

RÉPERTOIRE de profils de compétences

liés à l'exercice
de **professions**
dans l'industrie de
la **transformation**
des produits marins
au Québec



Comité sectoriel de
main-d'œuvre des
pêches maritimes

Emploi

Québec



**Répertoire de profils de compétences
liés à l'exercice de professions dans
l'industrie de la transformation des
produits marins au Québec**

Répertoire de profils de compétences liés à l'exercice de professions dans l'industrie de la transformation des produits marins au Québec

Étude produite par :



Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes en collaboration avec :



**Équipe de production du répertoire à la société
Éduconseil inc.**

*Responsabilité du projet, collecte et analyse des données,
et rédaction du répertoire*

Gilbert Rousseau
Président

*Participation à la collecte des données et à leur analyse,
et à la rédaction du répertoire*

Lise Horth
Directrice générale

Lecture et correction du répertoire

Sarah Bernard
Par Toutatis!
rédaction-révision

**Équipe de suivi du projet au Comité sectoriel
de main-d'œuvre des pêches maritimes**

Responsabilité du projet

Sylvain Lafrance
Directeur général

Membres du Comité directeur du projet

Marie-Claire Chouinard
Conseillère syndicale au Conseil central Gaspésie – Les Îles
Centrale des syndicats nationaux (CSN)

Raymond Sheehan
Président de l'Association québécoise de l'industrie
de la pêche (AQIP)

Remerciements

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes se joint à la société Éduconseil inc. pour remercier chaleureusement les membres de la direction et du personnel des entreprises de l'industrie de la transformation des produits marins au Québec qui ont participé aux travaux et qui, en même temps, ont permis de mettre au jour toutes les données utiles pour produire les profils de compétences présentés dans le répertoire. La disponibilité et la générosité de chacune de ces personnes méritent d'être signalées.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION DU RÉPERTOIRE		1
PARTIE I		
MISE EN CONTEXTE DE LA PRODUCTION DES PROFILS DE COMPÉTENCES		
1	Le but de la production des profils de compétences	5
2	La méthode suivie	7
PARTIE II		
GUIDE PRATIQUE D'UTILISATION DES PROFILS DE COMPÉTENCES DANS LES ENTREPRISES		
3	Les éléments de contenu des profils de compétences.....	11
4	Les applications en entreprise du contenu des profils de compétences.....	15
4.1	L'adaptation des profils de compétences à la réalité particulière de chaque entreprise	15
4.2	Le recrutement et la sélection du personnel	16
4.3	L'intégration en emploi et l'entraînement à la tâche	17
4.4	La promotion et l'évaluation du rendement du personnel	18
4.5	La formation du personnel	19
4.6	La politique salariale de l'entreprise	20
PARTIE III		
PRÉSENTATION DES PROFILS DE COMPÉTENCES		
5	Les professions communes à l'ensemble des types d'entreprises de transformation des produits marins.....	25
	Contremaîtresse ou contremaître à la maintenance.....	27
	Contremaîtresse ou contremaître à la production	35
	Mécanicienne ou mécanicien d'entretien.....	43
	Préposée ou préposé à la réception et à l'expédition des marchandises	49
	Préposée ou préposé à l'entretien sanitaire	53
	Technicienne ou technicien au contrôle de la qualité	59
6	Les professions liées à la première transformation.....	67
	Préposée ou préposé au débarquement des produits marins	69
	Préposée ou préposé à la transformation de la crevette	73
	Préposée ou préposé à la transformation des mollusques	79
	Préposée ou préposé à la transformation du crabe.....	87
	Préposée ou préposé à la transformation du homard	95
	Préposée ou préposé à la transformation du poisson	103
7	Les professions liées à la deuxième transformation	109
	Préposée ou préposé à la préparation de produits marins fumés	111
	Préposée ou préposé à la préparation de produits marins marinés.....	117
	Préposée ou préposé à la préparation du poisson salé et séché.....	121
8	Les professions liées à la troisième transformation	127
	Préposée ou préposé à la chaîne de production.....	129
	Préposée ou préposé à la cuisine.....	135
	Préposée ou préposé à la mise en conserve de produits marins	141
LISTE DES PRINCIPAUX DOCUMENTS CONSULTÉS		149
ANNEXE		
LISTE DES ENTREPRISES QUI ONT PRIS PART AU PROJET		151

PRÉSENTATION DU RÉPERTOIRE

Le présent répertoire de profils de compétences a été conçu de manière à soutenir le développement des ressources humaines dans les entreprises de la transformation des produits marins au Québec. Aussi a-t-il été produit en collaboration étroite avec les membres de la direction et du personnel des entreprises de l'industrie, à savoir les entreprises qui se spécialisent dans la première, la deuxième et la troisième transformation des produits marins.

Le répertoire se divise en trois parties. La première décrit le contexte de la production des profils de compétences. Elle réunit les chapitres 1 et 2, qui présentent respectivement le but de la production des profils de compétences et la méthode suivie pour mener à bien le projet. La deuxième partie consiste en un guide pratique d'utilisation des profils de compétences dans les entreprises. Elle compte les chapitres 3 et 4. Le chapitre 3 expose les éléments de contenu des profils et les concepts utilisés dans leur préparation. Le chapitre 4 propose les applications auxquelles les éléments de contenu des profils de compétences peuvent donner lieu dans les activités des entreprises en matière de gestion des ressources humaines. Enfin, la troisième et dernière partie du répertoire regroupe les profils de compétences produits pour le présent projet, lesquels sont présentés dans les chapitres 5 à 8. Le chapitre 5 se rapporte aux profils de compétences liés aux professions communes à l'ensemble des types d'entreprises de transformation des produits marins. Le chapitre 6 réunit les profils de compétences liés aux professions exercées dans les entreprises de la première transformation, alors que le chapitre 7 présente les profils de compétences liés aux professions propres à la deuxième transformation et le chapitre 8 propose ceux liés aux professions en vigueur dans les entreprises de troisième transformation.

PARTIE I

**MISE EN CONTEXTE DE LA PRODUCTION
DES PROFILS DE COMPÉTENCES**

1 Le but de la production des profils de compétences

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM) a mis au point le présent projet de production de profils de compétences dans le but de fournir aux entreprises un outil visant à faciliter la gestion des ressources humaines et, en particulier, la conduite des activités entourant le recrutement, la sélection, la promotion et la formation du personnel. Il voulait également fournir à l'industrie un document de référence pour la mise en place d'un programme de reconnaissance professionnelle des employées et des employés d'usine.

Le résultat attendu par le CSMOPM dans la mise en œuvre du projet vise la description détaillée de chacune des professions visées par le projet, lesquelles regroupent les professions liées à la production et aux opérations dans les usines (réception des produits, traitement, conservation, expédition, nettoyage, contrôle, etc.), et celles liées à la supervision de la production et au contrôle de la qualité. Pour chaque profession, cela suppose de présenter la vue d'ensemble de la profession, d'en énumérer les fonctions (champs de responsabilités) et les tâches, de même que les ressources utilisées par les personnes pour accomplir leur travail, d'en exposer le contexte de travail et d'en énoncer les compétences particulières ou professionnelles (savoir et savoir-faire) et les compétences génériques ou comportementales (savoir-être).

Le résultat attendu vise aussi la conception d'un document propre à promouvoir l'utilisation du répertoire dans les entreprises, de même que l'intégration, dans le répertoire, d'un guide pratique préparé à l'intention des entreprises en vue de leur permettre d'utiliser les profils de compétences dans leurs activités de gestion des ressources humaines.

2 La méthode suivie

En mars 2001, le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes a confié la concrétisation du projet à la société Éduconseil inc. En vue de mener à bien le projet, l'équipe d'Éduconseil a travaillé en étroite collaboration avec le responsable du projet au CSMOPM, M. Sylvain Lafrance, de même qu'avec les membres du Comité directeur du projet. De plus, elle a suivi une démarche fidèle aux techniques et méthodes utilisées en sciences sociales. Aussi a-t-elle accompli un certain nombre d'activités d'enquête et d'analyse dans le respect de la rigueur scientifique propre aux techniques et méthodes précitées. Parmi les principales activités exercées par l'équipe d'Éduconseil, notons les suivantes :

- faire le point avec le responsable du projet et les membres du Comité directeur du projet à propos du but poursuivi dans la production du répertoire des profils de compétences et de la démarche à suivre pour l'atteindre;
- réunir toute la documentation pertinente pour le projet, y compris les diagrammes de production et les descriptions d'emploi disponibles dans les entreprises, et en faire l'analyse;
- établir, à l'aide des critères appropriés à la situation¹, l'échantillon des entreprises à consulter, lequel échantillon regroupe la plupart des entreprises de l'industrie en raison de l'importance de la diversité de situations de ces dernières sur le plan de la spécialité (espèce et produit), du type de production (1^{re}, 2^e, 3^e transformation), du degré de mécanisation de la production, ainsi que de la taille et de la région d'appartenance de l'entreprise;
- communiquer avec la direction de chaque entreprise en vue de solliciter sa participation au projet;
- mener des entrevues exploratoires dans l'ensemble des types d'entreprises en vue de se familiariser avec les différentes professions pertinentes pour le projet;
- préparer le calendrier d'enquête lié à la conduite des entrevues à mener dans les entreprises;
- mener les entrevues dans les entreprises et, le cas échéant, observer le personnel en situation de travail;
- faire l'analyse des données et préparer un document de travail lié au profil de compétences propre à chacune des professions visées par le projet et en valider le contenu auprès des membres de la direction et du personnel des entreprises, de même qu'auprès du responsable du projet et des membres du Comité directeur du projet;

1. Les critères de représentativité propres à la collecte de données de nature qualitative comme c'est le cas dans le présent projet sont la **diversité** et l'**exhaustivité**. La **diversité** vise à ce que les personnes ou entreprises retenues dans l'échantillon assurent la représentation de toutes les situations (catégories ou variables) pertinentes pour l'étude. Quant à l'**exhaustivité**, elle vise à ce que toutes les données utiles à ces différentes situations soient mises au jour.

- préparer une version provisoire du répertoire des profils de compétences, ainsi que du dépliant promotionnel du répertoire à soumettre pour commentaires au responsable du projet et aux membres du Comité directeur du projet;
 - faire l'analyse des commentaires reçus sur la version provisoire du répertoire et du dépliant promotionnel et préparer une version définitive de ces documents;
 - participer aux séances de travail avec le responsable du projet et les membres du Comité directeur du projet.
-

PARTIE II

**GUIDE PRATIQUE D'UTILISATION DES PROFILS
DE COMPÉTENCES DANS LES ENTREPRISES**

3 Les éléments de contenu des profils de compétences

Les profils de compétences présentés dans le répertoire se rapportent aux professions qui suivent, lesquelles regroupent, rappelons-le, les professions liées à la production et aux opérations dans les usines (réception des produits, traitement, conservation, expédition, nettoyage, contrôle, etc.), et celles liées à la supervision de la production et au contrôle de la qualité.

Les professions communes à l'ensemble des types d'entreprises de transformation des produits marins

- Contremaîtresse ou contremaître à la maintenance
- Contremaîtresse ou contremaître à la production
- Mécanicienne ou mécanicien d'entretien
- Préposée ou préposé à la réception et à l'expédition des marchandises
- Préposée ou préposé à l'entretien sanitaire
- Technicienne ou technicien au contrôle de la qualité

Les professions liées à la première transformation

- Préposée ou préposé au débarquement des produits marins
- Préposée ou préposé à la transformation de la crevette
- Préposée ou préposé à la transformation des mollusques
- Préposée ou préposé à la transformation du crabe
- Préposée ou préposé à la transformation du homard
- Préposée ou préposé à la transformation du poisson

Les professions liées à la deuxième transformation

- Préposée ou préposé à la préparation de produits marins fumés
- Préposée ou préposé à la préparation de produits marins marinés
- Préposée ou préposé à la préparation du poisson salé et séché

Les professions liées à la troisième transformation

- Préposée ou préposé à la chaîne de production
- Préposée ou préposé à la cuisine
- Préposée ou préposé à la mise en conserve de produits marins

Pour chacune de ces professions, les renseignements contenus dans les profils de compétences donnent une vue d'ensemble de la profession et visent :

- le travail accompli par les personnes (champs de responsabilités ou fonctions et tâches);
 - les ressources qu'elles utilisent pour exécuter leur travail (matières premières et outillage);
-

- le contexte dans lequel elles sont appelées à travailler (environnement physique et environnement organisationnel de travail);
- les compétences qu'elles doivent maîtriser (compétences particulières [savoir et savoir-faire] et compétences génériques [savoir-être]);
- les exigences particulières liées à l'exercice de la profession.

Au nombre de huit, les concepts utilisés pour présenter la réalité de l'exercice des professions ont été mis au point au début des années 1990 par la Société québécoise de développement de la main-d'œuvre (SQDM), maintenant intégrée à Emploi-Québec. La définition de chacun de ces concepts se présente comme suit.

« Le concept de fonction »

L'exercice d'un métier ou d'une profession fait appel à des champs d'activité de travail propres à ce métier ou à cette profession, ou encore à des responsabilités confiées à la personne qui exerce ce métier ou cette profession. Ces champs d'activité de travail ou ces responsabilités correspondent aux fonctions du métier et de la profession. Les champs d'activité ou les responsabilités d'un métier et d'une profession regroupent un ensemble d'unités de travail liées entre elles soit par la nature du travail effectué (traitement de textes, service après-vente, accueil de la clientèle), soit selon les séquences de travail (conception, planification, organisation, surveillance, évaluation). C'est pourquoi la nature du travail et la séquence de travail constituent les références utiles à la définition d'une fonction. Chaque fonction liée à un métier ou à une profession donne lieu à un résultat ou à une production.

Le concept de tâche

Une fonction se subdivise en plus petites unités de travail nommées tâches. Ces tâches sont liées entre elles et sont propres à une fonction. Une tâche correspond à une unité de travail structurée, autonome et observable. Une tâche a un début déterminé et une fin précise. Elle donne lieu à un résultat ou à une production. Dans l'exercice d'un métier ou d'une profession, qu'il s'agisse d'un produit, d'un service ou d'une décision, le résultat ou la production d'une tâche doit présenter une utilité particulière dans le processus de travail. Une tâche est une composante ou une subdivision importante d'un métier et d'une profession¹.

Le concept de compétences particulières

Les compétences particulières nécessaires à l'exercice d'un métier et d'une profession constituent l'ensemble des savoirs, c'est-à-dire les savoirs-connaissances, les savoir-faire et les savoir-être nécessaires pour exercer ledit métier et ladite profession. Notons que, selon la méthode d'analyse de métier ou de profession en vigueur à Emploi-Québec, les compétences particulières nécessaires à l'exercice d'un métier et d'une profession sont rattachées au domaine des ressources financières, matérielles et humaines, et au domaine des ressources liées à la gestion du temps. Elles sont rattachées également aux domaines des systèmes, de la technologie, de

1. De la même manière qu'une fonction se subdivise en petites unités de travail nommées tâches, une tâche se subdivise également en plus petites unités de travail. Au nombre minimal de deux unités par tâche, cette autre subdivision ou composante d'un métier et d'une profession se nomme activité. Les activités rattachées à une tâche et liées entre elles permettent d'établir le résultat ou la production de cette tâche. Dans le présent répertoire eu égard au besoin de l'analyse, seules les fonctions et les tâches liées à l'exercice des professions ont été mises au jour.

l'environnement, des relations entre les personnes et de l'information. La maîtrise de l'ensemble des compétences particulières d'un métier ou d'une profession est la pierre angulaire de l'exercice efficace de ce métier ou de cette profession.

Le concept de compétences génériques

Le concept de compétences génériques renvoie à un ensemble de qualités personnelles principalement liées au savoir-être des personnes, c'est-à-dire aux comportements utiles à l'exercice d'un métier et d'une profession. Contrairement aux compétences particulières, les compétences génériques peuvent être appliquées à plus d'un métier et d'une profession. À cet égard, elles sont transférables d'un métier à un autre et d'une profession à une autre.

Le concept de compétence

La compétence constitue l'intégration fonctionnelle des savoirs liés à l'exercice d'un métier ou d'une profession. Les savoirs correspondent au savoir-connaissance, au savoir-faire et au savoir-être.

Le concept de savoir-connaissance

Le savoir-connaissance se rapporte aux notions et aux concepts théoriques, techniques ou généraux, c'est-à-dire aux connaissances nécessaires à l'exercice d'un métier ou d'une profession.

Le concept de savoir-faire

Le savoir-faire se rapporte aux aptitudes éprouvées, c'est-à-dire aux habiletés nécessaires à l'exercice d'un métier ou d'une profession.

Le concept de savoir-être

Le savoir-être se rapporte aux comportements des personnes, utiles à l'exercice d'un métier ou d'une profession. Ces comportements prennent racine dans les qualités individuelles des personnes². »

2. SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE DE DÉVELOPPEMENT DE LA MAIN-D'ŒUVRE, *Guide de production d'une analyse de métier ou de profession*, Québec, gouvernement du Québec, 1993, p. 2-2 – 2-6. Notons que l'énoncé des compétences génériques exposées dans les profils de compétences établis dans le présent projet est tiré du répertoire des compétences génériques proposé dans le même document.

4 Les applications en entreprise du contenu des profils de compétences

La gestion des compétences du personnel représente une des dimensions clés de la réussite des entreprises peu importe le secteur d'activité dans lequel elles se trouvent. En effet, on ne compte plus les études en la matière qui démontrent la nécessité pour les entreprises d'accorder une attention particulière à l'amélioration continue de la compétence de leurs ressources humaines. Sur ce plan, le présent répertoire constitue un document de référence incontournable pour les entreprises de la transformation des produits marins au Québec. Eu égard aux renseignements qu'il contient, il peut également être utile à l'amélioration des processus de production dans les entreprises.

Par ailleurs, pour l'industrie dans son ensemble, les renseignements donnés dans le répertoire peuvent servir de référence, notamment pour la définition de normes sectorielles de production ainsi que pour la mise au point d'un projet de qualification de la main-d'œuvre et de reconnaissance des compétences de cette dernière. De plus, pour les travailleuses et les travailleurs, les renseignements consistent en une source exceptionnelle d'information pour les guider dans leur cheminement professionnel et dans l'accroissement de leurs compétences. En conséquence, ils constituent un éventail de données pertinentes pour la relève, à savoir pour les jeunes personnes qui s'intéressent aux professions liées à la transformation des produits marins.

Le présent chapitre vise à permettre aux entreprises d'utiliser au mieux les éléments de contenu des profils de compétences dans la mise en œuvre de leurs activités de gestion des ressources humaines. À ce sujet, il est utile de noter que la première étape de travail à exécuter pour les entreprises qui veulent utiliser les données réunies dans les profils de compétences consiste à en adapter le contenu à leur réalité particulière. Ainsi, le chapitre se divise en six points, lesquels correspondent, d'une part, à l'adaptation des profils de compétences aux différents postes en vigueur dans chaque entreprise et, d'autre part, aux applications des éléments de contenu des profils de compétences dans les activités liées au recrutement et à la sélection du personnel, à l'intégration en emploi et à l'entraînement à la tâche, à la promotion et à l'évaluation du rendement du personnel, à la formation du personnel, et à la politique salariale de l'entreprise.

4.1 L'adaptation des profils de compétences à la réalité particulière de chaque entreprise

Il faut voir que les profils de compétences présentés dans le répertoire reflètent la situation qui a cours dans les entreprises de la transformation des produits marins au Québec, prises dans leur ensemble, et qu'ils se rapportent à l'exercice de professions qui, dans les entreprises, regroupent plus d'un poste. À ce propos, notons que, pour un même poste, les appellations d'emploi varient d'une entreprise à une autre. Par ailleurs, mentionnons que les profils de compétences réunissent tous les renseignements utiles pour les entreprises qui désirent faire l'analyse de leurs postes en lien avec les caractéristiques de l'organisation du travail dans l'entreprise, et ce, en vue de préparer des profils de compétences pour chacun de ces postes ou, encore, de mettre à jour les descriptions d'emploi ou tout autre document dont elles disposent à ce sujet.

Ainsi, pour adapter chacun des profils de compétences à la réalité de chaque entreprise, la démarche à suivre est la suivante. Tout d'abord, il s'agit de comparer les éléments de contenu de chacun des profils avec ceux contenus dans des descriptions d'emploi ou dans tout autre document en qui concerne les postes en vigueur dans l'entreprise. Ensuite, il s'agit de répondre aux questions suivantes en vue d'établir des profils propres aux besoins de l'entreprise.

1. Est-ce que le contenu du profil de compétences correspond à un poste ou à plus d'un poste ?
2. Est-ce que les fonctions (champs de responsabilités) et les tâches correspondent au travail accompli par les personnes ?
3. Est-ce que l'appellation d'emploi est pertinente ?
4. Y a-t-il lieu d'ajouter, de retrancher ou de reformuler des fonctions et des tâches ?
5. Y a-t-il lieu de préciser certains éléments liés à la description du contexte de travail, des ressources utilisées et des exigences particulières du poste ?
6. Est-ce que les compétences particulières et les compétences génériques regroupent toutes les compétences nécessaires pour occuper le poste dans l'entreprise ?
7. Y a-t-il lieu de préciser le libellé de certaines compétences ?

Enfin, il s'agit de valider le contenu des profils établis auprès des personnes visées dans l'entreprise, à savoir celles qui occupent les postes en cause ou qui supervisent le travail de ces dernières. Dans un souci d'efficacité, il peut être fort intéressant pour l'entreprise de voir à la mise à jour périodique de ces précieux outils de gestion des ressources humaines que constituent les profils de compétences adaptés à la situation de l'entreprise.

4.2 Le recrutement et la sélection du personnel

Le recrutement et la sélection de personnel dans une entreprise peuvent constituer des activités laborieuses de gestion si on n'a pas à sa disposition les références utiles pour formuler l'appel de candidatures et pour déterminer les critères à utiliser au moment de sélectionner la meilleure candidate ou le meilleur candidat. À cet égard, dès le moment où l'entreprise aura adapté les profils de compétences à ses besoins, elle aura en main tous les renseignements dont elle a besoin pour mener à bien ces activités de gestion. En effet, une fois déterminé le poste à combler, l'entreprise peut préparer l'appel de candidatures, à l'aide des éléments de contenu des profils de compétences. Dans l'appel de candidatures, l'entreprise donne une courte description du contexte de travail et elle précise le travail à exécuter, de même que les compétences qu'elle recherche. Pour ce faire, elle aura tiré des profils de compétences les éléments qui lui importent au sujet du poste. À ce propos, il pourra lui être utile de répondre aux questions suivantes.

1. Le poste à combler vise-t-il l'exercice de nouvelles fonctions ou tâches dans l'entreprise ou s'agit-il d'un poste habituel de l'entreprise ?
-

2. Quel est le profil type de la personne recherchée (degré de formation, nombre d'années d'expérience dans le domaine, autre expérience pertinente, qualités particulières, etc.) ?
3. Quelles sont les compétences que la personne recherchée devra obligatoirement maîtriser et quelles sont celles pour lesquelles elle devra démontrer qu'elle possède le potentiel pour en développer la maîtrise ?

En outre, l'entreprise pourra également se servir des renseignements contenus dans les profils de compétences, d'une part, pour déterminer les compétences qui feront l'objet d'une évaluation et, d'autre part, pour établir les critères à partir desquels elle assurera la sélection de la meilleure candidate ou du meilleur candidat. À cet égard, l'énoncé des compétences présenté dans les profils consiste en une matière première précieuse et facile à utiliser. Ainsi, à partir de l'énoncé des compétences, l'entreprise peut établir la grille de sélection des candidatures dans laquelle elle aura inscrit les compétences à évaluer et les critères d'évaluation qu'elle retient pour chacune en vue d'en mesurer la maîtrise par les candidates et les candidats. Pour mettre au point une telle grille de sélection, l'entreprise pourra répondre aux questions suivantes.

1. Quelles sont les compétences particulières et les compétences génériques qui doivent faire l'objet de l'évaluation des candidatures ?
2. Comment la maîtrise de ces compétences doit-elle se manifester dans l'occupation concrète du poste dans l'entreprise ?
3. Quel est le moyen le plus efficace pour mesurer la maîtrise de ces compétences (questions ou mises en situation au moment de l'entrevue, tests, observation en situation réelle de travail, etc.) ?

À titre d'exemple, si l'entreprise retient la compétence *être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement à une situation* parmi les compétences à évaluer, elle peut étayer ce que cela suppose d'être souple dans l'exercice du poste comme le fait de s'adapter aux changements qui surviennent dans la production (changement d'espèce, changement de plats à cuisiner, etc.), et de le faire selon le rythme approprié. De cette manière, elle aura défini au moins deux critères pour évaluer cette compétence. Ceci l'amènera par la suite à choisir le moyen utile pour mesurer la maîtrise de la compétence en cause par les candidates et les candidats, qui pourrait être, dans ce cas, une mise en situation sur le sujet au moment de l'entrevue.

4.3 L'intégration en emploi et l'entraînement à la tâche

Les profils de compétences peuvent également servir à mettre au point des procédures d'intégration en emploi et d'entraînement à la tâche des personnes nouvellement embauchées dans l'entreprise, et ce, notamment à l'aide de l'inventaire des fonctions et des tâches. En quelque sorte, il s'agit pour l'entreprise de mettre en place les conditions propres à permettre au nouveau personnel d'être autonome et efficace le plus rapidement possible. À cet égard, après avoir déterminé la place du poste occupé par le personnel en cause dans la production et

le rôle du poste dans le processus de travail qui donne lieu au produit, il sera utile à l'entreprise de répondre à un certain nombre de questions et, en particulier, aux suivantes.

1. Quelle information la personne nouvellement embauchée doit-elle recevoir sur l'entreprise et sur ses projets de développement, et ce, en vue de développer un sentiment d'appartenance à l'entreprise ?
2. Quels renseignements doit-on transmettre à une personne nouvellement embauchée sur la place du poste qu'elle sera appelée à occuper dès son entrée en fonction, sur ceux qu'elle pourra éventuellement occuper, de même que sur ce qu'on attend d'elle, et ce, en vue de susciter de sa part la motivation au travail ?
3. Quelle information la personne nouvellement embauchée doit-elle recevoir sur le travail qu'elle aura à accomplir, sur les normes de qualité en vigueur dans l'entreprise, sur les exigences du poste relatives à l'hygiène et à la salubrité, de même que sur les conséquences de l'exécution inadéquate de ses tâches en ce qui concerne la qualité du produit et la rentabilité de l'entreprise ?
4. À quels membres de la direction et du personnel de l'entreprise la personne nouvellement embauchée pourra-t-elle faire appel en tout temps en vue de l'aider à résoudre des difficultés de différents ordres ?
5. Quelle serait la meilleure manière d'initier la personne nouvellement embauchée à l'exécution des tâches qui lui seront confiées ?
6. Quelles seraient les personnes les mieux placées dans l'entreprise pour accueillir la personne nouvellement embauchée, lui transmettre toute l'information utile à son intégration en emploi telle que définie ci-dessus et la soutenir au moment de son entraînement à la tâche ?

4.4 La promotion et l'évaluation du rendement du personnel

Les renseignements contenus dans les profils de compétences peuvent aussi servir dans les entreprises lorsqu'il s'agit de donner une promotion à une personne ou encore de mettre en place un processus d'évaluation du rendement du personnel. En effet, l'entreprise pourra utiliser les profils de compétences qu'elle aura adaptés à sa réalité particulière pour prévoir le cheminement professionnel possible ou la progression dans la carrière au sein de l'entreprise.

Pour ce faire, en s'appuyant sur ses objectifs de développement, elle pourra établir une gradation dans l'exécution des fonctions et des tâches propres à un poste, et ce, selon un ordre adapté à la situation comme le suivant : *début d'emploi; intermédiaire; pleine compétence*. L'entreprise pourra également déterminer la séquence du passage logique d'un poste à un autre. Ainsi, lorsqu'une personne sera reconnue comme étant en pleine compétence dans

l'occupation d'un poste, elle pourra avoir accès à un poste plus élevé qui peut correspondre à celui de responsable d'équipe, de contremaîtresse ou contremaître, etc.

À cette occasion, en vue de déterminer le moment où la personne pourra franchir les différentes étapes liées à son cheminement professionnel, l'entreprise pourra préparer des grilles d'évaluation comme elle l'aura fait pour sélectionner le nouveau personnel.

