



MOBILISER DES TALENTS  
POUR L'INDUSTRIE DU  
**POISSON + DES FRUITS DE MER**  
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 DU **POISSON + DES FRUITS DE MER**



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



# CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

COMPRENDRE DES CHEMINS DE CARRIÈRE  
DU TRANSFORMATION DU **POISSON + DES FRUITS DE MER**

# TABLE DES MATIÈRES

<b>AU SUJET DE « GRAVIR LES ÉCHELONS »</b>	1
COMMENT UTILISER LE CHEMINEMENT DE CARRIÈRE	1
ÉLABORATION DU CHEMINEMENT DE CARRIÈRE	1
COMPRENDRE LE CHEMINEMENT DE CARRIÈRE	1
<b>NIVEAUX PROFESSIONNELS :</b>	2
NIVEAU DE DÉBUTANT (D)	2
NIVEAU INTERMÉDIAIRE (I)	2
NIVEAU HAUTEMENT QUALIFIÉ (HQ)	2
NIVEAU DE SUPERVISION (S)	3
NIVEAU DE GESTION (G)	3
NIVEAU DE CADRE SUPÉRIEUR (CS)	4
<b>TRANSFORMATION DU POISSON + FRUITS DE MER CHEMINEMENT DE CARRIÈRE</b>	5
<b>CHEMINEMENT DE CARRIÈRE DANS LA TRANSFORMATION DU POISSON ET DES FRUITS DE MER</b>	6
<b>PRINCIPAUX CONSTATS</b>	7
IMPACT DE LA SYNDICALISATION SUR LES NIVEAUX PROFESSIONNELS	7
FOCUS DU CHEMINEMENT DE CARRIÈRE	7
LA TAILLE DE L'ÉTABLISSEMENT INFLUE SUR LES NIVEAUX ET LES TITRES DE POSTE	7
LES EXIGENCES RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE ET AU TRAVAIL MANUEL SONT CONSIDÉRABLES	7
COMPÉTENCES DIFFÉRENTES POUR LA TRANSFORMATION DU POISSON ET DES FRUITS DE MER	7
LA DEMANDE EST FORTE POUR LES POSTES DE NIVEAU DÉBUTANT ET INTERMÉDIAIRE, MAIS ILS SONT DIFFICILES À POURVOIR	8
DIVERSITÉ DES ESPÈCES ET DES PROCÉDÉS	8
<b>ANNEXE A</b>	A9
TRANSFORMATION DU POISSON ET DES FRUITS DE MER	A9

## 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 du poisson et des fruits de mer* jette les bases de l'IMT en définissant les professions et le cheminement de carrière dans le secteur de la transformation du poisson et des fruits de mer. 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 du poisson et des fruits de mer. 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 du poisson et des fruits de mer, nous avons :

- Mené des recherches exhaustives pour nous sensibiliser aux différents postes et niveaux de compétences de l'industrie de la transformation du poisson et des fruits de mer, notamment :
  - Collecte et analyse de descriptions de poste, d'offres d'emploi, d'organigrammes et d'autre information organisationnelle de divers établissements de transformation du poisson et des fruits de mer.
  - Entrevues téléphoniques avec des transformateurs de poisson et de fruits de mer.
  - 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 du poisson et des fruits de mer 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 du poisson et des fruits de mer, 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 du poisson et des fruits de mer. 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

9618 - Manoeuvres dans la transformation du poisson et des fruits de mer

#### Exemples d'appellations d'emploi pour des postes de niveau débutant dans le secteur de la transformation du poisson et des fruits de mer :

- Manoeuvre d'usine de traitement du poisson / des fruits de mer
- Emballeur/emballeuse de poissons/fruits de mer
- Manoeuvre d'usine de traitement du poisson / des fruits de mer
- Manutentionnaire dans une usine de traitement de poisson/fruits de mer

### 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 poisson et de fruits de mer. 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 salubrité des aliments et 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

9463 - Ouvriers/ouvrières dans les usines de transformation du poisson et de fruits de mer

#### Exemples d'appellations d'emploi pour des postes de niveau intermédiaire dans le secteur de la transformation du poisson et des fruits de mer :

- Coupeur/coupeuse de poisson/fruits de mer
- Ouvrier/ouvrière d'usine de traitement du poisson / des fruits de mer
- Ouvrier/ouvrière au traitement du poisson / des fruits de mer
- Nettoyeur/nettoyeuse de poissons/fruits de mer
- Pareur/pareuse de poisson/fruits de mer
- Coupeur/coupeuse de poisson/fruits de mer

### 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 du poisson et des fruits de mer, et peuvent accomplir diverses tâches sur une chaîne de production/transformation. Un diplôme d'études secondaires est un atout. Une formation additionnelle sur la supervision de personnes peut être offerte à l'interne. Ces travailleurs bénéficient 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 la transformation du poisson qui exige des coupes et du filetage spécialisés.

