

NORME PROFESSIONNELLE

**PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE
À LA TRANSFORMATION DES
PRODUITS MARINS**

**Cette norme professionnelle a été approuvée
par le Ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale
le 28 juin 2007**

La présente norme professionnelle a été élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes, grâce au soutien technique et financier d'Emploi-Québec et de la Commission des partenaires du marché du travail.



Responsable du projet

M^{me} Suzanne Barrette

Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes

Recherche et rédaction

M^{me} Karine Berger

Centre collégial de transfert de technologie des pêches, Centre spécialisé des pêches

M. Claude Levasseur

Centre spécialisé des pêches

Coordination du projet

M^{me} Nathalie Côté

Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes

Collaboration

M^{me} Monique Deschênes

Direction générale du développement des compétences et de l'intervention sectorielle
Commission des partenaires du marché du travail

TABLE DES MATIÈRES

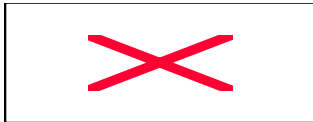
REMERCIEMENTS	1
LISTE DES EXPERTES ET EXPERTS CONSULTÉS ET DES MEMBRES DES DIFFÉRENTS COMITÉS	2
DESCRIPTION DE LA SITUATION ET DU DÉVELOPPEMENT DU MÉTIER DANS LE SECTEUR	5
La description du métier	5
La raison d'être de la norme professionnelle.....	6
Le nombre de travailleurs et travailleuse qui exercent ce métier.....	8
Le nombre d'entreprises en transformation des produits marins.....	9
Le degré de syndicalisation.....	10
Les principales régions visées	10
Les objectifs de certification	11
Les perspectives de développement du métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins	11
ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE	13
DÉMONSTRATION DU CONSENSUS DU SECTEUR	15
PRÉSENTATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE	19
Description du contexte général du métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins	19
Liste des compétences à acquérir.....	21
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES	22
ANNEXE 1	
Différences marquées entre les métiers de préposé ou préposée à la transformation des produits marins et de poissonnier ou poissonnière.....	33

REMERCIEMENTS

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes tient à remercier tous ceux et celles, et ils sont nombreux, qui ont donné de leur temps et mis à profit leur expérience dans le secteur pour aider à la réalisation de cette norme professionnelle.

Plus de 4 000 Québécois et Québécoises travaillent comme préposés ou préposées à la transformation dans les usines de produits aquatiques. Cette norme vise à reconnaître leurs compétences acquises au fil des ans et à valoriser leur profession.

Nous tenons également à préciser que ce travail a été rendu possible grâce au soutien de la Commission des partenaires du marché du travail, du Fonds national de formation de la main-d'œuvre et d'Emploi-Québec.



Suzanne Barrette
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes

LISTE DES ESPERTES ET EXPERTS CONSULTÉS ET DES MEMBRES DES DIFFÉRENTS COMITÉS

Équipe de d'élaboration

Karine Berger	Chargée de projet, Centre collégial de transfert de technologie des pêches, Centre spécialisé des pêches
Suzanne Barette	Directrice du Comité sectoriel de main- d'œuvre des pêches maritimes
Nathalie Côté	Chargée de projet, Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes
Claude Levasseur	Enseignant, Centre spécialisé des pêches
Monique Deschênes	Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle, Commission des partenaires du marché du travail

Expertes et experts consultés

Mireille Arbour	Dégust-mer inc.
Yvette Bouchard	Poissonnerie A. Bouchard et fils inc.
Sylvain Chiasson	Atkins et frères enr.
Mélina Cotton	Pêcheries Marinard Itée
Stéphanie Debard	Aliments Prolimer inc.
Ange-Marie Denis	Pêcheries Rivière-au-Renard inc. (Les)
Bastien Denis	Les crevettes du Nord Atlantique inc.
Nathalie Duguay	Unipêche M.D.M. Itée
André Dufresne	Pêcheries gaspésiennes inc.
Lucette Dufresne	Pêcheries Marinard Itée
France Heppell	Cuisine Malimousse inc.
Carole Gaudet	Pêcheries Gros-Cap inc. (Les)
Abderrazzaq Ghazi-Jerniti	Poséidon, Les poissons et crustacés inc.
Nathalie Laflamme	Cusimer (1991) inc.