Pour ce qui est de l'évaluation du rendement du personnel, il faut voir d'entrée de jeu qu'il s'agit là d'une des activités de gestion des ressources humaines par excellence pour assurer l'amélioration continue de la compétence du personnel, de même que pour soutenir le cheminement professionnel ou la progression dans la carrière du personnel. À cet égard, les références que l'entreprise aura établies en matière de promotion du personnel pourront être utiles dans la mise au point d'un processus d'évaluation du rendement.

En effet, il n'est pas nécessaire de se doter d'outils complexes pour évaluer le rendement du personnel. Il suffit de bien circonscrire ce que l'entreprise veut évaluer à cette occasion, de préparer, comme pour ce qui est de la sélection et de la promotion du personnel, une grille appropriée pour ce faire et de s'assurer de formuler, de manière précise et mesurable, les attentes signifiées à l'endroit de chaque membre du personnel, et ce, pour chaque période d'évaluation.

Ainsi, encore une fois, les renseignements contenus dans les profils de compétences, notamment au sujet des fonctions et des tâches et des compétences utiles pour les exercer seront d'une grande utilité pour toute entreprise qui veut évaluer le rendement du personnel. Pour chaque période d'évaluation, laquelle peut avoir une durée d'une saison ou d'une année, l'entreprise peut déterminer ce qu'il y a lieu d'être amélioré par chacune des personnes soit au sujet de l'exécution d'une tâche comme telle, soit au sujet d'une compétence. Par la suite, elle peut formuler les attentes qu'elle entend signifier à chaque membre du personnel et déterminer, à partir de ses exigences et du degré d'expérience de la personne, les critères avec lesquels elle procédera à l'évaluation de l'atteinte du résultat pour chacune des attentes en cause.

En vue de formuler des attentes significatives pour chaque membre du personnel, l'entreprise pourra répondre notamment aux questions suivantes.

1. Quelles sont les tâches dont l'exécution pourrait être améliorée ?
2. Quelles sont, en lien avec ces tâches, les compétences dont la maîtrise pourrait être accrue ?

Notons que dans un tel processus, il faut éviter de multiplier les attentes formulées à chaque personne. À ce sujet, il y a lieu de bien cibler une ou deux attentes par personne et de voir à mettre en place les conditions propres à soutenir chacune dans la réalisation des attentes qui lui sont faites, comme lui donner accès à des activités ponctuelles de *coaching*.

4.5 La formation du personnel

La formation du personnel dans les entreprises assure la mise à jour des compétences et l'acquisition de nouvelles compétences liées, entre autres choses, à la mécanisation de la production, à l'application des normes de qualité, à la diversification de la production. Sur ce

plan, les profils de compétences peuvent être utilisés notamment lorsqu'il s'agit d'évaluer les besoins de formation du personnel. L'exercice à faire ici consiste, d'une part, à déterminer si les membres du personnel ont à leur actif toutes les compétences nécessaires à l'occupation de leur poste comme cela est défini à l'intérieur du profil et, d'autre part, à établir l'écart entre le degré de maîtrise souhaité par l'entreprise en ce qui concerne chacune des compétences visées et le degré réel de maîtrise des compétences en cause de la part du personnel. Notons que les grilles d'évaluation établies pour la promotion et l'évaluation du rendement du personnel pourraient servir de référence à ce sujet.

Dans ce processus, l'entreprise pourrait se poser un certain nombre de questions, dont les suivantes.

1. Sur quels objets y aurait-il lieu de donner de la formation au personnel en vue d'atteindre les objectifs de développement et productivité fixés pour les prochaines années ?
2. Quelles sont les compétences liées à ces objets ?
3. Est-ce que les membres du personnel possèdent les préalables pour suivre la formation adaptée à la situation ?
4. Comment pourrait-on leur permettre d'acquérir ces préalables en vue de les préparer adéquatement à suivre la formation utile ?
5. Quelle serait la meilleure façon de faire pour dispenser la formation utile ?
6. De quelle manière pourrait-on assurer la reconnaissance de la formation suivie (enrichissement des tâches, accessibilité à une promotion, etc.) ?

4.6 La politique salariale de l'entreprise

L'utilité des renseignements contenus dans les profils de compétences en ce qui concerne la politique salariale de l'entreprise s'articule comme suit. Comme on a pu le constater, les renseignements contenus dans les profils de compétences à propos de l'exercice des emplois visent les différentes caractéristiques relatives aux qualifications requises (énoncé des compétences), aux responsabilités exigées (fonctions et tâches), aux efforts demandés ainsi qu'aux conditions dans lesquelles le travail est accompli (contexte de travail, ressources utilisées et exigences particulières). Ces renseignements servent précisément de référence dans toute démarche d'analyse et d'évaluation des emplois visant à en établir la valeur aux fins de rémunération, et ce, en lien avec la culture de l'entreprise et l'importance qu'elle accorde à chacune des dimensions de l'emploi prises en considération dans une telle démarche. À cet égard, les profils de compétences peuvent évidemment être utilisés pour définir la politique salariale dans une entreprise et, en conséquence, pour déterminer les échelles de salaire appropriées.

Par ailleurs, les profils de compétences peuvent aussi être pertinents dans la mise en place d'une démarche d'équité salariale. Dans ce cas, l'entreprise devra s'assurer que les profils dont elle s'inspire (en particulier ceux qu'elle aura élaborés à partir des profils contenus dans le

répertoire) sont exempts de tout biais discriminatoire, notamment à l'endroit des femmes, c'est-à-dire que les responsabilités reliées aux emplois comme les efforts qu'ils comportent soient aussi bien étayés dans le cas des postes généralement occupés par les femmes qu'ils ne le sont dans le cas des postes généralement occupés par les hommes. À ce sujet, il faut voir que, tels qu'ils sont formulés dans le présent répertoire, les profils de compétences ne comportent aucun biais sexiste. En effet, le choix des verbes d'action utilisés pour énoncer les fonctions et les tâches comme les compétences a été fait dans un souci d'équité à l'endroit de chacune et de chacun. En outre, l'information donnée sur chaque profession a été inscrite dans la même perspective.

PARTIE III

PRÉSENTATION DES PROFILS DE COMPÉTENCES

5 Les professions communes à l'ensemble des types d'entreprises de transformation des produits marins

Dans le présent chapitre et dans les chapitres subséquents, la présentation des profils de compétences vise :

- les professions communes à l'ensemble des types d'entreprises de transformation des produits marins;
- les professions liées à la première transformation;
- les professions liées à la deuxième transformation;
- les professions liées à la troisième transformation.

En ce qui concerne les professions liées à la 1^{re} et à la 2^e transformation, il y a lieu de signaler les faits suivants. Les entreprises qui se spécialisent en 1^{re} ou en 2^e transformation de produits marins peuvent faire la transformation aussi bien de différentes espèces de poissons que de crustacés et de mollusques. Le personnel de production qui travaille dans ces entreprises est nommé habituellement employée ou employé d'usine et il peut être appelé à exécuter la plupart des tâches liées à la 1^{re} transformation et, le cas échéant, à la 2^e transformation de produits marins, et ce, peu importe le produit en cause¹. C'est pourquoi l'une des principales compétences recherchées par la direction des usines pour ce qui est du personnel visé consiste en la polyvalence des personnes. Certaines entreprises exigent par ailleurs que les personnes aient de l'expérience et soient titulaires d'un diplôme d'études secondaires (DES) pour occuper un poste d'employée ou d'employé d'usine.

Voyons maintenant la présentation des profils de compétences selon la séquence exposée précédemment. En ce qui concerne les professions communes à l'ensemble des types d'entreprises de transformation de produits marins, les profils de compétences établis se rapportent aux suivantes :

- Contremaîtresse ou contremaître à la maintenance
- Contremaîtresse ou contremaître à la production
- Mécanicienne ou mécanicien d'entretien
- Préposée ou préposé à la réception et à l'expédition des marchandises
- Préposée ou préposé à l'entretien sanitaire
- Technicienne ou technicien au contrôle de la qualité

1. Notons que l'exécution de quelques fonctions et tâches comme le sertissage et la stérilisation de boîtes de conserve fait appel à une expertise particulière et est confiée généralement à du personnel spécialisé en la matière. Ajoutons que l'exécution d'autres tâches comme celles liées à la cuisson des produits marins sont confiées à du personnel qui a de l'expérience dans le domaine.

CONTREMAÎTRESSE OU CONTREMAÎTRE À LA MAINTENANCE

Description de la profession

Vue d'ensemble

La contremaîtresse ou le contremaître à la maintenance supervise, sous la responsabilité de la directrice ou directeur de production, l'exécution des tâches relatives à l'entretien et à la réparation du matériel utilisé dans l'usine.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à se déplacer dans tous les secteurs de l'usine de transformation des produits marins. En particulier, elle doit se déplacer dans les chambres froides, les congélateurs et dans la salle de production où la température peut être fraîche, sinon froide, et où l'atmosphère est généralement humide. La présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, pompe, etc.) rend le milieu de travail bruyant. De manière générale, la contremaîtresse ou le contremaître à la maintenance dispose également d'un espace de travail dans les bureaux de l'usine. L'exercice de la profession peut comporter certains risques pour la santé et la sécurité, lesquels sont liés, entre autres choses, à la présence de machines en mouvement dans l'environnement de travail. À cet égard, la personne doit connaître et appliquer les règles de sécurité en vigueur dans les usines de transformation de produits marins (1^{re}, 2^e et 3^e transformation), notamment celles relatives au cadenassage et à la mise à énergie zéro.

L'environnement organisationnel du travail

La contremaîtresse ou le contremaître à la maintenance est en relation constante avec un ensemble d'autres personnes. Cette personne est en relation avec la personne qui agit à titre de supérieur immédiat, à savoir la directrice ou le directeur de production ou, dans certaines petites ou moyennes usines, avec la directrice ou le directeur de l'usine, qui peut être également propriétaire de l'entreprise. De plus, la contremaîtresse ou le contremaître à la maintenance est en relation avec le personnel dont elle assure la direction et la supervision. Enfin, la personne peut être en relation avec les représentantes ou les représentants des entreprises qui fournissent des biens et des services nécessaires à l'entretien et à la réparation du matériel nécessaire à la production.

Ressources utilisées

Parmi les ressources les plus importantes d'une contremaîtresse ou d'un contremaître à la maintenance, mentionnons sa personnalité, ses connaissances relatives aux produits marins transformés (poisson, crustacé, mollusque), ses connaissances techniques dans le domaine des procédés de production, du matériel utilisé dans la transformation des produits marins, et des systèmes informatiques.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui exerce la profession ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la

transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP¹, la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

Au moment du recrutement et de l'embauche, les entreprises exigent que les candidates et les candidats à un poste de supervision (contremaîtresse ou contremaître) maîtrisent les compétences dans le domaine de l'écriture et du calcul. Certaines entreprises de 2^e et de 3^e transformation exigent un diplôme d'études secondaires (DES) ou un diplôme d'études collégiales (DEC) dans un domaine d'études pertinent.

Inventaire des fonctions et des tâches

La contremaîtresse ou le contremaître à la maintenance dans la transformation des produits marins est responsable de maintenir dans un bon état de fonctionnement le matériel utilisé dans la transformation des produits marins. Cette personne participe donc aux activités liées à la planification de la production, y compris à la mise au point du programme d'entretien régulier et de l'entretien préventif du matériel utilisé dans la production. Elle est également responsable de la gestion du personnel affecté aux activités d'entretien et de réparation du matériel. À ce titre, elle a la responsabilité de favoriser la qualité de vie au travail et de créer les conditions propres à favoriser un travail de qualité. Enfin, la contremaîtresse ou le contremaître à la maintenance doit faire respecter, par les membres du personnel, les règles relatives à la protection de santé et de sécurité du travail et celles relatives à la protection de l'environnement. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

Fonction 1 Planification des activités liées à la maintenance

- Tâche 1.1 Produire tous les documents utiles à la gestion des activités dont la personne est responsable et à la bonne marche de l'unité administrative d'appartenance dans l'entreprise (rapport statistique, rapport d'évaluation du rendement, bon de commande, etc.)
- Tâche 1.2 Faire les recommandations appropriées sur l'organisation de la production, le matériel utilisé dans la production, les méthodes de travail, la main-d'œuvre, etc., propres à favoriser l'atteinte des objectifs de production de l'entreprise
- Tâche 1.3 Produire et maintenir à jour le programme de maintenance (entretien régulier, entretien préventif) selon les priorités de l'entreprise
- Tâche 1.4 Participer aux activités du comité de coordination de la production
- Tâche 1.5 Produire et maintenir à jour le calendrier de changement des lignes de production
- Tâche 1.6 Sélectionner les fournisseurs de biens et de services utiles à la bonne marche des activités de maintenance en tenant compte des exigences de l'entreprise (qualité des biens et des services, prix, etc.)
- Tâche 1.7 Préparer et faire approuver les devis relatifs aux modifications à apporter aux installations de production

1. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

Fonction 2 Gestion des activités liées à la maintenance

- Tâche 2.1 Établir le calendrier (quotidien, hebdomadaire, etc.) de l'entretien régulier et de l'entretien préventif du matériel
- Tâche 2.2 Voir à faire exécuter les activités liées à l'entretien régulier et à l'entretien préventif du matériel selon le calendrier établi à ce sujet
- Tâche 2.3 Superviser les changements de ligne de production
- Tâche 2.4 Superviser, le cas échéant, les travaux des fournisseurs de services
- Tâche 2.5 Inspecter régulièrement les installations en vue de déceler toute anomalie
- Tâche 2.6 Diagnostiquer les problèmes d'ordre technique qui peuvent nuire au bon déroulement de la production
- Tâche 2.7 Résoudre tout problème qui entrave la bonne marche de la production

Fonction 3 Gestion des ressources humaines

- Tâche 3.1 Appliquer la politique de l'entreprise en matière de gestion du personnel (gestion du temps, formation, etc.)
- Tâche 3.2 Participer à la sélection du personnel et, le cas échéant, à l'embauche du personnel
- Tâche 3.3 Intégrer à l'équipe de travail les personnes nouvellement embauchées (accueillir, informer, former, etc.)
- Tâche 3.4 Informer le personnel de tout sujet utile à la bonne marche des activités liées à la maintenance
- Tâche 3.5 Promouvoir la qualité de vie au travail
- Tâche 3.6 Favoriser l'esprit d'équipe auprès du personnel
- Tâche 3.7 Créer un climat propice à motiver le personnel et à le rendre responsable
- Tâche 3.8 Favoriser la communication entre les membres du personnel
- Tâche 3.9 Détecter chez le personnel les malaises qui ont une incidence sur la productivité
- Tâche 3.10 Participer à la résolution de problèmes
- Tâche 3.11 Informer le personnel du rendement attendu
- Tâche 3.12 Maintenir à jour une fiche d'évaluation du rendement des membres du personnel de maintenance
- Tâche 3.13 Appliquer la convention collective, le cas échéant
- Tâche 3.14 Appliquer les règles appropriées dans le cas d'un litige avec un membre du personnel

Fonction 4 Gestion de la qualité dans le domaine de la maintenance

- Tâche 4.1 Déterminer ce en quoi consiste la gestion de la qualité dans le domaine de la maintenance en lien avec le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
 - Tâche 4.2 Former le personnel sur le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise et sur tout autre sujet pertinent
 - Tâche 4.3 Sensibiliser le personnel à la qualité et à l'incidence de la non-qualité sur la production (arrêt de production, qualité du produit fini, etc.) et sur l'entreprise
 - Tâche 4.4 Faire observer par le personnel les critères de qualité liés au programme de gestion de la qualité
-

- Tâche 4.5 Contrôler la qualité des biens et des services utilisés au cours des activités liées à l'entretien et à la réparation du matériel

Fonction 5 Supervision des activités dans l'atelier mécanique

- Tâche 5.1 Voir à l'organisation efficace de l'espace de travail dans l'atelier mécanique
Tâche 5.2 Évaluer les besoins en outils et en matériel nécessaires à la bonne marche des activités dans l'atelier mécanique
Tâche 5.3 Voir à la bonne marche des activités dans l'atelier mécanique
Tâche 5.4 Voir à maintenir l'aire de travail et le matériel (outils, machines-outils, etc.) propres

Fonction 6 Application du programme relatif à la protection de la santé et de la sécurité du travail et de celui relatif à la protection de l'environnement

- Tâche 6.1 Faire observer les règles de santé et de sécurité du travail
Tâche 6.2 Sensibiliser le personnel à l'importance de respecter les règles de santé et de sécurité du travail et celles relatives à la protection de l'environnement
Tâche 6.3 Former le personnel en matière de santé et de sécurité du travail et de protection de l'environnement
Tâche 6.4 Intervenir au moment d'accidents de travail
Tâche 6.5 Participer aux travaux du comité de santé et sécurité du travail
Tâche 6.6 Assurer l'intégration au travail de membres du personnel qui ont eu un accident de travail
Tâche 6.7 Participer aux enquêtes sur les accidents de travail
Tâche 6.8 Proposer des mesures de sécurité
Tâche 6.9 Participer à l'élaboration du programme de santé et de sécurité du travail
Tâche 6.10 Rédiger le rapport d'accident ou, le cas échéant, le rapport d'enquête sur l'accident

Fonction 7 Gestion de l'inventaire du matériel, des outils, etc.

- Tâche 7.1 Établir et maintenir à jour l'inventaire (écrit, informatisé) du matériel de production et des pièces de rechange, ou alors voir à ce que ce soit fait
Tâche 7.2 Établir et maintenir à jour l'inventaire (écrit, informatisé) des outils, des machines-outils, des appareils de mesure, etc., de même que celui des autres produits nécessaires à l'entretien du matériel (produits de nettoyage, produits lubrifiants, etc.), ou alors voir à ce que ce soit fait
Tâche 7.3 Évaluer, le cas échéant, les besoins en matière de matériel utilisé dans la production
Tâche 7.4 Préparer les commandes d'outils, de matériel et des produits nécessaires à la réparation et à l'entretien des lignes de production
Tâche 7.5 Commander les outils, le matériel et les produits nécessaires à la réparation et à l'entretien des lignes de production
-

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir une connaissance fonctionnelle des caractéristiques des produits de la mer utilisés dans l'entreprise
- Avoir une connaissance fonctionnelle des caractéristiques des machines et du matériel utilisés dans l'usine
- Être capable d'utiliser un ordinateur et les logiciels d'application comme un traitement de texte, un chiffrier électronique, et une base de données
- Avoir des connaissances fonctionnelles dans le domaine de la gestion des ressources humaines et dans celui des relations de travail
- Être capable d'établir une relation de confiance avec les membres d'une équipe de travail
- Être capable de gérer efficacement une équipe de travail en utilisant de la meilleure façon possible les compétences de chaque personne
- Être capable d'évaluer les ressources humaines nécessaires à la production
- Être capable d'appliquer les techniques utiles à la gestion des ressources financières et matérielles d'une unité de service au sein d'une entreprise
- Être capable de gérer son temps et celui du personnel
- Être capable de gérer un calendrier de travail selon les priorités établies

Domaine des systèmes

- Comprendre la place de l'unité de service dans les différentes activités de l'entreprise et l'incidence d'un dysfonctionnement de l'unité sur la rentabilité de l'entreprise
- Avoir une connaissance fonctionnelle des procédés de transformation des produits marins utilisés dans l'entreprise d'appartenance
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Être capable de se représenter tous les éléments d'une situation et d'établir les liens entre eux
- Être capable de prendre rapidement la décision appropriée
- Être capable de repérer et de résoudre rapidement les problèmes
- Être capable de trouver une solution originale aux problèmes récurrents
- Être capable de faire appliquer les politiques et les normes de qualité en vigueur dans l'entreprise

Domaine de la science et de la technologie

- Avoir des connaissances fonctionnelles dans le domaine de la mécanique industrielle, dans celui de l'électronique appliquée au domaine industriel (automates, etc.), et dans celui de l'électricité
 - Avoir des connaissances fonctionnelles dans le domaine de l'entretien et de la réparation des bouilloires
 - Avoir des connaissances fonctionnelles dans le domaine de l'entretien et de la réparation des systèmes de réfrigération
-

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Être capable d'ajuster les machines utilisées dans la production

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Avoir une connaissance fonctionnelle de la réglementation relative à la santé et à la sécurité du travail
- Être capable d'appliquer et de faire appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer et de faire appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
- Être capable d'anticiper sur les risques
- Avoir une connaissance fonctionnelle de l'incidence sur l'environnement des activités de production de l'entreprise d'appartenance
- Être capable de gérer son stress

Domaine des relations entre les personnes

- Être capable de cerner rapidement la personnalité et le tempérament des personnes
- Être capable de s'adapter à la personnalité de chaque personne
- Être capable de mobiliser les énergies créatrices d'un groupe et de faciliter la collaboration en vue d'atteindre des objectifs établis
- Être capable d'établir des relations constructives avec les membres d'une équipe de travail
- Être capable de transmettre ses connaissances dans une situation de formation
- Être capable de dire non au bon moment et de la bonne manière dans un contexte de négociation

Domaine de l'information

- Être capable d'expliquer aux membres du personnel le programme de gestion de la qualité, notamment les aspects qui ont une incidence directe sur l'exécution de leurs tâches
 - Être capable d'expliquer aux membres du personnel l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
 - Être capable d'expliquer aux membres du personnel les règles de santé et de sécurité du travail
 - Être capable d'expliquer aux membres du personnel les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
 - Être capable d'expliquer aux membres du personnel l'incidence sur l'environnement des activités de production de l'entreprise d'appartenance
 - Comprendre l'information fournie par la directrice ou le directeur de la production ou par d'autres membres du personnel de direction
 - Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée
 - Être capable de rédiger des notices techniques et des rapports administratifs dans un style clair et concis, et dans un bon français
 - Être capable de faire respecter par le personnel l'ensemble des normes et des règles en vigueur dans l'entreprise (assurance-qualité, hygiène personnelle, etc.)
-

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation l'exige
- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails
- Être efficace, c'est-à-dire trouver les moyens appropriés pour effectuer les tâches de manière efficace et atteindre les objectifs visés

Domaine de la résolution de problèmes

- Être capable de déceler les problèmes, c'est-à-dire de reconnaître les problèmes rattachés à une situation particulière
- Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change
- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine de l'influence

- Diriger les autres, c'est-à-dire donner aux personnes les instructions précises en spécifiant ce que l'on attend d'elles

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement
- Percevoir et interpréter, c'est-à-dire prévoir les réactions des autres par rapport à une situation particulière

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités
- Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles

Autres qualités utiles

- Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Faire preuve de leadership
 - Faire preuve de diplomatie
 - Être à l'écoute des personnes
 - Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail
-

CONTREMAÎTRESSE OU CONTREMAÎTRE À LA PRODUCTION

Description de la profession

Vue d'ensemble

La contremaîtresse ou le contremaître à la production¹ dans la transformation des produits marins exécute, sous la responsabilité de la direction générale de l'usine ou de la direction de la production, les tâches relatives à la conduite de la production et à la supervision du personnel de production.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à se déplacer dans tous les secteurs de l'usine de transformation des produits marins. En particulier, elle doit se déplacer dans les chambres froides, les congélateurs et dans la salle de production où la température peut être fraîche, sinon froide, et où l'atmosphère est généralement humide. La présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, pompe, etc.) rend le milieu de travail bruyant. De manière générale, la contremaîtresse ou le contremaître à la production dispose également d'un espace de travail dans les bureaux de l'usine. L'exercice de la profession peut comporter certains risques pour la santé et la sécurité, lesquels sont liés, entre autres choses, à la présence de machines en mouvement dans l'environnement de travail. À cet égard, la personne doit connaître et appliquer les règles de sécurité en vigueur dans les usines de transformation de produits marins (1^{re}, 2^e et 3^e transformation).

L'environnement organisationnel du travail

La contremaîtresse ou le contremaître à la production est en relation constante avec un ensemble d'autres personnes. Cette personne est en relation avec la personne qui agit à titre de supérieur immédiat, à savoir la directrice ou le directeur de production ou, dans certaines petites ou moyennes usines, avec la directrice ou le directeur de l'usine, qui peut être également propriétaire de l'entreprise. De plus, la contremaîtresse ou le contremaître à la production est en relation avec le personnel dont elle assure la direction et la supervision. Enfin, la personne peut être en relation avec les représentantes ou les représentants des entreprises qui fournissent des biens, des services, de même que la matière première dans les usines de 1^{re} et 2^e transformation des produits marins, dont les pêcheurs.

Ressources utilisées

Parmi les ressources les plus importantes d'une contremaîtresse ou d'un contremaître à la production, mentionnons sa personnalité, ses connaissances relatives aux produits marins

1. Il est utile de signaler que, dans certaines usines, il existe un autre type de poste lié à la supervision. Les personnes affectées à ce poste sont en quelque sorte des chefs d'équipe. De manière générale, les personnes font partie du personnel de production. Leurs tâches sont enrichies par l'ajout de responsabilités liées à la supervision du personnel. À ce titre, les personnes prêtent assistance au personnel sur la chaîne de production et exécutent certaines tâches liées à la gestion du personnel (gestion du temps, répartition des tâches, etc.) ou à la gestion de la production (remplir certains formulaires relatifs à la matière première utilisée, au bris mécanique et au réparation, etc.).

transformés (poisson, crustacé, mollusque), ses connaissances techniques dans le domaine de la transformation des produits marins, et le matériel utilisé dans la transformation des produits marins.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui exerce la profession ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

Au moment du recrutement et de l'embauche, les entreprises exigent que les candidates et les candidats à un poste de supervision (contremaîtresse ou de contremaître à la production) maîtrisent les compétences dans le domaine de l'écriture et du calcul. Certaines entreprises de 2^e et de 3^e transformation exigent un diplôme d'études secondaires (DES) ou un diplôme d'études collégiales (DEC) dans un domaine d'études pertinent.