### **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 du poisson et des fruits de mer :**

- Chef d'équipe de la transformation du poisson / des fruits de mer
- Contremaître/contremaîtresse de la transformation du poisson / des fruits de mer

### **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 de poisson et de fruits de mer. 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 du poisson et des fruits de mer :**

- Surveillant/surveillante de la transformation du poisson / des fruits de mer
- Superviseur de la salle des produits crus
- Superviseur de l'aire de transformation

### **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 du poisson et des fruits de mer. 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 du poisson et des fruits de mer :**

- Directeur/directrice de la transformation du poisson / des fruits de mer
- Directeur/directrice d'usine de traitement du poisson / des fruits de mer

## 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 du poisson et des fruits de mer 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 du poisson et des fruits de mer :

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





# TRANSFORMATION DU POISSON + DES FRUITS DE MER

## CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

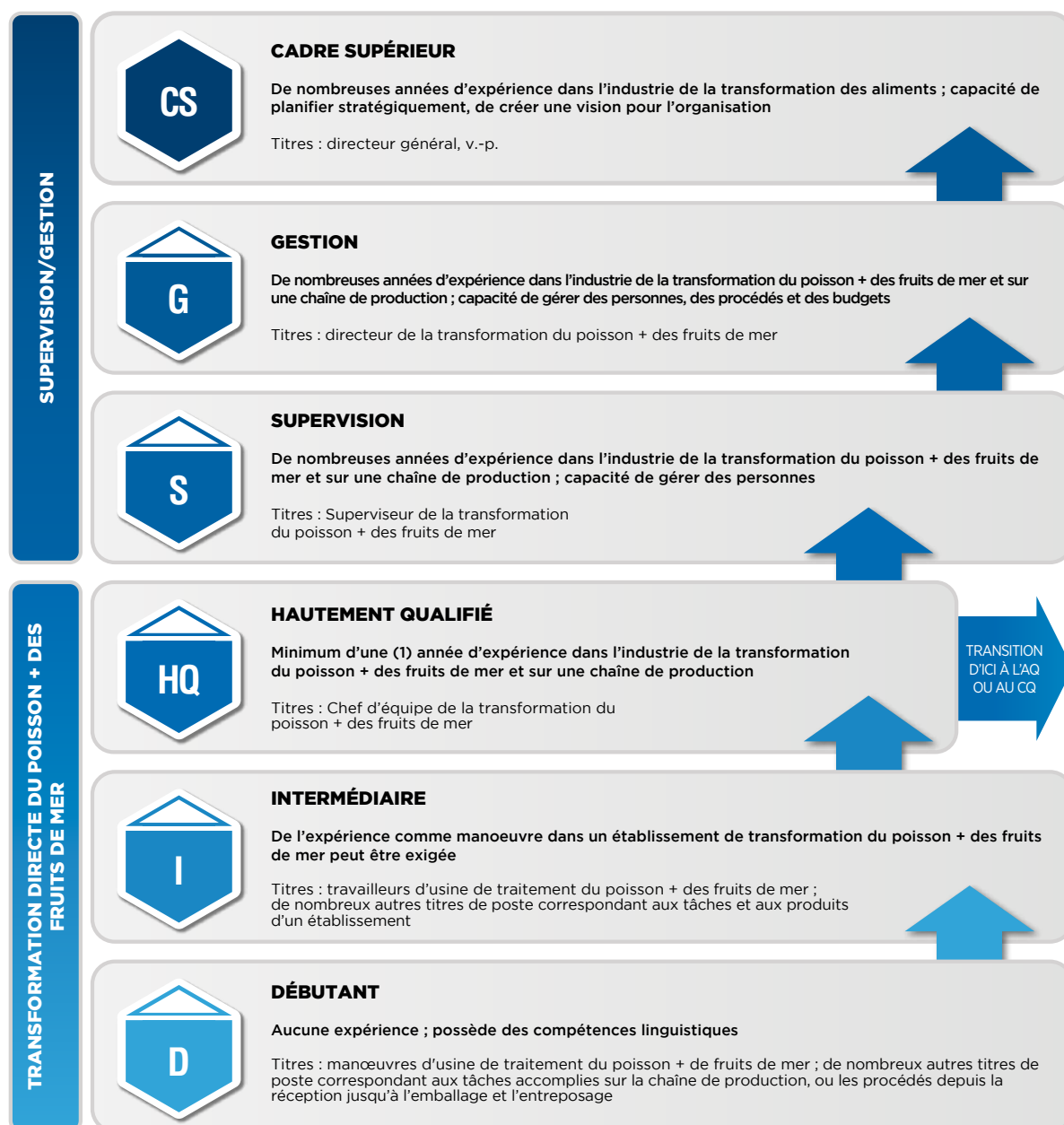
**CHEMINEMENT DE CARRIÈRE:**  
COMPRENDRE LA SÉRIE DES CHEMINS DE CARRIÈRE

	TITRE	EXPÉRIENCE/ÉDUCATION
	<b>CADRE SUPÉRIEUR</b> Directeur des opérations	<ul style="list-style-type: none"> <li>De l'expérience dans l'industrie de la transformation du poisson + des fruits de mer est la plus importante exigence</li> </ul>
	<b>GESTION</b> Directeur de la transformation du poisson + des fruits de mer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimum de 5 années d'expérience dans l'industrie de la transformation du poisson + des fruits de mer</li> <li>Un diplôme en science alimentaire peut représenter un atout</li> <li>Expérience de gestion</li> </ul>
	<b>SUPERVISION</b> Superviseur de la transformation du poisson + des fruits de mer	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 à 5 années d'expérience dans l'industrie de la transformation du poisson + des fruits de mer</li> <li>Diplôme d'études secondaires</li> </ul>
	<b>HAUTEMENT QUALIFIÉ</b> Chef d'équipe de la transformation du poisson + des fruits de mer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimum d'une (1) année d'expérience comme travailleur d'usine de traitement du poisson + des fruits de mer</li> <li>Un diplôme d'études secondaires peut être exigé</li> </ul>
	<b>INTERMÉDIAIRE</b> Travailleurs d'usine de traitement du poisson + des fruits de mer <i>Différents titres selon les fonctions exécutées dans la chaîne de production ou le procédé de manipulation et d'emballage</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De l'expérience comme manœuvre peut être exigée</li> <li>Des études secondaires peuvent représenter un atout</li> </ul>
