être appelé à manipuler des restes et des organismes - p. ex., ramasser et transporter, préparer pour transformation additionnelle Peut être appelé à accrocher de la volaille sur de l'équipement de découpe Peser les cages Laver les cages; garder les aires propres Emballer le produit pour expédition Peut être appelé à remplir de la documentation Nettoyer l'aire et l'environnement de travail Pouvoir rester debout pendant de longues périodes; soulever et manipuler régulièrement des poids à hauteur de 27 kg Pouvoir travailler dans un environnement dynamique, bruyant et froid, près de matériel mobile et d'outils de découpe Comprendre les normes de l'organisation et de l'industrie Comprendre le bon traitement des animaux <p><i>* Les personnes de ce niveau peuvent travailler dans des secteurs spécifiques de la transformation. Les fonctions peuvent se limiter à un domaine, tel que l'emballage ou la manipulation de volaille.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Aucune expérience requise; formation fournie Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent souhaitable Compétences linguistiques (peut être sujet à l'Évaluation selon les Niveaux de compétence linguistique canadiens de niveau 3 ou 4 Peut être sujet à un des compétences essentielles (TOWES)
---	---	---	--



MOBILISER DES TALENTS POUR
L'INDUSTRIE DES **VIANDES**
DU CANADA

Défis Réels
Solutions Pratiques
Perspectives Innovantes

201-3030 RUE CONROY
OTTAWA ON K1G 6C2

613-237-7988
1-877-963-7472

WWW.FPHRC.COM
LMI.FPHRC.COM

