



LEARNING AND RECOGNITION FRAMEWORK FOR THE FOOD AND BEVERAGE PROCESSING SECTOR

Level 4 MANAGEMENT

FUNCTION-SPECIFIC ELECTIVES Choose from a minimum of two categories	SALES AND MARKETING				WORKFORCE MANAGEMENT		FACILITY MANAGEMENT	FOOD PRODUCTION		LOGISTICS AND PURCHASING		FUTURE ELECTIVES <i>For example: Food Fraud, etc.</i>
	Manage Public Relations Crises and Controversies	Develop Sales Plan	Develop Integrated Marketing Strategy (conduct situational analysis, develop integrated marketing strategy)	Develop Branding and Pricing Strategy (develop branding, develop pricing strategy)	Set Strategic Direction for the Workforce (develop HR plan, develop succession plan, allocate HR, monitor implementation of HR Plan)	Develop Compensation Packages (develop compensation packages)	Oversee Design of Facility Systems (electrical, piping, HVAC, water, wastewater, air, gas, plumbing, steam, etc.)	Set Strategic Direction for Food Production (develop production plan, develop production schedule, review production reports, monitor workflow and yield, implement strategies to maximize resources)	Plan for Equipment (design/plan for equipment layout, provide input for food processing equipment purchases, define process capacity, commission equipment)	Develop Logistics Plan (establish inventory system, plan warehouse operations, develop warehouse plan)	Manage Transportation (design transportation network, determine carrier requirements, select carrier, obtain insurance)	
MANDATORY COMMON CORE	HEALTH AND SAFETY		RISK MANAGEMENT AND RECALLS		FOOD QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT				SANITATION AND PEST CONTROL		WASTE MANAGEMENT	RESEARCH AND DEVELOPMENT
	Develop Occupational Health and Safety Program (develop OHS program, evaluate program, direct accident/incident investigations)	Develop Facility and Product Security Program (develop Facility Security Program, monitor adherence to facility security program)	Manage Food Traceability (create traceability system, implement traceability system, maintain system)	Manage Recalls (develop recall plan, manage recall)	Develop HACCP Program (assemble team, describe products, process flow diagram, verify schematic, hazard analysis, CCP, critical limits, monitoring procedures, record keeping)	Develop Prerequisite Program (develop prerequisite program for premises)	Develop Quality Management System (develop quality manual, benchmark best practices, create deviation management system, create corrective and preventive action system, create complaint system, process control data analysis)	Manage Audits (develop tracking tools, develop system to manage audits)	Develop Chemical Safety Programs (conduct chemical risk assessment, implement control measures, develop chemical safety program)	Develop Pest Control Program (develop pest control program, implement and monitor)	Develop Facility Environmental Monitoring Processes	Develop Facility Waste Management and Recycling Programs (develop recycling waste management program)
	Risk Management for Managers (analyze risk of domestic and international operations, develop risk management plans, implement and monitor plan, knowledge of food traceability and recalls, OHS risks)		Develop Organizational Policies, Processes, and Procedures (determine applicable legislation, develop organizational policies, develop SOPs, implement P&P, establish record management P&P and monitor organization's record keeping, knowledge of audits)		Financial Management for Managers (develop budget, monitor budget performance, develop product costing, manage cash flow, generate reports, obtain alternate source of funds)		Business Data Analysis and Statistics for Managers (data collection systems, using formulas, projections, presentation of financial information, consumer and commercial credit, simple and compound interest, trend analysis, annuities, depreciation, financial instruments and discounting, integrity of data)		Leadership for Managers (decision making, critical thinking/problem solving, internal and external communication [media, agencies, customers and the protocols], develop strategic vision, develop organizational sustainability plan, develop change management plan, promote continuous improvement)		Future Core Skills <i>For example: Developing a Culture of Food Safety</i>	

