



# Le parcours

Comprendre le parcours  
professionnel en  
**fabricant de boissons**





### Compétences Transformation Alimentaire Canada

À Compétences Transformation Alimentaire Canada, nous avons comme mission de nous assurer que le secteur canadien de la transformation des aliments et des boissons se dote d'une main-d'œuvre habilitée et résiliente qui est prête pour la croissance.

Nous créons des programmes adaptés à l'industrie pour les plus de 13 000 établissements de transformation des aliments et des boissons du Canada, et les plus de 300 000 personnes du secteur, pour que les entreprises et les individus puissent atteindre leurs objectifs.

Notre passion : faire en sorte que les Canadiens, les nouveaux immigrants et les travailleurs étrangers temporaires disposent de la formation nécessaire et possèdent la confiance voulue pour entreprendre un travail passionnant ou progresser dans leur carrière. Nous tenons également à ce que les employeurs et les éducateurs disposent des bonnes ressources afin de pouvoir cultiver les talents et créer un environnement d'apprentissage idéal.

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

Les opinions et les interprétations contenues dans cette publication sont celles de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement celles du gouvernement du Canada.

ISBN 978-1-989541-14-2

Droit d'auteur © 2024 Compétences Transformation Alimentaire Canada

Tous droits réservés. La reproduction, l'enregistrement dans un système de recherche documentaire ou la transmission sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen (y compris électronique, mécanique, photographie, photocopie ou enregistrement) d'une partie quelconque de la présente publication sans l'autorisation écrite de Compétences Transformation Alimentaire Canada constitue une violation du droit d'auteur.



# table des matières

<b>LE PARCOURS</b> .....	4
COMMENT UTILISER LE PARCOURS PROFESSIONNEL .....	5
APERÇU DE L'INDUSTRIE DES BOISSONS .....	5
<b>LES NOMBREUSES ÉTAPES DE LA FABRICATION DES BOISSONS</b> ....	6
L'HYGIÈNE EST CRUCIALE .....	6
DÉFINITIONS DES ÉTAPES DE LA FABRICATION DES BOISSONS...	7
<b>CHEMINEMENT PROFESSIONNEL DES FABRICANTS DE BOISSONS</b> ...	8
OUVRIER/MANŒUVRE À LA FABRICATION DE BOISSONS .....	8
OPÉRATEUR DE MACHINE DE FABRICATION DE BOISSONS .....	8
ÉCHANTILLONNEURS/ÉCHANTILLONNEUSES ET TRIEURS/ TRIEUSES DANS LA FABRICATION DE BOISSONS (CHAÎNE DE PRODUCTION) * .....	8
SUPERVISEUR DE LA FABRICATION DE BOISSONS .....	9
DIRECTEUR DE LA FABRICATION DE BOISSONS.....	9
<b>PARCOURS PROFESSIONNEL DU FABRICANT DE BOISSONS</b> .....	10
NIVEAU DE GESTION (G).....	10
NIVEAU DE SUPERVISION (S) .....	10
NIVEAU TRÈS QUALIFIÉ (TQ).....	10
NIVEAU SEMI-SPÉCIALISÉ (SS) .....	10
NIVEAU DES COMPÉTENCES FONDAMENTALES (CF) .....	10
<b>ANNEXE A</b> .....	A11
NIVEAUX PROFESSIONNELS DU PARCOURS .....	A11

## Le parcours

Le secteur agroalimentaire canadien contribue de manière significative à l'économie du pays et a récemment été identifié comme l'une des industries à forte croissance du Canada au cours des dix prochaines années. Malgré cela, le secteur reste confronté à une grave pénurie de main-d'œuvre qui, si elle n'est pas résolue, entravera la croissance de l'industrie, les possibilités d'emploi et la durabilité globale.

