

TECHNICIENNE EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS



 Condition féminine
Canada



DESCRIPTION :

Tu contrôles et coordonnes les opérations de production visant la transformation ou la fabrication de produits alimentaires.

Tu supervises le personnel ouvrier affecté à la production et tu t'assures du bon fonctionnement de l'ensemble des opérations.

Tu contrôles et supervises la qualité des aliments transformés ou fabriqués.

Tu effectues différentes analyses microbiologiques et biochimiques des composants des produits afin de t'assurer de leur qualité.

Tu fais appliquer les règlements et les politiques en matière d'hygiène et de salubrité au sein de l'usine et tu en implantes de nouveaux afin de maximiser le processus de qualité des produits.

Tu participes à la formulation et à l'élaboration de nouveaux produits alimentaires fabriqués ou transformés au sein de l'entreprise.

Tu travailles dans l'industrie de transformation des produits animaux, l'industrie laitière, les industries de fabrication des produits alimentaires (boulangeries, pâtisseries, charcuteries, biscuiteries, fabricants de pâtes alimentaires) et autres industries connexes.

DIPLÔME :

DEC de trois ans en technologie des procédés et des aliments -- une AEC en transformation des aliments est également offerte

PRÉALABLES :

DES avec unités de 4^e secondaire en mathématiques et en sciences

PERSPECTIVES D'AVENIR :

Très bonnes dans les régions productrices

TAUX DE FEMMES DANS CE MÉTIER :

55 % de femmes

SALAIRE MOYEN :

30 \$ / heure, 45 000 \$ / année

HABILITÉS ET AVANTAGES :

Dextérité manuelle, analyse et jugement, curiosité scientifique, minutie et précision, méthodique, sens de l'observation et des responsabilités, bonne gestion du temps et organisation, autonomie et facilité d'adaptation aux changements technologiques