	<b>DÉBUTANT</b> Manoeuvres d'usine de traitement du poisson + de fruits de mer <i>Différents titres selon les fonctions exécutées dans la chaîne de production ou le procédé de manipulation et d'emballage</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune expérience requise</li> <li>Des études secondaires peuvent représenter un atout</li> </ul>

## CHEMINEMENT DE CARRIÈRE DANS LA TRANSFORMATION DU POISSON ET DES FRUITS DE MER

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 qualité <sup>1</sup> 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 collègues. <sup>2</sup>



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

<sup>2</sup>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 du poisson et des fruits de mer.

### **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 du poisson et des fruits de mer après la prise. Cette analyse exclut les postes liés à l'aquaculture (le volet production de l'industrie), la récolte ou la transformation additionnelle (telle que la mise en conserve, le fumage, le panage, etc.)

### **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 du poisson et des fruits de mer 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.

### **Compétences différentes pour la transformation du poisson et des fruits de mer**

Les recherches ont révélé que la différenciation et le développement de compétences sont plus évidents dans les établissements de transformation du poisson que dans ceux de la transformation des fruits de mer, en ce qui a trait au découpage et au filetage du poisson. La différenciation est plus prononcée pour les travailleurs de niveau débutant, intermédiaire et hautement qualifié d'une installation de transformation du poisson en raison des compétences de manipulation de couteaux qui y sont requises.

Aux fins de l'analyse, nous avons séparé le poisson et les fruits de mer. Bien que certains établissements traitent des fruits de mer et des poissons démersaux, plusieurs établissements se spécialisent dans l'une ou l'autre espèce. En séparant le poisson et les fruits de mer, nous pouvons analyser les titres de poste et tâches spécifiques de ces deux types de produits.

### **La demande est forte pour les postes de niveau débutant et intermédiaire, mais ils sont difficiles à pourvoir**

Les employés de niveau débutant et intermédiaire représentent une grande partie de l'effectif des usines, et sont passablement difficiles à recruter (selon les résultats de nos recherches). L'environnement de travail des établissements de transformation du poisson et des fruits de mer est froid et humide, des conditions que les travailleurs trouvent difficiles à accepter.