## Comment utiliser le parcours professionnel

Ce document fournit de l'information pratique sur les parcours professionnels que peuvent emprunter les travailleurs de la fabrication des boissons. Comme il est important d'attirer et de recruter des travailleurs pour répondre à la demande, le parcours professionnel peut se révéler utile pour renseigner les candidats potentiels sur les opportunités et les parcours professionnels dans le domaine innovant des fabricants de boissons. Le parcours professionnel est un outil utile pour les employeurs pour attirer, recruter et maintenir en poste des travailleurs productifs et qualifiés.

Le parcours professionnel des fabricants de boissons illustre la progression des postes de niveau de compétences fondamentales à ceux de gestion. La définition de ces niveaux professionnels se trouve à l'**annexe A**.

## Aperçu de l'industrie des boissons

L'industrie des boissons fabrique une gamme de boissons et de produits prêts à boire, notamment de l'eau embouteillée, des boissons gazeuses, des boissons énergisantes, du thé glacé et du café infusé, des boissons électrolytes et de l'eau vitaminée, des boissons nutritives et de l'alcool. En général, l'industrie est divisée en deux catégories principales :

- **L'industrie des boissons alcoolisées**
- **L'industrie des boissons non alcoolisées**

Aux fins du présent parcours professionnel, nous nous concentrerons sur l'industrie de la fabrication de boissons non alcoolisées, qui comprend les boissons gazeuses, l'eau vitaminée, les boissons électrolytes, les boissons aux fruits et l'eau embouteillée.<sup>1</sup>



### Avez-vous soif?

Je ne sais pas si vous êtes comme moi, mais parler de boissons me donne la soif! Versez-vous un verre de votre boisson préférée et regardez cette vidéo sur la fabrication des boissons : [https://www.youtube.com/watch?v=h1bdwwE\\_2II&t=49s&ab\\_channel=HowIt%27sMade](https://www.youtube.com/watch?v=h1bdwwE_2II&t=49s&ab_channel=HowIt%27sMade)



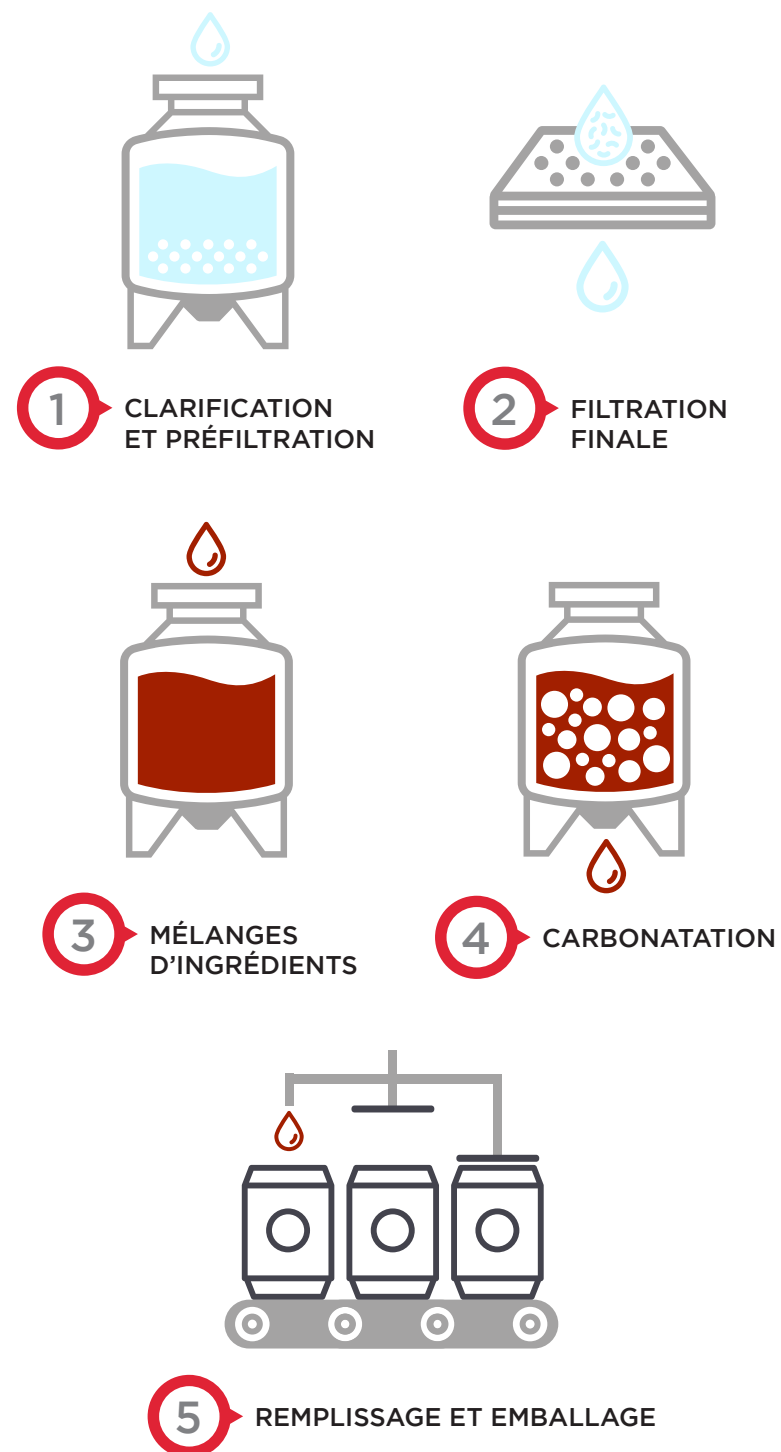
<sup>1</sup> Fluid Handling Pro - Beverage Industry: <https://fluidhandlingpro.com/beverage-industry/>

