

CADRE D'APPRENTISSAGE ET DE RECONNAISSANCE POUR LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

Guide de référence



Disponible en ligne à www.fpsc-ctac.com

Ce projet est financé par le Programme des initiatives sectorielles du gouvernement du Canada

© Copyright 2019 Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)

Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)

portait antérieurement l'appellation de Conseil des RH du secteur de la transformation des aliments (CRHSTA)

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire, d'enregistrer dans un système de recherche documentaire ou de transmettre sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen une partie quelconque de la présente publication sans l'autorisation écrite de Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC).

Les avis et interprétations de cette publication sont ceux de l'auteur et ne reflètent pas forcément ceux du gouvernement du Canada.

Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)
201-3030, chemin Conroy
Ottawa (Ontario) K1G 6C2

Les graphiques rétros sont fournis gracieusement par www.vecteezy.com et www.olddesignshop.com



Canada

INTRODUCTION

Le **cadre d'apprentissage et de reconnaissance (CAR)** est une structure exhaustive de qualifications clairement définies qui reconnaît les réalisations sur le plan de l'apprentissage. On y parvient en suivant un programme d'études. Le CAR reconnaît l'« apprentissage ».

Le cadre d'apprentissage et de reconnaissance (CAR) a été élaboré pour le secteur de la transformation des aliments et des boissons. Le processus d'élaboration du cadre a débuté par des recherches exhaustives sur les cadres de formation utilisés en Amérique du Nord et ailleurs dans le monde. Les caractéristiques et principes directeurs qui sous-tendent les cadres d'apprentissage et de reconnaissance existants pour le secteur de la transformation des aliments et des boissons ont été identifiés et analysés. Ces principes ont ensuite servi de base pour le modèle canadien du cadre d'apprentissage et de reconnaissance de **Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)**. Ces principes ont été retenus lors de l'analyse du cadre des compétences principales de CTAC en vue de l'élaboration du CAR.

En 2019, CTAC a mené des consultations sectorielles en vue de communiquer, discuter et valider le CAR, et a ensuite procédé à un sondage en ligne auquel ont répondu des personnes de tous les sous-secteurs de la transformation des aliments et des boissons. Des représentants d'établissements de formation, des fournisseurs de formation, des responsables des ressources humaines et des propriétaires/dirigeants d'organisations de la transformation des aliments et des boissons de tous les sous-secteurs ont également participé à des groupes de discussion. Le rapport intégral est disponible sur le site Web de CTAC à **fpsc-ctac.com**.



À PROPOS DE NOUS

Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) est l'organisation de développement des effectifs de l'industrie de la transformation des aliments et des boissons. CTAC est une organisation sans but lucratif, établi à Ottawa et avec représentation partout au Canada. Nous soutenons les transformateurs d'aliments et de boissons du pays tout entier en développant des employés compétents et professionnels, et en favorisant des environnements de travail hors pair.

Ce que nous faisons touche directement et positivement l'attraction de talents, le maintien en poste des travailleurs et la culture de l'emploi. Nous tenons à soutenir les efforts de l'industrie pour attirer, former et maintenir en poste les meilleurs travailleurs qui soient. Grâce à ses partenariats avec l'industrie, les associations, les éducateurs et tous les paliers de gouvernement du Canada, CTAC a su créer des ressources exceptionnelles pour l'industrie, dont le **Référentiel de compétences alimentaires^{MC}**, l'**Institut canadien des transformateurs d'aliments^{MC}**, **CertAliment^{MC}** et des rapports d'information sur le marché du travail.

NIVEAUX DU CADRE D'APPRENTISSAGE ET DE RECONNAISSANCE

Le cadre comprend cinq niveaux : les compétences essentielles du milieu de travail et quatre autres niveaux. Les experts en la matière (EM) de la transformation des aliments et des boissons ont demandé que de nouveaux libellés soient ajoutés aux niveaux 1 à 4, et ont retenu 'fondamentaux', 'professions', 'superviseur' et 'gestion'. Le niveau 3 comporte un degré de spécialisation pour les superviseurs de la production alimentaire, ce qui pourrait très intéressant et prisé par les organisations de la transformation des aliments et des boissons. Nous avons également élargi la description du niveau des Compétences essentielles du milieu du travail pour inclure les personnes qui ne sont pas familières avec la culture canadienne et/ou la culture de salubrité alimentaire canadienne.