Expertes et experts consultés (suite)

Jonathan Lafontaine	Pêcheries Marinard Itée (Les)
Hélène Ouellet	Cusimer (1991) inc.
Denise Rail	Unipêche M.D.M. Itée
Benoît Reeves	Pêcheries gaspésiennes inc. (Les)
Ghislaine Richard	Groupe alimentaire nordique
Marc Richard	Atkins et frères enr.
Maurice Richard	Pêcheries Gros-Cap inc. (Les)
Léon Jomphe	Pêcheries Norpro 2000 Itée
Marie Vaillancourt	Poséidon, Les poissons et crustacés inc.

Comité d'orientation

Yves Bernier	Pêcheries Shipeck
Michel Castonguay	Commission de la santé et sécurité du travail du Québec
André Cloutier	Confédération des syndicats nationaux
Jean-Yves Cyr	Pêcheries Gros-Cap inc. (Les)
Marie-France Denoncourt	Blue Water Seafoods
Monique Deschênes	Direction générale du développement des compétences et de l'intervention sectorielle, Commission des partenaires du marché du travail
Pierre Fontaine	Fumoir Grizzly
Abderrazzaq Ghazi-Jerniti	Poséidon, Les poissons et crustacés inc.
Maurice Hughes	Direction générale du développement des compétences et de l'intervention sectorielle, Commission des partenaires du marché du travail
Pascal Noël	Pêcheries Marinard Itée (Les)
Annie Lefebvre	Ministère de l'Éducation
Benoît Reeves	Pêcheries gaspésiennes inc. (Les)
Michelle Tessier	Fumoir Grizzly

DESCRIPTION DE LA SITUATION ET DU DÉVELOPPEMENT DU MÉTIER DANS LE SECTEUR

La description du métier

Selon le poste occupé, les principales activités du préposé ou de la préposée à la transformation des produits marins sont d'écailler, de nettoyer, de couper et de parer à la main les poissons ou les fruits de mer ainsi que de démembrer les crustacés et de retirer la chair des mollusques ou des crustacés. Cette personne est appelée à séparer les filets des poissons et à enlever les viscères à l'aide d'un couteau, à examiner les filets pour déterminer le nombre possible et la taille des morceaux, à découper ces morceaux selon les spécifications et à les placer dans des récipients pour la pesée. Elle doit généralement peser et trier le poisson, les crustacés ou les mollusques selon l'espèce, le poids, la taille ou la destination et entreposer les produits adéquatement. La consignation des renseignements sur la production, par exemple la quantité, le poids, la date et la nature des produits emballés, fait également partie de son travail.

Le préposé ou la préposée à la transformation doit, dans certains cas, régler et manœuvrer des machines pour nettoyer, couper, faire cuire, congeler, fumer, saler, déshydrater ou traiter de toute autre manière les produits marins ou encore pour mettre en boîte, en sac, en caisse ou pour emballer de toute autre manière les produits marins.

Le préposé ou la préposée à la transformation doit s'assurer que les conditions d'entreposage et de manutention des produits sont adéquates et que les aires de travail et le matériel sont propres. Les activités liées à l'entreposage, à l'étiquetage et à la mise en boîte pour l'expédition du produit peuvent aussi faire partie de ses tâches. Ainsi, il ou elle est responsable de vérifier les produits et l'emballage pour déceler les irrégularités et assurer le respect des normes de l'entreprise.

Enfin, la personne exerçant le métier de préposé ou préposée à la transformation peut également être appelée à participer aux différentes étapes liées à la fabrication de produits élaborés et à exécuter les tâches suivantes : mesurer ou peser les différents ingrédients qui entrent dans la préparation du produit, les mélanger et les verser dans des moules, dans des récipients d'emballage ou dans des trémies (des malaxeurs et des broyeurs).