# les nombreuses étapes de la fabrication des boissons

## L'hygiène est cruciale

La salubrité alimentaire est critique pour tous les aspects de l'industrie de la transformation des aliments, mais elle est particulièrement importante dans la fabrication des boissons. Chaque étape de la fabrication implique des procédures visant à garantir l'innocuité et la qualité de toutes les matières premières et de l'équipement. De l'eau salubre est essentielle pour toutes les boissons, c'est pourquoi le nettoyage et l'assainissement sont d'une importance capitale. Voici quelques-unes des activités de contrôle de la qualité effectuées lors de la fabrication des boissons :

- **Tester toutes les matières premières avant de les mélanger avec d'autres ingrédients**
- **Surveiller la qualité de l'eau à toutes les étapes du procédé**
- **Désinfecter et surveiller les cuves et les pompes**
- **Surveiller les niveaux et la qualité du sucre. Si le bon sucre n'est pas adapté à une boisson donnée, il peut créer des résidus et altérer le produit final**
- **Effectuer des contrôles d'hygiène**
- **Effectuer des contrôles des bonnes pratiques de fabrication (BPF)**



Un établissement peut fabriquer toute une gamme de boissons, depuis de l'eau pétillante à des boissons gazeuses, mais le procédé est similaire depuis les matières premières jusqu'au produit final.

**CLARIFICATION ET PRÉFILTRATION** On fabrique des boissons pures avec de l'eau pure. La saleté, les bactéries et les impuretés peuvent altérer le goût de la boisson finale et en réduire la durée de conservation. Les impuretés de l'eau sont supprimées grâce à divers procédés, dont la coagulation, la filtration et la chloration.

**FILTRATION FINALE** Lors de la filtration finale, l'eau est versée à travers un filtre de sable pour éliminer les impuretés résiduelles. L'eau est ensuite désinfectée avec de petites quantités de chlore pour supprimer les bactéries résiduelles et tous composés organiques susceptibles d'altérer la couleur ou le goût de l'eau. Après la chloration, l'eau chlorée est passée à travers un filtre à charbon actif pour éliminer le chlore et toute matière organique résiduelle de l'eau. À l'issue de la filtration finale, de 99 à 100 % du contenu microbien indésirable est éliminé. Le résultat : une eau parfaitement claire!