DESCRIPTION DES NIVEAUX

Compétences essentielles du milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> • S'adresse aux personnes qui ont peu ou pas d'expérience de travail • Pour les personnes qui ne sont pas familières avec la culture canadienne et/ou la culture de salubrité alimentaire canadienne • Ces personnes n'ont probablement pas de diplôme d'études secondaires canadien • Fournit les compétences de base pour travailler dans la transformation des aliments et des boissons
Niveau 1 : Fondamentaux	<ul style="list-style-type: none"> • S'adresse aux personnes possédant une année d'expérience ou moins dans la transformation alimentaire • Personnes occupant leur premier poste dans la transformation alimentaire ou qui souhaitent y travailler pour la première fois • Présente le secteur de la transformation des aliments et des boissons
Niveau 2 : Professions	<ul style="list-style-type: none"> • S'adresse aux personnes qui sont en train d'acquérir des compétences techniques précises dans le secteur, et sont impliquées directement dans la transformation des aliments et des boissons • Reconnaissance à valeur ajoutée pour les personnes détenant déjà un type de reconnaissance professionnelle (certification) • Basé sur des NPN / professions spécifiques, développe des compétences techniques/professionnelles spécifiques, et établit une base détaillée de savoir
Niveau 3 : Superviseur	<ul style="list-style-type: none"> • S'adresse aux personnes qui occupent déjà ou ont été promues à des postes de superviseur • Fournit un soutien aux nouveaux superviseurs pour qu'ils réussissent • *Spécialisation du niveau 3 : Superviseur spécialisé dans la production alimentaire
Niveau 4 : Gestion	<ul style="list-style-type: none"> • S'adresse aux personnes qui occupent déjà ou ont été promues à des postes de gestion • Fournit un soutien aux nouveaux dirigeants pour qu'ils réussissent, et approfondit les compétences de base et les connaissances des dirigeants existants

CRITÈRES D'ENTRÉE / ADMISSION POUR LES NIVEAUX DU CADRE D'APPRENTISSAGE ET DE RECONNAISSANCE

Il n'y a pas de critères d'entrée/admission pour le niveau des compétences essentielles du milieu de travail.

Des critères d'entrée / admission sont proposés pour les autres niveaux, ces derniers ayant été discutés et modifiés à l'étape des consultations sectorielles. Puisque le CAR vise à favoriser l'apprentissage, nous avons évité de fixer des critères d'entrée / d'admission qui représenteraient des barrières à l'apprentissage et préféré qu'ils favorisent plus la réussite des apprenants en veillant à ce qu'ils acquièrent les connaissances et les compétences nécessaires pour réussir dans la poursuite de leurs activités d'un niveau donné. Un des grands changements apportés à l'issue des groupes de discussions a été l'ajout de critères d'entrée / admission recommandés. Ils ne sont pas obligatoires et ne constituent donc pas une barrière à l'apprentissage, mais les apprenants sont encouragés à les satisfaire.

CRITÈRES D'ENTRÉE / ADMISSION

<p>Niveau 1 : Fondamentaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigence : Études secondaires/CÉGEP du Canada ou compétences essentielles du milieu de travail • Recommandé : Compétences essentielles – Capacité de raisonnement si l'apprenant n'a pas fait le niveau des Compétences essentielles du milieu de travail
<p>Niveau 2 : Professions</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigence : tronc commun du niveau 1 • Recommandé : 6 mois d'expérience dans un environnement de transformation alimentaire • Recommandé : Compétences essentielles – Capacité de raisonnement • Recommandé : au moins un cours au choix spécifique à l'industrie en question du niveau 1 (p. ex., produits laitiers, poisson et fruits de mer, etc.)
<p>Niveau 3 : Superviseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigence : tronc commun du niveau 1 • Recommandé : au moins 6 mois d'expérience technique dans la transformation alimentaire • Recommandé : au moins 1 an d'expérience de travail dans n'importe quel secteur • Recommandé : au moins un cours au choix spécifique à l'industrie en question du niveau 1 (p. ex., produits laitiers, poisson et fruits de mer, etc.)
<p>Niveau 4 : Gestion</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigence : tronc commun du niveau 1 • Exigence : tronc commun du niveau 3 • Exigence : Niveau 2 – Principes de salubrité alimentaires du tronc commun • Recommandé : au moins 1 an d'expérience de supervision dans n'importe quel secteur • Recommandé : au moins 1 an d'expérience technique dans la transformation alimentaire • Recommandé : au moins un cours au choix spécifique à l'industrie en question du niveau 1 (p. ex., produits laitiers, poisson et fruits de mer, etc.)