La raison d'être de la norme professionnelle

La présente norme se rapporte au métier de préposé ou préposée dans les usines de transformation des produits marins. À ce sujet, le ministère des Pêches et des Océans rapportait, dans un de ses rapports sur le profil socio-économique de l'industrie de la pêche au Québec¹, qu'en 2001, près de 53 % des 8 200 personnes travaillant dans les secteurs primaire et secondaire de la pêche occupaient des emplois liés directement à la transformation.

Par ailleurs, une enquête menée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes en mars 2003² nous révèle que les entreprises de transformation des produits marins emploient un total de 5 503 personnes, dont 95 % travaillent de près ou de loin à la transformation, pour un total de 5 249 emplois. Cela inclut les entreprises des régions urbaines.

Selon le ministère des Pêches et Océans (mai 2004), il n'y a pas eu de tendance nette à la hausse ou à la baisse du nombre d'emplois au Québec dans l'industrie de la transformation, malgré le fait que les captures par la pêche aient connu d'importantes fluctuations au cours des 15 dernières années. Il semble que le besoin en préposés ou préposées à la transformation se soit maintenu de façon relativement stable.

Toutefois, l'industrie de la transformation doit composer avec des problèmes de recrutement, de formation et de rétention de la main-d'œuvre. Selon l'enquête effectuée par le comité sectoriel, près de 48 % des travailleurs de la production sont âgés de 45 ans et plus et une grande majorité de ces travailleurs (plus de 73 %) sont des femmes. De fait, plus de la moitié des 47 entreprises interrogées (57,4 %) prévoient devoir engager de nouveaux employés au cours des trois prochaines années. C'est parmi les travailleurs et travailleuses à la production que le plus d'embauches sont prévues (70,9 %), et ce, à cause du vieillissement de la main-d'œuvre.

Le recrutement s'annonce cependant ardu. L'industrie de la transformation des ressources marines n'est pas très valorisée actuellement. En effet, la méconnaissance du secteur par la population en général, la perception négative quant au statut de carrière et aux conditions de travail relativement difficiles entraînent certains problèmes à ce sujet pour les entreprises.

1 *Industrie de la pêche au Québec. Profil socio-économique 2004*. Direction régionale des politiques et de l'économique, Région du Québec, Pêches et Océans Canada, mai 2004, 36 p.

2 *Diagnostic de la main-d'œuvre dans l'industrie de la transformation des produits marins au Québec*. Étude réalisée pour le compte du Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes par la firme Zins Beauchesne, mars 2003.

Si l'entreprise se trouve dans une région où le bassin de main-d'œuvre est grand, comme à Québec et à Montréal, la difficulté se fait surtout sentir sur le plan de la rétention de la main-d'œuvre puisqu'en général le nombre de candidatures reçues est suffisant pour pourvoir les postes vacants. Par contre, le taux de roulement du personnel recruté est élevé.

D'un autre côté, si l'entreprise se situe dans une région où le bassin de main-d'œuvre est plus limité, comme dans les régions maritimes, l'industrie fait face à l'enjeu de recrutement en plus de celui de la rétention. La dénatalité et l'exode des jeunes compliquent sérieusement le recrutement d'une nouvelle main-d'œuvre. En outre, les bouleversements dans le secteur de la transformation des espèces traditionnelles a aussi engendré une pénurie de la main-d'œuvre dans le secteur en raison de la migration des travailleurs d'expérience qui ont quitté leur collectivité pour trouver un emploi stable ailleurs.

L'enquête permet d'affirmer que l'activité de transformation des produits marins est saisonnière dans plus de la moitié (58 %) des entreprises. Les 174 répondants qui travaillent à la production des produits marins sont actifs en moyenne moins de 20 semaines par année. Le caractère largement saisonnier des emplois dans le secteur de la transformation des produits marins en régions maritimes complique aussi le recrutement de la main-d'œuvre.

Du reste, les entreprises ne disposent pas de programme structuré de formation qui permettrait à leurs employés de s'adapter rapidement et d'être polyvalents. Traditionnellement, le poste de travailleur d'usine est un poste de premier échelon qui exige peu de formation officielle. Bien qu'il s'agisse d'emplois semi-qualifiés, la formation s'effectue normalement sur place. La plupart des postes demandent des études secondaires, mais non un diplôme, et le niveau de scolarité des travailleurs et des travailleuses de ce groupe est plutôt faible. L'étude sur le diagnostic de la main-d'œuvre dans l'industrie de la transformation des produits marins au Québec (mars 2003) indique que 73 % des préposés ou préposées à la transformation des produits marins détiennent une sixième année d'études complétée. Seulement 20 % du total possèdent un diplôme d'études secondaires.