**MÉLANGES D'INGRÉDIENTS** Selon le type de boisson que l'on fabrique, des aromatisants, des couleurs et des modificateurs de saveurs sont dissous dans l'eau filtrée. Les sirops aromatisants (tels que ceux utilisés dans la fabrication des eaux gazeuses) sont filtrés pour éliminer les impuretés avant de les ajouter à l'eau filtrée. Les sirops peuvent aussi être stérilisés par rayonnement UV ou pasteurisation rapide. Les sirops de fruits doivent être pasteurisés avant d'être utilisés. Les impuretés physiques du sucre et d'autres matières premières peuvent aussi être supprimées. Chaque ingrédient est ajouté en lots dans les cuves et mélangé soigneusement.

**CARBONATATION** Certaines boissons sont gazeuses (pétillantes!). Les gaz utilisés pour la carbonatation, surtout le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>), doivent être exempts de particules et de microorganismes afin de pouvoir maintenir la qualité du produit et la durée de conservation. De l'air contaminé peut altérer la qualité d'un produit et en réduire la durée de conservation. Tous les gaz utilisés pour la carbonatation et tous les autres procédés doivent être exempts de particules et de microorganismes.

**REPLISSAGE ET EMBALLAGE** Les liquides sont ensuite versés à grand débit dans leurs contenants respectifs (bouteilles et cannettes par exemple). Une fois remplis, les contenants sont scellés immédiatement avec des bouchons pression métalliques ou autres. On peut ensuite apposer les étiquettes sur les bouteilles et les suremballer.<sup>2</sup>



Regardez cette vidéo de la remplisseuse d'une usine de Coca-Cola : [https://www.youtube.com/watch?v=9Eq4C9ch-vk&ab\\_channel=EpicMachines](https://www.youtube.com/watch?v=9Eq4C9ch-vk&ab_channel=EpicMachines)



<sup>2</sup> Beverage Tan Do - Beverage Production: Amazing Secrets not everybody knows: <https://tandobeverage.com/beverage-production/>

# cheminement professionnel des fabricants de boissons

Voici un cheminement courant des fabricants de boissons.

## Ouvrier/manœuvre à la fabrication de boissons

Les ouvriers à la fabrication de boissons effectuent la manutention, le nettoyage, l'emballage et d'autres activités élémentaires liées à la fabrication des boissons. Le nettoyage et l'assainissement sont très importants dans la fabrication des boissons et les travailleurs peuvent être impliqués dans le lavage des bouteilles ainsi que le nettoyage et l'assainissement de l'équipement. Ils peuvent s'occuper des réservoirs de liquide, mélanger des ingrédients et jouer un rôle sur la chaîne d'emballage - en tant qu'ouvrier de la ligne de mise en conserve ou d'embouteillage ou en tant qu'encaisseur.

**Niveau de compétences :** Compétences fondamentales (CF)

**Exigences en matière d'éducation :** Aucune expérience ou formation antérieure requise; un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent peut être exigé ou souhaitable; la formation est offerte en cours d'emploi.

**Code CNP apparenté :** **CNP 95106**

- Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons

## Opérateur de machine de fabrication de boissons

Les opérateurs de machines et de procédés industriels dans la fabrication des boissons font

fonctionner des machines multifonctionnelles de procédés industriels et des machines à fonction unique pour effectuer différentes tâches pour fabriquer et emballer des boissons. Comme toute une gamme de breuvages peuvent être fabriqués, les machines et les procédés dans lesquels interviennent ces ouvriers varient et peuvent comprendre (sans y être limités) des appareils de carbonatation, des pasteurisateurs, des stérilisateurs, des embouteilleuses, des machines à emballer et de nombreux autres. Les opérateurs de machine doivent posséder des compétences de résolution de problèmes et des compétences technologiques pour faire fonctionner l'équipement et régler les problèmes de la chaîne de production.