Inventaire des fonctions et des tâches

La contremaîtresse ou le contremaître à la production dans la transformation des produits marins est responsable du bon déroulement des activités de production, de même que de la qualité des produits finis. À ce titre, la personne participe aux activités liées à la planification de la production, à la surveillance des activités de production et à la surveillance de l'application du programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise. Elle est également responsable de la gestion du personnel de production et, à ce titre, elle a la responsabilité de favoriser la qualité de vie au travail et de créer les conditions propres à favoriser une production de qualité. Enfin, la contremaîtresse ou le contremaître à la production doit faire respecter, par les membres du personnel, les règles relatives à la protection de santé et de sécurité du travail et celles relatives à la protection de l'environnement. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

Fonction 1 Participation à la planification et à l'organisation de la production

- Tâche 1.1 Produire tous les documents utiles à la gestion des activités dont la personne est responsable et à la bonne marche de l'unité administrative d'appartenance dans l'entreprise (rapport statistique, rapport d'évaluation du rendement, bon de commande, etc.)
- Tâche 1.2 Faire les recommandations appropriées sur l'organisation de la production, le matériel utilisé dans la production, les méthodes de travail, la main-d'œuvre, la matière première (produits marins), etc.
- Tâche 1.3 Planifier le changement de production, c'est-à-dire le passage de la transformation d'une espèce à une autre ou, encore, le passage d'un produit à un autre

2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

- Tâche 1.4 Participer aux activités du comité de coordination de la production
- Tâche 1.5 Calculer le coût de production aux différentes étapes de la transformation des produits marins
- Tâche 1.6 Ajuster l'organisation de la production en fonction du résultat de l'analyse du coût de production

Fonction 2 Supervision de la production

- Tâche 2.1 Vérifier la conformité de l'entretien sanitaire avant de démarrer la production
- Tâche 2.2 Vérifier l'organisation et l'état de fonctionnement du matériel avant de démarrer la production
- Tâche 2.3 Assurer l'approvisionnement de la production en matière première (produits marins, ingrédients divers, etc.)
- Tâche 2.4 Voir à la régularité du déroulement de chacune des étapes de la production
- Tâche 2.5 Inspecter visuellement chacune des stations de travail et des machines utilisées dans la production en vue de déceler toute anomalie
- Tâche 2.6 Diagnostiquer les problèmes d'ordre technique qui peuvent nuire au bon déroulement de la production
- Tâche 2.7 Résoudre tout problème qui entrave la bonne marche de la production
- Tâche 2.8 Faire les ajustements sur les machines
- Tâche 2.9 Participer à l'inventaire des matières premières (produits marins, ingrédients divers, etc.) et des produits finis
- Tâche 2.10 Rencontrer, le cas échéant, les fournisseurs de matière première, notamment les capitaines de bateau

Fonction 3 Gestion des ressources humaines

- Tâche 3.1 Déterminer l'effectif nécessaire à la production
- Tâche 3.2 Participer à la sélection du personnel et, le cas échéant, à l'embauche du personnel
- Tâche 3.3 Appliquer la politique de l'entreprise en matière de gestion du personnel (gestion du temps, formation, etc.)
- Tâche 3.4 Intégrer à l'équipe de travail les personnes nouvellement embauchées (accueillir, informer, former, etc.)
- Tâche 3.5 Informer le personnel de tout sujet utile à la bonne marche de la production
- Tâche 3.6 Promouvoir la qualité de vie au travail
- Tâche 3.7 Favoriser l'esprit d'équipe auprès du personnel
- Tâche 3.8 Créer un climat propice à motiver le personnel et à le rendre responsable
- Tâche 3.9 Favoriser la communication entre les membres du personnel
- Tâche 3.10 Détecter chez le personnel les malaises qui ont une incidence sur la productivité
- Tâche 3.11 Participer à la résolution de problèmes
- Tâche 3.12 Informer le personnel du rendement attendu
- Tâche 3.13 Maintenir à jour une fiche d'évaluation du rendement des membres du personnel de production
- Tâche 3.14 Appliquer la convention collective, le cas échéant
- Tâche 3.15 Appliquer les règles appropriées dans le cas d'un litige avec un membre du personnel

Fonction 4 Supervision de l'application du programme de gestion de la qualité

- Tâche 4.1 Prendre connaissance du programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise et des normes imposées par la réglementation
- Tâche 4.2 Former le personnel sur le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 4.3 Sensibiliser le personnel à la qualité et à l'incidence de la non-qualité sur la production (produit fini, etc.) et sur l'entreprise
- Tâche 4.4 Faire observer par le personnel les critères de qualité liés au programme de gestion de la qualité
- Tâche 4.5 Contrôler la qualité de la matière première (produits marins, ingrédients divers, etc.) utilisée
- Tâche 4.6 Analyser les causes des rejets de production (non-qualité du produit fini)
- Tâche 4.7 Voir à corriger toute situation liée à un rejet de production
- Tâche 4.8 Participer, le cas échéant, à la recherche et au développement de nouveaux produits

Fonction 5 Application du programme relatif à la protection de la santé et de la sécurité du travail et de celui relatif à la protection de l'environnement

- Tâche 5.1 Faire observer les règles de santé et de sécurité du travail
- Tâche 5.2 Sensibiliser le personnel à l'importance de respecter les règles de santé et de sécurité du travail et celles relatives à la protection de l'environnement
- Tâche 5.3 Former le personnel en matière de santé et de sécurité du travail et de protection de l'environnement
- Tâche 5.4 Intervenir au moment d'accidents de travail
- Tâche 5.5 Participer aux travaux du comité de santé et sécurité du travail
- Tâche 5.6 Assurer l'intégration au travail de membres du personnel qui ont eu un accident de travail
- Tâche 5.7 Participer aux enquêtes sur les accidents de travail
- Tâche 5.8 Proposer des mesures de sécurité
- Tâche 5.9 Participer à l'élaboration du programme de santé et de sécurité du travail
- Tâche 5.10 Rédiger le rapport d'accident ou, le cas échéant, le rapport d'enquête sur l'accident

Énoncé des compétences utiles*Compétences particulières*

Domaine des ressources

- Avoir une connaissance fonctionnelle des caractéristiques des produits de la mer utilisés dans l'entreprise
 - Avoir une connaissance fonctionnelle des caractéristiques des machines et du matériel utilisés dans l'usine
 - Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire le matériel nécessaire à la production
-

- Être capable d'utiliser un ordinateur et les logiciels d'application comme un traitement de texte, un chiffrier électronique, et une base de données
- Avoir des connaissances fonctionnelles dans le domaine de la gestion des ressources humaines et dans celui des relations de travail
- Être capable d'établir une relation de confiance avec les membres d'une équipe de travail
- Être capable de gérer efficacement une équipe de travail en utilisant de la meilleure façon possible les compétences de chaque personne
- Être capable d'évaluer les ressources humaines nécessaires à la production
- Être capable d'appliquer les techniques utiles à la gestion des ressources financières et matérielles d'une unité de service au sein d'une entreprise
- Être capable de gérer son temps et celui du personnel
- Être capable de gérer un calendrier de travail selon les priorités établies

Domaine des systèmes

- Comprendre la place de l'unité de service dans les différentes activités de l'entreprise et l'incidence d'un dysfonctionnement de l'unité sur la rentabilité de l'entreprise
- Avoir une connaissance fonctionnelle des procédés de transformation des produits marins utilisés dans l'entreprise d'appartenance
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Être capable de se représenter tous les éléments d'une situation et d'établir les liens entre eux
- Être capable de prendre rapidement la décision appropriée
- Être capable de repérer et de résoudre rapidement les problèmes
- Être capable de trouver une solution originale aux problèmes récurrents
- Être capable de faire appliquer les politiques et les normes de qualité en vigueur dans l'entreprise

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Être capable d'ajuster les machines utilisées dans la production

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Avoir une connaissance fonctionnelle de la réglementation relative à la santé et à la sécurité du travail
 - Être capable d'appliquer et de faire appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
 - Être capable d'appliquer et de faire appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
 - Être capable d'anticiper sur les risques
 - Avoir une connaissance fonctionnelle de l'incidence sur l'environnement des activités de production de l'entreprise d'appartenance
 - Être capable de gérer son stress
-

Domaine des relations entre les personnes

- Être capable de cerner rapidement la personnalité et le tempérament des personnes
- Être capable de s'adapter à la personnalité de chaque personne
- Être capable de mobiliser les énergies créatrices d'un groupe et de faciliter la collaboration en vue d'atteindre des objectifs établis
- Être capable d'établir des relations constructives avec les membres d'une équipe de travail
- Être capable de transmettre ses connaissances dans une situation de formation
- Être capable de dire non au bon moment et de la bonne manière dans un contexte de négociation

Domaine de l'information

- Être capable d'expliquer aux membres du personnel l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable d'expliquer aux membres du personnel le programme de gestion de la qualité, notamment les aspects qui ont une incidence directe sur l'exécution de leurs tâches
- Être capable d'expliquer aux membres du personnel les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'expliquer aux membres du personnel les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
- Être capable d'expliquer aux membres du personnel l'incidence sur l'environnement des activités de production de l'entreprise d'appartenance
- Comprendre l'information fournie par la directrice ou le directeur de la production ou par d'autres membres du personnel de direction
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée
- Être capable de rédiger des notices techniques et des rapports administratifs dans un style clair et concis, et dans un bon français
- Être capable de faire respecter par le personnel l'ensemble des normes et des règles en vigueur dans l'entreprise (assurance-qualité, hygiène personnelle, salubrité des lieux, etc.)

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation l'exige
- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails
- Être efficace, c'est-à-dire trouver les moyens appropriés pour effectuer les tâches de manière efficace et atteindre les objectifs visés

Domaine de la résolution de problèmes

- Être capable de déceler les problèmes, c'est-à-dire de reconnaître les problèmes rattachés à une situation particulière
 - Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change
-

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine de l'influence

- Diriger les autres, c'est-à-dire donner aux personnes les instructions précises en spécifiant ce que l'on attend d'elles

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement
- Percevoir et interpréter, c'est-à-dire prévoir les réactions des autres par rapport à une situation particulière

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités
- Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles

Autres qualités utiles

- Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Faire preuve de leadership
 - Faire preuve de diplomatie
 - Être à l'écoute des personnes
 - Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail
-

MÉCANICIENNE OU MÉCANICIEN D'ENTRETIEN

Description de la profession

Vue d'ensemble

La mécanicienne ou le mécanicien d'entretien¹ exécute, sous supervision, les tâches liées à l'entretien régulier et à l'entretien préventif du matériel utilisé dans la production et, dans certaines usines de transformation des produits marins, à l'entretien des bâtiments et du matériel roulant.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à se déplacer dans tous les secteurs de l'usine de transformation des produits marins. En particulier, elle doit se déplacer dans la salle de production où la température peut être fraîche, sinon froide, et où l'atmosphère est généralement humide. La présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, pompes, etc.) rend le milieu de travail bruyant. De manière générale, la mécanicienne ou le mécanicien d'entretien dispose également d'un espace de travail dans l'atelier mécanique de l'usine. L'exercice de la profession peut comporter certains risques pour la santé et la sécurité, lesquels sont liés, entre autres choses, à la présence de machines en mouvement dans l'environnement de travail. À cet égard, la personne doit connaître et appliquer les règles de sécurité en vigueur dans les usines de transformation de produits marins (1^{re}, 2^e et 3^e transformation), notamment celles relatives au cadenassage et à la mise à énergie zéro.

L'environnement organisationnel du travail

Le travail lié à l'entretien mécanique dans une entreprise de transformation de produits marins peut être exécuté par une seule personne ou, encore, par une équipe de travail supervisée par une personne responsable de la maintenance. Dans l'exercice des responsabilités qui lui sont confiées, la mécanicienne ou le mécanicien d'entretien est en relation avec les membres du personnel de production, de même qu'avec la personne qui agit à titre de supérieur immédiat et, le cas échéant, avec la personne responsable de la production. De plus, la personne peut être en relation avec les représentantes ou les représentants des entreprises qui fournissent les services et les biens (machines, pièces de rechange, produits de nettoyage et de lubrification, etc.) nécessaires à l'entretien ou à la réparation du matériel utilisé dans la transformation des produits marins. Enfin, la personne peut être appelée à former les membres du personnel à l'utilisation des machines utilisées dans la transformation des produits marins.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la mécanicienne ou le mécanicien d'entretien sont diversifiées. Pour l'essentiel, elles se rapportent à l'ensemble du matériel utilisé dans la transformation des produits marins, aux instruments de mesure et aux outils utilisés au cours des travaux

1. Dans certaines entreprises, le personnel affecté à l'entretien mécanique est appelé électromécanicienne ou électromécanicien.

de réparation et d'entretien. Elles se rapportent également aux différentes machines-outils utilisées dans l'atelier de réparation mécanique, de même qu'à l'ensemble des produits nécessaires au nettoyage et à la lubrification des pièces mécaniques qui composent les différentes machines.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

Au moment de l'embauche de nouvelles personnes pour occuper un poste de mécanicienne ou mécanicien d'entretien, les entreprises exigent que les candidates ou les candidats aient une formation initiale dans le domaine de l'électromécanique, dans celui de la mécanique industrielle, ou dans tout autre domaine pertinent. De manière générale, la formation exigée est une formation secondaire professionnelle (diplôme d'études professionnelles [DEP]). Dans certains cas, une expérience de travail pertinente peut compenser l'absence de diplôme. Il y a lieu de mentionner également que l'exercice de la profession peut faire appel à des spécialités, lesquelles supposent une formation appropriée. C'est le cas, notamment, de l'entretien et de la réparation des bouilloires et des systèmes de réfrigération².

Inventaire des fonctions et des tâches

La mécanicienne ou le mécanicien d'entretien est responsable de maintenir dans un bon état de fonctionnement le matériel utilisé dans la transformation des produits en vue d'assurer la continuité de la production. Dans l'exercice des responsabilités qui lui sont confiées, la personne doit planifier l'exécution de ses tâches en tenant compte des priorités de la production. Elle doit, entre autres choses, planifier et réaliser les activités liées au montage des nouvelles lignes de production, de même que celles liées à l'entretien régulier et à l'entretien préventif du matériel. En outre, elle doit mener les activités liées à la réparation du matériel, et ce, sur la ligne de production ou dans l'atelier de réparation mécanique. Enfin, elle doit voir à maintenir à jour l'inventaire du matériel utile à la production, de même qu'à l'entretien et à la réparation du matériel en cause et, le cas échéant, commander le matériel nécessaire pour mener à bien ces activités.

Fonction 1 Planification des travaux

- Tâche 1.1 Établir, en collaboration, le calendrier de l'entretien régulier et de l'entretien préventif du matériel, et ce, en tenant compte des priorités de l'entreprise en matière de production et des spécifications du fabricant (documentation technique)
- Tâche 1.2 Analyser, sur le plan de l'efficacité, le mode d'organisation des différentes lignes de production (agencement des différentes composantes, particularités des composantes, mode d'entretien régulier et préventif, etc.)

2. En ce qui a trait à l'entretien et à la réparation des systèmes de réfrigération, il y a lieu de signaler ce qui suit. Dans la plupart des entreprises, certaines tâches liées à l'entretien régulier des systèmes de réfrigération des chambres froides et des congélateurs sont confiées au personnel de l'entretien mécanique de l'entreprise en cause. Par contre, les tâches liées à l'entretien préventif et celles liées à la réparation des systèmes en cause sont confiées à des entreprises spécialisées en réfrigération. Par ailleurs, les entreprises qui ont un système de réfrigération complexe, comme c'est le cas dans les usines de transformation de la crevette, ont à leur emploi du personnel qui a une formation spécialisée dans le domaine de la réfrigération industrielle.

- Tâche 1.3 Proposer, le cas échéant, les modifications à apporter au mode d'organisation des différentes lignes de production
- Tâche 1.4 S'informer, auprès de la direction de la production ou du service de la l'assurance-qualité, sur le type de production à mener au cours du quart de travail
- Tâche 1.5 Préparer le matériel et les outils nécessaires au changement d'une ligne de production

Fonction 2 Montage et surveillance de la ligne de production

- Tâche 2.1 S'informer auprès de son collègue du quart précédent sur l'état de fonctionnement des machines et des problèmes qui auraient pu survenir
- Tâche 2.2 Transporter, dans la salle de production, le matériel (machines, outils, appareils de mesure, etc.) nécessaire au changement de la ligne de production
- Tâche 2.3 Mettre en place les différentes composantes de la ligne de production
- Tâche 2.4 Ajuster, à l'aide des panneaux de contrôle ou des ordinateurs, la marche des différentes composantes de la ligne de production, de même que, le cas échéant, le synchronisme de l'ensemble de la ligne de production
- Tâche 2.5 Corriger, le cas échéant, l'ajustement des machines sur la ligne de production ou de toute autre machine utilisée pour la production
- Tâche 2.6 Faire l'entretien régulier du matériel
- Tâche 2.7 Réparer, le cas échéant, le matériel en cours de production, ou alors changer la composante ou la machine défectueuse
- Tâche 2.8 Diagnostiquer toute anomalie relative au fonctionnement de la ligne de production ou à celui des autres éléments du matériel utilisé dans l'usine
- Tâche 2.9 Former, le cas échéant, les membres du personnel à l'utilisation sécuritaire du matériel
- Tâche 2.10 Remplir les registres écrits ou informatisés des activités relatives au montage des lignes de production et à l'entretien du matériel

Fonction 3 Maintien du matériel en bon état de fonctionnement ou l'entretien préventif

- Tâche 3.1 Inspecter, selon le calendrier établi, les différentes composantes de la ligne de production, de même que les autres éléments visés par l'entretien mécanique (système hydraulique, système pneumatique, machines diverses, bouilloire, système de contrôle électronique, treuil, chariot élévateur, transpalette, système au CO₂ d'extinction des incendies, système d'éclairage d'urgence, etc.)
- Tâche 3.2 Informer son supérieur immédiat de toute anomalie observée
- Tâche 3.3 Rédiger, le cas échéant, un rapport sur les anomalies observées
- Tâche 3.4 Faire l'entretien préventif du matériel selon le calendrier établi à ce sujet et les spécifications du fabricant (documentation technique)
- Tâche 3.5 Remplir les registres écrits ou informatisés des activités relatives à l'entretien préventif du matériel

Fonction 4 Réparation du matériel en atelier

- Tâche 4.1 Transporter dans l'atelier la machine, la pièce ou l'élément à réparer, et ce, à l'aide du moyen approprié (chariot élévateur, treuil motorisé, etc.)

- Tâche 4.2 Consulter, le cas échéant, la documentation technique relative à la machine, à la pièce ou à l'élément à réparer
- Tâche 4.3 Démonter la machine, la pièce ou l'élément à réparer à l'aide des outils appropriés
- Tâche 4.4 Réparer ou fabriquer, le cas échéant, les pièces défectueuses à l'aide des machines-outils appropriées
- Tâche 4.5 Changer les pièces défectueuses
- Tâche 4.6 Remonter la machine, la pièce ou l'élément à réparer à l'aide des outils appropriés
- Tâche 4.7 Transporter dans l'usine la machine, la pièce ou l'élément qui a été réparé, et ce, à l'aide du moyen approprié (chariot élévateur, treuil motorisé, etc.)
- Tâche 4.8 Maintenir l'atelier de travail propre et bien rangé, de même que les outils, les machines-outils, etc.

Fonction 5 Préparation et suivi de l'inventaire du matériel, des outils, etc.

- Tâche 5.1 Établir et maintenir à jour l'inventaire (écrit, informatisé) du matériel de production et des pièces de rechange
- Tâche 5.2 Établir et maintenir à jour l'inventaire (écrit, informatisé) des outils, des machines-outils, des appareils de mesure, etc., de même que celui des autres produits nécessaires à l'entretien du matériel (produits de nettoyage, produits lubrifiants, etc.)
- Tâche 5.3 Préparer les commandes d'outils, de matériel et des produits nécessaires à la réparation et à l'entretien des lignes de production
- Tâche 5.4 Commander les outils, le matériel et les produits nécessaires à la réparation et à l'entretien des lignes de production, ou alors voir à ce que ce soit fait

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise
- Être capable d'utiliser un ordinateur et les logiciels d'application comme un traitement de texte, un chiffrier électronique, et une base de données

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
 - Avoir une connaissance fonctionnelle des procédés de transformation des produits marins utilisés dans l'entreprise d'appartenance
 - Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
 - Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
-

- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable d'entretenir et de réparer de manière sécuritaire les machines nécessaires à la production
- Être capable d'appliquer les mesures relatives au cadenassage et à la mise à énergie zéro des installations

Domaine de la science et de la technologie

- Avoir des connaissances fonctionnelles dans le domaine de la mécanique industrielle, dans celui de l'électronique appliquée au domaine industriel (automates, etc.), et dans celui de l'électricité
- Avoir des connaissances fonctionnelles dans le domaine de l'entretien et de la réparation des bouilloires
- Être capable de programmer les machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
- Être capable d'anticiper sur les risques
- Avoir une connaissance fonctionnelle de l'incidence sur l'environnement des activités de production de l'entreprise d'appartenance
- Être capable de gérer son stress

Domaine des relations entre les personnes

- Être capable d'établir des relations constructives avec les membres d'une équipe de travail
- Être capable de transmettre ses connaissances dans une situation de formation

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation l'exige
- Être autonome, c'est-à-dire effectuer des tâches avec un minimum d'aide et de supervision
- Être efficace, c'est-à-dire trouver des moyens appropriés pour atteindre plus rapidement les objectifs visés
- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Être capable de déceler des problèmes, c'est-à-dire reconnaître de façon analytique les problèmes rattachés à une situation particulière
- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme dans les situations difficiles
- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Avoir le sens de l'observation
 - Être une personne organisée
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA RÉCEPTION ET À L'EXPÉDITION DES MARCHANDISES

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la réception et à l'expédition des marchandises exécute, sous supervision, les tâches relatives à l'entreposage des intrants ou matière première autre que le produit marin (matériel d'emballage, etc.), de même que celles relatives à l'expédition du produit fini, c'est-à-dire le produit marin transformé.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession travaille principalement dans l'aire de réception et d'entreposage des marchandises (intrants), de même que dans les chambres froides ou les congélateurs où est entreposé le produit fini. La personne dispose également d'un bureau de travail où sont classés les documents relatifs aux différents inventaires, etc.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la réception et à l'expédition des marchandises est en relation constante avec un ensemble d'autres personnes. Cette personne est en relation avec la personne qui agit à titre de supérieur immédiat, de même qu'avec le personnel de différents services comme celui de la direction de la production (directrice ou directeur de production, contremaîtresse ou contremaître à la transformation), celui du service des ventes, celui du service des comptes recevables. Il peut arriver que la personne supervise le travail d'une équipe de manœuvres qui l'assistent dans l'exécution des tâches qui lui sont confiées.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la personne qui exerce la profession se rapportent au chariot élévateur, au transpalette, aux intrants, au produit fini (produit marin transformé), au matériel (formulaires, ordinateur, etc.) nécessaire pour produire l'inventaire des intrants (matériel d'emballage, sel, etc.) et celui du produit fini. La personne peut être appelée à conduire un camion. À ce titre, elle doit être titulaire d'un permis de conduire.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP¹, la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue

1. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation et l'entreposage des produits marins (température, etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la réception et à l'expédition des marchandises est responsable de coordonner l'expédition des commandes de produit fini et la réception des intrants. À ce titre, cette personne doit prendre connaissance des commandes des clients et rechercher, le cas échéant, les transporteurs pour assurer la livraison des commandes. Elle évalue les besoins en matière d'intrants nécessaires aux activités d'emballage et d'expédition de produit fini et passe les commandes utiles à ce sujet auprès des fournisseurs sélectionnés. La personne est également responsable des activités liées au chargement des conteneurs et des camions de produit fini, de même que de celles liées au déchargement des intrants. Enfin, elle est également responsable d'établir et de maintenir à jour l'inventaire relatif aux intrants et celui relatif au produit fini.

Fonction 1 Gestion des activités liées à la réception et à l'expédition des marchandises (intrants, produit fini)

- Tâche 1.1 Préparer le chargement des conteneurs et des camions de produit fini, selon l'horaire établi (documents utiles, quantité, numéro de lot, etc.)
- Tâche 1.2 Préparer les commandes des intrants (sacs et boîtes nécessaires à l'emballage et à l'expédition du produit fini, sel, étiquettes, etc.), selon les besoins de la production
- Tâche 1.3 Sélectionner les fournisseurs selon la qualité et le prix des intrants
- Tâche 1.4 Coordonner la réception des intrants en tenant compte de l'horaire d'expédition des produits finis
- Tâche 1.5 Faire la rotation des stocks d'intrants et de produit fini dans les entrepôts
- Tâche 1.6 Voir à maintenir une organisation efficace du rangement des marchandises dans les entrepôts
- Tâche 1.7 Coordonner, le cas échéant, les activités des membres de l'équipe de travail
- Tâche 1.8 Maintenir propres et rangés l'aire de réception et d'expédition des marchandises, de même que les entrepôts

Fonction 2 Chargement et expédition du produit fini

- Tâche 2.1 Vérifier le contenu des documents nécessaires à l'expédition (références du client, quantité, numéro de lot, transporteur, etc.)
 - Tâche 2.2 Faire le chargement des conteneurs et des camions de produit fini (chariot élévateur, transpalette), ou alors voir à ce que ce soit fait
 - Tâche 2.3 S'assurer d'expédier le produit fini (qualité, nature, quantité, etc.) selon le bon de commande du client
 - Tâche 2.4 Détecter toute anomalie et, le cas échéant, en informer son supérieur immédiat
 - Tâche 2.5 Faire signer par le transporteur les documents appropriés
 - Tâche 2.6 Remplir les documents utiles à la gestion (inventaire, bon de livraison à transmettre au service de la comptabilité, etc.)
-

Fonction 3 Réception des intrants

- Tâche 3.1 Vérifier les intrants au moment de la réception (qualité, quantité, etc.)
- Tâche 3.2 Transporter, à l'aide du chariot élévateur ou du transpalette, les intrants dans l'entrepôt approprié, ou alors voir à ce que ce soit fait
- Tâche 3.3 Signer les documents du transporteur
- Tâche 3.4 Remplir les documents utiles à la gestion (inventaire, factures à transmettre au service de la comptabilité, etc.)

Fonction 4 Préparation et suivi des inventaires

- Tâche 4.1 Recueillir les données nécessaires pour établir l'inventaire des intrants et celui des produits finis selon la fréquence établie
- Tâche 4.2 Mettre à jour l'inventaire des intrants et celui des produits finis sur le support approprié (inventaire écrit, inventaire sur ordinateur)
- Tâche 4.3 Transmettre les inventaires aux services visés (service des ventes, service de la comptabilité, etc.)
- Tâche 4.4 Informer, le cas échéant, son supérieur immédiat de tout problème observé

Énoncé des compétences utiles*Compétences particulières*

Domaine des ressources

- Avoir une connaissance fonctionnelle des caractéristiques des produits finis de l'entreprise
- Avoir des connaissances fonctionnelles dans le domaine de la gestion des ressources matérielles
- Être capable d'utiliser un ordinateur et les logiciels d'application comme un traitement de texte, un chiffrier électronique, et une base de données
- Être capable de conduire de manière adéquate et sécuritaire un chariot élévateur
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire un transpalette

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)

Domaine de la science et de la technologie

- Être capable d'appliquer les techniques de gestion des stocks et des inventaires
-

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la directrice ou le directeur de la production ou par d'autres membres du personnel de direction
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails
- Être efficace, c'est-à-dire trouver des moyens appropriés pour atteindre plus rapidement les objectifs visés
- Être autonome, c'est-à-dire effectuer des tâches avec un minimum d'aide et de supervision

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine de l'influence

- Diriger les autres, c'est-à-dire donner aux personnes les instructions précises en spécifiant ce que l'on attend d'elles

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Faire preuve de diplomatie
 - Être une personne honnête
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN SANITAIRE

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à l'entretien sanitaire est responsable de l'entretien sanitaire des salles de production (plancher, mur, etc.) et du matériel (machine, table de travail, etc.) utilisés dans la transformation des produits marins (crabe, crevette, poisson de fond, buccin, etc.) ou, encore, dans la production de plats cuisinés (coquille de fruits de mer, pizza, bâtonnets de poisson, etc.).

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui occupe un tel emploi travaille dans les salles de production qui sont, de manière générale, des milieux froids et humides. En effet, dans certaines usines, les salles de production sont maintenues à une température qui varie de 4 °C à 6 °C.

L'environnement organisationnel du travail

Le travail lié à l'entretien sanitaire dans une entreprise de transformation de produits marins peut être exécuté par une ou deux personnes, lesquelles sont supervisées par la personne responsable de la production. Il peut également être exécuté par une équipe de travail supervisée par une personne responsable de l'équipe. Lorsqu'il s'agit d'une équipe, chacune des personnes travaille individuellement à l'exécution des tâches qui lui sont confiées ou, encore, travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe. L'horaire de travail est généralement fixe. En effet, le travail est exécuté lorsque les activités de production sont arrêtées, c'est-à-dire le soir ou la nuit.

