



# CADRE D'APPRENTISSAGE ET DE RECONNAISSANCE

## POUR LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

### Niveau 4 GESTION

<b>COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION</b> Choisir dans au moins deux catégories	<b>VENTE ET MARKETING</b> 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)		<b>GESTION DE PERSONNES</b> 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)		<b>GESTION DES INSTALLATIONS</b> Surveiller la conception des systèmes de l'établissement (électricité, tuyauterie, CVCA, eau, eaux usées, air, gaz, plomberie, vapeur, etc.)	<b>PRODUCTION ALIMENTAIRE</b> 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, concevoir aux achats d'équipement de production alimentaire, définir la capacité des procédés, mettre en service l'équipement)		<b>LOGISTIQUE ET ACHATS</b> 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)		<b>COURS AU CHOIX FUTURS</b> Par exemple : fraude alimentaire, etc.	
	<b>SANTÉ ET SÉCURITÉ</b> 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)		<b>GESTION DES RISQUES ET RAPPELS</b> 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)		<b>GESTION DE LA QUALITÉ ET DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRES</b> 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 prélabores (élaborer un programme de prélabores 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)		<b>ASSAINISSEMENT ET LUTTE ANTIPARASITAIRE</b> 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)		<b>GESTION DES DÉCHETS</b> Élaborer des programmes de gestion des déchets et de recyclage pour l'établissement (élaborer des programmes de gestion des déchets et de recyclage)		<b>R &amp; D</b> Gérer les projets de développement de nouveaux produits (y compris analyser les résultats des essais)
<b>TRONC COMMUN OBLIGATOIRE</b>	<b>La gestion des risques pour les dirigeants</b> (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)		<b>Élaborer des politiques, processus et procédures organisationnelles</b> (déterminer la législation applicable, élaborer des politiques organisationnelles, élaborer des PNE, mettre en œuvre des PNP, établir des PGP pour la tenue des dossiers, surveiller la tenue des dossiers organisationnels, connaissance des audits)		<b>Gestion financière pour dirigeants</b> (établir un budget, surveiller le budget, déterminer le coût des produits, gérer la trésorerie, produire des rapports, obtenir d'autres sources de financement)		<b>Analyse de données d'affaires et de statistiques pour dirigeants</b> (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)		<b>Leadership pour dirigeants</b> (prise de décision, pensée critique, résolution de problèmes, communication interne et externe [médiats, 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)		<b>Compétences obligatoires futures</b> Par exemple : Développer une culture de salubrité alimentaire

### Niveau 3 SUPERVISEUR – Superviseur spécialisé dans la production des aliments et des boissons

<b>COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION</b> Doit choisir au moins un cours en salubrité alimentaire (encadré de couleur orange)	<b>VENTE ET MARKETING</b> Intro au marketing dans la transformation alimentaire (marchés/consommateurs locaux/nationaux/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, discuter les objections, préparer des estimations, conclure des ventes, traiter les ventes, assurer un suivi sur les ventes, surveiller le plan de vente, résoudre les préoccupations et plaintes des clients)		<b>GESTION DE PERSONNES</b> Employer 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, mise à pied, démissions)		<b>LOGISTIQUE ET ACHATS</b> Manutention des stocks (tenir le système d'inventaire, gérer les stocks problématiques, effectuer des inventaires physiques, surveiller au besoin les activités de l'entrepôt) Achats (effectuer des recherches sur les fournisseurs et les prix, choisir des fournisseurs, surveiller les achats, présenter des réclamations)		<b>GESTION DES INSTALLATIONS</b> 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)				
	<b>GESTION DES RISQUES ET RAPPELS</b> 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)		<b>ASSAINISSEMENT ET GESTION DES DÉCHETS</b> 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)		<b>PRODUCTION ALIMENTAIRE</b> 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 de service - la conformité à la législation et aux règlements, mettre en œuvre les PGP, intégrité des données) Mise en œuvre du programme de salubrité et de qualité alimentaires (communiquer le SCCA 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)		<b>RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT</b> 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)				
<b>TRONC COMMUN OBLIGATOIRE</b>	<b>Surveiller le rendement du personnel</b> (milieu de travail positif, motiver, ordonnancer le personnel, mener des évaluations de rendement, problèmes de rendement, promouvoir, mentor/coach)		<b>Surveiller la SST et la sécurité</b> (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 accidents du travail, diriger les préparatifs d'urgence)		<b>Surveiller le budget</b> (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)		<b>Bâtir un milieu de travail respectueux</b> (superviser en faisant intervenir l'intelligence émotionnelle, diversité/inclusion, harcèlement)		<b>Leadership pour les superviseurs</b> (mettre en œuvre des plans d'action, déléguer des tâches, promouvoir l'amélioration continue, mettre en œuvre et appuyer le changement organisationnel, diriger des réunions, pensée critique/résolution de problèmes pour les superviseurs, gérer les communications internes)		<b>COMPÉTENCES FUTURES</b>