COMPÉTENCES ESSENTIELLES

COMPÉTENCES ESSENTIELLES DU MILIEU DE TRAVAIL <i>Au moins trois</i>	Conscience de soi / autonomie	Relations avec les clients	Cultures des milieux de travail canadiens	Adaptabilité	Réalisation de soi	Relations interpersonnelles	Assertivité	Empathie / responsabilité sociale	Attitudes positives dans le milieu de travail
---	-------------------------------	----------------------------	---	--------------	--------------------	-----------------------------	-------------	-----------------------------------	---

COMPÉTENCES ESSENTIELLES DU MILIEU DE TRAVAIL - OBLIGATOIRE	Communication dans le milieu de travail	Capacité de raisonnement	Utilisation de documents	Travail d'équipe / travailler avec les autres	Attentes de l'employé et de l'employeur	Culture de salubrité alimentaire et vous	Compétences numériques	Calcul	Gestion du stress
--	---	--------------------------	--------------------------	---	---	--	------------------------	--------	-------------------

REMARQUE : Un encadré orange représente la salubrité alimentaire

NIVEAU DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES DU MILIEU DE TRAVAIL

Les compétences essentielles du milieu de travail visent les personnes qui ont peu ou pas d'expérience de travail. Ce niveau s'adresse également aux personnes qui ne sont pas familières avec la culture canadienne et / ou la culture de salubrité alimentaire canadienne. Il n'y a pas de critères d'admission pour ce niveau. Ces personnes ne possèdent probablement pas de diplôme d'études secondaires canadien. À ce niveau, la formation inculque des compétences fondamentales afin de pouvoir travailler dans le secteur de la transformation alimentaire.

En prévision de l'avenir, des cours et du contenu sur l'intelligence émotionnelle ont été intégrés au CAR. Nous avons ajouté quelques cours au choix à ce niveau pour que les apprenants puissent en choisir en fonction de leurs intérêts et de leur contexte professionnel. Un cours obligatoire en Calcul et un cours au choix sur l'intelligence émotionnelle ont été ajoutés.



NIVEAU 1 : FONDAMENTAUX

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UN SECTEUR Un des cours suivants :	Manipulation de couteaux et d'outils électriques OU Niveau 1 – certification en découpe de viandes (utiliser des outils manuels et électriques de transformation des aliments, utiliser des couteaux et des scies)	Équipement de transformation alimentaire (manipulation d'équipement de transformation alimentaire [pré-fonctionnement, démarrage, surveillance, changements, entretien mineur, dépannage, verrouillage])	Emballage de produits (préparer les matériaux, portionner / peser, remplir et sceller, embouteiller / mettre de conserve, étiqueter, mettre dans des barquettes / caisses, palettiser, effectuer des changements)	Manutention des stocks (sélectionner et emballer, préparer pour l'expédition, recevoir, décharger, stocker, etc.)
--	--	--	---	---

COURS AUX CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE INDUSTRIE Un des cours suivants :	Introduction à l'industrie de la production d'aliments pour animaux*	Introduction à l'industrie des céréales et des graines oléagineuses*	Introduction à l'industrie du sucre et des confiseries*	Introduction à l'industrie des fruits et des légumes*	Introduction à l'industrie des produits laitiers*	Introduction à l'industrie des viandes et de la volaille*	Introduction à l'industrie du poisson et des fruits de mer*	Introduction à l'industrie de la boulangerie*	Introduction à l'industrie des boissons*
--	--	--	---	---	---	---	---	---	--

* Chacune d'elle doit contenir ce qu'elle fabrique, un aperçu de l'industrie canadienne, ses procédés (fumage, distillation, etc., systèmes de classement/processus d'inspection, matières premières)

TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Introduction à l'industrie de la transformation des aliments (Cours « I AM FOOD »)	Fondement des normes de salubrité alimentaire (contamination, aperçu des allergènes, imp. d'une station, conséquences de la non-conformité, aperçu réglementaire, manutention et préservation appropriées des ingrédients / traçabilité, introduction à la lutte antiparasitaire)	Assainissement du milieu de travail	Introduction au contrôle et à l'assurance de la qualité (ce que c'est, leurs répercussions sur le travailleur dans le milieu de travail)	BPF et PNE	Sécurité du milieu de travail et sécurité industrielle
---------------------------------	--	---	--	--	-------------------	---

REMARQUE : Un encadré de couleur orange dénote la salubrité alimentaire

NIVEAU 1 : FONDAMENTAUX

Le niveau 1 s'adresse aux personnes qui possèdent un an ou moins d'expérience dans un contexte de transformation des aliments et des boissons. Ce sont probablement des personnes qui occupent un premier emploi dans la transformation des aliments et des boissons ou qui postulent ce genre d'emploi pour la première fois. Les critères d'admission comprennent la réussite du niveau des compétences essentielles du milieu de travail, ou l'obtention d'un diplôme d'études secondaires / d'un CÉGEP ou l'équivalent. Pour les personnes qui n'ont pas suivi le niveau des Compétences essentielles du milieu de travail, il est recommandé qu'elles suivent le cours Compétences essentielles du milieu de travail – Capacité de raisonnement. La formation de ce niveau établit une compréhension du secteur de la transformation des aliments et des boissons.