Pourtant, l'introduction de nouvelles technologies, l'instauration de normes de qualité de plus en plus strictes (HACCP, ISO) ainsi que l'arrivée d'une clientèle de mieux en mieux informée, sensibilisée à une saine alimentation, soucieuse de la qualité et de plus en plus exigeante font partie des nombreux défis auxquels l'industrie doit faire face. Cela suppose une adaptation constante de la main-d'œuvre et le recrutement d'un personnel qualifié et compétent.

Pour assurer le renouvellement d'une main-d'œuvre qualifiée, les entreprises de transformation ont donc besoin d'un programme adapté de formation. Ce besoin de formation avait d'ailleurs été relevé dans l'étude réalisée pour le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (mars 2003). Quelque 80 % des travailleurs et travailleuses en production dans la transformation des produits de la mer n'ont pas reçu de formation dans leur emploi actuel. La catégorie de métiers la plus touchée par les besoins de formation est celle des travailleurs et travailleuses à la production, soit les préposés ou préposées à la transformation des produits marins. En effet, 279 des employés interrogés dans les 47 entreprises à l'étude ont besoin de formation sur les équipements, les technologies, l'hygiène et la prévention. Des rencontres avec des industriels avaient d'ailleurs confirmé ce besoin pressant.

L'élaboration d'un programme d'apprentissage en milieu de travail et d'une norme professionnelle constitue une réponse adaptée aux besoins et à la réalité des préposés ou des préposées à la transformation des produits marins. Ce type de programme privilégie l'approche du compagnonnage. De plus, un programme structuré d'apprentissage comportant des compétences significatives et pertinentes, liées aux nouvelles exigences mondiales en matière d'hygiène, de sécurité et de traçabilité des aliments, permettrait de rehausser la qualité du travail accompli.

Pour terminer, l'attraction du secteur repose sur la qualité de son dispositif de formation, mais aussi sur la valorisation, auprès des jeunes et du grand public, de cette profession. La norme professionnelle pourrait amener les ressources humaines du secteur à considérer que, en plus d'exiger des qualités personnelles, l'exercice du métier suppose qu'il faut non seulement avoir des habiletés manuelles acquises par l'expérience, mais également maîtriser les connaissances propres aux techniques modernes du métier.

Le nombre de travailleurs et travailleuses qui exercent ce métier

Dans la Classification nationale des professions (CNP), la clientèle visée par le métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins fait partie du groupe des « ouvriers ou ouvrières dans les usines de conditionnement du poisson » (Code CNP 9463), où l'on retrouve la majorité des appellations d'emplois liés à la transformation des produits marins. Cependant, le groupe des « manœuvres dans la transformation du poisson » (Code CNP 9618) comprend également d'autres appellations d'emplois correspondant au métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins. Donc, pour cette raison, nous utiliserons ces deux codes CNP dans la norme professionnelle.

Selon le *Diagnostic de la main-d'œuvre dans l'industrie de la transformation des produits marins au Québec* (mars 2003), concernant l'ensemble de l'industrie de la transformation de produits marins, les 113 entreprises emploient en moyenne 36 personnes à la production. Nous estimons, pour notre part, que le nombre de préposés ou de préposées à la transformation s'élève à environ 4 100.

Le nombre d'entreprises en transformation des produits marins

L'étude du comité sectoriel recense environ 113 usines liées à la transformation de produits marins au Québec, réparties comme suit :

Régions	Entreprises (n ^{bre})
Îles-de-la-Madeleine	12
Gaspésie	30
Côte-Nord (Basse, Moyenne et Haute)	14
Autres (Bas-Saint-Laurent, Capitale-Nationale, région métropolitaine, autres)	57
Total	113

Ces usines comptent en moyenne 52 employés au total (tous métiers confondus); les plus grosses usines, entre 200 et 250 employés.