L'industrie du poisson et des fruits de mer est saisonnière, ce qui se répercute sur l'offre et la demande de travailleurs, ainsi que le maintien en poste. Les transformateurs ne peuvent contrôler le caractère saisonnier ni les prises durant les saisons, si bien que les tâches et les heures de travail peuvent fluctuer.

### **Diversité des espèces et des procédés**

Dans le secteur du poisson et des fruits de mer, diverses espèces sont traitées de diverses manières. Il est donc difficile d'attribuer des descriptions de poste spécifiques et d'identifier des établissements/produits spécifiques. Nous avons donc attribué l'appellation de Manoeuvres dans la transformation du poisson et des fruits de mer (qui peut comprendre une foule de titres selon l'usine/espèce) aux postes de niveau débutant, et celle d'Ouvrier dans la transformation du poisson et des fruits de mer (qui peut comprendre une foule de titres) aux postes de niveau intermédiaire. Des exemples d'appellations d'emploi sont présentés à l'annexe A.



# ANNEXE A

## TRANSFORMATION DU POISSON ET DES FRUITS DE MER

NIVEAU/CNP	EXEMPLES DE TITRES DE POSTE	DESCRIPTION/FONCTIONS	EXPÉRIENCE/ÉDUCATION
<b>Cadre supérieur</b> CNP 0911 – Directeur de la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>V-P: des opérations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planification stratégique/contribuer à la planification stratégique de l'organisation</li> <li>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</li> <li>Élaborer des stratégies d'amélioration continue dans l'organisation et les mettre en œuvre</li> <li>Établir et surveiller des budgets</li> <li>Surveiller le contrôle de la qualité, la gestion des stocks, l'entreposage des produits finis et les transferts</li> <li>Diriger, motiver et encadrer tous les employés afin d'assurer le rendement</li> <li>Identifier et mettre en œuvre des projets d'immobilisation/améliorations aux installations physiques, tels que l'amélioration de la technologie</li> <li>Surveiller les changements réglementaires et veiller à ce l'organisation les observe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>7 à 10 années d'expérience dans l'industrie de la transformation du poisson et des fruits de mer</li> <li>Expérience en leadership</li> </ul>
<b>Gestion</b> CNP 9213 – Surveillants/ surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>Directeur de la transformation du poisson / des fruits de mer</li> <li>Directeur d'usine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surveiller les activités de transformation</li> <li>Surveiller la réception, le classement, l'entreposage et d'expédition du poisson / des fruits de mer</li> <li>Veiller à ce que les principes de qualité soient respectés</li> <li>Établir et suivre un budget annuel pour toutes les activités</li> <li>Recruter et former les travailleurs de la production</li> <li>Contribuer à la gestion des stocks</li> <li>Surveiller la santé et la sécurité du travail pour tous les employés</li> <li>Travailler avec l'ingénieur en chef / le directeur de l'entretien pour que tout l'équipement fonctionne correctement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimum de 5 années d'expérience dans la transformation du poisson / des fruits de mer</li> <li>Expérience en leadership</li> <li>Atout : diplôme d'études postsecondaires</li> </ul>

# ANNEXE A

## TRANSFORMATION DU POISSON ET DES FRUITS DE MER

<b>Supervision</b> CNP 9213 – Surveillants/ surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surveillant surveillante de la transformation du poisson / des fruits de mer</li> <li>• Superviseur de la salle des produits crus</li> <li>• Superviseur de l'aire de transformation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Superviser, coordonner et ordonner les activités des travailleurs affectés à la transformation, à l'emballage, au test et au classement des produits de poisson/fruits de mer</li> <li>• Établir des méthodes afin de respecter les calendriers de travail et coordonner les activités avec d'autres services</li> <li>• Résoudre des problèmes opérationnels et recommander des mesures pour améliorer la productivité et la qualité des produits</li> <li>• Commander des matériaux et des fournitures</li> <li>• Former le personnel aux fonctions, aux procédures de sécurité et aux politiques de l'entreprise</li> <li>• Recommander des mesures de personnel, telles que l'embauche et les promotions</li> <li>• Préparer des rapports de production et autres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De 3 à 5 années d'expérience dans l'industrie de la transformation du poisson / des fruits de mer</li> <li>• Atout : diplôme d'études secondaires</li> </ul>
<b>Hautelement qualifié</b> CNP 9213 – Surveillants/ surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef d'équipe de la transformation du poisson / des fruits de mer</li> <li>• Contremaître / contremaîtresse de la transformation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer la supervision directe des ouvriers et manœuvres de la transformation du poisson / des fruits de mer</li> <li>• Orienter et diriger les ouvriers et manœuvres de la transformation du poisson / des fruits de mer</li> <li>• Assurer la sécurité et l'efficacité des ouvriers et manœuvres de la transformation du poisson / des fruits de mer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum d'un an d'expérience dans l'industrie de la transformation du poisson / des fruits de mer</li> <li>• Atout : diplôme d'études secondaires</li> </ul>