**Niveau de compétences :** Semi-spécialisé (SS)

**Exigences en matière d'éducation/d'expérience :**

De l'expérience antérieure comme ouvrier/manœuvre à la fabrication de boissons peut être exigée. (c.-à-d. 1 an)

**Code CNP apparenté :** **CNP 94140**

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

## Échantillonneurs/échantillonneuses et trieurs/trieuses dans la fabrication de boissons (chaîne de production) \*

Les échantillonneurs et les trieurs, comme le titre de poste le suggère, trient et classent les matières premières et les produits finis dans les aliments ou les boissons pour assurer la conformité aux normes de l'entreprise. Il s'agit d'un poste de

la chaîne de production, parfois appelé chef d'équipe du contrôle de la qualité, inspecteur de la qualité (production) ou responsable du contrôle de la qualité. Ce poste est généralement occupé par un opérateur de machine expérimenté qui possède des compétences et des connaissances supplémentaires en matière de normes de qualité, de procédures d'essai et de bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les échantillonneurs et les classeurs peuvent tester les matières premières tout au long du procédé, les matériaux d'emballage et les boissons finales.

**Niveau de compétences :** Très qualifié (TQ)

**Exigences en matière d'éducation/d'expérience :**

De l'expérience comme opérateur de machine est requise; une formation additionnelle aux procédures d'échantillonnage de contrôle de la qualité et de classement ainsi qu'aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) est exigée et généralement fournie par l'employeur.

**Code CNP apparenté :** **CNP 94140**

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

\*Le poste d'échantillonneur et de classeur de la chaîne de production est un poste de contrôle / d'assurance de la qualité de niveau débutant de première ligne de la chaîne de production. Les titulaires du poste qui manifestent un vif intérêt et des aptitudes pour l'assurance de la qualité peuvent passer de la production au service AQ/CQ. Une formation complémentaire en AQ est nécessaire pour avancer au sein du service CQ/AQ.

## Superviseur de la fabrication de boissons

Les superviseurs de la fabrication de boissons supervisent et coordonnent les activités des travailleurs qui font fonctionner les machines de fabrication et d'emballage des boissons, ainsi que les classeurs et les échantillonneurs de la chaîne de production. Ils ont une connaissance approfondie de toutes les étapes de la transformation des boissons et sont en mesure de proposer des améliorations et de résoudre

les problèmes qui se produisent sur la chaîne de production. En plus de leurs connaissances techniques, ils utilisent des compétences en gestion des ressources humaines pour superviser et guider les travailleurs de la production. Ils peuvent être appelés à prendre des décisions en matière de personnel, notamment en ce qui concerne les promotions, les mesures disciplinaires et les licenciements

**Niveau de compétences :** Niveau de supervision (S)

**Exigences en matière d'éducation/d'expérience :**

De l'expérience comme opérateur de machine est requise (2 à 5 ans) Une formation supplémentaire en gestion des ressources humaines et en supervision peut être exigée.

**Code CNP apparenté :** **CNP 94140**

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

## Directeur de la fabrication de boissons

Les directeurs de la fabrication planifient, organisent, dirigent, contrôlent et évaluent les activités des usines de fabrication de boissons, sous la direction d'un directeur général ou d'un autre cadre supérieur. Ils travaillent souvent en étroite collaboration avec la haute direction afin de prendre des décisions stratégiques relativement aux boissons fabriquées dans leurs installations. Ils possèdent de solides connaissances techniques, ainsi que des compétences et des connaissances en gestion des affaires.

**Niveau de compétences :** Niveau de gestion (G)

**Exigences en matière d'éducation/d'expérience :**

Un minimum de 5 à 7 ans d'expérience comme superviseur de la fabrication de boissons avant d'être promu comme directeur de la fabrication de boissons. Une formation supplémentaire en gestion et des opérations commerciales constitue un atout certain.