Plusieurs entreprises sont situées dans les secteurs maritimes de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine et de la Côte-Nord, soit environ 55 usines de transformation de produits marins. Ces dernières achètent généralement leurs poissons et fruits de mer directement des pêcheurs pour ensuite les revendre sur le marché local ou à l'extérieur du pays. Un bon nombre d'entre elles effectuent une première transformation (congélation, salaison, cuisson, emballage, etc.) avant de vendre leurs produits.

Les usines de deuxième et de troisième transformation sont situées pour la plupart en milieu urbain. Ces entreprises s'approvisionnent chez des compagnies hors Québec et, dans une plus faible proportion, auprès d'entreprises québécoises de première transformation. Leur production se présente sous forme de produits panés, marinés, fumés ou de charcuteries. Elle est vendue pour l'exportation ou encore pour desservir le marché québécois.

La majorité des entreprises transforment des produits de la mer. Les principaux produits transformés sont le crabe des neiges, le crabe commun, le homard, la crevette nordique, le hareng, le buccin, le flétan de l'Atlantique, le flétan du Groenland, le maquereau, la morue, la moule d'élevage, la mye, le pétoncle, la plie, le saumon, la truite arc-en-ciel, l'omble de fontaine et le sébaste. Nous incluons dans les produits marins transformés tous ceux d'eau douce et d'eau salée.

Le degré de syndicalisation

À ce jour, environ six usines québécoises de transformation des produits marins sont syndiquées. Cela représente approximativement 670 travailleuses et travailleurs syndiqués. Le taux de présence syndicale dans ce secteur est donc relativement faible. Le nombre total de personnes travaillant dans l'industrie de la transformation des produits marins est de 5 503³. D'après ces données, on estime, en 2006, à près de 12 % le taux de présence syndicale pour l'ensemble de l'industrie de la transformation des produits marins au Québec. Il se situait, en 2004, à près de 41 %⁴ dans le secteur de l'industrie québécoise de la transformation alimentaire. En 1999, 30 %⁵ des travailleuses et des travailleurs de l'industrie de la transformation des produits marins au Canada étaient syndiqués.

Les principales régions visées

Quoique saisonnière, l'industrie de la pêche est une composante majeure de l'économie des régions maritimes. En effet, selon Pêches et Océans Canada (mai 2004), dans le secteur primaire, tout comme dans le secteur secondaire, plus de 80 % de la population de 15 ans et plus aux Îles-de-la-Madeleine y est rattachée. L'industrie de la pêche est aussi une composante importante de l'économie de la Côte-Nord et de la Gaspésie. Plus de 65 % des emplois des secteurs primaire et secondaire sont liés à l'industrie de la pêche pour le secteur de la Gaspésie-Sud, alors que ce pourcentage atteint plus de 80 % pour la Basse-Côte-Nord.

La majeure partie des travailleurs et des travailleuses des secteurs primaire et secondaire de la pêche au Québec se trouve donc en Gaspésie, aux Îles-de-la-Madeleine et en Basse-Côte-Nord (tableau 1). En 2001, les régions maritimes du Québec employaient près de 7 300 personnes, soit 90 % des travailleurs de ces secteurs au Québec.

Par ailleurs, l'enquête menée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (mars 2003) auprès d'un échantillonnage de 47 entreprises de transformation nous permet d'estimer que les usines de transformation emploient quelque 682 personnes aux Îles-de-la-Madeleine, 1 708 en Gaspésie et 796 sur la Côte-Nord, ce qui représente donc environ 3 186 personnes. Le nombre de travailleurs et de travailleuses dans les usines de transformation est de 2 063 dans les autres régions (Bas-Saint-Laurent, Capitale-Nationale et région métropolitaine).

3 *Diagnostic de la main-d'œuvre dans l'industrie de la transformation des produits marins au Québec*. Étude réalisée pour le compte du Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes par la firme Zins Beauchesne, mars 2003.

4 *Analyse des conditions de travail dans les entreprises syndiquées de la transformation alimentaire*. Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire, mars 2005.

5 *Enquête sur la population active (EPA)*, Statistique Canada, 1999.