NIVEAU 2 : PROFESSIONS*

FORMATION SPÉCIFIQUE À UNE PROFESSION	DÉCOUPEUR DE VIANDE INDUSTRIELLE	FROMAGER	TRAVAILLEUR DE PREMIÈRE LIGNE DE LA TRANSFORMATION PRIMAIRE DE VOLAILLES	TRAVAILLEUR DE L'ASSAINISSEMENT	TECHNICIEN DE L'AQ / DU CQ	TRANSFORMATEUR PRIMAIRE DE POISSON ET DE FRUITS DE MER	OPÉRATEUR EN TRANSFORMATION D'ALIMENTS	OPÉRATEUR À LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS
Une des suivantes :	Cours accrédité d'après la NPN	Cours accrédité d'après la NPN	Cours accrédité d'après la NPN	Cours accrédité d'après la NPN	Cours accrédité d'après la NPN	Cours accrédité d'après la NPN	Cours accrédité d'après la NPN	Cours accrédité d'après la NPN

TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Principes de salubrité alimentaire	Systèmes de contrôle et d'assurance de la qualité	Introduction au contrôle de procédés
	(microbiologie alimentaire, maladies d'origine alimentaire, indicateurs de contamination / d'altération, dangers microbiologiques, bactéries, levures et moisissures – bonnes et mauvaises); sources biologiques / chimiques / physiques de contamination, y compris les allergènes)	(Systèmes de contrôle de la qualité, atténuation, intro aux audits de rappels, principes de base des règlements et de la conformité, spécifications en matière de salubrité et de qualité)	(échantillonnage, points de contrôle critique (CCP), salubrité alimentaire, qualité des produits, caractéristiques des ingrédients et des produits en cours de fabrication)

NOUVEAU NPN FUTURE À/D
Cours accrédité d'après la NPN

* Les personnes détenant un **certificat de niveau 2** obtiendront des crédits pour le volet connaissances de leur certification professionnelle.

* Les personnes qui ont suivi des programmes accrédités d'après la **NPN du coordonnateur HACCP** obtiendront des crédits pour les cours, à divers niveaux du cadre.

REMARQUE : Un encadré de couleur orange dénote la salubrité alimentaire

NIVEAU 2 : PROFESSIONS

Le niveau 2 s'adresse aux personnes en train d'acquérir des compétences techniques dans un contexte de transformation des aliments et des boissons. Comme critères d'admission : avoir réussi le tronc commun du niveau 1. Bien que ce ne soit pas obligatoire, il est recommandé que les apprenants possèdent 6 mois d'expérience de travail dans la transformation des et des boissons, qu'ils aient suivi Compétences essentielles du milieu de travail – Capacité de raisonnement et au moins un cours au choix spécifique à une industrie du niveau 1. À ce niveau, la formation renforce la compréhension du secteur de la transformation des aliments et des boissons, et elle est basée sur des domaines professionnels spécifiques. Les connaissances approfondies obligatoires du niveau 2 reflètent le niveau de contenu de nombreux programmes de certificats et de diplômes nord-américains. Le niveau 2 est directement relié aux **normes professionnelles nationales (NPN) de CTAC**.



Une « certification » et un « cadre d'apprentissage et de reconnaissance » se définissent comme suit :

Une **certification** est un programme d'évaluation qui reconnaît un niveau de **compétence existante des connaissances et du rendement**. On l'obtient par une évaluation des connaissances et du rendement, souvent en cours d'emploi.

— *La certification reconnaît la « compétence ».* —

Le **cadre d'apprentissage et de reconnaissance** est une structure exhaustive de qualifications clairement définies qui **reconnaît les réalisations sur le plan de l'apprentissage**. On y parvient en suivant un programme d'études.