<p><b>Intermédiaire</b></p> <p>CNP 9463 -</p> <p>Ouvriers/ouvrières dans les usines de transformation du poisson et de fruits de mer</p>	<p><b>Ouvrier d'usine de fruits de mer</b></p> <p><i>Exemples de titres de poste :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ouvreur de palourdes; ouvrier à la décortiqueuse de palourdes; dépeceur de crabes</li><li>• Préparateur de mollusques et de crustacés à la main</li><li>• Préparateur de homards</li><li>• Empaqueur d'huîtres; ouvrier d'huîtres; laveur d'huîtres</li><li>• Écailler de pétoncles</li><li>• Préparateur de mollusques et de crustacés</li><li>• Ouvrier au séparateur de chair de mollusques et de crustacés</li></ul>	<p>Les opérateurs de machines d'usines de fruits de mer accomplissent une partie ou la totalité de ces tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Préparer les machines et les faire fonctionner pour le nettoyage</li><li>• Préparer les machines et les faire fonctionner pour mettre en conserve, dans des sacs, des caisses des produits de fruits de mer, ou les emballer autrement</li><li>• Vérifier les produits et les emballages pour dépister des anomalies et assurer la conformité aux normes de l'entreprise; ajuster les machines au besoin</li><li>• Consigner les données de la production, notamment la quantité, le poids, la date et le type de produits emballés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De l'expérience comme ouvrier d'usine de fruits de mer peut être exigée</li><li>• Des études secondaires peuvent être exigées</li></ul>
--	---	--	---

<div> <div>Intermédiaire</div> <div>CNP 9463 -</div> <div>Ouvriers/ouvrières dans les usines de transformation du poisson et de fruits de mer</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décortiqueur de mollusques et de crustacés</li> <li>Ouvrier à la machine à traiter les mollusques et les crustacés</li> <li>Décortiqueur de crevettes; préparateur de crevettes</li> <li>Ouvrier à la table de lavage</li> <li>Dépeceur de mollusques et crustacés</li> <li>Enleveur de pinces à chaud; enleveur de pince vivante; casseur de pinces; enleveur de chair de pinces; enleveur de chair d'articulations; nettoyeur de pinces</li> <li>Nettoyeur de chair</li> <li>Scelleur de chair</li> <li>Enleveur de queues crues; nettoyeur et éliminateur de queues crues</li> </ul>	<p>Les coupeurs et nettoyeurs d'usine de fruits de mer peuvent accompli rune partie ou la totalité de ces tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Déjointer et enlever la chair des homards ou d'autres crustacés avant la mise en conserve ou autre transformation</li> </ul>	
--	--	--	--

<p><b>Intermédiaire</b></p> <p>CNP 9463 -</p> <p>Ouvriers/ouvrières dans les usines de poisson et de fruits de mer</p>	<p><b>Ouvrier d'usine de poisson</b></p> <p><i>Exemples de titres de poste :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupeur de poisson; opérateur de machine à couper le poisson; coupeur de poisson surgelé</li> <li>• Coupeur de filets; opérateur de fileteuse; fileteur</li> <li>• Ététeur de poisson</li> <li>• Enleveur d'arêtes de poisson</li> <li>• Nettoyeur et coupeur de poisson; ouvrier à la machine à nettoyer le poisson</li> <li>• Opérateur de machine d'usine de poisson</li> <li>• Opérateur d'épiauteuse</li> <li>• Pareur de poisson</li> <li>• Opérateur de machine de traitement du poisson</li> </ul>	<p>Les opérateurs de machines d'usines de poisson accomplissent une partie ou la totalité de ces tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer les machines et les faire fonctionner pour nettoyer, couper, fumer, mariner, déshydrater ou transformer autrement le poisson</li> <li>• Préparer les machines et les faire fonctionner pour mettre en conserve, dans des sacs, des caisses des produits de poisson, ou les emballer autrement</li> <li>• Vérifier les produits et les emballages pour dépister des anomalies et assurer la conformité aux normes de l'entreprise; ajuster les machines au besoin</li> <li>• Consigner les données de la production, notamment la quantité, le poids, la date et le type de produits emballés</li> </ul> <p>Les coupeurs et nettoyeurs d'usine de poisson peuvent accomplir une partie ou la totalité de ces tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couper, nettoyer et parer le poisson avant la commercialisation ou une transformation additionnelle</li> <li>• Épiauter le poisson, couper le poisson, séparer les filets et enlever les déchets avec un couteau</li> <li>• Vérifier les filets de poisson pour déterminer la quantité et la taille optimales des filets, découper selon les spécifications et déposer dans un contenant pour les peser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucune expérience requise</li> <li>• Des études secondaires peuvent être exigées</li> </ul>
--	--	--	--