Tableau 1 : Population de 15 ans et plus travaillant dans l'industrie de la pêche au Québec, dans les secteurs maritimes, en 2001, à partir des seuls volumes de matières premières débarquées au Québec.

	Gaspésie	Côte-Nord	Îles-de-la-Madeleine	Ailleurs au Québec	Québec
Secteur primaire (capture)	1 620	965	1 020	245	3 850
Secteur secondaire (transformation)	1 925	1 020	755	660	4 360
Total	3 545	1 985	1 775	905	8 210

Source : Statistique Canada, recensement 2001, compilations spéciales.

Les objectifs de certification

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes estime qu'environ 250 préposés ou préposées à la transformation des produits marins pourraient recevoir leur certification suivant les trois premières années d'implantation du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

Suivant l'objectif de sensibiliser l'industrie, le comité sectoriel travaille à développer des conditions favorables à l'implantation d'une culture de formation auprès des entreprises du secteur.

Les perspectives de développement du métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins

L'implantation d'un programme d'apprentissage pour les préposés ou les préposées à la transformation dans les entreprises de produits marins est d'autant plus souhaitable que la nature des activités dans l'industrie de la pêche et de la transformation des produits a changé de façon radicale ces dernières années, en raison de nombreux facteurs. Parmi ceux-ci : la baisse des stocks de poissons traditionnels (morue) et des quotas qui étaient alloués; la croissance des prises et de la valeur des autres espèces; l'approvisionnement accru en matières premières en aquaculture; la mondialisation du commerce; les occasions et les demandes commerciales connexes; la concurrence accrue de la part des autres pays; les préoccupations grandissantes relatives à la sécurité alimentaire; la plus grande importance accordée aux compétences et à la formation en milieu de travail par les acheteurs et les consommateurs de produits de la mer et l'émergence de nouvelles technologies de transformation. Un nouvel ensemble de compétences essentielles fait ainsi surface.

Au fur et à mesure que la technologie se perfectionne, le besoin en travailleurs et travailleuses ayant une base de connaissances techniques et une formation devrait augmenter.

L'exercice du métier exige des préposés ou des préposées qu'ils soient rigoureux dans l'application et le respect des normes de qualité, ouverts aux innovations et à l'amélioration en plus d'être capables de travailler en équipe. Dans une industrie qui vise une réduction des coûts et une plus grande productivité, les équipements sont de plus en plus performants et automatisés, ce qui requiert des préposés ou des préposées un haut niveau d'attention et une capacité à réagir vite lorsque se présentent des problèmes au cours de la transformation. Des compétences liées aux commandes numériques sont maintenant de plus en plus demandées dans la plupart des entreprises.

Les entreprises du secteur doivent comprendre les nouveaux enjeux liés à la transformation des ressources marines et devront disposer de stratégies de formation adéquates pour le maintien d'un effectif de qualité. Devant l'évolution technologique, la modification des tâches et des responsabilités, le travailleur ou la travailleuse doit développer des aptitudes nouvelles. La productivité et la compétitivité des entreprises en dépendent.

L'avenir de cette industrie repose en grande partie sur la formation rentable et de qualité du personnel dans le domaine des compétences et des technologies modernes associées à la transformation. Cet élément est nécessaire au recrutement et au maintien du personnel. Il est également indispensable pour relever le défi de la concurrence mondiale et pour répondre aux exigences et aux attentes grandissantes des consommateurs et des autorités politiques.

ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE

La norme professionnelle est un document qui, en ce qui a trait à l'exercice d'un métier, d'une profession ou d'une fonction de travail, est considéré comme une référence pour l'industrie et Emploi-Québec. Elle comprend les compétences essentielles à l'exercice de ce métier, de cette profession ou de cette fonction de travail et elle sert de référence pour la reconnaissance des compétences, pour la structuration de l'apprentissage en milieu de travail, pour l'évaluation et pour la certification.