— *Le CAR reconnaît l' « apprentissage ».* —

NIVEAU 3 : SUPERVISEUR

SUPERVISEUR SPÉCIALISÉ DANS LA PRODUCTION DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION – Nombre à déterminer Doit choisir au moins un cours au choix avec encadré de couleur orange /ensalubrité alimentaire	VENTE ET MARKETING					GESTION DE PERSONNES				LOGISTIQUE ET ACHATS		GESTION DES INSTALLATIONS	
	Intro au marketing dans la transformation alimentaire (marchés/ consommateurs finaux nationaux et internationaux, rudiments de l'établissement des prix, comment accéder à un marché, joindre les clients, tendances de marketing, processus global du développement de produits, traitement, étiquetage, plan de vente au détail, traiter les préoccupations et les plaintes des clients)	Vente de produits et de services (qualifier les clients, effectuer des visites de vente et faire des présentations, dissiper les objections, préparer des estimations, conclure des ventes, traiter les ventes, assurer un suivi sur les ventes, surveiller le plan de ventes, résoudre les préoccupations et les plaintes des clients)	Surveiller les activités de marketing (surveiller la mise en œuvre de stratégies de marketing, fournir de l'information sur les produits et services, annoncer)	Organiser des événements promotionnels et des concours (organiser des événements de marketing/ promotionnels, surveiller les événements promotionnels, participer à des salons professionnels, organiser des promotions de vente commerciales)	Faire du marketing en ligne (développer une présence en ligne)	Mener des activités de relations publiques et médiatiques (mener des activités de relations publiques)	Embaucher du personnel (recruter/participer au recrutement, filtrer, interviewer des candidats, embaucher)	Former du personnel (ressources des employés, orientation, planification de la formation, dispenser de la formation, dispenser de la formation individuelle)	Gérer dans un contexte syndical (convention collective, répondre aux griefs, participer aux négociations collectives)	Faciliter les départs de personnel (renvois, mises à pied, démissions)	Gestion des stocks (tenir le système d'inventaire, gérer les stocks problématiques, effectuer des inventaires physiques, surveiller au besoin les activités de l'entrepot)	Achats (effectuer des recherches sur les fournisseurs et les prix, choisir des fournisseurs, surveiller les achats, présenter des réclamations)	Introduction aux opérations de l'installation (connaissance de chaque système, fonction, impacts sur les opérations, ordonnancement de l'entretien, dépannage de base, conservation des ressources, intégrité des données)
	GESTION DES RISQUES ET RAPPELS		ASSAINISSEMENT ET GESTION DES DÉCHETS		PRODUCTION ALIMENTAIRE					RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT		COURS AU CHOIX FUTURS	
Gestion des risques pour les superviseurs (mettre en œuvre des plans de gestion des risques, surveiller la mise en œuvre du plan de gestion des risques, surveiller le système de gestion des documents du service)	Superviser les rappels (gérer des rappels, observer le plan de rappel, législation/ conformité)	Surveiller la propreté et l'assainissement de l'établissement (élaborer des processus de nettoyage, vérifier les processus de nettoyage, surveiller le nettoyage, élaborer des processus d'assainissement, surveiller l'assainissement)	Surveiller la gestion des déchets (surveiller les activités de gestion des déchets de l'établissement, gérer et mettre en place un programme de recyclage)	Gestion du flux de la production alimentaire (surveiller le flux de production, surveiller le rendement, gérer les problèmes de production, ajuster le flux de production, maximiser l'utilisation du personnel et de l'équipement, évaluer la disponibilité, intégrité des données)	Administration de la production alimentaire (rédiger des rapports de production, surveiller la gestion des dossiers du service - la conformité ISO aussi - législation et règlements, mettre en œuvre les P&P, intégrité des données)	Mise en œuvre du programme de salubrité et de qualité alimentaires (communiquer le SGSA et le SQG aux employés, vérifier les programmes et les tâches, surveiller la qualité, classer/ inspecter, réviser et valider la documentation du programme, mettre en place et surveiller la gestion antiparasitaire, prendre des mesures correctives)	Conformité de la salubrité alimentaire et de la qualité (se préparer pour les audits, participer aux audits, interagir avec les inspecteurs réglementaires)	Développer de nouveaux concepts de produits (recherche, concepts de produits, prototypes de table; et commercialiser [contribuer])	Améliorer les produits et les procédés existants (valeur ajoutée, contribution à l'innovation, optimisation des coûts, développement et amélioration de produits)				
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Surveiller le rendement du personnel (milieu de travail positif, motiver, ordonnancer le personnel, mener des évaluations de rendement, problèmes de rendement, promouvoir, mentor/ coach)	Surveiller la SST et la sécurité (mener des inspections de sécurité, observer le programme SST, participer aux préparatifs d'urgence et aux enquêtes sur les accidents, surveiller la conformité au programme de sécurité, organiser des exercices et des simulations, connaissance de l'indemnisation des accidentés du travail, diriger les préparatifs d'urgence)	Surveiller le budget (impacts des indicateurs clés surveillés, marge, impacts financiers, coûts de main-d'œuvre, surveiller la production / le rendement, mathématiques essentielles – p. ex., ratios et proportions)	Bâtir un milieu de travail respectueux (superviser de manière intelligente émotionnellement, diversité/ inclusion, harcèlement)	Leadership pour les superviseurs (mettre en œuvre des plans d'action, déléguer des tâches, promouvoir l'amélioration continue, mettre en œuvre le changement organisationnel, diriger des réunions, pensée critique/résolution de problèmes pour les superviseurs, gérer les communications internes)	Introduction à l'environnement réglementaire (règlements provinciaux/ territoriaux, nationaux et internationaux; renseignements sur les organismes pour tous les sous-secteurs)	Compétences futures						