Ressources utilisées

Les principales ressources utilisées dans l'exécution du travail sont les différents produits de nettoyage (détergent, désinfectant, etc.), de même que les brosses et les boyaux (boyaux ordinaires, boyaux à pression) nécessaires au récurage des tables de travail, des planchers, des murs, des plafonds, des chambres froides, des congélateurs, des objets divers utilisés dans les salles de production et des différentes machines utilisées au cours de la production. En outre, la personne doit utiliser le bon de travail qui précise ce qui doit être fait au cours du quart de travail et qui sert également à faire le suivi des travaux d'entretien. Pour exécuter les tâches, elle utilise les procédures de travail dans lesquelles sont exposés les renseignements utiles à l'entretien sanitaire comme le calendrier de nettoyage des différents éléments, la procédure de nettoyage propre à chaque élément (trempage, prélavage, lavage, rinçage, assainissement, etc.), et les schémas de démontage et de remontage des machines à nettoyer.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne préposée à l'entretien sanitaire dans les entreprises de transformation de produits marins ne

doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. En outre, elle ne doit pas être affectée par des allergies aux produits de nettoyage (détergent, désinfectant, etc.). Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP¹, la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la préparation des aliments (température, etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La personne préposée à l'entretien sanitaire exécute les tâches liées au nettoyage et à l'assainissement des locaux et du matériel utilisés dans la production, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise, lesquels sont, de manière générale, conformes aux normes édictées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Elle doit également exécuter les tâches dans le respect des règles relatives à la santé et à la sécurité du travail et de celles relatives à la protection de l'environnement. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

Fonction 1 Préparation du travail

- Tâche 1.1 Prendre connaissance du bon de travail et de la documentation pertinente (procédures de travail, fiches SIMDUT², etc.)
- Tâche 1.2 Préparer les produits (détergent, désinfectant, etc.) et le matériel nécessaire à l'entretien sanitaire
- Tâche 1.3 Établir, le cas échéant, l'ordre d'exécution des tâches liées à l'entretien sanitaire

Fonction 2 Nettoyage des locaux et du matériel

- Tâche 2.1 Vidanger les éléments comme le saumureur et les bacs de produits désinfectants pour les mains et les pieds
- Tâche 2.2 Rincer tous les éléments qui doivent l'être comme les planchers, les murs, les tables de travail, les bacs utilisés pour le transport de la matière première, les ustensiles, les chariots, les courroies, les chambres froides, les congélateurs, etc.
- Tâche 2.3 Laver et désinfecter les différentes surfaces, de même que les bacs, les ustensiles, etc., selon les indications fournies dans les procédures de travail
- Tâche 2.4 Démonter les machines à l'aide des schémas fournis à ce sujet dans les procédures de travail
- Tâche 2.5 Faire tremper les parties des machines qui nécessitent un trempage selon les indications fournies dans les procédures de travail (produit, temps de trempage, etc.)
- Tâche 2.6 Laver et désinfecter les différentes parties des machines selon les indications fournies dans les procédures de travail

1. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

2. L'acronyme SIMDUT signifie Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail.

- Tâche 2.7 Remonter les machines à l'aide des schémas fournis à ce sujet dans les procédures de travail

Fonction 3 Suivi des travaux d'entretien

- Tâche 3.1 Vérifier que tous les travaux d'entretien prévus au bon de travail ont été exécutés, et ce, selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 3.2 Remplir la fiche de suivi des travaux d'entretien ou, encore, s'assurer que toutes les cases prévues pour le suivi sur le bon de travail ont été correctement remplies
- Tâche 3.3 S'assurer de maintenir propres et rangés les lieux d'entreposage du matériel utilisé pour le travail d'entretien

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir une connaissance fonctionnelle de l'importance du travail d'entretien sanitaire dans une entreprise de transformation alimentaire, à savoir de produits marins, notamment par rapport à la santé du public et à la protection de l'environnement
- Avoir une connaissance fonctionnelle des propriétés et des caractéristiques des produits (détergent, désinfectant, etc.) utilisés dans l'entretien sanitaire
- Avoir une connaissance fonctionnelle des techniques de nettoyage propres aux différentes machines et au matériel utilisés dans la production
- Être capable de résoudre des problèmes pratiques de travail

Domaine des systèmes

- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Comprendre l'incidence d'une mauvaise application des normes de qualité relatives à l'entretien sanitaire en vigueur dans l'entreprise sur la qualité de la production, sur l'entreprise, sur le public en général et sur l'environnement
- Être capable d'utiliser les systèmes de mesures standard (anglais) et métrique

Domaine de la science et de la technologie

- Avoir des connaissances générales en mécanique
- Être capable de lire des schémas, c'est-à-dire des figures qui donnent une représentation fonctionnelle des machines

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'interpréter les renseignements contenus dans les fiches signalétiques du SIMDUT relatives aux produits utilisés dans le nettoyage sanitaire
- Être capable d'appliquer le programme de prévention en vigueur dans l'entreprise en matière de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
- Connaître l'incidence des produits utilisés dans l'entretien sanitaire sur l'environnement et en faire usage avec discernement, c'est-à-dire en fonction de la quantité prescrite et selon le mode d'emploi approprié

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'entretien sanitaire
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée (procédures de travail, modes d'emploi des produits de nettoyage, etc.)

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être autonome, c'est-à-dire faire preuve de débrouillardise et travailler avec un minimum d'aide ou de supervision
- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Être capable de déceler des problèmes
- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée
- Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement à de nouvelles situations de travail

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, le cas échéant, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités
-

Autres qualités utiles

- Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Avoir le sens de la mécanique
-

TECHNICIENNE OU TECHNICIEN AU CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Description de la profession

Vue d'ensemble

La technicienne ou le technicien au contrôle de la qualité¹ dans la transformation des produits marins exécute, sous supervision, les tâches relatives à l'application du programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à se déplacer dans tous les secteurs de l'usine de transformation des produits marins. En particulier, elle doit se déplacer dans les chambres froides, les congélateurs et dans la salle de production où la température peut être fraîche, sinon froide, et où l'atmosphère est généralement humide. La présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, pompe, etc.) rend le milieu de travail bruyant. De manière générale, la technicienne ou le technicien au contrôle de la qualité dispose également d'un espace de travail, y compris un laboratoire pour faire les tests utiles au contrôle de la qualité. L'exercice de la profession peut comporter certains risques pour la santé et la sécurité, lesquels sont liés, entre autres choses, à la présence de machines en mouvement dans l'environnement de travail. À cet égard, la personne doit connaître et appliquer les règles de sécurité en vigueur dans les usines de transformation de produits marins (1^{re}, 2^e et 3^e transformation).

L'environnement organisationnel du travail

La technicienne ou le technicien au contrôle de la qualité est en relation constante avec un ensemble d'autres personnes². Cette personne est en relation avec la personne qui agit à titre de supérieur immédiat, à savoir la directrice ou le directeur du service du contrôle de la qualité ou la directrice ou le directeur de la production. Elle travaille en étroite collaboration avec la contremaîtresse ou le contremaître à la production. De plus, la technicienne ou le technicien au contrôle de la qualité est en relation avec le personnel de l'usine (réception de la matière première, production, expédition, entretien sanitaire, entretien mécanique, etc.).

Ressources utilisées

Parmi les ressources les plus importantes d'une technicienne ou d'un technicien au contrôle de la qualité, mentionnons sa personnalité, ses connaissances relatives aux produits marins transformés (poisson, crustacé, mollusque), ses connaissances techniques dans le domaine de la transformation des produits marins, ses connaissances techniques dans le domaine de la gestion de la qualité dans la transformation alimentaire et le matériel utilisé dans la transformation des produits marins. Les ressources utilisées se rapportent également aux éléments suivants : ordinateur, logiciels d'application bureautique (Word, Excel, etc.),

-
1. Certaines usines utilisent l'expression *contrôleuse ou contrôleur de qualité* pour désigner l'emploi en cause.
 2. Dans certaines entreprises, la personne affectée au contrôle de la qualité peut assumer seule la responsabilité du programme de gestion de la qualité et celle de son application.
-

logiciels d'application spécialisée (système lié à la gestion de la qualité, système de traitement des plaintes, etc.), programme de gestion de la qualité, procédures de travail, thermomètre (thermocouple K) numérique, cuisinière, réfrigérateur, matériel de laboratoire.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui exerce la profession ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP³, la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

De manière générale, au moment de l'embauche, les entreprises exigent que les candidates et les candidats aient une formation collégiale spécialisée pertinente au domaine de la transformation des aliments. Toutefois, certaines entreprises acceptent également la candidature de personnes qui ont un diplôme d'études secondaires (DES) et une bonne expérience de travail dans le domaine du contrôle de la qualité.

Inventaire des fonctions et des tâches

La technicienne ou le technicien au contrôle de la qualité est responsable de l'application du programme de gestion de la qualité dans l'entreprise. À ce titre, la personne doit concevoir et préparer les procédures de travail, etc., en lien avec le programme de gestion de la qualité. En outre, elle doit voir à la mise en œuvre efficace des procédures de travail et au respect des critères de qualité prévus dans le programme en cause, y compris ceux relatifs à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux. Le travail consiste également à inspecter les lieux de production, à échantillonner la matière première aux différentes étapes de la transformation, à analyser les données recueillies et, le cas échéant, à proposer les mesures correctives appropriées.

Fonction 1 Mise en œuvre du programme de gestion de la qualité

- Tâche 1.1 Mettre au point, le cas échéant, le programme de gestion de la qualité et en faire la mise à jour
- Tâche 1.2 Définir les critères de classement et de qualité relatifs à la matière première et au produit fini (poids, grosseur, apparence, goût, etc.)
- Tâche 1.3 Analyser les données relatives à la matière première et au produit fini du point de vue de la gestion de la qualité, notamment celles relatives aux rejets de production (cause, nature du rejet, fréquence, quantité visée par le rejet, etc.)
- Tâche 1.4 Formuler toute recommandation propre à corriger une situation anormale (rejet de production, etc.) ou, encore, à améliorer la qualité du produit fini

3. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

- Tâche 1.5 S'assurer du respect des critères de qualité tout au long de la chaîne de production, c'est-à-dire de la réception de la matière première jusqu'à l'expédition du produit fini
- Tâche 1.6 S'assurer du respect des réglementations provinciale et fédérale tout au long de la chaîne de production, c'est-à-dire de la réception de la matière première jusqu'à l'expédition du produit fini
- Tâche 1.7 Étalonner ou calibrer les balances (balance mécanique, balance électronique, etc.), selon la fréquence établie
- Tâche 1.8 Faire, selon la fréquence établie, l'inspection de maintenance, c'est-à-dire repérer à l'intérieur de l'usine tous les éléments qui nécessitent une réparation (tube fluorescent, porte, toile, plafond, etc.) et le signaler au service de la maintenance
- Tâche 1.8 Sensibiliser le personnel à la qualité et à l'incidence de la non-qualité sur la production (produit fini, etc.) et sur l'entreprise
- Tâche 1.9 Former le personnel aux différents aspects du programme de gestion de la qualité

Fonction 2 Gestion du programme relatif à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

- Tâche 2.1 Mettre au point les procédures de travail utiles à l'entretien sanitaire (manière de faire, produits à utiliser, concentration des produits [détergent, désinfectant, etc.], fréquence d'utilisation, procédures de démontage et de remontage des machines, etc.)
- Tâche 2.2 Mettre au point le programme d'hygiène personnelle à instaurer dans l'usine (procédure de lavage des mains, tenue vestimentaire, etc.)
- Tâche 2.3 Préparer le calendrier (quotidien, hebdomadaire, mensuel, etc.) de l'entretien sanitaire des différentes catégories d'éléments à nettoyer (mur, plafond, plancher, machines, luminaires, etc.)
- Tâche 2.4 Vérifier (visuellement, à l'aide d'un test de bioluminescence, etc.), avant la mise en marche de la production, la conformité de l'entretien sanitaire eu égard aux critères de qualité à ce sujet en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 2.5 Faire la recommandation appropriée à la personne responsable de la production (démarrage de la production, correction immédiate à apporter à l'entretien sanitaire, etc.)
- Tâche 2.6 S'assurer du respect des règles relatives à l'hygiène personnelle
- Tâche 2.7 Rédiger un rapport sur toute question relative aux lacunes observées à propos de l'entretien sanitaire ou, encore, au regard de l'hygiène personnelle
- Tâche 2.8 Remplir le formulaire prévu dans le programme de gestion de la qualité

Fonction 3 Échantillonnage et inspection sur la matière première reçue

- Tâche 3.1 Inspecter visuellement la matière première et recueillir les données utiles (poids, qualité, température, etc.) sur la matière première reçue (produits marins, etc.)
- Tâche 3.2 Vérifier la conformité (non-conformité) de la matière première reçue eu égard aux critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 3.3 Échantillonner la matière première reçue selon la technique appropriée

- Tâche 3.4 Préparer et analyser les échantillons selon la procédure établie à ce sujet (tests organoleptiques, etc.)
- Tâche 3.5 Informer la personne responsable du programme de gestion de la qualité et celle responsable de la production de toute situation anormale
- Tâche 3.6 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant
- Tâche 3.7 Interpréter le résultat des analyses faites par le laboratoire indépendant et, le cas échéant, prendre les mesures appropriées pour corriger la situation
- Tâche 3.8 Remplir les formulaires prévus dans le programme de gestion de la qualité

Fonction 4 Échantillonnage et inspection sur la matière première en cours de transformation

- Tâche 4.1 Inspecter visuellement la matière première en cours de transformation et recueillir les données utiles (temps de cuisson, température de cuisson [point critique], température à différents points de la chaîne de transformation, etc.) sur la matière première en cours de transformation (poissons, mollusques, crustacés), selon la fréquence établie
- Tâche 4.2 Vérifier la conformité (non-conformité) de la matière première en cours de transformation eu égard aux critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 4.3 Échantillonner la matière première en cours de transformation selon la technique appropriée et selon la fréquence établie
- Tâche 4.4 Préparer et analyser les échantillons selon la procédure établie à ce sujet (tests organoleptiques, qualité, salinité, pH, etc.)
- Tâche 4.5 Informer la personne responsable du programme de gestion de la qualité et celle responsable de la production de toute situation anormale
- Tâche 4.6 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant
- Tâche 4.7 Interpréter le résultat des analyses faites par le laboratoire indépendant et, le cas échéant, prendre les mesures appropriées pour corriger la situation
- Tâche 4.8 Remplir les formulaires prévus dans le programme de gestion de la qualité

Fonction 5 Échantillonnage et inspection sur le produit fini

- Tâche 5.1 Inspecter visuellement le produit fini et recueillir les données utiles (poids, qualité, température, etc.) sur le produit fini, selon la fréquence établie
 - Tâche 5.2 Vérifier la conformité (non-conformité) du produit fini eu égard aux critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
 - Tâche 5.3 Échantillonner le produit fini selon la technique appropriée et selon la fréquence établie
 - Tâche 5.4 Préparer et analyser les échantillons selon la procédure établie à ce sujet (tests organoleptiques, qualité, etc.)
 - Tâche 5.5 Informer la personne responsable du programme de gestion de la qualité et celle responsable de la production de toute situation anormale
-

- Tâche 5.6 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant
- Tâche 5.7 Interpréter le résultat des analyses faites par le laboratoire indépendant et, le cas échéant, prendre les mesures appropriées pour corriger la situation
- Tâche 5.8 Remplir les formulaires prévus dans le programme de gestion de la qualité

Fonction 6 Mise en œuvre du programme de contrôle de la vermine (rongeurs, insectes, etc.)

- Tâche 6.1 Mettre au point, le cas échéant, le programme de contrôle de la vermine
- Tâche 6.2 Inspecter visuellement, selon la fréquence établie, tous les lieux à l'intérieur de l'usine et dans les environs, et y repérer tous les éléments révélateurs de la présence de la vermine (rongeurs, insectes, etc.)
- Tâche 6.3 Vérifier l'efficacité des pièges à vermine et les installer selon le besoin
- Tâche 6.4 Lever les pièges à vermine selon la fréquence établie
- Tâche 6.5 Rédiger le rapport sur l'état du contrôle de la vermine selon la fréquence établie

Fonction 7 Suivi du programme de gestion de la qualité

- Tâche 7.1 Faire la saisie quotidienne des données utiles au programme de gestion de la qualité
- Tâche 7.2 Rédiger les rapports en lien avec la mise en œuvre du programme de gestion de la qualité
- Tâche 7.3 Rédiger, le cas échéant, les rapports pour l'ACIA sur les produits marins importés

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir une connaissance fonctionnelle des caractéristiques biologiques des produits de la mer utilisés dans l'entreprise, de même que des critères de qualité s'y rapportant
- Avoir une connaissance fonctionnelle des caractéristiques des machines et du matériel utilisés dans l'usine
- Être capable d'utiliser un ordinateur et les logiciels d'application comme un traitement de texte, un chiffrier électronique, et une base de données (gestion de la qualité, gestion des plaintes, etc.)
- Être capable d'utiliser le matériel utile pour échantillonner et mener les tests de qualité sur la matière première et le produit fini

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.

- Avoir une connaissance fonctionnelle du système de normes de qualité en vigueur dans les entreprises de transformation des aliments (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Être capable de concevoir et de mettre en œuvre un programme de gestion de la qualité dans le domaine de la transformation des produits alimentaires, notamment dans celui de la transformation des produits marins

Domaine de la science et de la technologie

- Avoir des connaissances fonctionnelles dans les domaines relatifs à la transformation des aliments, notamment dans la transformation des produits marins
- Avoir des connaissances fonctionnelles dans les domaines de la bactériologie
- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable d'étalonner et de calibrer les balances électroniques
- Avoir une connaissance fonctionnelle de la réglementation fédérale et provinciale relative à la transformation des aliments (salubrité, hygiène, bonnes pratiques de fabrication, normes HACCP, normes du MAPAQ, etc.)
- Être capable d'appliquer les méthodes d'analyse et d'évaluation des aliments (matière première, produit fini, etc.), de même que les mesures correctives lorsque la matière première ou le produit fini n'est pas conforme aux critères de qualité établis
- Être capable d'établir et d'appliquer un programme d'échantillonnage

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
- Avoir une connaissance fonctionnelle de l'incidence sur l'environnement des activités de production de l'entreprise d'appartenance

Domaine des relations entre les personnes

- Être capable d'établir des relations constructives avec les membres d'une équipe de travail
- Être capable de transmettre ses connaissances dans une situation de formation

Domaine de l'information

- Être capable d'expliquer aux membres du personnel le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise, notamment les aspects qui ont une incidence directe sur l'exécution de leurs tâches
 - Être capable d'expliquer aux membres du personnel l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
 - Être capable d'expliquer aux membres du personnel le programme relatif à la gestion de la salubrité des lieux et celui relatif à l'hygiène personnelle
 - Être capable d'expliquer aux membres du personnel l'incidence sur l'environnement des activités de production de l'entreprise d'appartenance
-

- Comprendre l'information fournie par la directrice ou le directeur de la production ou par d'autres membres du personnel de direction
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée
- Être capable de rédiger des rapports dans un style clair et concis, et dans un bon français
- Être capable de concevoir des programmes de formation du personnel sur les questions relatives à la gestion de la qualité, à la salubrité des lieux et à l'hygiène personnelle

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation l'exige
- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails
- Être efficace, c'est-à-dire trouver les moyens appropriés pour effectuer les tâches de manière efficace et atteindre les objectifs visés

Domaine de la résolution de problèmes

- Être capable de déceler les problèmes, c'est-à-dire de reconnaître les problèmes rattachés à une situation particulière
- Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change
- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine de l'influence

- Diriger les autres, c'est-à-dire donner aux personnes les instructions précises en spécifiant ce que l'on attend d'elles

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement
- Percevoir et interpréter, c'est-à-dire prévoir les réactions des autres par rapport à une situation particulière

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités
- Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles

Autres qualités utiles

- Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Faire preuve de diplomatie
-

- Respecter les personnes
- Savoir se faire respecter

6 Les professions liées à la première transformation

Pour ce qui est des professions liées à la première transformation, les profils de compétences établis visent les suivantes :

- Préposée ou préposé au débarquement des produits marins
- Préposée ou préposé à la transformation de la crevette
- Préposée ou préposé à la transformation des mollusques
- Préposée ou préposé à la transformation du crabe
- Préposée ou préposé à la transformation du homard
- Préposée ou préposé à la transformation du poisson¹

1. Notons que le phoque fait partie des espèces de produits marins transformés au Québec. La transformation consiste notamment à retirer la peau et le gras de l'animal.

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ AU DÉBARQUEMENT DES PRODUITS MARINS

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé au débarquement des produits marins exécute, individuellement ou sous supervision, les tâches liées au débarquement des produits marins, à leur transport à l'usine de transformation, de même qu'au nettoyage sanitaire du pont et des salles d'entreposage des produits marins sur les bateaux.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession travaille à l'extérieur sur les quais et sur le pont des bateaux, et à l'intérieur dans les salles d'entreposage des produits marins sur les bateaux. Lorsque la personne travaille à l'extérieur, elle est soumise aux conditions climatiques qui prévalent au moment d'exécuter son travail (temps, température). La présence d'eau sur les surfaces des quais ou des cales des bateaux les rend glissantes. L'utilisation d'un treuil et d'un chariot élévateur peut constituer une source de bruit.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé au débarquement des produits marins travaille généralement au sein d'une équipe chargée du débarquement de la matière première et de l'entretien sanitaire des bateaux.

De manière générale, la préposée ou le préposé au débarquement des produits marins exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision directe de la directrice ou du directeur de l'usine. L'horaire de travail est le plus souvent variable, selon les arrivages de produits marins. En outre, la durée de la semaine de travail est également variable. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut accéder à un poste de supervision dans l'usine.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé au débarquement des produits marins se rapportent au matériel utilisé pour décharger les bateaux, transporter les produits marins et nettoyer les bateaux. Pour l'essentiel, le matériel utilisé se rapporte à ce qui suit : treuil, chariot élévateur, palettes, bacs pour les produits marins, balance, pelle, bac pour le transport de la glace, camion, produits pour l'entretien sanitaire. Pour ce qui est des matières premières, il faut mentionner les différentes espèces de poissons transformées (poissons de fond, poissons pélagiques), les mollusques et les crustacés. La personne qui occupe un tel emploi doit manipuler la matière première, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs dizaines de kilos.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit

pas être affectée par des allergies aux produits marins. De manière générale, la personne doit posséder un permis de conduire lié à la classe appropriée au véhicule utilisé dans son travail.

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé au débarquement des produits marins participe aux différentes étapes de déchargement des bateaux et à leur entretien sanitaire, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise relativement à la conservation des produits marins et des règles de santé et de sécurité du travail. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

Fonction 1 Préparation du déchargement du bateau

- Tâche 1.1 Réunir le matériel nécessaire au déchargement et à l'entretien sanitaire du bateau (bac, pelle, glace, produits de nettoyage et désinfectant, etc.)
- Tâche 1.2 Transporter le matériel au lieu de déchargement du bateau à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un camion

Fonction 2 Déchargement du bateau

- Tâche 2.1 Faire les démarches nécessaires auprès du capitaine du bateau en vue d'obtenir l'autorisation de monter à bord
- Tâche 2.2 Installer, le cas échéant, le matériel nécessaire au déchargement de la cargaison de produits marins
- Tâche 2.3 Décharger le bateau de pêche à l'aide d'une pelle, d'une pompe à vide, d'un monte-charge, ou d'un treuil et des bacs
- Tâche 2.4 Déposer les produits marins déchargés dans les bacs appropriés, selon l'espèce
- Tâche 2.5 Peser les différentes espèces de produits marins déchargés
- Tâche 2.6 Glacer les produits marins déchargés
- Tâche 2.7 Faire signer le document approprié au capitaine du bateau
- Tâche 2.8 Transporter les produits marins à l'usine de transformation à l'aide du moyen de transport approprié (chariot élévateur, camion)
- Tâche 2.9 Remplir le formulaire approprié (espèces, poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 3 Nettoyage du bateau

- Tâche 3.1 Laver à l'eau et avec les produits détergents appropriés le pont et les salles d'entreposage dans la cale du bateau
 - Tâche 3.2 Rincer le pont et les salles d'entreposage dans la cale du bateau
 - Tâche 3.3 Désinfecter le pont et les salles d'entreposage dans la cale du bateau à l'aide du produit approprié
 - Tâche 3.4 Rincer de nouveau le pont et les salles d'entreposage dans la cale du bateau
 - Tâche 3.5 Charger la glace dans les salles d'entreposage dans la cale du bateau
 - Tâche 3.6 Remplir le formulaire approprié
-

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les machines nécessaires au déchargement des produits marins et à leur transport
- Être capable de conduire de manière adéquate et sécuritaire un chariot élévateur
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire un transpalette

Domaine des systèmes

- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail

Domaine de la science et de la technologie

- Être capable de faire la tare sur une balance et d'utiliser de manière adéquate une balance

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail et par le capitaine du bateau ou, le cas échéant, les membres de son équipage
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails
-

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être une personne vaillante
 - Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Être une personne honnête
 - Faire preuve de diplomatie
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA TRANSFORMATION DE LA CREVETTE

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la transformation de la crevette exécute, sous supervision, les tâches liées aux différentes étapes de la transformation de la crevette. La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation primaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à travailler dans un environnement physique où la température est généralement contrôlée et se situe aux environs de 15 °C. La personne travaille toujours en station debout, sur une plate-forme adaptée à la situation ou sur un tapis ergonomique, et ce, dans un environnement où il y a un certain degré d'humidité.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la transformation de la crevette travaille au sein d'une équipe chargée de mener à bien les différentes étapes de travail liées à la transformation de la crevette. À cet égard, la personne doit maintenir une bonne cadence de travail et suivre le rythme de la production.

La personne qui exerce la profession exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. De manière générale, l'horaire de travail est fixe. La transformation de la crevette est généralement faite selon deux quarts de travail et le troisième quart est réservé aux activités liées à l'entretien sanitaire des installations. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut, le cas échéant, accéder à un poste de supervision dans l'usine.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la transformation de la crevette se rapportent à la ressource transformée, à savoir la crevette, de même qu'au matériel utilisé. Pour l'essentiel, le matériel utilisé renvoie à ce qui suit : table de travail, balance électronique, cuiseur en continue (Laitram), convoyeur, matériel pour l'emballage et l'emballage, congélateur, chariot élévateur, transpalette, etc. Il faut également mentionner les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, filet, casque de sécurité). Le personnel affecté à l'alimentation des cuiseurs et à l'emballage doit manipuler les sacs de crevettes, ce qui suppose qu'il doive parfois lever des charges qui peuvent être de l'ordre d'une dizaine de kilos.

1. Signalons que « La transformation primaire des produits marins se fait sans l'ajout de matières étrangères, sauf une faible quantité de sel provenant de l'eau de cuisson des crustacés [...]. » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 13-14.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la transformation de la crevette participe aux différentes étapes de la transformation de la crevette, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail³. Certaines des tâches liées au processus de transformation de la crevette ont un caractère répétitif, ce qui peut entraîner des problèmes de santé, notamment l'inflammation des articulations comme les coudes et les poignets. Aussi, dans certaines usines, favorise-t-on la rotation du personnel dans les différents postes de travail, et ce, non seulement pour réduire la monotonie du travail répétitif, mais encore pour réduire l'incidence des mouvements répétitifs sur la santé des personnes. Par ailleurs, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

Fonction 1 Cuisson des crevettes

- Tâche 1.1 Régler les paramètres de fonctionnement des cuiseurs (Laitram) (température, vitesse, etc.)
- Tâche 1.2 Alimenter les cuiseurs, selon le besoin, tout en respectant l'ordre des stocks de crevettes (qualité, date de prise, etc.)
- Tâche 1.3 Repérer tout problème lié à la qualité des crevettes ou au fonctionnement des cuiseurs
- Tâche 1.4 Corriger immédiatement la situation, ou alors informer sans délai la personne responsable de la production
- Tâche 1.5 S'assurer d'avoir toujours un produit (crevette) cuit à point, c'est-à-dire selon les normes de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 1.6 Maintenir son aire de travail propre et rangée
- Tâche 1.7 Remplir le formulaire approprié (température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

3. Signalons que les tâches liées à la cuisson des crevettes sont exécutées par du personnel expérimenté en la matière.

Fonction 2 Parage et triage des crevettes

- Tâche 2.1 Examiner les crevettes qui défilent sur le convoyeur de la table d'inspection
- Tâche 2.2 Nettoyer les crevettes qui ne sont pas conformes aux critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 2.3 Jeter les impuretés ramassées dans le dalot prévu à cet effet
- Tâche 2.4 Maintenir son aire de travail propre et rangée

Fonction 3 Congélation des crevettes

- Tâche 3.1 Préparer la saumure selon les spécifications établies dans l'entreprise
- Tâche 3.2 Remplir, le cas échéant, le saumureur
- Tâche 3.3 Installer et régler les grilles du classificateur, le cas échéant
- Tâche 3.4 S'assurer que la congélation est conforme aux critères établis dans l'entreprise, le cas échéant
- Tâche 3.5 S'assurer que les crevettes sont givrées (*glaizer*) selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise, le cas échéant
- Tâche 3.6 Maintenir son aire de travail propre et rangée
- Tâche 3.7 Remplir le formulaire approprié (données sur la production, éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 4 Ensachage des crevettes pour l'entreposage

- Tâche 4.1 Régler la balance à l'ensacheuse
- Tâche 4.2 Préparer le matériel nécessaire à l'ensachage des crevettes (sacs, boîtes, attaches de couleur, etc.)
- Tâche 4.3 Remplir les sacs de crevettes en respectant les classes de qualité (code de couleur)
- Tâche 4.4 Sceller les boîtes
- Tâche 4.5 Placer les boîtes sur une palette
- Tâche 4.6 Transporter les boîtes de crevettes dans le congélateur, ou alors voir à ce que cela soit fait
- Tâche 4.7 Maintenir son aire de travail propre et rangée
- Tâche 4.8 Remplir le formulaire approprié (données sur la production, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 5 Réemballage des crevettes pour l'expédition aux clients

- Tâche 5.1 Calibrer les balances
 - Tâche 5.2 Faire la tare
 - Tâche 5.3 Programmer les balances (poids, temps, etc.)
 - Tâche 5.4 Procéder à l'ensachage des crevettes selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise (grosueur, qualité, poids, etc.)
 - Tâche 5.5 Placer les sacs de crevettes dans les boîtes
 - Tâche 5.6 Sceller les boîtes
 - Tâche 5.7 Étiqueter les boîtes (date de préparation, date de péremption, code de l'usine, code qualité, grosueur, poids, etc.)
 - Tâche 5.8 Placer les boîtes sur une palette
 - Tâche 5.9 Transporter les boîtes de crevettes dans le congélateur, ou alors voir à ce que cela soit fait
-

Tâche 5.10 Maintenir son aire de travail propre et rangée

Tâche 5.11 Remplir le formulaire approprié (données sur la production, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales des caractéristiques de la matière première (crevette) et du produit fini
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production
- Être capable de conduire de manière adéquate et sécuritaire un chariot élévateur
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire un transpalette

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP), y compris la notion de point critique pour chaque paramètre du procédé de cuisson
- Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la transformation de la crevette
- Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise relativement à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Maîtriser les techniques de travail utilisées dans la transformation de la crevette (cuisson, parage, triage, etc.)