**Code CNP apparenté :** **CNP 90010**

- Directeurs/directrices de la fabrication



<p><b>Niveau de compétences fondamentales</b></p> <p><b>CF</b></p>	<p>Les postes du niveau des compétences fondamentales sont souvent des postes de débutant ou des postes qui ne nécessitent aucune expérience ou de formation préalable pour travailler dans une industrie ou un secteur spécifique. Un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent peut être souhaitable, mais n'est pas exigé par la plupart des entreprises. La formation pour les emplois de niveau de compétences fondamentales se fait le plus souvent en cours d'emploi. L'observation au poste de travail est importante pour ces postes de niveau débutant.</p>
<p><b>Niveau semi-spécialisé</b></p> <p><b>SS</b></p>	<p>Les travailleurs semi-spécialisés possèdent généralement entre 6 mois et 1 an d'expérience dans des postes de compétences fondamentales de leur établissement. Un diplôme d'études secondaires est souvent souhaitable, mais il peut ne pas être obligatoire. Les travailleurs de cette catégorie d'emploi reçoivent généralement une formation sur le tas ainsi que des formations au SIMDUT, en salubrité alimentaire et au système de gestion de la salubrité alimentaire, tel que HACCP. Les travailleurs qui commencent par occuper des postes de niveau de compétences fondamentales évoluent souvent vers des postes de niveau semi-spécialisé au fur et à mesure qu'ils acquièrent de l'expérience et une formation supplémentaire.</p>
<p><b>Niveau très qualifié</b></p> <p><b>TQ</b></p>	<p>Les travailleurs très qualifiés possèdent au moins un an d'expérience (généralement de 1 à 3 ans) dans leur secteur et ont souvent exécuté une gamme de tâches sur la chaîne de production. Selon le sous-secteur, une formation formelle peut être exigée pour être promu d'un poste semi-spécialisé à un poste très qualifié. En général, un diplôme d'études secondaires est l'exigence minimale pour accéder à des postes très qualifiés. De la formation supplémentaire dans la supervision des travailleurs peut être offerte à l'interne. Les travailleurs bénéficient d'une formation au SIMDUT, en salubrité alimentaire et au système de gestion de la salubrité alimentaire. Les travailleurs semi-spécialisés peuvent accéder à des postes très qualifiés après avoir acquis plus d'expérience et suivi de la formation supplémentaire.</p>
<p><b>Niveau de supervision</b></p> <p><b>S</b></p>	<p>Les travailleurs de niveau supervision possèdent généralement de deux à trois années d'expérience dans des postes très qualifiés de leur sous-secteur respectif. Une formation supplémentaire en gestion de la production, supervision et gestion de personnel peut être requise et fournie par l'organisation. Un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent est souvent exigé comme minimum et des études postsecondaires additionnelles sont souvent requises ou représentent un atout. Dans certains sous-secteurs (la boulangerie industrielle, le conditionnement du poisson et des fruits de mer par exemple), il est courant pour les superviseurs de commencer leur carrière dans un poste de niveau compétences fondamentales et d'accéder éventuellement à des rôles de supervision après avoir acquis de l'expérience et suivi une formation additionnelle. Les superviseurs doivent suivre une formation au SIMDUT, en salubrité alimentaire et au système de gestion alimentaire.</p>
<p><b>Niveau de gestion</b></p> <p><b>G</b></p>	<p>Les travailleurs de gestion possèdent généralement au moins 5 années d'expérience de gestion dans leur sous-secteur respectif. De l'expérience en leadership est considérée comme un atout. Des études postsecondaires peuvent être exigées ou représenter un atout certain. Une formation additionnelle en gestion est souvent nécessaire pour les titulaires de ce genre de poste. Ils doivent suivre une formation au SIMDUT, en salubrité alimentaire ainsi qu'au système de gestion de la salubrité alimentaire.</p>



## Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)

3030, chemin Conroy, bureau 201, Ottawa (Ontario) K1G 6C2 Téléphone : 613.237.7988 Numéro sans frais : 1.877.963.7472  
[www.fpssc-ctac.com](http://www.fpssc-ctac.com)