REMARQUE: Un encadré de couleur orange dénote la salubrité alimentaire

NIVEAU 3: SUPERVISEUR

Le niveau 3 s'adresse aux personnes qui occupent déjà des postes de supervision ou y ont été promues. Comme critères d'admission, elles doivent avoir réussi le tronc commun du niveau 1. Bien que ce ne soit pas obligatoire, il est recommandé que les apprenants possèdent 6 mois d'expérience technique dans la transformation des aliments et des boissons, au moins 1 an d'expérience de travail dans n'importe quel secteur et au moins un cours au choix spécifique à une industrie du niveau 1. La formation de ce niveau favorise la réussite des nouveaux superviseurs et renforce les compétences et connaissances des superviseurs existants.

On estimait qu'il devrait y avoir une spécialisation à ce niveau. Nous avons donc défini une reconnaissance de spécialisation nommée « Niveau 3 : Superviseur spécialisé dans la production des aliments et des boissons ». Pour obtenir ce certificat, les apprenants doivent avoir réussi le tronc commun du niveau 3, les quatre unités de la production des aliments et des boissons et certaines unités qui restent à déterminer.



NIVEAU 4: GESTION

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION Choisir dans au moins deux catégories	VENTE ET MARKETING				GESTION DE PERSONNES		GESTION DES INSTALLATIONS	PRODUCTION ALIMENTAIRE		LOGISTIQUE ET ACHATS		COURS AU CHOIX FUTURS														
	Gérer les crises de relations publiques et les controverses		Élaborer un plan de vente		Établir une stratégie de marketing intégrée (effectuer une analyse situationnelle, établir une stratégie de marketing intégrée)		Élaborer une stratégie de marque et de prix (Élaborer une stratégie de marque et de prix)		Déterminer une orientation stratégique pour la main-d'œuvre (dresser un plan de RH, élaborer un plan de relève, attribuer des RH, surveiller la mise en œuvre du plan de RH)		Élaborer des programmes de rémunération (Élaborer des programmes de rémunération)		Surveiller la conception des systèmes de l'établissement (électricité, tuyauterie, CVCA, eau, eaux usées, air, gaz, plomberie, vapeur, etc.)		Établir une orientation stratégique pour la production alimentaire (Élaborer un plan de production, élaborer un calendrier de production, examiner les rapports de production, surveiller le flux des opérations et le rendement, mettre en place des stratégies de maximisation des ressources)		Planifier l'équipement (concevoir/planifier l'aménagement de l'équipement, contribuer aux achats d'équipement de production alimentaire, définir la capacité des procédés, mettre en service l'équipement)		Élaborer un plan logistique (établir un système d'inventaire, planifier les activités de l'entrepôt, élaborer un plan d'entrepôt)		Gérer le transport (concevoir le réseau de transport, déterminer les exigences en matière de transporteurs, choisir des transporteurs, obtenir de l'assurance)		Par exemple : fraude alimentaire, etc.			
	SANTÉ ET SÉCURITÉ				GESTION DES RISQUES ET RAPPELS		GESTION DE LA QUALITÉ ET DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRES						ASSAINISSEMENT ET LUTTE ANTIPARASITAIRE		GESTION DES DÉCHETS		R&D									
	Élaborer un programme de santé et de sécurité au travail (Élaborer un programme SST, évaluer le programme, diriger les enquêtes sur les accidents / incidents)		Élaborer un programme de sécurité pour les produits et l'établissement (Élaborer un programme de sécurité organisationnel, surveiller la conformité au programme de sécurité organisationnel)		Gérer la traçabilité alimentaire (créer un système de traçabilité, mettre en œuvre un système de traçabilité, maintenir le système)		Gérer les rappels (Élaborer un plan de rappel, gérer les rappels)		Élaborer un programme HACCP (assembler une équipe, décrire les produits et le déroulement des opérations, vérifier les schémas, l'analyse des dangers, les CCP, les limites critiques, les procédures de contrôle, la tenue des documents)		Élaborer un programme de préalables (Élaborer un programme de préalables pour l'établissement)		Élaborer un système de gestion de la qualité (Élaborer un manuel de qualité, comparer les pratiques exemplaires, créer un système de gestion des écarts, créer un système de mesures correctives et préventives, créer un système de plaintes, analyser les données relatives au contrôle des données)		Gérer les audits (Élaborer des outils de suivi, concevoir un système pour gérer les audits)		Élaborer un système de sécurité chimique (mener des évaluations des risques chimiques, mettre en place des mesures de contrôle, élaborer un système de sécurité chimique)		Élaborer un programme de lutte antiparasitaire (Élaborer, mettre en place et surveiller un programme de lutte antiparasitaire)		Élaborer des processus de contrôle environnemental pour l'établissement		Élaborer des programmes de gestion des déchets et de recyclage pour l'établissement (Élaborer des programmes de gestion des déchets et de recyclage)		Gérer les projets de développement de nouveaux produits (y compris analyser les résultats des essais)	
	La gestion des risques pour les dirigeants (analyser les risques associés aux activités nationales et internationales, établir des plans de gestion des risques, mettre en œuvre le plan et le surveiller, connaissance de la traçabilité alimentaire et des rappels, risques en matière de SST)				Élaborer des politiques, processus et procédures organisationnels (déterminer la législation applicable, élaborer des politiques organisationnelles, élaborer des PNE, mettre en œuvre des P&P, établir des P&P pour la tenue des dossiers, surveiller la tenue des dossiers organisationnels, connaissance des audits)				Gestion financière pour dirigeants (établir un budget, surveiller le budget, déterminer le coût des produits, gérer la trésorerie, produire des rapports, obtenir d'autres sources de financement)				Analyse de données d'affaires et de statistiques pour dirigeants (systèmes de collecte de données, utilisation de formules, prévisions, présentation d'information financière, crédit à la consommation et crédit commercial, intérêt simple et composé, analyse de tendances, annuités, amortissement, instruments financiers et escompte, intégrité des données)				Leadership pour dirigeants (prise de décision, pensée critique, résolution de problèmes, communication interne et externe [médias, organismes, clients et protocoles], développer une vision stratégique, élaborer un plan de durabilité organisationnelle, élaborer un plan de gestion du changement, favoriser l'amélioration continue)				Compétences obligatoires futures Par exemple : Développer une culture de salubrité alimentaire					