### Niveau 2 PROFESSIONS\*

<b>FORMATION SPÉCIFIQUE À UNE PROFESSION</b>	<b>DÉCOUPEUR DE VIANDE INDUSTRIELLE</b> Cours accrédité d'après la NPN	<b>FROMAGER</b> Cours accrédité d'après la NPN	<b>TRAVAILLEUR DE PREMIÈRE LIGNE DE LA TRANSFORMATION PRIMAIRE DE VOLAILLES</b> Cours accrédité d'après la NPN	<b>TRAVAILLEUR DE L'ASSAINISSEMENT</b> Cours accrédité d'après la NPN	<b>TECHNICIEN DE L'AQ/ DU CQ</b> Cours accrédité d'après la NPN	<b>TRANSFORMATEUR PRIMAIRE DE POISSON ET DE FRUITS DE MER</b> Cours accrédité d'après la NPN	<b>OPÉRATEUR EN TRANSFORMATION D'ALIMENTS</b> Cours accrédité d'après la NPN	<b>OPÉRATEUR À LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS</b> Cours accrédité d'après la NPN	<b>*NOUVEAU* NPN FUTURE À/D</b> Cours accrédité d'après la NPN
	<b>TRONC COMMUN OBLIGATOIRE</b>	<b>Principes de salubrité alimentaire</b> (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)		<b>Systèmes de contrôle et d'assurance de la qualité</b> (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)		<b>Introduction au contrôle de procédés</b> (échantillonnage, points de contrôle critique (CCP), salubrité alimentaire, qualité des produits, caractéristiques des ingrédients et des produits en cours de fabrication)		* 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.	

### Niveau 1 FONDAMENTAUX

<b>COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UN SECTEUR</b> Un des cours suivants :	<b>Manipulation de couteaux et d'outils électriques OU Niveau 1 - certification en découpe de viandes</b> (utiliser des outils manuels et électriques de transformation des aliments, utiliser des couteaux et des scies)		<b>ÉQUIPEMENT DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE</b> (manipulation d'équipement de transformation alimentaire [pré-fonctionnement, démarrage, surveillance, changements, entretien mineur, dépannage, cadenassage])		<b>EMBALLAGE DE PRODUITS</b> (préparer les matériaux, portionner/peser, remplir et sceller, embouteiller/mettre en conserve, étiqueter, mettre dans des barquettes/caisses, palettiser, effectuer des changements)		<b>MANUTENTION DES STOCKS</b> (sélectionner et emballer, préparer pour l'expédition, recevoir, décharger, stocker, etc.)					
	<b>COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE INDUSTRIE</b> 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*	Introduction à l'industrie des autres aliments*	
<b>TRONC COMMUN OBLIGATOIRE</b>	<b>Introduction à l'industrie de la transformation des aliments</b> (cours - 1 AM FOOD -)		<b>Rudiments de la salubrité alimentaire</b> (la contamination, aperçu des allergènes, importance de l'assainissement, conséquences de la non-conformité, aperçu réglementaire, manipulation et préservation appropriées des ingrédients/produits, la traçabilité, introduction à la lutte antiparasitaire)		<b>Assainissement du milieu de travail</b>		<b>Introduction au contrôle et à l'assurance de la qualité</b> (ce que c'est, leurs répercussions sur le travailleur dans le milieu de travail)		<b>BPF</b> (établissement de production alimentaire, équipement, intrants, étapes de procédés, hygiène personnelle, lutte antiparasitaire et assainissement)		<b>BPF et PNE</b>	<b>Sécurité du milieu de travail et sécurité industrielle</b>

\* 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)

### COMPÉTENCES ESSENTIELLES DU MILIEU DE TRAVAIL

<b>COURS AUX CHOIX SOCIAL/ ÉMOTIONNEL</b> Au moins trois	<b>Introduction à l'intelligence émotionnelle</b> (Cours préalable)	<b>Connaître et gérer les émotions</b> (Maîtrise de soi)	<b>Adaptabilité</b> (Maîtrise de soi)	<b>Gestion du stress</b> (Résilience)	<b>Empathie</b> (Conscience sociale)	<b>Relations interpersonnelles</b> (Gestion de relations)	<b>Motivation</b> (Réalisation de soi)	<b>Attitudes positives</b>	<b>Créativité et innovation</b>	
	<b>TRONC COMMUN OBLIGATOIRE</b>	<b>Communication dans le milieu de travail</b>	<b>Capacité de raisonnement</b>	<b>Utilisation de documents</b>	<b>Travailler avec les autres</b> (Collaboration)	<b>Résolution de problèmes</b> (Prise de décisions)	<b>Compétences en technologie numérique</b>	<b>Culture de salubrité alimentaire</b>	<b>Calcul</b>	<b>Attentes de l'employeur et de l'employé</b>

REMARQUE : Un encadré de couleur orange dénote la salubrité alimentaire

© Copyright 2022 Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)  
 Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire, d'enregistrer dans une base de données ou 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).



Ce programme est financé par le Programme d'appui aux initiatives sectorielles du gouvernement du Canada.