Level 3 SUPERVISOR – Supervisor Specializing in Food and Beverage Production

FUNCTION-SPECIFIC ELECTIVES Choose at least one food safety option (bordered in orange)	SALES AND MARKETING				WORKFORCE MANAGEMENT				LOGISTICS AND PURCHASING		FACILITY MANAGEMENT	
	Intro to Marketing in Food Processing (domestic and international markets/end consumers, basics of pricing, how to reach market, connection to customer, marketing trends, whole process for product development, processing, labelling, consumer sales plan, handle customer concerns and complaints)	Sell Products and Services (quality customer, conduct sales calls and presentations, overcome objections, develop quotes, close sales, process sales, follow up on sales, monitor sales plan, handle customer concerns and complaints)	Oversee Marketing Activities (monitor implementation of marketing strategy, provide info about products and services, advertise)	Develop Promotional Events and Contests (develop marketing/promotional events, participate in industry shows, develop trade sales promotions)	Execute Online Marketing (develop online presence)	Execute Public Relations and Media Activities (conduct public relations activities)	Hire Employees (recruit/assist with recruitment, screen, interview, hires)	Train Employees (employee resources, orientation, plan training, conduct training, conduct one-on-one training)	Manage in Union Environment (collective agreement, respond to grievances, participate in collective bargaining)	Facilitate Employee Departure (dismiss, layoff, resignations)	Inventory Management (maintain inventory system, manage problem inventory, complete cycle counts, oversee warehouse operations)	Purchasing (research suppliers and prices, choose suppliers, oversee purchasing, issue claims)
MANDATORY COMMON CORE	RISK MANAGEMENT AND RECALLS		SANITATION AND WASTE MANAGEMENT		FOOD PRODUCTION		FOOD SAFETY AND QUALITY COMPLIANCE		RESEARCH AND DEVELOPMENT		FUTURE ELECTIVES	
	Risk Management for Supervisors (implement risk management plans, monitor implementation of risk management plan, also monitor department's record management system)	Supervise Recalls (manage recall, follow recall plan, legislation/compliance)	Oversee Facility Cleanliness & Sanitation (develop cleaning processes, verify cleaning processes, monitor cleaning, develop sanitation process, monitor sanitation)	Monitor Waste Management (monitor facility waste management activities, manage and implement recycling program)	Food Production Workflow Management (monitor production workflow, monitor yield, manage production problems, adjust production workflow, maximize personnel and equipment use, assess availability of supplies, data integrity)	Food Production Administration (prepare production reports, monitor department record management - ISO compliance - legislation regulations, implement P&P, data integrity)	Food Safety and Quality Program Implementation (communicate FSSG and QMS to staff, verify programs and tasks, monitor quality, grade/inspect, review and validate, program documentation, implement and monitor pest management, corrective action)	Food Safety and Quality Compliance (prepare for audits, participate in audits, interact with regulatory inspectors)	Develop New Product Ideas (research, product concepts, bench-top prototypes; also commercialize [provide input])	Improve Existing Products and Processes (value-added, input into innovation, cost optimization, product development and improvement)		
	Supervise Employee Performance (positive work environment, motivate, schedule staff, conduct peer reviews, performance issues, promote, mentor/coach)		Monitor OH&S and Security (conduct safety inspections, follow OHS Program, participate in industry preparedness and accident investigations, monitor adherence to security program, conduct exercises and drills, knowledge of worker's compensation, lead emergency preparedness)		Monitor Budget Performance (impacts of key indicators being monitored, margin, financial impacts, labour costing, monitoring production/ yield, essential math, e.g. ratios and proportions)		Build a Respectful Workplace (supervising with emotional intelligence, diversity/inclusion, harassment)		Leadership for Supervisors (implement action plans, delegate tasks, promote continuous improvement, implement organizational change, support organizational change, conduct meetings, critical thinking/problem solving for supervisor, manage internal communication)		Introduction to the Regulatory Environment (provincial/territorial, national/international regulations and agency info for all subsectors)	