REMARQUE : Un encadré de couleur orange dénote la salubrité alimentaire

NIVEAU 4: GESTION



Le niveau 4 s'adresse aux personnes qui occupent déjà des postes de gestion ou y ont été promues. Comme critères d'admission, elles doivent avoir réussi le tronc commun du niveau 1 et celui du niveau 3, ainsi que l'unité Salubrité alimentaire du tronc commun du niveau 2. Bien que ce ne soit pas obligatoire, il est recommandé que les apprenants possèdent 1 an d'expérience de supervision dans n'importe quel secteur, 1 an d'expérience technique dans la transformation des aliments et des boissons et au moins un cours au choix spécifique à l'industrie du niveau 1. Cette formation facilite la réussite des nouveaux dirigeants, et renforce les compétences de base et les connaissances des dirigeants existants.

Durant les consultations sectorielles, l'ébauche existante a été renforcée et les unités élargies en approfondissant, par exemple, la base de connaissance en gestion des risques par l'ajout de connaissances sur les audits et les risques de SST. L'intégrité des données et l'analyse de données ont aussi été intégrées dans la structure. La pensée critique et la résolution de problèmes font maintenant partie du tronc commun.

ET LES PERSONNES QUI DÉTIENNENT DÉJÀ DES DIPLÔMES UNIVERSITAIRES?

Le CAR permet à tout le monde d'acquérir des connaissances et des compétences approfondies dans la transformation des aliments et des boissons. Le titulaire d'un MBA, par exemple, pourrait bénéficier d'une formation additionnelle liée à la transformation des aliments et des boissons, notamment en gestion de la salubrité alimentaire ou des risques alimentaires. Et un diplômé en science de l'alimentation pourrait compléter ses connaissances en apprenant à établir une orientation stratégique pour les effectifs ou la gestion financière pour des gestionnaires de la transformation des aliments et des boissons. Ces personnes pourraient également bénéficier d'une évaluation des acquis dans le but d'obtenir des crédits à l'égard de leur formation antérieure.

REMERCIEMENTS

CTAC tient à remercier les personnes et organisations ci-après qui ont contribué leur expertise, du temps et de l'énergie au développement et à la finalisation du modèle, et dont l'apport s'est révélé inestimable.