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
 - Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
-

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée en vue d'éviter les erreurs

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être une personne vaillante
 - Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Avoir une bonne acuité visuelle
 - Être minutieuse ou minutieux, c'est-à-dire être méticuleuse ou méticuleux et être en mesure de manipuler les crevettes avec soin
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Avoir la capacité de se concentrer sur un même objet pour une longue période
 - Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail en station debout
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA TRANSFORMATION DES MOLLUSQUES

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la transformation des mollusques exécute, sous supervision, les tâches liées aux différentes étapes de la transformation des mollusques. La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation primaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à travailler dans un environnement physique où l'atmosphère est fraîche et humide. En outre, lorsqu'elle doit entrer dans la salle de surgélation (congélation rapide) ou de congélation la température peut être de l'ordre de -20 °C à -30 °C. De plus, la personne travaille toujours en station debout, parfois sur un tapis ergonomique, et ce, dans un environnement où le plancher est souvent recouvert d'eau. Les risques pour la santé et la sécurité de la personne sont liés au fait qu'elle travaille dans un environnement froid et très humide. Il y a également des risques de glisser sur les planchers mouillés. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, etc.) rend le milieu de travail bruyant.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la transformation des mollusques travaille au sein d'une équipe chargée de mener à bien les différentes étapes de travail liées à la préparation des mollusques. Il faut voir que la préparation des mollusques suppose beaucoup de manipulation. À cet égard, la personne doit maintenir une bonne cadence de travail et suivre le rythme de la production.

La personne qui exerce la profession exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. L'horaire de travail est le plus souvent variable, selon les arrivages. La durée de la journée de travail est de l'ordre de dix heures par jour, et ce, cinq ou six jours par semaine. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut, le cas échéant, accéder à un poste de supervision dans l'usine.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la transformation des mollusques se rapportent à la ressource transformée, à savoir la matière première (buccin, mactre de Stimpson, mye, moule, pétoncle, etc.), de même qu'au matériel utilisé. Pour l'essentiel, le matériel utilisé renvoie à ce qui suit : table de travail, bac, couteau, ciseaux, balance,

1. Signalons que « La transformation primaire des produits marins se fait sans l'ajout de matières étrangères, sauf une faible quantité de sel provenant de l'eau de cuisson des crustacés [...]. » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 13-14.

balance électronique, cuiseur, convoyeur, matériel pour l'emballage et l'empaquetage, congélateur, congélateur à plaque, chariot élévateur, transpalette, etc. Il faut également mentionner les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, tablier de caoutchouc, filet, casque de sécurité). La personne qui occupe un tel emploi doit manipuler la matière première, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos, voire quelques dizaines de kilos, notamment lorsqu'il s'agit de déplacer des bacs de matière première ou d'emballer le produit fini.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la transformation des mollusques participe aux différentes étapes de leur transformation, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail. Le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur du processus de transformation des mollusques³. À cet égard, il y a lieu de signaler que les mollusques comme le pétoncle, le buccin, la mactre de Stimpson et la mye sont préparés en vue d'être mis en marché sous la forme de produit frais ou de produit congelé. Dans l'un et l'autre cas, le travail est fait manuellement et les tâches sont similaires, sauf celles relatives à la congélation rapide qui permettent d'obtenir un produit fini congelé. Par ailleurs, les tâches liées au processus de transformation des mollusques ont un caractère répétitif, ce qui peut entraîner des problèmes de santé, notamment l'inflammation des articulations comme les coudes et les poignets. Aussi, dans certaines usines, favorise-t-on la rotation du personnel dans les différents postes de travail, et ce, non seulement pour réduire la monotonie du travail répétitif, mais encore pour réduire l'incidence des mouvements répétitifs sur la santé des personnes. Par ailleurs, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre.

Les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession sont présentées selon les deux types de transformation des mollusques. Le premier consiste à transformer les mollusques en vue d'obtenir un produit fini frais. Le second vise à obtenir un produit fini congelé. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à la préparation d'un produit fini frais se présentent comme suit.

-
2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.
 3. Signalons que les tâches liées à la cuisson des mollusques sont exécutées par du personnel expérimenté en la matière.
-

Fonction 1 Réception et entreposage des mollusques en coquille

- Tâche 1.1 Peser les mollusques, le cas échéant
- Tâche 1.2 Glacer les mollusques
- Tâche 1.3 Entreposer les mollusques dans la chambre froide
- Tâche 1.4 Laver les mollusques, le cas échéant
- Tâche 1.5 Alimenter les tables de production, le cas échéant
- Tâche 1.6 Laver les bacs, l'espace de travail et les autres éléments rattachés à la réception des mollusques
- Tâche 1.7 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 2 Cuisson des mollusques (mactre de Stimpson, mye, buccin, moule)

- Tâche 2.1 Remplir de mollusques les paniers à cuisson
- Tâche 2.2 Transporter les paniers remplis de mollusques dans les cuiseurs à l'aide du treuil
- Tâche 2.3 Cuire les mollusques selon les spécifications et les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 2.4 Surveiller la cuisson des mollusques, détecter toute anomalie, et prendre les décisions appropriées ou, encore, échanger sur le sujet avec la personne responsable de la production
- Tâche 2.5 Retirer des cuiseurs, à l'aide du treuil, les paniers de mollusques cuits et les plonger dans les bacs d'eau froide pour le refroidissement
- Tâche 2.6 Faire les relevés de température appropriés selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 2.7 Entreposer les mollusques cuits dans la chambre froide (0 °C à 4 °C)
- Tâche 2.8 Remplir le formulaire approprié (température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 3 Préparation de la chair de mollusques cuits (mactre de Stimpson, mye, buccin, moule) ou frais (pétoncle)

- Tâche 3.1 Extraire la chair des mollusques selon la technique appropriée à l'espèce transformée
- Tâche 3.2 Laver la chair des mollusques selon la technique appropriée à l'espèce et selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 3.3 Égoutter les mollusques selon la technique appropriée à l'espèce transformée
- Tâche 3.4 Classer, le cas échéant, les mollusques selon la technique et les critères appropriés (poids, qualité, etc.)
- Tâche 3.5 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 3.6 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 4 Ensachage, emballage et étiquetage de la chair de mollusques cuits (mactre de Stimpson, mye, buccin, moule) ou frais (pétoncle)

- Tâche 4.1 Préparer la balance (tare, etc.)
 - Tâche 4.2 Mettre la chair de mollusques dans les sacs
 - Tâche 4.3 Peser chacun des sacs et, le cas échéant, corriger la quantité de chair pour obtenir le poids désiré
-

- Tâche 4.4 Placer les sacs de chair de mollusques dans les boîtes isothermiques
- Tâche 4.5 Glacer le contenu des boîtes isothermiques
- Tâche 4.6 Sceller les boîtes
- Tâche 4.7 Étiqueter les boîtes (date de préparation, date de péremption, code de l'usine, code de grosseur, poids, etc.)
- Tâche 4.8 Placer les boîtes sur une palette
- Tâche 4.9 Transporter les boîtes dans la chambre froide (0 °C à 4 °C), ou alors voir à ce que cela soit fait
- Tâche 4.10 Remplir le formulaire approprié (nombre de boîtes, catégorie de mollusques, autres éléments liés au contrôle de la qualité et à la mise à jour de l'inventaire de produit fini, etc.)
- Tâche 4.11 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 4.12 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Pour ce qui est des fonctions et des tâches rattachées à la production d'un produit fini congelé, elles sont similaires à celles décrites précédemment pour tout ce qui se rapporte à la production de la chair. C'est donc dire que les fonctions 1 à 3 et les tâches qui leur sont associées sont les mêmes lorsqu'il s'agit d'obtenir un produit frais ou un produit congelé. Les fonctions et les tâches particulières à la production de la chair de mollusques congelés se présentent comme suit.

Fonction 1 Ensachage et congélation en bloc de la chair de mollusques cuits (mactre de Stimpson, mye, buccin, moule) ou frais (pétoncle), le cas échéant

- Tâche 1.1 Préparer la balance (tare, etc.)
- Tâche 1.2 Mettre la chair de mollusques dans les sacs
- Tâche 1.3 Peser chacun des sacs et, le cas échéant, corriger la quantité de chair pour obtenir le poids désiré
- Tâche 1.4 Placer les sacs de chair de mollusques dans les plaques à congélation
- Tâche 1.5 Remplir le congélateur des plaques à congélation (*Plate Freezer*) contenant les sacs de chair de mollusques, ou alors congeler selon une autre technique
- Tâche 1.6 Congeler la chair de mollusques le temps approprié
- Tâche 1.7 Sortir les plaques du congélateur et les déposer sur un chariot
- Tâche 1.8 Démouler les sacs de chair de mollusques des plaques à congélation
- Tâche 1.9 Entreposer les chariots de chair de mollusques dans le congélateur approprié
- Tâche 1.10 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 1.11 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 2 Congélation, le cas échéant, de la chair de mollusques (buccin, pétoncle, etc.) selon la technique de congélation individuelle⁴ et ensachage

- Tâche 2.1 Placer la chair de mollusques sur les plateaux à congélation
- Tâche 2.2 Congeler la chair de mollusques le temps approprié
- Tâche 2.3 Déposer les plateaux contenant la chair de mollusques congelée sur un chariot

4. La technique de congélation individuelle est généralement désignée sous son acronyme anglais IQF, ce qui signifie *Individual quicken frozen*.

- Tâche 2.4 Givrer (*glaiser*) la chair de mollusque selon la technique et les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 2.5 Préparer la balance (tare, etc.)
- Tâche 2.6 Mettre en sac la quantité appropriée de chair de mollusques
- Tâche 2.7 Peser chacun des sacs et, le cas échéant, corriger la quantité de chair pour obtenir le poids désiré
- Tâche 2.8 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 2.9 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 3 Emballage et entreposage des sacs de chair de mollusques congelée

- Tâche 3.1 Placer le nombre requis de sacs de chair de mollusques congelée en bloc ou congelée individuellement dans la boîte
- Tâche 3.2 Peser chacune des boîtes d'emballage individuel et, le cas échéant, corriger la quantité de chair pour obtenir le poids désiré
- Tâche 3.3 Inscrire les renseignements utiles sur chaque boîte d'emballage individuel (date de préparation, date de péremption, numéro d'usine, numéro de lot, catégorie de mollusques, etc.), ou alors voir à ce que les renseignements déjà inscrits soient exacts
- Tâche 3.4 Placer le nombre requis de boîtes d'emballage individuel dans la boîte d'expédition
- Tâche 3.5 Inscrire les renseignements utiles sur chaque boîte d'expédition (date de préparation, date de péremption, numéro d'usine, numéro de lot, catégorie de mollusques, etc.), ou alors voir à ce que les renseignements déjà inscrits soient exacts
- Tâche 3.6 Placer les boîtes d'expédition sur une palette
- Tâche 3.7 Transporter à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur les palettes dans le congélateur, ou alors voir à ce que cela soit fait
- Tâche 3.8 Remplir le formulaire approprié (nombre de boîtes, catégorie de mollusques, autres éléments liés au contrôle de la qualité et à la mise à jour de l'inventaire de produit fini, etc.)

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les caractéristiques des mollusques
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production
- Être capable de conduire de manière adéquate et sécuritaire un chariot élévateur
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire un transpalette

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise

- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP), y compris la notion de point critique pour chaque paramètre du procédé de cuisson
- Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la transformation des mollusques
- Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur relativement à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Maîtriser les techniques de travail utilisées dans la transformation des mollusques (cuisson, décorticage, etc.)

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée en vue d'éviter les erreurs

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
 - Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement
-

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être une personne vaillante
 - Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Avoir une bonne acuité visuelle
 - Être minutieuse ou minutieux, c'est-à-dire être méticuleuse ou méticuleux et être en mesure de manipuler les mollusques avec soin
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail en station debout
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA TRANSFORMATION DU CRABE

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la transformation du crabe exécute, sous supervision, les tâches liées aux différentes étapes de la transformation du crabe. La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation primaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à travailler dans un environnement physique où il fait froid, surtout en début de saison (avril, mai), et où l'atmosphère est très humide. En outre, lorsqu'elle doit entrer dans la salle de congélation la température peut être de l'ordre de -20 °C à -30 °C. De plus, la personne travaille toujours en station debout, le plus souvent sur le ciment ou, encore, sur une plate-forme adaptée à la situation ou sur un tapis ergonomique, et ce, dans un environnement où le plancher est recouvert d'eau. Les risques pour la santé et la sécurité de la personne sont liés au fait qu'elle travaille dans un environnement froid et très humide. Il y a également des risques de glisser sur les planchers mouillés. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, etc.) rend le milieu de travail bruyant.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la transformation du crabe travaille au sein d'une équipe chargée de mener à bien les différentes étapes de travail liées à la préparation du crabe. Il faut voir que la préparation du crabe en vue d'obtenir des sections de crabe congelées ou de la chair de crabe suppose beaucoup de manipulation. À cet égard, la personne doit maintenir une bonne cadence de travail et suivre le rythme de la production.

La personne qui exerce la profession exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. L'horaire de travail est le plus souvent variable, selon les arrivages de crabe. La durée de la journée de travail est de l'ordre de dix à quinze heures par jour, et ce, cinq ou six jours par semaine et, parfois, sept jours par semaine au début de la saison de la capture du crabe. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut, le cas échéant, accéder à un poste de supervision dans l'usine.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la transformation du crabe se rapportent à la ressource transformée, à savoir le crabe, de même qu'au matériel utilisé.

1. Signalons que « La transformation primaire des produits marins se fait sans l'ajout de matières étrangères, sauf une faible quantité de sel provenant de l'eau de cuisson des crustacés [...]. » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 13-14.

Pour l'essentiel, le matériel utilisé renvoie à ce qui suit : table de travail, bacs, ciseaux, balance, balance électronique, cuiseur en continue ou cuiseur en *batch*, machine à extraire la chair des pattes et celle à extraire la chair du corps des crabes, convoyeur, matériel pour l'emballage et l'empaquetage, tunnel à congélation (CO₂, Azote [N]), congélateur, chariot élévateur, transpalette, etc. Il faut également mentionner les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, tablier de caoutchouc, filet, manchon de plastique pour les bras, casque de sécurité). La personne qui occupe un tel emploi doit manipuler le crabe, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos, voire quelques dizaines de kilos, notamment lorsqu'il s'agit de déplacer des bacs de crabes ou d'emballer le produit fini.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la transformation du crabe participe aux différentes étapes de la transformation du crabe, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail. Le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur du processus de transformation du crabe³. À cet égard, il y a lieu de signaler que le crabe est préparé en vue d'obtenir des sections de crabe congelées ou, encore, en vue d'obtenir de la chair de crabe. Dans l'un et l'autre cas, le travail est fait manuellement, sauf pour les tâches liées à l'extraction de la chair des pattes ou du corps des crabes, lesquelles peuvent être exécutées à l'aide d'une machine. Par ailleurs, les tâches liées au processus de transformation du crabe ont un caractère répétitif, ce qui peut entraîner des problèmes de santé, notamment l'inflammation des articulations comme les coudes et les poignets. Aussi, dans certaines usines, favorise-t-on la rotation du personnel dans les différents postes de travail (parage, triage, pesage, préparation des corbeilles de crabe en vue de la congélation rapide, extraction de la chair), et ce, non seulement pour réduire la monotonie du travail répétitif, mais encore pour réduire l'incidence des mouvements répétitifs sur la santé des personnes. Par ailleurs, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre.

Les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession sont présentées selon les deux types de transformation du crabe. Le premier consiste à transformer le crabe en vue d'obtenir des sections de crabe et de les congeler entières. Le second vise à obtenir de la chair de crabe à partir des sections qui sont généralement endommagées ou qui ne satisfont

-
2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.
 3. Signalons que les tâches liées à la cuisson du crabe sont exécutées par du personnel expérimenté en la matière.
-

pas aux critères de qualité pour la présentation des sections de crabe. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à la préparation des sections de crabe congelées entières se présentent comme suit.

Fonction 1 Réception et entreposage du crabe

- Tâche 1.1 Peser le crabe, le cas échéant
- Tâche 1.2 Glacer le crabe et, le cas échéant, l'entreposer dans la chambre froide
- Tâche 1.3 Alimenter la machine à laver le crabe, le cas échéant
- Tâche 1.4 Alimenter les tables de production où le crabe est cassé et brossé
- Tâche 1.5 Laver les bacs, l'espace de travail et les autres éléments rattachés à la réception du crabe
- Tâche 1.6 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 2 Cassage et brossage du crabe

- Tâche 2.1 Prendre les crabes vivants sur le convoyeur
- Tâche 2.2 Casser et brosser les sections de crabe
- Tâche 2.3 Laver les sections de crabe
- Tâche 2.4 Déposer les sections de crabe sur le convoyeur, ou alors dans le bac approprié

Fonction 3 Cuisson du crabe en continue, le cas échéant

- Tâche 3.1 Régler la température de cuisson, de même que le temps de cuisson et de refroidissement du crabe sur le cuiseur en continue
- Tâche 3.2 Voir à ce que le cuiseur soit alimenté de manière continue
- Tâche 3.3 Surveiller le bon fonctionnement du cuiseur, détecter toute anomalie, et prendre les décisions appropriées ou, encore, échanger sur le sujet avec la personne responsable de la production
- Tâche 3.4 Faire les relevés de température appropriés selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 3.5 Remplir le formulaire approprié (température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 4 Cuisson du crabe en batch, le cas échéant

- Tâche 4.1 Remplir de crabes les paniers à cuire le crabe
 - Tâche 4.2 Transporter les paniers remplis de crabes dans les cuiseurs à l'aide du treuil
 - Tâche 4.3 Cuire le crabe selon les spécifications et les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
 - Tâche 4.4 Surveiller la cuisson du crabe, détecter toute anomalie, et prendre les décisions appropriées ou, encore, échanger sur le sujet avec la personne responsable de la production
 - Tâche 4.5 Retirer des cuiseurs, à l'aide du treuil, les paniers de crabes cuits et les plonger dans les bacs d'eau froide pour le refroidissement
 - Tâche 4.6 Faire les relevés de température appropriés selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
 - Tâche 4.7 Entreposer le crabe cuit dans la chambre froide, le cas échéant
-

- Tâche 4.8 Remplir le formulaire approprié (température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 5 Parage et triage des sections de crabe

- Tâche 5.1 Prendre les sections de crabe sur le convoyeur d'alimentation ou dans le bac
Tâche 5.2 Enlever, à l'aide de ciseaux, les parties indésirables sur les sections de crabe
Tâche 5.3 Déposer les sections de crabe parées sur le convoyeur ou dans le bac approprié, c'est-à-dire selon la qualité et la grosseur des sections

Fonction 6 Pesage des sections de crabe

- Tâche 6.1 Prendre les sections de crabe sur le convoyeur d'alimentation ou dans le bac
Tâche 6.2 Peser chaque section de crabe
Tâche 6.3 Ranger, selon la technique en vigueur dans l'entreprise, chaque section de crabe dans la corbeille appropriée, c'est-à-dire selon le poids et la qualité de la section (couleur, nombre de pattes, etc.)

Fonction 7 Préparation des corbeilles de crabe en vue de la congélation

- Tâche 7.1 Peser chaque corbeille de crabe et, le cas échéant, ajuster le nombre de sections de crabe en vue d'obtenir le poids désiré (5 kilos, etc.)
Tâche 7.2 Vérifier et, le cas échéant, corriger l'alignement des sections de crabe dans chaque corbeille
Tâche 7.3 Laver, à l'aide d'un jet d'eau, le crabe dans chacune des corbeilles
Tâche 7.4 Empiler les corbeilles de crabe près du tunnel à congélation rapide (surgélation)

Fonction 8 Congélation rapide du crabe⁴

- Tâche 8.1 Régler, le cas échéant, la température et la vitesse du convoyeur d'alimentation du tunnel à congélation rapide
Tâche 8.2 Déposer chaque corbeille de crabe sur la table d'alimentation du tunnel à congélation rapide
Tâche 8.3 Vérifier la qualité du contenu des corbeilles de crabe (couleur, nombre de pattes, etc.) et, le cas échéant, corriger l'alignement des sections de crabe ou, encore, retourner la corbeille dans le circuit de production
Tâche 8.4 Surveiller le temps de congélation et corriger la situation, le cas échéant

Fonction 9 Emballage et entreposage du crabe

- Tâche 9.1 Prendre les corbeilles de crabe à la sortie du tunnel à congélation rapide et les tremper dans un bassin d'eau (eau contenant du fécule de maïs, eau glacée, etc.), c'est-à-dire givrer le crabe (*glaizer*)

4. Il peut arriver que les sections de crabe soient congelées selon une autre technique. Dans une telle éventualité, les contenants de crabe sont transportés dans une chambre à congélation.

- Tâche 9.2 Déposer chaque corbeille de crabe dans le fond d'une boîte et fermer à l'aide d'un couvercle
- Tâche 9.3 Fermer chacune des boîtes de crabe à l'aide de la machine à attacher les boîtes
- Tâche 9.4 Inscrire les renseignements utiles sur chaque boîte de crabe (date de préparation, date de péremption, numéro d'usine, numéro de lot, catégorie de crabe, poids, etc.), ou alors voir à ce que les renseignements déjà inscrits soient exacts
- Tâche 9.5 Déposer les boîtes sur une palette
- Tâche 9.6 Remplir le formulaire approprié (nombre de boîtes, catégorie de crabe, autres éléments liés au contrôle de la qualité et à la mise à jour de l'inventaire de produit fini, etc.)
- Tâche 9.7 Transporter à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur les palettes de crabe dans le congélateur, ou alors voir à ce que cela soit fait

Pour ce qui est des fonctions et des tâches rattachées à l'extraction de la chair de crabe en vue de la congeler ou de la mettre en conserve, elles sont similaires à celles décrites précédemment pour tout ce qui se rapporte à la réception, au cassage et au brossage, à la cuisson et au triage du crabe. C'est donc dire que les fonctions 1 à 5 et les tâches qui leur sont associées sont les mêmes lorsqu'il s'agit de produire du crabe en section ou lorsqu'il s'agit de produire de la chair de crabe. Pour leur part, les fonctions et les tâches particulières à la production de la chair de crabe se présentent comme suit.

Fonction 1 Démembrement des sections de crabe

- Tâche 1.1 Prendre les sections de crabes sur le convoyeur d'alimentation ou dans les bacs
- Tâche 1.2 Séparer les pattes du corps sur chacune des sections de crabe
- Tâche 1.3 Déposer les pattes et les parties du corps sur le convoyeur approprié ou dans le bac approprié

Fonction 2 Extraction, emballage et congélation de la chair de crabe

- Tâche 2.1 Passer les pattes et le corps de crabe dans la machine appropriée pour extraire la chair
- Tâche 2.2 Placer la chair de crabe dans les bacs appropriés
- Tâche 2.3 Mettre la quantité de chair appropriée dans les sacs de plastique (2,3 kilos, autres poids)
- Tâche 2.4 Peser chacun des sacs et corriger le poids, le cas échéant
- Tâche 2.5 Placer les sacs de chair de crabe dans les plaques à congélation
- Tâche 2.6 Remplir le congélateur des plaques à congélation (*Plate Freezer*) contenant les sacs de chair de crabe
- Tâche 2.7 Congeler la chair de crabe le temps approprié
- Tâche 2.8 Sortir les plaques du congélateur et les déposer sur un chariot
- Tâche 2.9 Entreposer les chariots de chair de crabe dans le congélateur approprié

Fonction 3 Emballage et entreposage des sacs de chair de crabe

- Tâche 3.1 Démouler les sacs de chair de crabe des plaques à congélation
- Tâche 3.2 Insérer chacun des sacs de chair dans la boîte d'emballage individuel

- Tâche 3.3 Inscrire les renseignements utiles sur chaque boîte d'emballage individuel (date de préparation, date de péremption, numéro d'usine, numéro de lot, catégorie de crabe, poids, etc.), ou alors voir à ce que les renseignements déjà inscrits soient exacts
- Tâche 3.4 Placer le nombre requis d'emballage individuel dans la boîte d'expédition
- Tâche 3.5 Inscrire les renseignements utiles sur chaque boîte d'expédition (date de préparation, date de péremption, numéro d'usine, numéro de lot, catégorie de crabe, poids, etc.), ou alors voir à ce que les renseignements déjà inscrits soient exacts
- Tâche 3.6 Placer les boîtes d'expédition sur une palette
- Tâche 3.7 Entreposer les palettes dans le congélateur approprié
- Tâche 3.8 Remplir le formulaire approprié (nombre de boîtes, catégorie de crabe, autres éléments liés au contrôle de la qualité et à la mise à jour de l'inventaire de produit fini, etc.)
- Tâche 3.9 Transporter à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur les palettes de crabe dans le congélateur, ou alors voir à ce que cela soit fait

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les caractéristiques du crabe
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production
- Être capable de conduire de manière adéquate et sécuritaire un chariot élévateur
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire un transpalette

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
 - Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
 - Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP), y compris la notion de point critique pour chaque paramètre du procédé de cuisson
 - Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la transformation du crabe
 - Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur relatives à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.
 - Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
 - Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)
-

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Maîtriser les techniques de travail utilisées dans la transformation du crabe (cassage, cuisson, parage, triage, etc.)

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée en vue d'éviter les erreurs

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être une personne vaillante
 - Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Avoir une bonne acuité visuelle
 - Être minutieuse ou minutieux, c'est-à-dire être méticuleuse ou méticuleux et être en mesure de manipuler le crabe avec soin
-

- Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
- Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail en station debout

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA TRANSFORMATION DU HOMARD

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la transformation du homard exécute, sous supervision, les tâches liées aux différentes étapes de la préparation et de la transformation du homard. La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation primaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à travailler dans un environnement physique où il fait froid, surtout en début de saison, et où l'atmosphère est très humide. En outre, lorsqu'elle doit entrer dans la salle de congélation la température peut être de l'ordre de -20 °C à -30 °C. De plus, la personne travaille toujours en station debout, parfois sur un tapis ergonomique, et ce, dans un environnement où le plancher est recouvert d'eau. Les risques pour la santé et la sécurité de la personne sont liés au fait qu'elle travaille dans un environnement froid et très humide. Il y a également des risques de glisser sur les planchers mouillés. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, etc.) rend le milieu de travail bruyant.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la transformation du homard travaille au sein d'une équipe chargée de mener à bien les différentes étapes de travail liées à la préparation du homard en vue d'être vendu vivant sur le marché ou, encore, d'être cuit en vue d'obtenir de la chair, laquelle peut être mise en marché sous différentes formes (produit frais, produit congelé, produit en conserve). Il faut voir que la préparation du homard suppose beaucoup de manipulation. À cet égard, la personne doit maintenir une bonne cadence de travail et suivre le rythme de la production.

La personne qui exerce la profession exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. L'horaire de travail est le plus souvent variable, selon les arrivages de homard. La durée de la journée de travail est de l'ordre de dix à quinze heures par jour, et ce, cinq ou six jours par semaine et, parfois, sept jours par semaine au début de la saison de la capture du homard. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut, le cas échéant, accéder à un poste de supervision dans l'usine.

1. Signalons que « La transformation primaire des produits marins se fait sans l'ajout de matières étrangères, sauf une faible quantité de sel provenant de l'eau de cuisson des crustacés [...]. » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 13-14.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la transformation du homard se rapportent à la ressource transformée, à savoir le homard, de même qu'au matériel utilisé. Pour l'essentiel, le matériel utilisé renvoie à ce qui suit : table de travail, bacs, ciseaux, balance, balance électronique, cuiseur, convoyeur, matériel pour l'emballage et l'emballage, congélateur, congélateur à plaque, chariot élévateur, transpalette, etc. Il faut également mentionner les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, tablier de caoutchouc, filet, casque de sécurité). La personne qui occupe un tel emploi doit manipuler le homard, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos, voire quelques dizaines de kilos, notamment lorsqu'il s'agit de déplacer des bacs de homards ou d'emballer le produit fini.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la transformation du homard participe aux différentes étapes de la préparation et de la transformation du homard, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail. Le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur du processus de préparation et de transformation du homard³. Par ailleurs, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre.