Level 2 OCCUPATIONS*

OCCUPATIONAL-SPECIFIC TRAINING One of: ➡	INDUSTRIAL MEAT CUTTER Course accredited to NOS	CHEESEMAKER Course accredited to NOS	POULTRY PRIMARY PROCESSING FRONTLINE WORKER Course accredited to NOS	SANITATION WORKER Course accredited to NOS	QA/QC TECHNICIAN Course accredited to NOS	FISH AND SEAFOOD PRIMARY PROCESSOR Course accredited to NOS	FOOD PROCESSING OPERATOR Course accredited to NOS	DAIRY PROCESSING OPERATOR Course accredited to NOS	*NEW* FUTURE NOS TBD Course accredited to NOS
	Principles of Food Safety (food microbiology, foodborne illnesses, indicators of contamination/spoilage, microbiological hazards, bacteria, yeasts and molds (good and bad), biological/chemical/physical sources of contamination including allergens)		Quality Control and Quality Assurance Systems (Quality Control systems, mitigation, introduction to recall audits, basics of regulation and compliance, safety and quality specifications)		Introduction to Process Control (sampling, Critical Control Points (CCP), food safety, product quality, characteristics of ingredients and in-process products)		* People who have taken programs that are accredited to HACCP Coordinator NOS will receive credit for courses at several different levels in this framework.		* Individuals with a Level 3 Certificate will receive credit towards the knowledge portion of their chosen occupational certification.

Level 1 FOUNDATIONS

SECTOR-SPECIFIC ELECTIVES One of: ➡	KNIFE and POWER TOOL SKILLS -or- LEVEL 1 MEAT CUTTING CERTIFICATION (use food processing hand and power tools, use knives and saws)		FOOD PROCESSING EQUIPMENT (operate food processing equipment [pre-op, startup, monitor, changeovers, minor maintenance, troubleshoot, lock out])		PRODUCT PACKAGING (prepare materials, portion/weight, fill and seal, bottle/can, label, tray/box, palletize, perform change-over)		INVENTORY HANDLING (pick and pack, preparation for shipping, receive, unload, store, etc.)					
	Introduction to the Animal Food Production Industry*	Introduction to the Grain and Oilseed Industry*	Introduction to the Sugar and Confectionery Industry*	Introduction to the Fruit and Vegetable Industry*	Introduction to the Dairy Industry*	Introduction to the Meat and Poultry Industry*	Introduction to the Fish and Seafood Industry*	Introduction to the Bakery Industry*	Introduction to the Beverage Industry*	Introduction to the Other Food Processing Industry*		
MANDATORY COMMON CORE	Introduction to the Food Processing Industry (** AM FOOD* course)		Basics of Food Safety (what is contamination, overview of allergens, importance of sanitation, consequences of non-compliance, regulatory overview, proper handling and preservation of ingredients/products, what is traceability, introduction to pest control)		Workplace Sanitation		Introduction to Quality Control and Quality Assurance (what is it, how does it impact the worker in the workplace)		GMPs (food production facility, equipment, incoming materials, process steps, personal hygiene, pest control and sanitation)		SOPs and SSOPs	Workplace and Industrial Safety

WORKPLACE ESSENTIALS

SOCIAL/EMOTIONAL ELECTIVES Minimum of three ➡	Introduction to Emotional Intelligence (Pre-Requisite)	Knowing & Handling Emotions (Self-Mastery)	Adaptability (Self-Mastery)	Stress Management (Resilience)	Empathy (Social Awareness)	Interpersonal Skills (Relationship Management)	Motivation (Self-Actualization)	Positive Attitudes	Creativity and Innovation
	Workplace Communication	Thinking Skills	Document Use	Working with Others (Collaboration)	Problem Solving (Decision Making)	Digital Technology Skills	Numeracy	Employer and Employee Expectations	Canadian Workplace Cultures

NOTE: An orange border indicates Food Safety content.

©Copyright 2022 Food Processing Skills Canada (FPSO). All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, or stored in a database and retrieval system, without the prior written permission of the Food Processing Skills Canada (FPSO).