# ANNEXE A

## TRANSFORMATION DU POISSON ET DES FRUITS DE MER

<p><b>Débutant</b></p> <p>CNP 9618 -</p> <p>Manœuvres dans la transformation du poisson et des fruits de mer</p>	<p><b>Manœuvre dans la transformation des fruits de mer</b></p> <p><i>Exemples de titres de poste :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manœuvre au traitement de mollusques et crustacés</li> <li>• Emballeur de mollusques et crustacés</li> <li>• Ensacheur de mollusques et crustacés</li> <li>• Emballeur de chair crue; emballeur de mollusques et crustacés</li> <li>• Peseur de chair; peseur de boîte complète; peseur de bac</li> <li>• Ouvrier à la congélation</li> <li>• Codeur de date pour boîtes</li> <li>• Cercleurs de boîtes de carton</li> <li>• Chargeur-déchargeur de mollusques et crustacés</li> <li>• Déverseur de bacs; enleveur de bac</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décharger les mollusques et crustacés des navires de pêche et les transporter manuellement ou avec un camion élévateur à fourches dans l'aire de travail de l'usine de traitement des fruits de mer</li> <li>• Peser les mollusques et crustacés, et consigner le poids</li> <li>• Nettoyer les aires de travail et l'équipement</li> <li>• Transporter les fournitures et le matériel d'emballage dans l'usine et l'aire de stockage, manuellement ou avec de l'équipement électrique</li> <li>• Mesurer et déverser les ingrédients dans les trémies des mélangeurs et des broyeurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucune expérience requise</li> <li>• Atout : études secondaires</li> </ul>
--	---	--	---

<p><b>Débutant</b></p> <p>CNP 9618 -</p> <p>Manœuvres dans la transformation du poisson et des fruits de mer</p>	<p><b>Manœuvre dans la transformation du poisson</b></p> <p><i>Exemples de titres de poste :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrier au bac à poisson</li> <li>• Mesureur de poisson</li> <li>• Trempeur de poisson</li> <li>• Écailleur de poisson</li> <li>• Ouvrier à la congélation du poisson</li> <li>• Ouvrier au remplissage des trémies de poisson</li> <li>• Glaceur de poisson</li> <li>• Emballeur de poisson</li> <li>• Manœuvre d'usine de traitement de poisson</li> <li>• Trieur de poisson</li> <li>• Peseur de poisson</li> <li>• Manutentionnaire dans une usine de traitement de poisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décharger le poisson des navires de pêche et les transporter manuellement ou avec un camion élévateur à fourches dans l'aire de travail de l'usine de traitement du poisson</li> <li>• Submerger les filets de poisson dans la saumure pour les conditionner avec de les emballer ou de les congeler</li> <li>• Peser le poisson, consigner le poids et l'emballer dans de la glace</li> <li>• Trier le poisson selon l'espèce, le poids et la destination</li> <li>• Nettoyer les aires de travail et l'équipement</li> <li>• Transporter les fournitures et le matériel d'emballage dans l'usine et l'aire de stockage, manuellement ou avec de l'équipement électrique</li> <li>• Mesurer et déverser les ingrédients dans les trémies des mélangeurs et des broyeurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucune expérience requise</li> <li>• Atout : études secondaires</li> </ul>
--	--	--	---



MOBILISER DES TALENTS  
POUR L'INDUSTRIE DU  
**POISSON + DES FRUITS DE MER**  
DU CANADA

201-3030 CONROY ROAD  
OTTAWA ON K1G 6C2

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

**WWW.FPHRC.COM**  
**LMI.FPHRC.COM**

**Défis Réels**  
**Solutions** Pratiques  
**Perspectives** Innovantes