Les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession sont présentées selon les deux types de transformation du homard. Le premier consiste à préparer le homard en vue de le vendre vivant. Le second vise à obtenir de la chair de homard, laquelle, rappelons-le, peut être mise en marché comme produit frais, produit congelé ou produit en conserve. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à la préparation du homard en vue de le vendre vivant se présentent comme suit.

2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

3. Signalons que les tâches liées à la cuisson du homard sont exécutées par du personnel expérimenté en la matière.

Fonction 1 Réception et mise en vivier du homard

- Tâche 1.1 Peser le homard
- Tâche 1.2 Mettre, le cas échéant, le homard sans délai dans le vivier
- Tâche 1.3 Laver les bacs, l'espace de travail et les autres éléments rattachés à la réception du homard
- Tâche 1.4 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 2 Classement du homard selon la grosseur et la qualité et mise en vivier

- Tâche 2.1 Prendre les homards vivants dans le bac
- Tâche 2.2 Mesurer la taille du corps à l'aide de l'étalon prévu à cette fin
- Tâche 2.3 Peser chaque homard
- Tâche 2.4 Déposer les homards dans le bac approprié à la catégorie de grosseur et de qualité (nombre de pattes, vigueur, etc.)
- Tâche 2.5 Fermer les bacs de homards pleins
- Tâche 2.6 Transporter les bacs de homards pleins à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur vers le vivier
- Tâche 2.7 Déposer les bacs de homards dans le vivier
- Tâche 2.8 Ranger et amarrer les bacs de homards dans le vivier selon les catégories de grosseur et de qualité
- Tâche 2.9 Maintenir l'aire de travail propre

Fonction 3 Emballage et expédition du homard vivant

- Tâche 3.1 Sortir les bacs de homards du vivier
- Tâche 3.2 Peser les bacs de homards
- Tâche 3.3 Préparer, le cas échéant, les bacs de homards selon la quantité demandée par le client
- Tâche 3.4 Étiqueter les bacs de homards (catégorie de homard, poids, date de préparation, etc.)
- Tâche 3.5 Placer les bacs de homards sur une palette
- Tâche 3.6 Transporter les bacs de homards pleins à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur dans le camion de transport
- Tâche 3.7 Placer les palettes à l'intérieur du camion
- Tâche 3.8 Mettre la glace sur les bacs de homard dans le camion
- Tâche 3.9 Faire signer le document approprié à la chauffeuse ou au chauffeur de camion
- Tâche 3.10 Remplir le formulaire approprié (nombre de bacs, catégorie de homard, autres éléments liés au contrôle de la qualité et à la mise à jour de l'inventaire, etc.)
- Tâche 3.11 Maintenir l'aire de travail propre

Pour ce qui est des fonctions et des tâches rattachées à la cuisson et à l'extraction de la chair de homard en vue de la congeler ou de la mettre en conserve, elles sont similaires à celles décrites précédemment pour tout ce qui se rapporte à la réception du homard. Les fonctions et les tâches particulières à la production de la chair de homard se présentent comme suit.

Fonction 1 Cuisson du homard

- Tâche 1.1 Remplir de homards les paniers à cuire
- Tâche 1.2 Transporter les paniers remplis de homards dans les cuiseurs à l'aide du treuil
- Tâche 1.3 Cuire les homards selon les spécifications et les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 1.4 Surveiller la cuisson des homards, détecter toute anomalie, et prendre les décisions appropriées ou, encore, échanger sur le sujet avec la personne responsable de la production
- Tâche 1.5 Retirer des cuiseurs, à l'aide du treuil, les paniers de homards cuits et les plonger dans les bacs d'eau froide pour le refroidissement
- Tâche 1.6 Faire les relevés de température appropriés selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 1.7 Entreposer les homards cuits dans la chambre froide, le cas échéant
- Tâche 1.8 Remplir le formulaire approprié (température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)⁴

Fonction 2 Démembrement des homards

- Tâche 2.1 Prendre les homards sur le convoyeur d'alimentation ou dans les bacs
- Tâche 2.2 Séparer le corps de chaque homard en deux
- Tâche 2.3 Enlever les pinces du corps sur chacun des homards
- Tâche 2.4 Déposer les pinces et les parties du corps sur le convoyeur approprié ou dans le bac approprié

Fonction 3 Extraction, emballage et congélation de la chair de homard

- Tâche 3.1 Retirer la chair du corps et celle des pinces du homard selon la technique appropriée et les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 3.2 Placer la chair de homard dans les bacs appropriés
- Tâche 3.3 Laver la chair de homard
- Tâche 3.4 Mettre la quantité de homard appropriée dans les sacs de plastique
- Tâche 3.5 Peser chacun des sacs et corriger le poids, le cas échéant
- Tâche 3.6 Placer les sacs de chair de homard dans les plaques à congélation
- Tâche 3.7 Remplir le congélateur des plaques à congélation (*Plate Freezer*) contenant les sacs de chair de homard
- Tâche 3.8 Congeler la chair de homard le temps approprié
- Tâche 3.9 Sortir les plaques du congélateur et les déposer sur un chariot
- Tâche 3.10 Entreposer les chariots de chair de homard dans le congélateur approprié

4. Il est utile de signaler que, après l'étape de la cuisson, plutôt que d'être décortiqué pour obtenir la chair, le homard pourrait être congelé entier ou, encore, emballé et glacé pour être mis en marché comme produit frais.

Fonction 4 Emballage et entreposage des sacs de chair de homard

- Tâche 4.1 Démouler les sacs de chair de homard des plaques à congélation
- Tâche 4.2 Insérer, le cas échéant, chacun des sacs de chair dans la boîte d'emballage individuel
- Tâche 4.3 Inscrire les renseignements utiles sur chaque boîte d'emballage individuel (date de préparation, date de péremption, numéro d'usine, numéro de lot, poids, etc.), ou alors voir à ce que les renseignements déjà inscrits soient exacts
- Tâche 4.4 Placer le nombre requis d'emballage individuel dans la boîte d'expédition
- Tâche 4.5 Inscrire les renseignements utiles sur chaque boîte d'expédition (date de préparation, date de péremption, numéro d'usine, numéro de lot, poids, etc.), ou alors voir à ce que les renseignements déjà inscrits soient exacts
- Tâche 4.6 Placer les boîtes d'expédition sur une palette
- Tâche 4.7 Entreposer les palettes dans le congélateur approprié
- Tâche 4.8 Remplir le formulaire approprié (nombre de boîtes, poids, autres éléments liés au contrôle de la qualité et à la mise à jour de l'inventaire de produit fini, etc.)
- Tâche 4.9 Transporter à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur les palettes de homard dans le congélateur, ou alors voir à ce que cela soit fait

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les caractéristiques du homard
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production
- Être capable de conduire de manière adéquate et sécuritaire un chariot élévateur
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire un transpalette

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP), y compris la notion de point critique pour chaque paramètre du procédé de cuisson
- Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la transformation du homard
- Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur relativement à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise

- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Maîtriser les techniques de travail utilisées dans la transformation des homards (cuisson, décorticage, etc.)

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée en vue d'éviter les erreurs

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être une personne vaillante
 - Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
-

- Avoir une bonne acuité visuelle
- Être une personne honnête
- Faire preuve de diplomatie
- Être minutieuse ou minutieux, c'est-à-dire être méticuleuse ou méticuleux et être en mesure de manipuler les homards ou la chair de homard avec soin
- Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
- Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail en station debout

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA TRANSFORMATION DU POISSON

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la transformation du poisson exécute, sous supervision, les tâches liées à la transformation de différentes espèces de poissons (poissons de fond, poissons pélagiques). La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation primaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession travaille dans une salle de production où la température est généralement fraîche et où l'atmosphère est très humide. La personne travaille toujours en station debout, le plus souvent sur un plancher de ciment ou, encore, sur une plate-forme adaptée à la situation ou sur un tapis ergonomique. De plus, puisque l'eau est utilisée pour transporter le poisson dans les dalots sur les tables de production, la personne qui occupe un poste au tranchage ou au dépiautage doit tremper régulièrement ses mains dans l'eau froide ou même très froide (5 °C à 12 °C) pour récupérer le poisson ou le filet. Les risques pour la santé et la sécurité de la personne sont liés au fait qu'elle travaille dans un environnement froid et très humide et que ses mains trempent régulièrement dans l'eau plutôt froide². Il y a également des risques de glisser sur les planchers mouillés. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, machine à emballer sous vide, pompe, etc.) rend le milieu de travail bruyant.

L'environnement organisationnel de travail

La préposée ou le préposé à la transformation du poisson travaille au sein d'une équipe chargée de l'exécution de l'ensemble des étapes de transformation du poisson. C'est donc dire que la personne participe à ce qui peut être associé à une chaîne de production ou, encore, à un processus de transformation.

La préposée ou le préposé à la transformation du poisson exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production et, le cas échéant,

-
1. « La transformation primaire d'un produit marin se fait sans ajout de matières étrangères, sauf une faible quantité de sel provenant de l'eau de cuisson des crustacés. Elle comprend, entres autres, les sous-opérations suivantes : préparer le poisson entier ou en partie; éviscérer le poisson; éviscérer le poisson; préparer des filets ou des darnes de poisson; décortiquer des fruits de mer; décoquiller des mollusques; produire de la pulpe de poisson. La transformation comprend les processus liés à la préparation du produit marin, son traitement par des procédés chimiques ou physiques (cuisson, stérilisation), son conditionnement et son emballage. Les types de conditionnement peuvent se faire sur le produit à l'état cru ou à l'état cuit. Ils comprennent généralement le séchage, la lyophilisation, la réfrigération, la congélation (surgélation), la pasteurisation, le conditionnement sous atmosphère modifiée et le conditionnement sous vide. Ces procédés peuvent s'appliquer, dans l'ensemble, aux trois catégories de transformation. L'appertisation (ou mise en conserve) s'applique surtout aux catégories de transformation secondaire et tertiaire. » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 13-14.
 2. Notons que, de manière générale, le personnel porte des gants pour accomplir ce travail.
-

sous la responsabilité de la direction générale de l'usine. L'horaire de travail est le plus souvent variable, selon les arrivages du poisson. En outre, la durée de la semaine de travail est également variable. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut accéder à un poste de supervision dans l'usine.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la transformation du poisson se rapportent au matériel utilisé pour trancher le poisson, généralement en filet, et l'emballer en vue de l'expédier. Le matériel utilisé est diversifié et peut varier selon l'espèce transformée. Pour l'essentiel, il se rapporte à ce qui suit : table de production, plaque pour déposer les filets de poisson, couteau à fileter et couteau à parer, machine à dépiauter, machine à écailler, machine à trier le poisson entier selon la grandeur, convoyeur, machine à attacher les boîtes, balance, balance électronique, machine à emballer sous vide, matériel pour l'emballage, étiquette, pelle, bac, chariot élévateur, transpalette. Pour ce qui est des matières premières, il faut mentionner les différentes espèces de poissons transformées (poissons de fond, poissons pélagiques) comme le flétan, la morue, la plie, le turbot, le sébaste, le maquereau et le hareng. Mentionnons également les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, tablier, filet, casque de sécurité). Il faut également mentionner une utilisation abondante de l'eau et de la glace dans le processus de transformation du poisson. Par ailleurs, la personne qui occupe un tel emploi doit manipuler la matière première et les produits préparés, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP³, la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.). Dans ce contexte de travail, la personne doit s'assurer de toujours porter des vêtements propres.

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la transformation du poisson participe aux différentes étapes de la transformation du poisson, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail. Le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur du processus de transformation du poisson⁴. La plupart des tâches liées à la transformation du poisson ont un caractère répétitif, ce qui peut entraîner des problèmes de santé, notamment l'inflammation des articulations comme les coudes et les poignets, en

3. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

4. À titre d'exemple, mentionnons les appellations suivantes de postes de travail : préposée ou préposé à la réception, fileteuse ou fileteur, trancheuse ou trancheur, peseuse ou peseur, empaqueteuse ou empaqueteur, préposée ou préposé au débarquement, et préposée ou préposé à la congélation.

particulier, pour les personnes affectées au filetage ou au tranchage du poisson. Par ailleurs, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

Fonction 1 Réception du poisson

- Tâche 1.1 Peser le poisson frais ou le poisson congelé
- Tâche 1.2 Entreposer le poisson congelé
- Tâche 1.3 Décongeler, le cas échéant, le poisson congelé dans des bacs à circulation d'eau froide (environ 3 °C ou 4 °C)
- Tâche 1.4 Refroidir le poisson frais à l'aide de glace concassée
- Tâche 1.5 Écailler, le cas échéant, le poisson à l'aide de la machine à écailler
- Tâche 1.6 Trier, le cas échéant, le poisson selon la grandeur à l'aide de la machine à trier
- Tâche 1.7 Laver le poisson
- Tâche 1.8 Alimenter les tables de production
- Tâche 1.9 Laver les bacs, l'espace de travail et les autres éléments rattachés à la réception du poisson
- Tâche 1.10 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 2 Préparation des filets de poisson ou tranchage du poisson

- Tâche 2.1 Prendre le poisson dans le dalot inférieur de la table de production
- Tâche 2.2 Trancher le poisson de manière sécuritaire, selon la technique appropriée (rendement) et la coupe appropriée à l'espèce du poisson tranché
- Tâche 2.3 Déposer le filet dans le dalot supérieur de la table de production ou dans le bac approprié
- Tâche 2.4 S'assurer de maintenir son couteau dans le meilleur état pour le tranchage
- Tâche 2.5 Affûter son couteau, le cas échéant
- Tâche 2.6 S'assurer de la propreté de son aire de tranchage sur la table de production
- Tâche 2.7 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 3 Dépiautage du poisson

- Tâche 3.1 Prendre le filet de poisson dans le bac
- Tâche 3.2 Poser les filets de poisson côté peau sur le convoyeur de la machine à dépiauter
- Tâche 3.3 Déposer les filets dans un bac
- Tâche 3.4 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 3.5 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 4 Parage et mirage du poisson

- Tâche 4.1 Prendre le filet de poisson dans le dalot inférieur de la table de production
- Tâche 4.2 Mirer chaque filet sur la table à mirer pour enlever les parasites

- Tâche 4.3 Parer chaque filet selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise, c'est-à-dire lui donner la forme appropriée et enlever les parties indésirables (taches de foie, taches de sang, morceaux de peau, arêtes, etc.)
- Tâche 4.4 Déposer le filet dans le dalot supérieur de la table de production ou dans le bac approprié
- Tâche 4.5 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 4.6 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 5 Triage et classement du poisson

- Tâche 5.1 Prendre le filet de poisson dans le bac
- Tâche 5.2 Trier chaque filet de poisson selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise (couleur, odeur, etc.)
- Tâche 5.3 Déposer chaque filet dans le bac correspondant à sa classe de qualité
- Tâche 5.4 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 5.5 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 6 Pesage et emballage du poisson frais

- Tâche 6.1 Vérifier la qualité de chaque filet et retirer ceux qui ne satisfont pas aux critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 6.2 Peser, le cas échéant, chaque filet et le classer selon le poids
- Tâche 6.3 Emballer les filets de poisson selon la technique appropriée (type d'emballage, poids, etc.)
- Tâche 6.4 Déposer les emballages de filets de poisson avec de la glace dans les boîtes prévues à cette fin
- Tâche 6.5 Fermer et attacher les boîtes selon les exigences de l'entreprise
- Tâche 6.6 Déposer les boîtes de filets de poisson sur un chariot
- Tâche 6.7 Apposer sur chaque boîte de produit fini les étiquettes portant les inscriptions et les codes de production (identification de l'entreprise, identification du produit, date de production, date de péremption, poids, etc.)
- Tâche 6.8 Entreposer les boîtes de filets de poisson dans la chambre froide
- Tâche 6.9 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)
- Tâche 6.10 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 6.11 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 7 Congélation du poisson et emballage du poisson congelé

- Tâche 7.1 Préparer les filets de poisson pour la congélation selon la technique de congélation utilisée (congélation individuelle⁵, congélation en bloc [emballage en couche, etc.])
- Tâche 7.2 Faire congeler les filets de poisson le temps approprié et selon l'ordre approprié (rotation des stocks)
- Tâche 7.3 Préparer le poisson congelé pour l'emballage (démoulage, givrage, etc.) selon les exigences de l'entreprise

5. La technique de congélation individuelle est généralement désignée sous son acronyme anglais IQF, ce qui signifie *Individual quicken frozen*.

- Tâche 7.4 Emballer les filets de poisson congelés individuellement ou congelés en bloc selon la technique appropriée (type d'emballage, poids, etc.)
- Tâche 7.5 Fermer et attacher les boîtes selon les exigences de l'entreprise
- Tâche 7.6 Apposer sur chaque boîte de produit fini les étiquettes portant les inscriptions et les codes de production (identification de l'entreprise, identification du produit, date de production, date de péremption, poids, etc.)
- Tâche 7.7 Déposer les boîtes de filets de poisson sur un chariot
- Tâche 7.8 Entreposer les boîtes de filets de poisson congelés dans le congélateur (-18 °C)
- Tâche 7.9 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)
- Tâche 7.10 S'assurer de la propreté de son aire de travail
- Tâche 7.11 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise (morphologie des différentes espèces de poissons)
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production
- Être capable de conduire de manière adéquate et sécuritaire un chariot élévateur
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire un transpalette

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la transformation du poisson
- Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur relativement à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Maîtriser les techniques de travail utilisées dans la transformation des différentes espèces de poissons (filetage, parage, mirage, triage, etc.)

- Être capable d'affûter le couteau à fileter ou à trancher le poisson

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être une personne vaillante
 - Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Avoir une bonne acuité visuelle
 - Être minutieuse ou minutieux, c'est-à-dire être méticuleuse ou méticuleux et être en mesure de manipuler le poisson avec soin
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail en station debout
-

7 Les professions liées à la deuxième transformation

Les profils de compétences établis au sujet des professions liées à la deuxième transformation touchent les suivantes :

- Préposée ou préposé à la préparation de produits marins fumés
- Préposée ou préposé à la préparation de produits marins marinés
- Préposée ou préposé à la préparation du poisson salé et séché

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA PRÉPARATION DE PRODUITS MARINS FUMÉS

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la préparation de produits marins fumés exécute, sous supervision, les tâches liées à la fumaison de différentes espèces de produits marins (poissons, mollusques, etc.). La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation secondaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession travaille dans une salle de production où la température est généralement de l'ordre de 10 °C ou moins. Il faut signaler que la personne manipule les poissons ou les filets de poisson qui sont soit congelés, soit maintenus à une température avoisinant 4 °C. En outre, la personne travaille toujours en station debout, et ce, dans une atmosphère humide. Notons que la salle de production est toujours éclairée à la lumière artificielle. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques (machine à emballer sous vide, pompe, etc.) peut rendre le milieu de travail un peu bruyant.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la préparation de produits marins fumés travaille au sein d'une équipe chargée de l'exécution de l'ensemble des étapes de transformation des produits marins en vue d'obtenir un produit fini fumé. C'est donc dire que la personne participe à ce qui peut être associé à une chaîne de production ou, encore, à un processus de transformation.

La préposée ou le préposé à la préparation de produits marins fumés exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut accéder à un poste de supervision dans l'usine.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la préparation de produits marins fumés se rapportent au matériel utilisé, à la matière première et aux différents ingrédients utilisés dans la fumaison du poisson. Le matériel utilisé renvoie, pour l'essentiel, à ce qui suit : table de travail, plaque et grille pour déposer les filets de poisson, couteau à fileter et couteau à parer, machine à désosser (*deboner*), machine à dépiauter, machine à enlever les arêtes (*pin bone remover*), balance électronique, machine à emballer sous vide, fumoir,

1. « La transformation secondaire implique l'ajout d'un ou de plusieurs éléments simples, tels que : fumée, sel, sucre, arômes, huiles et assaisonnements (poivre, vinaigre, thym, laurier, etc.). Elle comprend habituellement les sous-opérations suivantes : saler le poisson; saler et sécher le poisson; mariner le poisson; fumer le poisson (à froid ou à chaud); fabriquer du surimi. » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 14-15.

matériel pour l'emballage, étiquette. Pour ce qui est des matières premières, il faut mentionner les différentes espèces de poissons ou autres espèces de produits marins (saumon, truite, omble, hareng, flétan du Groenland, moule, crevette, etc.). En outre, d'autres ingrédients entrent dans la préparation de la saumure et de l'assaisonnement (eau, sel, épices, huile, etc.) utilisés dans la préparation de produits marins fumés. Mentionnons également les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, filet, masque). La personne qui occupe un tel emploi doit manipuler la matière première et les produits préparés, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température [chaîne de froid], etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la préparation de produits marins fumés participe aux différentes étapes de la préparation du poisson fumé, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail. Le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur du processus de préparation du produit fumé. Par ailleurs, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit³.

Fonction 1 Première préparation des filets de poisson

- Tâche 1.1 Déballer les poissons ou les filets de poisson congelés
- Tâche 1.2 Déposer les filets de poisson congelés sur des plaques rangées sur des chariots et pousser les chariots dans la salle à décongélation
- Tâche 1.3 Décongeler les poissons dans des bacs à circulation d'eau froide (environ 3 °C ou 4 °C)
- Tâche 1.4 Fileter le poisson

-
2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.
 3. Signalons que, selon l'espèce de produit marin transformée, certaines fonctions ou tâches ne sont pas pertinentes comme la préparation de filets de poisson. Il y a lieu de signaler également que la technique de travail liée à la fumaison du hareng selon la méthode traditionnelle, où le poisson est fumé à froid et entier, consiste en un procédé particulier, lequel est utilisé, pour le moment, dans une seule entreprise au Québec. Dans le but de respecter le traitement confidentiel des renseignements fournis par les entreprises sur les procédés de production, nous ne pouvons faire état ici des fonctions et des tâches propres à ce procédé et, en conséquence, des compétences utiles pour les accomplir.
-

- Tâche 1.5 Rincer et égoutter les filets
- Tâche 1.6 Parer les filets
- Tâche 1.7 Déposer les filets sur des grilles
- Tâche 1.8 Enlever les arêtes des filets, et ce, à l'aide d'une machine et manuellement

Fonction 2 Préparation des filets en vue du fumage

- Tâche 2.1 Saler et assaisonner les filets à l'aide du mélange de sel et d'épices utilisés dans l'entreprise
- Tâche 2.2 Déposer les filets sur des grilles rangées sur un chariot et entreposer dans la chambre froide le temps nécessaire selon la technique utilisée dans l'entreprise
- Tâche 2.3 Dessaler les filets selon la technique utilisée dans l'entreprise et, le cas échéant, appliquer sur les filets le ou les ingrédients nécessaires selon la recette utilisée dans l'entreprise
- Tâche 2.4 Déposer les filets sur des grilles rangées sur un chariot
- Tâche 2.5 Pousser les chariots dans le fumoir
- Tâche 2.6 Sortir les chariots du fumoir et les entreposer dans la chambre froide

Fonction 3 Préparation des filets fumés en vue du tranchage

- Tâche 3.1 Enlever, le cas échéant, la peau sur les filets fumés, et ce, à l'aide de la machine à dépiauter ou, encore, manuellement
- Tâche 3.2 Déposer les filets sur des grilles rangées sur un chariot et pousser le chariot dans la chambre à congélation
- Tâche 3.3 Déposer les filets congelés dans des bacs et entreposer les bacs dans la chambre frigorifique

Fonction 4 Préparation du produit fini

- Tâche 4.1 Émincer les filets congelés selon les spécifications établies dans l'entreprise, et ce, à l'aide de la machine à émincer
- Tâche 4.2 Enlever à l'aide d'un couteau les parties non désirées sur les tranches de poisson fumé
- Tâche 4.3 Reconstituer les filets émincés sur le support approprié à cette fin
- Tâche 4.4 Peser chacune des portions et, le cas échéant, corriger le poids
- Tâche 4.5 Insérer chacune des portions dans un sac d'emballage individuel
- Tâche 4.6 Apposer sur chaque emballage les inscriptions et les codes de production (identification de l'entreprise, identification du produit, date de production, date de péremption, poids, etc.)
- Tâche 4.7 Sceller sous vide les emballages individuels et ranger sur le support ou dans le contenant approprié
- Tâche 4.8 Transporter les emballages individuels dans la chambre à surgélation (-40 °C)

Fonction 5 Récupération de la chair de poisson

- Tâche 5.1 Récupérer la chair de poisson non fumé sur les parures laissées au filetage, et ce, à l'aide de la machine à désosser
- Tâche 5.2 Récupérer la chair de poisson fumé
- Tâche 5.3 Peser la chair de poisson fumé ou la chair de poisson non fumé
- Tâche 5.4 Emballer la chair de poisson fumé ou la chair de poisson non fumé
- Tâche 5.5 Apposer sur chaque emballage de chair de poisson récupérée les inscriptions et les codes de production (identification de l'entreprise, identification du produit, date de production, date de péremption, poids, etc.)
- Tâche 5.6 Sceller sous vide les emballages de chair de poisson récupérée et ranger sur le support ou dans le contenant approprié
- Tâche 5.7 Transporter les emballages individuels dans la chambre à congélation (–18 °C)

Fonction 6 Préparation du produit fini pour l'entreposage et l'expédition

- Tâche 6.1 Placer le nombre approprié d'emballages individuels de poisson fumé ou de chair de poisson récupérée dans les boîtes prévues à cette fin
- Tâche 6.2 Peser chacune des boîtes
- Tâche 6.3 Apposer sur chaque boîte de produit fini les étiquettes portant les inscriptions et les codes de production (identification de l'entreprise, identification du produit, date de production, date de péremption, poids, etc.)
- Tâche 6.4 Transporter les boîtes de produit fini dans le congélateur (environ –18 °C)

Fonction 7 Autres tâches

- Tâche 7.1 Faire le relevé de la température des chambres froides, des congélateurs, de la matière première, du produit fini, etc., selon la fréquence établie à ce sujet dans l'entreprise
- Tâche 7.2 Préparer les étiquettes à apposer sur les emballages du produit fini (identification de l'entreprise, identification du produit, date de production, date de péremption, poids, etc.)
- Tâche 7.3 Remplir le formulaire approprié (contrôle de la qualité, etc.) à chacune des étapes de la production

Énoncé des compétences utiles*Compétences particulières*

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise
 - Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production (couteau, machine à désosser [*deboner*], machine à dépiauter, machine à enlever les arêtes [*pin bone remover*], machine à
-

trancher le poisson en coupe papillon, balance électronique, machine à emballer sous vide, fumoir, etc.)

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la fumaison du produit marin
- Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur relativement à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Maîtriser les techniques de travail utilisées dans la fumaison du produit marin (filetage, saumurage, fumage, etc.)

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Être minutieuse ou minutieux, c'est-à-dire être méticuleuse ou méticuleux et être en mesure de manipuler le produit marin avec soin
 - Avoir une bonne acuité visuelle
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA PRÉPARATION DE PRODUITS MARINS MARINÉS

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la préparation de produits marins marinés exécute, sous supervision, les tâches liées à la transformation de différentes espèces de produits marins. La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation secondaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession travaille dans une salle de production où la température est généralement fraîche et où l'atmosphère est très humide. La personne travaille toujours en station debout sur un plancher de ciment ou sur un tapis ergonomique.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la préparation de produits marins marinés travaille individuellement ou, encore, au sein d'une équipe chargée de l'exécution de l'ensemble des étapes de préparation du produit marins, selon la nature de la production.

La préposée ou le préposé à la préparation de produits marins marinés exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. L'horaire de travail est le plus souvent variable, selon les arrivages de produits marins. En outre, la durée de la semaine de travail est également variable. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut accéder à un poste de supervision dans l'usine.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la préparation de produits marins marinés se rapportent à ce qui suit : table de production, couteau, convoyeur, machine à attacher les boîtes, balance, balance électronique, machine à emballer sous vide, matériel pour l'emballage, étiquette, transpalette. Pour ce qui est des matières premières, il faut mentionner les différentes espèces de poissons marinés (turbot, hareng, truite, saumon, etc.) et les mollusques (moule, buccin, etc.). Mentionnons également les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, tablier, filet, casque de sécurité). La personne qui occupe un tel emploi doit manipuler la matière première et les produits préparés, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos.