This program is funded by the Government of Canada's Sectoral Initiatives Program



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

Niveau 4 GESTION

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION Choisir dans au moins deux catégories	VENTE ET MARKETING 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)		GESTION DE PERSONNES 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)		GESTION DES INSTALLATIONS Surveiller la conception des systèmes de l'établissement (électricité, tuyauterie, CVCA, eau, eaux usées, air, gaz, plomberie, vapeur, etc.)	PRODUCTION ALIMENTAIRE 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)		LOGISTIQUE ET ACHATS 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)		COURS AU CHOIX FUTURS Par exemple : fraude alimentaire, etc.	
	SANTÉ ET SÉCURITÉ 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)		GESTION DES RISQUES ET RAPPELS 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)		GESTION DE LA QUALITÉ ET DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRES 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)		ASSAINISSEMENT ET LUTTE ANTIPARASITAIRE 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)		GESTION DES DÉCHETS Élaborer des programmes de gestion des déchets et de recyclage pour l'établissement (élaborer des programmes de gestion des déchets et de recyclage)		R & D Gérer les projets de développement de nouveaux produits (y compris analyser les résultats des essais)
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	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 organisationnelles (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)		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 [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)		Compétences obligatoires futures Par exemple : Développer une culture de salubrité alimentaire

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

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION Doit choisir au moins un cours en salubrité alimentaire (encadré de couleur orange)	VENTE ET MARKETING Intro au marketing dans la transformation alimentaire (marchés/consommateurs locaux 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, 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)		GESTION DE PERSONNES 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)		LOGISTIQUE ET ACHATS 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)		GESTION DES INSTALLATIONS 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 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 la gestion des documents du service) Superviser les rappels (gérer des rappels, observer le plan de rappel, législation/conformité)		ASSAINISSEMENT ET GESTION DES DÉCHETS 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)		PRODUCTION ALIMENTAIRE 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)		RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT 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 accidents 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 en faisant intervenir l'intelligence émotionnelle, diversité/inclusion, harcèlement)		Leadership pour les superviseurs (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)		COMPÉTENCES FUTURES

Niveau 2 PROFESSIONS*

FORMATION SPÉCIFIQUE À UNE PROFESSION	DÉCOUPEUR DE VIANDE INDUSTRIELLE Cours accrédité d'après la NPN	FROMAGER Cours accrédité d'après la NPN	TRAVAILLEUR DE PREMIÈRE LIGNE DE LA TRANSFORMATION PRIMAIRE DE VOLAILLES Cours accrédité d'après la NPN	TRAVAILLEUR DE L'ASSAINISSEMENT Cours accrédité d'après la NPN	TECHNICIEN DE L'AQ/ DU CQ Cours accrédité d'après la NPN	TRANSFORMATEUR PRIMAIRE DE POISSON ET DE FRUITS DE MER Cours accrédité d'après la NPN	OPÉRATEUR EN TRANSFORMATION D'ALIMENTS Cours accrédité d'après la NPN	OPÉRATEUR À LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS Cours accrédité d'après la NPN	*NOUVEAU* NPN FUTURE À/D Cours accrédité d'après la NPN	
	TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Principes de salubrité alimentaire (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 et d'assurance de la qualité (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)		Introduction au contrôle de procédés (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.		Les personnes détenant un certificat de niveau 2 obtiendront des crédits pour le volet connaissances de leur certification professionnelle.

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, cadencage])		EMBALLAGE DE PRODUITS (préparer les matériaux, portionner/peser, remplir et sceller, embouteiller/mettre en 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 AU 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 grains 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*			
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE		Introduction à l'industrie de la transformation des aliments (cours - 1 AM FOOD -)		Rudiments de la salubrité alimentaire (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)		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 (établissement de production alimentaire, équipement, intrants, étapes de procédés, hygiène personnelle, lutte antiparasitaire et assainissement)		BPF et PNE		Sécurité du milieu de travail et sécurité industrielle

* 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

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

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.