Comité consultatif national | Professionnaliser l'industrie des aliments et des boissons

Barbara Adams	HR Architects	BC
Helen Tiritidis	Expresco Foods	QC
Pauline Zwiers	Conestoqa Meat Packers Ltd.	ON
Rob Brooks	Healthcare Food Services	ON
Jonathan Morqan	Aqence canadienne d'inspection des aliments	ON
Patti Forsyth-Stevenson	Agence canadienne d'inspection des aliments	ON
Amy Proulx	Niagara College	ON
Wayne Morqan	Great Western Brewing Company	SK
Jodi Cloutier	Fresh Hemp Foods Ltd.	MB
Heather Burke	Fisheries and Marine Institute, Memorial University	NS
Kim Lesser	Saputo	AB
Joelle Dousedan	Lassonde Industries Inc.	QC
Erin Friesen	British Columbia Institute of Technology (BCIT)	BC
Jeff Purcell	Organigram Inc.	NB
Katelin Mailer	Parmalat Canada	ON
Derek Johnstone	United Food and Commercial Workers Canada	ON
Tim Byrne	Ganong Bros. Ltd.	NB
Julie Parenteau	First Peoples Development Inc.	MB
Lorne Piercev	Sani Marc Food & Beverage	NS
Kerry Towle	Sofina Foods Inc.	AB
Osborne Burke	Victoria Co-operative Fisheries Limited	NS
Lynn Rayner	Acadian Supreme Inc.	PE
Yonathan Nequissie	JBS Food Canada ULC	AB
Louise Jacques-O'Hare	Dare Food Limited	ON

Vancouver, BC

Asima Shahzadi	Intercity Packers Ltd. Doing business as Albion Farms	AB
Toni Allardyce	El Molino Foods	AB
Antonio Martinez	Sunterra Meats LTD	AB
Rick Silver	Islands West Produce	BC
Erin Friesen	British Columbia Institute of Technology (BCIT)	BC
Desiree Robertson	Kitchen Partners Limited	AB
Barbara Adams	HR Architects	BC
Linda MacDiarmid	Food & Beverage Manitoba	MB
Lindsay Dumanski	Drake Meats	SK
Greg Hook	Chocolate Arts Ltd	BC
Musleh Uddin	Albion Fisheries	BC
Heather Bruce	University of Alberta	AB

Montréal, QC

Lise Perron	Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)	QC
Marjorie Chretien	Comité sectoriel de main-d'œuvre de pêches maritimes (CSMOPM)	QC
Hosalhali Ramaswamy	McGill University	QC
Gabrielle Lopez	Coalition ontarienne de formation des adultes (COFA)	ON
Michel Robillard	Coalition ontarienne de formation des adultes (COFA)	ON
Isabelle Fontaine	Service aux entreprises et formation continue, Commission scolaire de Laval	QC
Johanne Doucet	École des pêches et conseillère maritime	NB
Helen Tiritidis	Expresco Foods	QC
Reza Sarhang	Avi Life Lab Inc.	QC

Toronto, ON

Amy Proulx	Canadian Food and Wine Institute at Niagara College	ON
Luis Garcia	Conestoga College	ON
Katelin Mailer	Parmalat Canada	ON
Louise Jacques-O'Hare	Dare Foods	ON
Daphne Nuys-Hall	Ontario Independent Meat Processors Association	ON
Julie Parenteau	First Peoples Development Inc.	MB
Joan Harris-Warren	First Peoples Development Inc.	MB
Leigh Parsons	NSF International	ON
Neil Siegel	Expresco Foods	QC
Pauline Zwiers	Conestoga Meat Packers Ltd.	ON
Robyn Voin	Conestoga Meat Packers Ltd.	ON
Paula Bonham	HyLife	MB
Bill Lachowsky	W M Lachowsky Consultant	ON
Jasmine Manalo	La Rocca Creative Cakes	ON
Althea Samuels	The Center for Education Training (TCET)	ON
Jillian George	The Center for Education Training (TCET)	ON
Bill Kovessy	University of Waterloo	ON
Judith Meech	Dannic Partners	ON
Dr. Brita Ball	Brita Ball & Associates	ON
Sherry Persaud	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario	ON
Valquiria Ros Polski	Greenhouse	ON
Najma Iqbal	City of Toronto, Attwell Employment Centre	ON

Halifax, NS

Lorne Piercey	Sani Marc Food & Beverage	NS
Lynn Rayner	Acadian Supreme Inc.	PE
Michelle McCray	Ganong Bros., Limited	NB
Kevin Henderson	Velsoft	NS
Dr. Sherry Scully	Centre for Ocean Ventures and Entrepreneurship (COVE)	NS
Heather Burke	Fisheries and Marine Institute, Memorial University	NL
Sean Bradley	MSRB Group	PE
Sandy MacDonald	Holland College	PE
Shawn MacDougall	Holland College	PE
Erin Hiebert	Saskatchewan Food Industry Development Centre	SK
Bill Molloy	Quin Sea Fisheries Ltd.	NL
Brad McCallum	3232518 Nova Scotia Ltd.	NS
Sherri Deveau	Practical Human Resource Solutions Inc.	NB
Brian Hicks	College of the North Atlantic	NL
Dr. Ed Charter	BioFoodTech	PEI