1. « La transformation secondaire implique l'ajout d'un ou de plusieurs éléments simples, tels que : fumée, sel, sucre, arômes, huiles et assaisonnements (poivre, vinaigre, thym, laurier, etc.). Elle comprend habituellement les sous-opérations suivantes : saler le poisson; saler et sécher le poisson; mariner le poisson; fumer le poisson (à froid ou à chaud); fabriquer du surimi. » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 14-15.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.). Dans ce contexte de travail, la personne doit s'assurer de toujours porter des vêtements propres.

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la préparation de produits marins marinés participe aux différentes étapes de préparation du produit marin à mariner, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail. Le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur du processus de préparation du produit marin à mariner. Au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

Fonction 1 Réception et entreposage de la matière première (filet de poisson, mollusque)

- Tâche 1.1 Peser, le cas échéant, la matière première (produit frais ou congelé)
- Tâche 1.2 Vérifier la conformité du produit (qualité, poids, grosseur, etc.)
- Tâche 1.3 Entreposer la matière première (produit frais ou congelé)
- Tâche 1.4 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 2 Saumurage ou salaison du produit marin, le cas échéant

- Tâche 2.1 Décongeler, le cas échéant, le produit marin selon la technique en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 2.2 Préparer la saumure selon la recette établie dans l'entreprise
- Tâche 2.3 Saumurer le produit marin selon la technique utilisée dans l'entreprise (temps, etc.)
- Tâche 2.4 Retirer le produit marin de la saumure et le rincer selon la technique utilisée dans l'entreprise
- Tâche 2.5 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

Fonction 3 Pesage et emballage du produit marin à mariner

- Tâche 3.1 Préparer la balance (tare, calibrer, etc.) et les étiquettes (date de préparation, date de péremption, numéro d'entreprise, poids, liste des ingrédients, etc.)
- Tâche 3.2 Préparer, le cas échéant, le produit marin (couper le filet de poisson en morceaux, etc.)
- Tâche 3.3 Peser chaque portion de produit marin (poisson, mollusque) et la déposer dans le contenant approprié (barquette, pot de verre, etc.)
- Tâche 3.4 Préparer, le cas échéant, la saumure selon la recette (mélange d'eau, de vin, de vinaigre salé et épice [poivre, thym, laurier, ail, etc.]) établie dans l'entreprise et ajouter la marinade au contenant de même que les oignons émincés, le cas échéant
- Tâche 3.5 Sceller le contenant selon la technique appropriée (couvercle pour le pot de verre, machine à thermosceller pour les contenants en plastique, etc.)
- Tâche 3.6 Étiqueter chaque contenant de produit marin mariné
- Tâche 3.7 Ranger les contenants dans la boîte appropriée (carton maître)
- Tâche 3.8 Étiqueter chaque boîte (carton maître)
- Tâche 3.9 Entreposer les boîtes dans la chambre froide
- Tâche 3.10 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être une personne vaillante
 - Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Avoir une bonne capacité physique, c'est-à-dire avoir une bonne endurance pour être en mesure de supporter de longues heures de travail en station debout
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA PRÉPARATION DU POISSON SALÉ ET SÉCHÉ

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la préparation du poisson salé et séché exécute, sous supervision, les tâches liées à la préparation du poisson, généralement de la morue salée et séchée à l'extérieur, au soleil et au vent. La production en cause correspond à ce qui peut être associé à la transformation secondaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession travaille dans une salle de production où la température est généralement fraîche et où l'atmosphère est très humide. Elle doit également se déplacer à l'extérieur de l'usine pour déposer le poisson sur les vigneaux. De manière générale, la personne travaille en station debout, le plus souvent sur un plancher de ciment ou, encore, sur une plate-forme adaptée à la situation ou sur un tapis ergonomique. De plus, puisque l'eau est utilisée pour transporter le poisson dans les dalots sur les tables de production, la personne qui occupe un poste au tranchage doit tremper régulièrement ses mains dans l'eau froide ou même très froide (5 °C à 12 °C) pour récupérer le poisson. Les risques pour la santé et la sécurité de la personne sont liés au fait qu'elle travaille dans un environnement froid et très humide et que ses mains trempent régulièrement dans l'eau plutôt froide². Il y a également des risques de glisser sur les planchers mouillés. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines à étêter, machine à trancher, etc.) rend le milieu de travail bruyant.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la préparation du poisson salé et séché travaille au sein d'une équipe chargée de l'exécution de l'ensemble des étapes de préparation du poisson en vue de le sécher. C'est donc dire que la personne participe à ce qui peut être associé à une chaîne de production ou, encore, à un processus de transformation.

La préposée ou le préposé à la préparation du poisson salé et séché exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. L'horaire de travail peut être variable, selon que l'approvisionnement consiste en poisson frais ou congelé. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut accéder à un poste de supervision dans l'usine ou, encore, à un poste spécialisé comme la classification du poisson séché.

1. « La transformation secondaire implique l'ajout d'un ou de plusieurs éléments simples, tels que : fumée, sel, sucre, arômes, huiles et assaisonnements (poivre, vinaigre, thym, laurier, etc.). Elle comprend habituellement les sous-opérations suivantes : saler le poisson; saler et sécher le poisson; mariner le poisson; fumer le poisson (à froid ou à chaud); fabriquer du surimi. » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 14-15.

2. Notons que, de manière générale, le personnel porte des gants pour accomplir ce travail.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la préparation du poisson salé et séché se rapportent au matériel utilisé pour trancher le poisson, le saler, le sécher et l'emballer en vue de l'expédition. La matière première consiste en morue fraîche ou congelée. Pour ce qui est du matériel, il se rapporte principalement à ce qui suit : table de production, couteau spécial à trancher, machine à étêter, machine à trancher, salomètre, convoyeur, machine à attacher les boîtes, balance, balance électronique, matériel pour l'emballage, étiquette, pelle, bac, chariot élévateur, transpalette. Mentionnons également les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, tablier, filet, casque de sécurité). Le sel constitue une matière première importante. Il faut également mentionner une utilisation abondante de l'eau et de la glace dans le processus de transformation du poisson. La personne qui occupe un tel emploi doit manipuler la matière première et les produits préparés, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP³, la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.). Dans ce contexte de travail, la personne doit s'assurer de toujours porter des vêtements propres et d'avoir toujours les mains propres et, le cas échéant, désinfectées.

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la préparation du poisson salé et séché participe aux différentes étapes de la transformation du poisson, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail. Le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur du processus de transformation du poisson⁴. Certaines tâches liées à la préparation du poisson en vue de le saler et de le sécher ont un caractère répétitif, ce qui peut entraîner des problèmes de santé, notamment l'inflammation des articulations comme les coudes et les poignets, en particulier, pour les personnes affectées au tranchage du poisson. Par ailleurs, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

3. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

4. Signalons que les tâches liées au salage, au séchage et à la classification du poisson sont exécutées par du personnel expérimenté en la matière.

Fonction 1 Réception du poisson

- Tâche 1.1 Peser le poisson frais ou le poisson congelé
- Tâche 1.2 Entreposer le poisson congelé
- Tâche 1.3 Décongeler, le cas échéant, le poisson congelé dans des bacs à circulation d'eau froide (environ 3 °C ou 4 °C)
- Tâche 1.4 Refroidir le poisson frais à l'aide de glace concassée
- Tâche 1.5 Laver le poisson
- Tâche 1.6 Alimenter la salle de production
- Tâche 1.7 Laver les bacs, l'espace de travail et les autres éléments rattachés à la réception du poisson
- Tâche 1.8 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 2 Étêtage et tranchage du poisson

- Tâche 2.1 Alimenter la machine à étêter, ou alors étêter manuellement le poisson frais
- Tâche 2.2 Trancher manuellement le poisson de manière sécuritaire, selon la technique appropriée (rendement) et la coupe appropriée
- Tâche 2.3 Alimenter, le cas échéant, la machine à trancher le poisson
- Tâche 2.4 S'assurer de maintenir son couteau dans le meilleur état pour le tranchage
- Tâche 2.5 Affûter son couteau, le cas échéant
- Tâche 2.6 S'assurer de la propreté de son aire de tranchage sur la table de production

Fonction 3 Lavage et classement du poisson selon la grandeur

- Tâche 3.1 Prendre le poisson dans le bac ou à la sortie de la machine à trancher
- Tâche 3.2 Enlever à l'aide d'une brosse de nylon les résidus de foie ou de sang collés sur la chair du poisson
- Tâche 3.3 Parer, le cas échéant, les poissons qui ne satisfont pas aux critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 3.4 Déposer le poisson dans le bac approprié à la catégorie de grandeur (grand, moyen, petit)
- Tâche 3.5 S'assurer de la propreté de son aire de travail

Fonction 4 Salage du poisson

- Tâche 4.1 Déposer une première rangée de poisson dans le bac prévu pour le salage
 - Tâche 4.2 Déposer sur chaque poisson la quantité appropriée de sel selon l'épaisseur de la chair
 - Tâche 4.3 Alternier les couches de poissons et de sel jusqu'à remplir le bac
 - Tâche 4.4 Entreposer les bacs de poissons
-

Fonction 5 Arimage du poisson

- Tâche 5.1 Faire les tests de salinité appropriés
- Tâche 5.2 Prendre chaque poisson dans le bac de saumure et déposer une première rangée de poissons, côté peau, sur une palette
- Tâche 5.3 Empiler, côté chair vers le bas, le reste du poisson sur la palette
- Tâche 5.4 Entreposer les palettes de poissons dans la chambre froide
- Tâche 5.5 S'assurer de la propreté de son aire de travail

Fonction 6 Séchage du poisson

- Tâche 6.1 Déposer le poisson sur les vigneaux
- Tâche 6.2 Retirer, le cas échéant, les parasites de la chair du poisson
- Tâche 6.3 Poser, le cas échéant, les capuchons sur le poisson posé sur les vigneaux
- Tâche 6.4 Empiler le poisson sur une palette
- Tâche 6.5 Réempiler le poisson, c'est-à-dire prendre le poisson sur une palette et le déposer sur une autre palette selon la technique appropriée
- Tâche 6.6 Déposer, le cas échéant, le poisson sur des barrières pour le séchage mécanique (déshumidificateur, séchoir à air pulsé)

Fonction 7 Classification du poisson

- Tâche 7.1 Déterminer, en l'examinant, la catégorie de chaque morceau de poisson salé et séché, et ce, selon les critères de classification établis (degré d'humidité [42 p. 100, 48 p. 100], classe [luxe, de choix, standard, commercial, utilité], grandeur [extra large, large, moyen, petit, très petit])
- Tâche 7.2 Déposer chaque morceau de poisson salé et séché dans la boîte appropriée à la catégorie en cause
- Tâche 7.3 S'assurer de la propreté de son aire de travail

Fonction 8 Emballage du poisson

- Tâche 8.1 Placer le poisson dans les boîtes selon les exigences de l'entreprise
 - Tâche 8.2 Peser chacune des boîtes de poissons et, le cas échéant, ajuster le poids selon les exigences du client
 - Tâche 8.3 Fermer et attacher les boîtes selon les exigences de l'entreprise
 - Tâche 8.4 Apposer sur chaque boîte de produit fini les étiquettes portant les inscriptions et les codes de production (identification de l'entreprise, identification du produit, date de production, date de péremption, poids, etc.)
 - Tâche 8.5 Déposer les boîtes de poissons sur un chariot
 - Tâche 8.6 Entreposer les boîtes de poissons dans la chambre à température contrôlée (3 °C à 5 °C)
 - Tâche 8.7 Remplir le formulaire approprié (poids, température, nombre de boîtes, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)
 - Tâche 8.8 S'assurer de la propreté de son aire de travail
-

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production
- Être capable de conduire de manière adéquate et sécuritaire un chariot élévateur
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire un transpalette
- Avoir une connaissance fonctionnelle du système de classification du poisson salé et séché selon les différentes catégories (degré d'humidité [42 p. 100, 48 p. 100], classe [luxe, de choix, standard, commercial, utilité], grandeur [extra large, large, moyen, petit, très petit])
- Avoir une connaissance fonctionnelle des caractéristiques que doit avoir la chair du poisson au cours du processus de transformation (apparence, texture, degré d'humidité, etc.), et ce, en lien avec le système de classification du poisson salé et séché

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la transformation du poisson salé et séché
- Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur relativement à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
 - Être capable de calibrer les balances électroniques
 - Maîtriser les techniques de travail utilisées dans la préparation du poisson salé et séché (tranchage, salage, séchage, classement, etc.)
 - Être en mesure de prendre les décisions appropriées au sujet du processus de séchage du poisson (faire sécher le poisson à l'extérieur ou, encore, dans un séchoir mécanique; réempiler le poisson, etc.)
 - Être capable d'affûter le couteau à trancher le poisson
-

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Être une personne vaillante
 - Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Avoir une bonne acuité visuelle
 - Faire preuve de jugement, c'est-à-dire agir avec discernement et réflexion
 - Avoir la capacité de se concentrer sur un même objet pour une longue période
-

8 Les professions liées à la troisième transformation

En ce qui concerne les professions liées à la troisième transformation, les profils de compétences établis se rapportent aux suivantes :

- Préposée ou préposé à la chaîne de production
- Préposée ou préposé à la cuisine
- Préposée ou préposé à la mise en conserve de produits marins

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la chaîne de production exécute, sous supervision, les tâches liées à la transformation de produits marins sur une chaîne de production. La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation tertiaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession travaille dans une salle de production où est installée la chaîne ou la ligne de production. La température est de l'ordre de 20 °C et l'atmosphère est humide. La personne travaille en station debout à l'un des postes de la chaîne de production. Il peut arriver que, sur certaines parties de la chaîne de production, il y ait une rotation des personnes entre les différents postes de travail visés, et ce, selon une fréquence établie à ce sujet. La présence de machines actionnées par des mécanismes hydrauliques et pneumatiques rend le milieu de travail bruyant.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la chaîne de production travaille au sein d'une équipe chargée de l'exécution de l'ensemble des étapes de transformation du poisson en vue d'obtenir un produit fini particulier (bâtonnets de poisson frits, bloc de poisson pané, etc.). C'est donc dire que la personne participe à ce qui peut être associé à une chaîne de production ou, encore, à un processus de transformation.

La préposée ou le préposé à la chaîne de production exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production (chef d'équipe, contremaîtresse ou contremaître à la production). L'horaire de travail est fixe et la personne peut travailler sur des quarts de travail le jour, le soir ou la nuit. La durée de la semaine de travail est également fixe. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut accéder à un poste de supervision.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la chaîne de production se rapportent au matériel utilisé sur la chaîne de production (scie, trancheuse, friteuse, machine à pâte, machine à former les boîtes, balance, balance électronique, palette, convoyeur, etc.). La matière première est généralement du poisson congelé en bloc. Mentionnons également les vêtements utilisés dans la salle de production (souliers de sécurité, gants, sarrau, filet, casque de sécurité, bouchon auriculaire). La personne qui

1. La transformation tertiaire suppose « [...] l'ajout d'un ou de plusieurs aliments étrangers aux produits marins (œufs, produits carnés, végétaux ou laitiers). Elle comprend les sous-opérations liées à la préparation des divers aliments cuisinés (bâtonnets, soupes, charcuteries, plats cuisinés, simili-fruits de mer, etc.). » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 14-15.

occupe un tel emploi doit manipuler la matière première et les produits préparés, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos, voire quelques dizaines de kilos.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

De manière générale, au moment du recrutement et de l'embauche du personnel à affecter à un poste de préposée ou préposé à la chaîne de production, les entreprises exigent que les candidates et les candidats aient un diplôme d'études secondaires (DES) et, parfois, que les personnes aient une expérience de travail en usine.

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la chaîne de production est responsable d'exécuter les tâches liées à un poste de travail sur la chaîne de production. Toutefois, le personnel doit faire preuve de polyvalence, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur de la chaîne de production. Les tâches liées à la transformation du poisson sur la chaîne de production ont un caractère répétitif, ce qui peut entraîner des problèmes de santé, notamment l'inflammation des articulations comme les coudes et les poignets. Aussi, dans certaines usines, favorise-t-on la rotation du personnel dans les différents postes de travail, et ce, non seulement pour réduire la monotonie du travail répétitif, mais encore pour réduire l'incidence des mouvements répétitifs sur la santé des personnes. Par ailleurs, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre.

Selon la nature du produit fini obtenu à l'aide de la transformation du poisson (bâtonnets de poisson frits, bloc de poisson pané, etc.), les composantes de la chaîne de production peuvent varier de manière assez importante. Toutefois, la chaîne de production comporte généralement les grandes étapes suivantes : préparation de la matière première, transformation de la matière première en vue d'obtenir le produit fini, emballage en portion individuelle ou mise en boîte du produit fini, mise en caisse des emballages en portion individuelle. Il y a toujours l'inscription d'un certain nombre de renseignements sur les boîtes et les caisses d'emballage (date de préparation, date de péremption, poids, qualité, etc.). C'est donc dire que quel que soit le produit fini et la chaîne de production qui lui est associée, le profil de compétences du personnel affecté à la production ne varie pas de manière significative. En outre, il y a lieu de noter que, dans une même usine, le même personnel est, selon le besoin, affecté à l'une ou l'autre des chaînes de production. Le profil

2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

de compétences lié à l'exercice de la profession préposée ou préposé à la chaîne de production est illustré à l'aide du processus de production de bâtonnets de poisson frits. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à cette production se présentent comme suit.

Fonction 1 Préparation des blocs de poisson

- Tâche 1.1 S'assurer de la propreté de l'aire de travail
- Tâche 1.2 Ouvrir à l'aide d'un couteau chaque boîte de poisson congelé
- Tâche 1.3 Retirer le papier ciré qui enveloppe le bloc de poisson et déposer celui-ci sur la table de travail, selon la technique appropriée
- Tâche 1.4 S'assurer que les blocs de poisson sont conformes aux critères de qualité en vigueur dans l'entreprise

Fonction 2 Sciage des blocs de poisson

- Tâche 2.1 S'assurer de la propreté de l'aire de travail, y compris de la propreté de la scie
- Tâche 2.2 Monter et ajuster les lames et les grattoirs sur la scie selon les spécifications fournies par le service de l'assurance-qualité
- Tâche 2.3 Ajuster la scie sur la ligne de production
- Tâche 2.4 Vérifier la qualité de la coupe du poisson (poids, absence de brûlure, etc.)
- Tâche 2.5 Alimenter, de manière continue, la ligne de production en poisson scié
- Tâche 2.6 Maintenir la qualité de la coupe du poisson au cours du quart de travail
- Tâche 2.7 Informer la personne responsable de toute anomalie (non-conformité du poisson, bris mécanique, etc.)
- Tâche 2.8 Démonter les lames et les grattoirs et ranger le tout selon les spécifications établies à ce sujet
- Tâche 2.9 Faire le nettoyage et l'entretien de la scie selon les spécifications établies à ce sujet

Fonction 3 Friture des bâtonnets de poisson

- Tâche 3.1 S'assurer de la propreté de l'aire de travail, y compris de la propreté du mélangeur à pâte, de la machine à enrober de pâte les bâtonnets de poisson, et de la friteuse
- Tâche 3.2 Vérifier, en cochant la case appropriée sur le rapport de production, si les ingrédients (pâte, panure, beurre, etc.) reçus sont les bons et s'ils sont en quantité suffisante pour la production prévue au cours du quart de travail
- Tâche 3.3 Préparer la pâte selon la recette établie et les critères de qualité en vigueur (viscosité, etc.)
- Tâche 3.4 Ajuster le mélangeur à pâte et la machine à enrober de pâte les bâtonnets de poisson (débit de la pompe, vitesse du convoyeur, ventilateurs, applicateur de la pâte, etc.)
- Tâche 3.5 Ajuster la température de la friteuse
- Tâche 3.6 Vérifier visuellement la conformité des bâtonnets de poisson frits au regard des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise
- Tâche 3.7 Étalonner la balance
- Tâche 3.8 Peser des bâtonnets de poisson frits

- Tâche 3.9 Corriger l'ajustement des machines (mélangeur à pâte, vitesse du convoyeur, ventilateur, etc.), le cas échéant
- Tâche 3.10 Informer la personne responsable de toute anomalie (non-conformité du poisson, bris mécanique, etc.)

Fonction 4 Mise en boîte des bâtonnets de poisson frits

- Tâche 4.1 S'assurer de la propreté de l'aire de travail, y compris de la propreté de la machine à emballer les bâtonnets de poisson frits
- Tâche 4.2 Vérifier les différentes composantes de la machine à former les boîtes à emballer
- Tâche 4.3 Alimenter la machine à former les boîtes selon la technique appropriée et la vitesse appropriée
- Tâche 4.4 Vérifier la conformité de la qualité des boîtes de carton formées
- Tâche 4.5 Vérifier la conformité du produit emballé (poids, apparence, bâtonnets brisés, etc.)
- Tâche 4.6 Retirer de la ligne de production les boîtes dont le poids n'est pas conforme et voir à corriger la situation (arrêter le convoyeur, remplacer les bâtonnets de poisson, etc.)
- Tâche 4.7 Arrêter le convoyeur lorsqu'il se produit un encombrement de boîtes
- Tâche 4.8 Informer la personne responsable de toute anomalie (non-conformité du poisson, bris mécanique, boîtes mal formées, etc.)
- Tâche 4.9 Remplir le formulaire en lien avec le contrôle de la qualité

Fonction 5 Emballage des boîtes de bâtonnets de poisson frits

- Tâche 5.1 S'assurer de la propreté de l'aire de travail
- Tâche 5.2 Ajuster la machine à monter les caisses dans lesquelles sont insérées les boîtes d'emballage de bâtonnets de poisson frits
- Tâche 5.3 Vérifier, auprès du service de l'assurance-qualité, le code de date à inscrire sur les boîtes d'emballage de bâtonnets de poisson frits et sur les caisses
- Tâche 5.4 Remplir les caisses des boîtes d'emballage de bâtonnets de poisson frits
- Tâche 5.5 Sceller chacune des caisses et vérifier le code de date
- Tâche 5.6 Placer les caisses sur une palette selon la technique appropriée
- Tâche 5.7 Arrêter le convoyeur lorsqu'il se produit un encombrement sur la ligne de production
- Tâche 5.8 Informer la personne responsable de toute anomalie (non-conformité du poisson, bris mécanique, boîtes mal formées, etc.)
- Tâche 5.9 Remplir le formulaire en lien avec le contrôle de la qualité

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise
 - Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire le matériel et les machines nécessaires à la production
-

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
 - Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement
-

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Faire preuve de ponctualité
 - Être une personne propre
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Avoir une bonne acuité visuelle
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA CUISINE

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la cuisine exécute, sous supervision, les différentes tâches liées à la fabrication de produits contenant du poisson ou des fruits de mer (mousse, coquilles de fruits de mer, filets de poisson farcis, pizzas, etc.). La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation tertiaire des produits marins¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession est appelée à travailler dans différents environnements physiques de travail. Ainsi, elle peut travailler dans une salle de production (cuisine) où les aliments sont cuits et où la température peut être assez élevée. Elle peut également travailler dans une salle de production, également appelée salle de préparation ou de montage, où la température est de l'ordre de 4 °C à 6 °C. Au cours de l'exécution des tâches qui lui sont confiées, la personne peut être appelée à passer d'une salle où la température est chaude à une autre où la température est froide. En outre, la personne travaille toujours en station debout, et ce, dans une atmosphère humide. Notons que la salle de production est toujours éclairée à la lumière artificielle, et peut être de petite dimension. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes hydrauliques et pneumatiques (machine à emballer, pompe, etc.) peut rendre le milieu de travail un peu bruyant.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la cuisine travaille généralement au sein d'une équipe chargée de la production de l'un ou l'autre des produits préparés dans l'entreprise. Notons que, selon l'importance des lots produits, la chaîne de production pour un produit donné peut changer quotidiennement ou à une fréquence moins élevée. Cela suppose que la personne doive s'adapter régulièrement au type de produit préparé (mousse, coquilles de fruits de mer, filets de poisson farcis, pizzas, etc.), et au rythme de la production qui lui est associé.

La préposée ou le préposé à la cuisine exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut accéder à un poste de supervision dans l'usine.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la cuisine varie selon le degré de mécanisation du travail dans l'entreprise et, le cas échéant, selon le type de produit

1. La transformation tertiaire suppose « [...] l'ajout d'un ou de plusieurs aliments étrangers aux produits marins (œufs, produits carnés, végétaux ou laitiers). Elle comprend les sous-opérations liées à la préparation des divers aliments cuisinés (bâtonnets, soupes, charcuteries, plats cuisinés, simili-fruits de mer, etc.). » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 14-15.

fabriqué. Ainsi, la personne est appelée à travailler à l'aide du matériel généralement utilisé en cuisine industrielle (cuiseur à la vapeur, mélangeur, four, plaque, etc.), de même qu'avec des appareils et des machines dont le mode de fonctionnement peut être plus ou moins complexe (balance électronique, doseur pour le remplissage des barquettes ou d'autres contenants, machine à thermosceller, machine à étiqueter, etc.). Elle utilise également les ingrédients secs et liquides, ainsi que les poissons et les fruits de mer qui entrent dans la composition des différents produits préparés dans l'entreprise d'appartenance. La personne doit manipuler les ingrédients, les produits marins et les produits préparés, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter quelques dizaines de kilos.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la préparation des aliments (température, etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la cuisine participe à la préparation des différentes composantes qui entrent dans la fabrication du produit (mousse, coquille de fruits de mer, filet de poisson farci, pizza, etc.), et ce, à partir de la recette établie par l'entreprise. À cet égard, la diversité des tâches à exécuter est liée à la diversité des produits préparés, d'une part, et au degré de mécanisation de l'unité ou de la chaîne de production, d'autre part. Ainsi, dans une unité de production peu ou pas mécanisée la personne peut être appelée à exécuter manuellement l'une ou l'autre ou, encore, plusieurs des tâches suivantes : mesurer ou peser les différents ingrédients qui entrent dans la préparation du produit et les mélanger; verser la préparation obtenue dans des moules; et, le cas échéant, faire cuire la préparation ou la faire refroidir, selon les normes prescrites dans la recette; faire refroidir ou congeler le produit; etc. Par contre, dans une unité de production mécanisée, les étapes de la préparation des différentes composantes du produit à fabriquer peuvent être faites à l'aide d'appareils ou de machines qui sont contrôlés par ordinateur.

Dans les petites ou les moyennes entreprises, le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une assez grande diversité de tâches. Par exemple, en plus des tâches liées à la préparation des produits, la personne préposée à la cuisine peut être appelée à participer aux activités liées à l'emballage, à l'étiquetage, et à la mise en boîte pour l'expédition du produit. Enfin, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit.

2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

Fonction 1 Préparation des différentes composantes du produit fini

- Tâche 1.1 Lire attentivement la procédure de travail
- Tâche 1.2 Peser les ingrédients secs appropriés, le cas échéant
- Tâche 1.3 Mesurer les ingrédients liquides appropriés, le cas échéant
- Tâche 1.4 Mélanger, le cas échéant, les ingrédients secs et liquides à l'aide du matériel approprié, selon les spécifications fournies dans la procédure de travail
- Tâche 1.5 Cuire ou refroidir, le cas échéant, les différentes composantes du produit, selon les spécifications fournies dans la procédure de travail
- Tâche 1.6 Remplir le formulaire approprié (poids des ingrédients, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 2 Assemblage des différentes composantes du produit fini

- Tâche 2.1 Lire attentivement la procédure de travail
- Tâche 2.2 Peser les différentes composantes cuites du produit fini
- Tâche 2.3 Peser les autres ingrédients nécessaires à la préparation du produit fini (épices, aromates, condiments, liquides divers, etc.)
- Tâche 2.4 Mélanger les différentes composantes cuites et les autres ingrédients, et ce, manuellement ou avec le mélangeur approprié
- Tâche 2.5 Remplir le formulaire approprié (poids des ingrédients, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 3 Remplissage des barquettes, le cas échéant

- Tâche 3.1 Lire attentivement la procédure de travail
- Tâche 3.2 Vider la préparation à remplissage dans la machine à remplir les barquettes
- Tâche 3.3 Régler le système de pompe de la machine à remplissage selon la quantité à verser dans les barquettes
- Tâche 3.4 Remplir les barquettes
- Tâche 3.5 Déposer les barquettes sur des plaques
- Tâche 3.6 Remplir le formulaire approprié (poids des ingrédients, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 4 Montage de chaque portion du produit fini, le cas échéant

- Tâche 4.1 Lire attentivement la procédure de travail
 - Tâche 4.2 Assembler les différentes composantes du produit à préparer
 - Tâche 4.3 Placer le produit assemblé sur les plaques, le cas échéant
 - Tâche 4.4 Cuire, refroidir, congeler ou surgeler, le cas échéant, le produit selon les spécifications de la procédure de travail (température, temps, etc.)
 - Tâche 4.5 Remplir le formulaire approprié (poids des ingrédients, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)
-

Fonction 5 Mise en place du décor sur le produit fini, le cas échéant

- Tâche 5.1 Lire attentivement la procédure de travail
- Tâche 5.2 Préparer les éléments du décor (gelée, julienne de légumes, herbes, etc.) à déposer sur les barquettes ou sur les portions du produit fini
- Tâche 5.3 Doser les éléments du décor à déposer sur les barquettes ou sur les portions du produit fini
- Tâche 5.4 Déposer la quantité appropriée des différents éléments du décor sur chacune des barquettes ou sur chacune des portions du produit fini
- Tâche 5.5 Déposer les barquettes ou les portions du produit fini sur des plaques rangées sur un chariot et pousser le chariot dans la chambre froide
- Tâche 5.6 Remplir le formulaire approprié (poids des ingrédients, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 6 Emballage et étiquetage du produit fini

- Tâche 6.1 Lire attentivement la procédure de travail
- Tâche 6.2 Emballer les plaques contenant les portions de produit fini, selon les spécifications fournies dans la procédure de travail, le cas échéant
- Tâche 6.3 Préparer la machine à thermosceller (réglage de la température, installation du film de plastique approprié, etc.), le cas échéant
- Tâche 6.4 Déposer les barquettes sur le plateau de la machine à thermosceller, le cas échéant
- Tâche 6.5 Déposer les barquettes ou les portions du produit fini sur des plaques
- Tâche 6.6 Préparer les étiquettes selon les spécifications établies dans la réglementation et celles de l'entreprise (identification du produit, date de préparation, date de péremption, poids, liste des ingrédients, numéro du lot, etc.)
- Tâche 6.7 Apposer les étiquettes sur les plaques contenant les portions de produit fini ou sur les barquettes
- Tâche 6.8 Entreposer les plaques contenant les portions de produit fini ou les barquettes dans la chambre froide ou dans le congélateur
- Tâche 6.9 Remplir le formulaire approprié (poids des ingrédients, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 7 Autres tâches

- Tâche 7.1 Faire le relevé de la température des chambres froides, des congélateurs, de la matière première, du produit fini, etc., selon la fréquence établie à ce sujet dans l'entreprise
 - Tâche 7.2 Faire l'inventaire des étiquettes à apposer sur les emballages du produit fini, des produits préparés, etc.
-

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales en cuisine
- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les appareils, les machines et les ustensiles utilisés en cuisine (cuiseur à la vapeur, mélangeur, four, thermomètre, machine à thermosceller, fusil marqueur de date, balance, balance électronique, etc.)

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la transformation des produits marins
- Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur relativement à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.
- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps)
- Être capable d'utiliser les systèmes de mesures standard (anglais) et métrique

Domaine de la science et de la technologie

- Être capable d'appliquer des notions élémentaires de chimie (matière, chaleur, densité, solution, etc.) à la résolution de problèmes pratiques de travail en cuisine
- Comprendre le mode de programmation des machines contrôlées par ordinateur
- Être capable de calibrer les balances électroniques

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
 - Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux
-

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée (recettes, procédures de travail, etc.)

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être autonome, c'est-à-dire faire preuve de débrouillardise et travailler avec un minimum d'aide ou de supervision
- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Être capable de déceler des problèmes, c'est-à-dire de reconnaître les problèmes rattachés à une situation particulière
- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée
- Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement à de nouvelles situations de travail

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités

Autres qualités utiles

- Faire preuve de ponctualité
 - Être une personne forte physiquement (ex. : lever des charges [jusqu'à 20 kilos] et les transporter)
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Être en bonne condition physique
-

PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ À LA MISE EN CONSERVE DE PRODUITS MARINS

Description de la profession

Vue d'ensemble

La préposée ou le préposé à la mise en conserve de produits marins exécute, sous supervision, les tâches liées à la mise en conserve de différentes espèces de poissons (hareng, maquereau, etc.), de crustacés (chair de homard, chair de crabe) ou de mollusques (moules, mye, mactre de Stimpson, etc.). La production en cause correspond à ce qui est généralement associé à la transformation secondaire ou tertiaire des produits marins, selon que le produit est mis en conserve dans une saumure légère ou dans une sauce cuisinée¹.

Contexte de travail

L'environnement physique de travail

La personne qui exerce la profession travaille dans une salle de production où la température est généralement fraîche et où l'atmosphère est humide. La personne travaille toujours en station debout, le plus souvent sur un plancher de ciment ou, encore, sur une plate-forme adaptée à la situation ou un tapis ergonomique. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (treuil, machines diverses, machine à trancher le poisson, sertisseuse, pompe, etc.) rend le milieu de travail bruyant.

L'environnement organisationnel du travail

La préposée ou le préposé à la mise en conserve de produits marins travaille au sein d'une équipe chargée de l'exécution de l'ensemble des étapes de préparation du produit marin (poisson, crustacé, mollusque) et de la mise en conserve. C'est donc dire que la personne participe à ce qui peut être associé à une chaîne de production ou, encore, à un processus de transformation.

La préposée ou le préposé à la mise en conserve de produits marins exécute les tâches qui lui sont confiées sous la supervision de la personne responsable de la production. L'horaire de travail est le plus souvent variable, selon les arrivages. En outre, la durée de la semaine de travail est également variable. Pour ce qui est de la progression dans la carrière, la personne expérimentée peut accéder à un poste de supervision dans l'usine.

1. « La transformation secondaire implique l'ajout d'un ou de plusieurs éléments simples, tels que : fumée, sel, sucre, arômes, huiles et assaisonnements (poivre, vinaigre, thym, laurier, etc.). Elle comprend habituellement les sous-opérations suivantes : saler le poisson; saler et sécher le poisson; mariner le poisson; fumer le poisson (à froid ou à chaud); fabriquer du surimi. » Pour sa part, la transformation tertiaire suppose « [...] l'ajout d'un ou de plusieurs aliments étrangers aux produits marins (œufs, produits carnés, végétaux ou laitiers). Elle comprend les sous-opérations liées à la préparation des divers aliments cuisinés (bâtonnets, soupes, charcuteries, plats cuisinés, simili-fruits de mer, etc.). » À ce sujet, se reporter au document suivant : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, mars 2000, p. 14-15.

Ressources utilisées

Les ressources utilisées par la préposée ou le préposé à la mise en conserve de produits marins se rapportent au matériel utilisé pour cuire et décortiquer les mollusques et les crustacés, pour trancher le poisson, pour mettre les produits marins dans les boîtes de conserve, pour sertir les boîtes de conserve, pour stériliser les boîtes, pour les étiqueter et les emballer en vue de les expédier. Le matériel utilisé est diversifié et peut varier selon l'espèce transformée. Pour l'essentiel, il se rapporte à ce qui suit : cuiseur, couteau, sertisseuse, convoyeur, balance, balance électronique, autoclave, boîte de conserve, matériel pour l'emballage, étiquette, pelle, bac, chariot élévateur, transpalette. Pour ce qui est des matières premières, il faut mentionner les différentes espèces de produits marins. Mentionnons également les vêtements utilisés dans la salle de production (bottes, gants, sarrau, tablier, filet, casque de sécurité). La personne qui occupe un tel emploi doit manipuler la matière première et les produits préparés, ce qui suppose qu'elle doive parfois lever des charges qui peuvent représenter plusieurs kilos, voire quelques dizaines de kilos.

Exigences particulières liées à l'exercice de la profession

La personne qui occupe un tel emploi doit savoir lire, écrire et faire des opérations arithmétiques (addition, soustraction, multiplication, division). De plus, la personne ne doit pas être affectée par des allergies aux produits alimentaires et, en particulier, aux produits marins. Par ailleurs, puisque le travail dans la transformation alimentaire suppose l'application de normes très précises, notamment les normes édictées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) comme les normes HACCP², la personne doit agir en fonction de ces normes qui visent, entre autres choses, la tenue vestimentaire, l'hygiène personnelle, la salubrité des lieux, et les critères à respecter dans la transformation des produits marins (température, etc.).

Inventaire des fonctions et des tâches

La préposée ou le préposé à la mise en conserve du poisson participe aux différentes étapes de la préparation du poisson et de la mise en conserve, et ce, dans le respect des critères de qualité en vigueur dans l'entreprise et des règles de santé et de sécurité du travail. Le personnel doit faire preuve d'une polyvalence certaine, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir exécuter une grande diversité de tâches à l'intérieur du processus de préparation du poisson et de la mise en conserve. Certaines étapes du processus de mise en conserve supposent l'utilisation de machines dont l'usage nécessite des compétences particulières, dont la sertisseuse et l'autoclave³. Précisons que la personne préposée à l'autoclave doit avoir un certificat attestant qu'elle a suivi une formation spécialisée en ce domaine. Par ailleurs, la plupart des tâches liées au processus de transformation du poisson ont un caractère répétitif. Enfin, au cours de la journée de travail, la personne doit contribuer à maintenir l'aire de travail propre.

Il y a lieu de signaler que les tâches liées à la préparation de la chair à mettre en conserve comportent des différences parfois importantes selon les espèces. Ainsi, les crustacés et les mollusques sont cuits avant que la chair en soit extraite. Lorsqu'il s'agit de chair de

2. L'acronyme HACCP signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*. L'application des normes en cause est obligatoire pour les entreprises dont les produits sont vendus à l'extérieur du Québec.

3. À ce sujet, rappelons que les tâches liées au sertissage et à la stérilisation des boîtes de conserve sont exécutées par du personnel spécialisé en la matière.

crustacés ou de mollusques, les boîtes de conserve sont généralement remplies manuellement. Quel que soit le produit marin mis en conserve, un liquide est ajouté à la chair mise en conserve. Le liquide en cause consiste en une saumure légère ou en une sauce préparée en cuisine. La saumure ou la sauce peut être versée manuellement dans la boîte de conserve ou, encore, versée à l'aide d'une pompe spéciale dont le débit est calibré. Il y a lieu de mentionner que le profil de compétences de la profession préposée ou préposé à la mise en conserve des produits marins est le même quel que soit l'espèce de poissons, de crustacés ou de mollusques transformée. Le profil de compétences lié à l'exercice de la profession en cause est présenté à l'aide du processus de préparation et de mise en conserve du poisson. Ainsi, les fonctions et les tâches rattachées à l'exercice de la profession se présentent comme suit⁴.

Fonction 1 Réception du poisson

- Tâche 1.1 Peser le poisson frais ou le poisson congelé
- Tâche 1.2 Entreposer le poisson congelé
- Tâche 1.3 Décongeler, le cas échéant, le poisson congelé dans des bacs à circulation d'eau froide (environ 3 °C ou 4 °C)
- Tâche 1.4 Refroidir le poisson frais à l'aide de glace concassée
- Tâche 1.5 Écailler, le cas échéant, le poisson à l'aide de la machine à écailler
- Tâche 1.6 Laver le poisson
- Tâche 1.7 Alimenter, en poisson, la chaîne de production, le cas échéant
- Tâche 1.8 Laver les bacs, l'espace de travail et les autres éléments rattachés à la réception du poisson
- Tâche 1.9 Remplir le formulaire approprié (poids, température, autres éléments liés au contrôle de la qualité, etc.)

Fonction 2 Tranchage du poisson

- Tâche 2.1 Trancher le poisson ou, encore, s'assurer de régler de manière appropriée la machine à trancher
- Tâche 2.2 Alimenter la machine à trancher le poisson de façon régulière, ou alors voir à ce que cela soit fait
- Tâche 2.3 S'assurer de la qualité du tranchage
- Tâche 2.4 Voir à maintenir son aire de travail propre
- Tâche 2.5 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 3 Alimentation de la chaîne de remplissage des boîtes de conserve

- Tâche 3.1 Remplir le réservoir du distributeur de sauce de la sauce appropriée
- Tâche 3.2 Alimenter le convoyeur de boîtes de conserve vides
- Tâche 3.3 Alimenter en bacs de poissons le convoyeur (remplissage manuel) ou, encore, la machine à remplir de poissons les boîtes de conserve vides
- Tâche 3.4 Voir à alimenter de manière continue la chaîne de remplissage des boîtes de conserve
- Tâche 3.5 Informer la personne responsable de la production de toute anomalie (couleur et odeur du poisson, etc.)
- Tâche 3.6 Voir à maintenir son aire de travail propre

4. Signalons que, selon l'espèce de produit marin transformée, certaines fonctions ou tâches ne sont pas pertinentes.

Tâche 3.7 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 4 Remplissage manuel des boîtes de conserve de poisson, le cas échéant

- Tâche 4.1 Prendre une boîte de conserve sur le convoyeur d'alimentation et du poisson
- Tâche 4.2 Remplir la boîte de conserve de la quantité appropriée de poisson
- Tâche 4.3 Peser la boîte de conserve et ajuster, le cas échéant, la quantité de poisson pour obtenir le poids désiré
- Tâche 4.4 Informer la personne responsable de la production de toute situation anormale (couleur et odeur du poisson, etc.)
- Tâche 4.5 Voir à maintenir son aire de travail propre
- Tâche 4.6 S'assurer d'avoir toujours les mains désinfectées

Fonction 5 Sertissage des boîtes de conserve

- Tâche 5.1 Régler la sertisseuse selon les paramètres désirées (format de boîte, température, etc.), ou alors s'assurer que cela a été fait
- Tâche 5.2 Alimenter la sertisseuse du matériel nécessaire au sertissage (couvercles pour les boîtes, etc.)
- Tâche 5.3 Mettre la sertisseuse en marche
- Tâche 5.4 Vérifier si les boîtes sont bien serties (température, vide dans les boîtes, etc.)
- Tâche 5.5 Corriger, le cas échéant, l'ajustement de la sertisseuse
- Tâche 5.6 Voir à maintenir la régularité de l'alimentation (couvercles, etc.) et de la vitesse de la sertisseuse
- Tâche 5.7 S'assurer, selon la fréquence établie par le service de contrôle de la qualité ou selon le besoin, de la qualité du sertissage (échantillonnage de boîtes, tests sur les boîtes de conserve serties, etc.)
- Tâche 5.8 Informer la personne responsable de la production de toute situation anormale
- Tâche 5.9 Voir à maintenir son aire de travail propre
- Tâche 5.10 Inscrire sur le formulaire approprié le résultat des tests faits sur les boîtes de conserve serties
- Tâche 5.11 Faire l'entretien quotidien de la sertisseuse (graissage, etc.)

Fonction 6 Stérélisation des boîtes de conserve

- Tâche 6.1 Régler les paramètres de chaque autoclave selon le type de conserve à stéréliser (température, temps, etc.)
 - Tâche 6.2 Remplir les paniers d'autoclave de boîtes de conserve
 - Tâche 6.3 Remplir de manière sécuritaire chaque autoclave et le fermer
 - Tâche 6.4 Mettre en marche les autoclaves le temps nécessaire à la stérélisation des boîtes de conserve
 - Tâche 6.5 Arrêter de manière sécuritaire les autoclaves
 - Tâche 6.6 Sortir les paniers des autoclaves
 - Tâche 6.7 Faire les tests de qualité appropriés sur les boîtes de conserve
 - Tâche 6.8 Inscrire sur le formulaire approprié le résultat des tests faits sur les boîtes de conserve
 - Tâche 6.9 Informer la personne responsable de la production de toute situation anormale
-

- Tâche 6.10 Transporter dans la chambre froide les boîtes de conserve stérilisées, ou alors voir à ce que cela soit fait
- Tâche 6.11 Voir à maintenir son aire de travail propre

Fonction 7 Étiquetage et emballage des boîtes de conserve

- Tâche 7.1 Préparer la machine à étiqueter les boîtes de conserve (étiquettes, colle, boîtes de conserve, etc.)
- Tâche 7.2 Programmer la machine à étiqueter (renseignements à inscrire sur les étiquettes [numéro de lot, date de préparation, date de péremption, numéro d'entreprise, poids, etc.], vitesse, etc.)
- Tâche 7.3 Mettre en marche la machine à étiqueter
- Tâche 7.4 S'assurer de la qualité de l'étiquetage (renseignements inscrits, collage, etc.) et corriger la situation, le cas échéant
- Tâche 7.5 Voir à maintenir la régularité de la qualité de l'étiquetage et la vitesse de la machine à étiqueter
- Tâche 7.6 Remplir les boîtes d'emballage de boîtes de conserve
- Tâche 7.7 Fermer les boîtes d'emballage
- Tâche 7.8 Transporter dans l'entrepôt les boîtes d'emballage des boîtes de conserve, ou alors voir à ce que cela soit fait
- Tâche 7.9 Informer la personne responsable de la production de toute situation anormale
- Tâche 7.10 Voir à maintenir son aire de travail propre
- Tâche 7.11 Inscrire sur le formulaire approprié les données utiles au suivi de la production

Énoncé des compétences utiles

Compétences particulières

Domaine des ressources

- Avoir des connaissances générales sur les produits de la mer utilisés dans l'entreprise (morphologie des différentes espèces de poissons)
- Être capable d'utiliser de manière adéquate et sécuritaire les outils de travail et les machines nécessaires à la production (machine à trancher, sertisseuse, autoclave, balance, etc.)

Domaine des systèmes

- Comprendre la place occupée par ses tâches dans le processus de production et l'incidence d'une exécution inadéquate de celles-ci sur le rythme de production, la qualité du produit, etc.
- Comprendre le programme de gestion de la qualité en vigueur dans l'entreprise
- Comprendre le système de normes de qualité en vigueur dans l'entreprise (normes du MAPAQ, normes HACCP)
- Connaître les procédures de travail propres aux différentes étapes de la transformation et de la mise en conserve de produits marins
- Connaître les spécifications ou les critères de qualité en vigueur relativement à la matière première, au produit fini, au matériel d'emballage, aux étiquettes, etc.

- Comprendre l'incidence que peut avoir le non-respect des normes sur la qualité de la production et sur l'entreprise
- Être capable de suivre la cadence de travail et de respecter les standards de production (nombre d'unités produites par unité de temps, etc.)

Domaine de la science et de la technologie

- Comprendre le mode de programmation des machines utilisées dans l'entreprise
- Être capable de calibrer les balances électroniques
- Maîtriser les techniques de travail utilisées dans la mise en conserve des différentes espèces de produits marins (tranchage, pesage, sertissage, stérilisation, étiquetage, etc.)

Domaine de l'environnement, de la santé et la sécurité du travail, de l'hygiène et de la salubrité

- Être capable d'appliquer les règles de santé et de sécurité du travail
- Être capable d'appliquer les règles relatives à l'hygiène personnelle et à la salubrité des lieux

Domaine de l'information

- Comprendre l'information fournie par la personne responsable de l'équipe de travail
- Être capable d'interpréter l'information contenue dans la documentation utilisée

Compétences génériques

Domaine de l'accomplissement de la tâche

- Être précise ou précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails

Domaine de la résolution de problèmes

- Posséder une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée

Domaine des relations interprofessionnelles

- Collaborer, c'est-à-dire être en mesure de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer, c'est-à-dire s'exprimer clairement

Domaine de la responsabilité

- Être fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités
-

Autres qualités utiles

- Faire preuve de ponctualité
 - Être en mesure de travailler dans le froid et dans l'humidité
 - Faire preuve de dextérité manuelle
 - Avoir une bonne acuité visuelle
-

LISTE DES PRINCIPAUX DOCUMENTS CONSULTÉS

- CONSEIL NATIONAL DU SECTEUR DES PRODUITS DE LA MER 2000. *L'entretien et la réparation de l'équipement des usines de transformation des produits de la mer. Exigences en matière de connaissances et de compétences. Rapport du projet*, Ottawa, janvier 2000, 5 p. et annexes.
- COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES. *Résultat d'une étude diagnostique sur la main-d'œuvre du secteur des pêches*, Gaspé, juin 1999, 284 p.
- DESAUTELS MARKETING. *Étude sur la commercialisation des produits à valeur ajoutée gaspésiens et madelinots. Rapport final*, Montréal, Desautels marketing, février 1999, 58 p. et annexes.
- DÉVELOPPEMENT DES RESSOURCES HUMAINES CANADA. *Série d'analyses de professions. Électromécanicien ou électromécanicienne*, Ottawa, Direction des Partenariats interprovinciaux et Information sur les carrières, 1999, 27 p. et annexes.
- DÉVELOPPEMENT DES RESSOURCES HUMAINES CANADA. *Série d'analyses de professions. Mécanicien ou mécanicienne de réfrigération et d'air climatisé*, Ottawa, Ministère des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, 1997, 591 p. et annexes.
- MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Portrait du sous-secteur de formation Pêches*, Québec, Direction générale de la formation professionnelle et technique, 1998, 149 p.
- MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Transformation des aliments et boissons. Étude préliminaire*, Québec, gouvernement du Québec, 2000, 209 p.
- MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Transformation des produits de la mer. Ajustement du projet de formation*, Québec, Direction générale de la formation professionnelle et technique, décembre 2000, 27 p.
- MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Transformation des produits de la mer. Étude préliminaire*, Grande-Rivière, Centre spécialisé des pêches, Cégep de la Gaspésie et des Îles, décembre 1998, 106 p. et annexes.
- MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Transformation des produits de la mer. Rapport d'analyse de situation de travail*, Québec, Direction générale de la formation professionnelle et technique, mars 2000, 58 p.
- MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Transformation des produits de la mer. Projet de formation. Cahier de validation*, Québec, Direction générale de la formation professionnelle et technique, novembre 2000, 27 p.
- SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE DE DÉVELOPPEMENT DE LA MAIN-D'ŒUVRE. *Guide de production d'une analyse de métier ou de profession*, Québec, gouvernement du Québec, 1993, pag. mult.
-

ANNEXE

Liste des entreprises qui ont pris part au projet

Les entreprises qui ont pris part au projet

Aliments « Fondue paysanne » inc. (Les)
764, chemin Olivier
Saint-Nicolas (Québec) G7A 2N2

Aliments Proliner inc.
650, boul. Père-Lelièvre, bureau 200
Vanier (Québec) G1M 3T2

Atkins et Frères enr.
1, rue Chanoine-Richard, C. P. 220
Mont-Louis (Québec) G0E 1T0

Boucanerie des Îles (La)
65, route 199
Fatima
Îles-de-la-Madeleine (Québec) G0B 1G0

Caviars Émerance inc
80, boul. Gérard-D.-Lévesque, C. P. 783
Paspébiac (Québec) G0C 2K0

Crabiers du Nord inc. (Les)
428, route 138, C. P. 255
Sainte-Anne-de-Portneuf (Québec)
G0T 1P0

Crevette du Nord Atlantique inc. (La)
139, rue de la Reine, C. P. 6380
Gaspé (Québec) G4X 2R8

Crustacés Baie-Trinité inc.
75, route 138, C. P. 69
Baie-Trinité (Québec) G0H 1A0

Crustacés de Malbaie inc.
139, rue de la Reine, C. P. 6380
Gaspé (Québec) G4X 2R8

Cuisine Malimousse inc.
4307, rue Saint-Félix
Cap-Rouge (Québec) G1Y 1X6

Cuisines Sélectes inc. (Les)
2405, rue De Celles, porte 3
Québec (Québec) G2C 1K7

Culimer inc.
8790, rue Champs-d'Eau
Montréal (Québec) H1P 2Y8

Cusimer (1991) inc.
52, 1^{re} Avenue Ouest, C. P. 158
Mont-Louis (Québec) G0E 1T0

Degust-Mer inc.
139, rue de la Reine, C. P. 6380
Gaspé (Québec) G4X 2R8

E. Gagnon & Fils ltée
405, route 132, C. P. 37
Sainte-Thérèse-de-Gaspé (Québec)
G0C 3B0

Fruits de mer Blue Water
1640, rue Brandon Crescent
Lachine (Québec) H8T 2N1

Fruits de mer de l'Est du Québec
1998 ltée (Les)
1600, route Matane-sur-Mer
Matane (Québec) G4W 3M6

Fruits de mer Madeleine inc. (Les)
546, chemin Fougère, C. P. 626
Étang-du-Nord
Îles-de-la-Madeleine (Québec) G0B 1E0

Fumoir Grizzly inc.
2395, rue Chappe
Sainte-Foy (Québec) G2G 2N8

Gaspé Salaison inc.
113, rue Sirois
Les Méchins (Québec) G0J 1T0

Lachance, Raymond
304, rue de la Basse-Bretagne
Montmagny (Québec) G5V 1E9

Lelièvre, Lelièvre & Lemoignan ltée
52, rue des Vigneaux, C. P. 219
Sainte-Thérèse-de-Gaspé (Québec)
G0C 3B0

Madelimer inc.
18, route 199, C. P. 39
Grande-Entrée
Îles-de-la-Madeleine (Québec) G0B 1H0

Madelipêche inc.
340, chemin du Quai, C. P. 877
Cap-aux-Meules
Îles-de-la-Madeleine (Québec) G0B 1B0

Pêcherie Manicouagan inc.
152, rue Saint-Marcellin
Les Escoumins (Québec) G0T 1K0

Pêcheries Gaspésiennes inc. (Les)
5, rue de la Victoria, Parc Industriel,
C. P. 68
Rivière-au-Renard (Québec) G4X 5G3

Pêcheries Gros-Cap inc. (Les)
521, chemin Gros-Cap, C. P. 267
Cap-aux-Meules
Îles-de-la-Madeleine (Québec) G0B 1B0

Pêcheries Marinard ltée (Les)
41, rue le l'Entrepôt, C. P. 340
Rivière-au-Renard (Québec) G4X 5L3

Pêcheries Norpro 2000 ltée
100, chemin des Fumoirs, C. P. 250
Havre-Aubert
Îles-de-la-Madeleine (Québec) G0B 1J0

Pêcheries Rivière-au-Renard inc.
153, boul. Renard Est, C. P. 308
Rivière-au-Renard (Québec) G4X 5K9

Pêcheries Val-Mer inc. (Les)
230, Île-du-Sable, C. P. 307
Sainte-Anne-de-la-Pérade (Québec)
G0X 2J0

Poisson Salé Gaspésien ltée
39, rue du Parc, C. P. 790
Grande-Rivière (Québec) G0C 1V0

Poissonnerie A. Bouchard et Fils inc.
1320, rue Jacques-Cartier
Sheldrake (Québec) G0G 2V0

Poissonnerie Fortier et Frères inc.
1, rue Père-Divet
Sept-Îles (Québec) G4R 5B6

Poissonnerie Jean-Guy Laprise inc.
142, rue Vallilée
Chute-aux-Outardes (Québec) G0H 1C0

Poséidon, Les Poissons et Crustacés inc.
259, rue de la Mer, C. P. 10
Longue-Pointe-de-Mingan (Québec)
G0G 1V0

Produits Marins St-Godefroi inc.
156, route 132, C. P. 21
Saint-Godefroi (Québec) G0C 3C0

Unipêche M.D.M. ltée
Route du Quai, C. P. 416
Paspébiac (Québec) G0C 2K0

Le Comité sectoriel de main-d'oeuvre des pêches maritimes

(CSMOPM) a produit le présent répertoire dans le but de **fournir aux entreprises un outil visant à faciliter la gestion des ressources humaines** et, en particulier, la conduite des activités entourant le recrutement, la sélection, la promotion et la formation du personnel. Il voulait également fournir à l'industrie **un document de référence** pour la mise en place d'un programme de reconnaissance professionnelle des employés et des employés d'usine.

Le répertoire a été produit en collaboration étroite avec les membres de la direction et du personnel des entreprises de l'industrie, à savoir les entreprises qui se spécialisent dans la première, la deuxième et la troisième transformation des produits marins. Il présente des informations détaillées sur les professions liées à la production et à la supervision de la production dans les usines. Pour chacune des professions, les renseignements suivants sont fournis :

- **le travail accompli par les personnes (champs des responsabilités ou fonctions et tâches);**
- **les ressources qu'elles utilisent pour exécuter leur travail (matières premières et outillages);**
- **le contexte dans lequel elles sont appelées à travailler (environnement physique et environnement organisationnel de travail);**
- **les compétences qu'elles doivent maîtriser (compétences particulières [savoir et savoir-faire] et compétences génériques [savoir-être]).**

Le répertoire inclut aussi un guide pratique visant à faciliter l'utilisation des profils de compétences dans les entreprises.



**Comité sectoriel de
main-d'oeuvre des
pêches maritimes**

Emploi

Québec