L'élaboration d'une norme professionnelle exige une méthode de travail rigoureuse et éprouvée. D'abord, elle s'appuie toujours sur une **analyse de métier**, qui consiste en une étude détaillée recueillant les données les plus pertinentes et les plus exhaustives possible au sujet d'un métier. Une analyse de métier complète et rigoureuse a été réalisée par le Centre collégial de transfert de technologie des pêches en février 2006. Celle-ci a permis d'aboutir, dans une première étape, à une description de la réalité du métier de préposé ou préposée dans les usines de transformation des produits marins.

La deuxième étape du processus d'élaboration de la norme professionnelle a consisté à déterminer le **profil de compétences** lié à ce domaine précis d'activité.

Afin d'obtenir le profil de compétences du préposé ou de la préposée en transformation des produits marins et d'établir une norme professionnelle, nous avons procédé à une collecte d'informations diversifiées :

- l'analyse de documents⁶ décrivant la fonction de travail et les tâches afférentes;
- l'observation de préposés ou de préposées en transformation des produits marins au travail, jumelée à des entrevues avec des experts du métier lors de visites en industrie. En tout, nous avons visité 10 usines de transformation des produits marins. Le choix des usines et des personnes à rencontrer a été fait en fonction de la représentativité du secteur d'activité, de la taille de l'entreprise et de la région ainsi que la connaissance du métier de la personne.
- la présentation de la première version du profil de compétences, suivie de discussions, à différents groupes de personnes (responsables de productions, contrôleurs de qualité, membres du comité d'orientation du PAMT) capables de la critiquer et de la valider.

6 *Diagnostic de la main-d'œuvre dans l'industrie de la transformation de produits marins au Québec*. Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes, rapport final, Gaspé, mars 2003, 284 p. et *Rapport d'analyse de situation de travail (AST) pour le préposé à la transformation des produits marins*, réalisé en février 2006 pour le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes par le Centre collégial de transfert de technologie des pêches.

À l'issue de ces travaux, nous avons produit un rapport de validation des compétences présentant les commentaires et les observations recueillis lors des visites en milieu de travail au regard de chaque compétence. Ce rapport contient également les changements à apporter à la **première version du profil de compétences** à la suite des discussions avec les experts et expertes du métier et les membres du comité d'orientation. En effet, après l'examen détaillé du profil de compétences, ces derniers ont suggéré l'ajout, la suppression ou la modification de certaines compétences, de certains critères de performance, éléments ou sous-éléments de compétences. Les corrections ont été intégrées et ont fait l'objet d'un consensus.

Une fois le **profil de compétences final** établi et validé, la **norme professionnelle** du métier de préposé ou préposée à la transformation a été formulée et a reçu l'approbation consensuelle des principaux partenaires de l'industrie de la transformation des produits marins. Cette norme comprend les compétences essentielles et les conditions pour exercer le métier avec autonomie et efficacité.

DÉMONSTRATION DU CONSENSUS DU SECTEUR

Le comité d'orientation s'est réuni trois fois depuis le début du processus d'élaboration de la norme professionnelle du métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins. Ce comité regroupait des experts du métier, des représentants syndicaux et des dirigeants d'entreprise, tous reconnus par leurs pairs dans leur domaine.

Ainsi, 36 entreprises ont participé activement à l'élaboration et à l'établissement de la norme professionnelle, soit lors des rencontres du comité d'orientation ou lors de rencontres de validation en usine avec les experts et expertes du métier.

Une fois formulée, la norme professionnelle a été soumise aux représentants d'entreprises de notre industrie afin d'obtenir un consensus sectoriel. À la suite de ce processus, 36 entreprises ont validé la norme professionnelle.

Dans les paragraphes suivants, nous démontrerons que cet échantillon de 36 entreprises répond à des critères de représentativité en fonction de facteurs tels que le nombre d'entreprises, la taille d'entreprise, le type d'entreprise, la région et le syndicat.

1) Représentativité de l'échantillon selon le nombre d'entreprises

Tel que cela a été présenté préalablement, la population d'entreprises ayant des activités de transformation de produits marins au Québec est d'environ 113.

Lors de notre processus de validation, nous avons cerné un bassin de 70 entreprises duquel nous avons obtenu un échantillon de 36 entreprises, représentant 51,4 % de notre population globale.

2) Représentativité de l'échantillon selon la taille de l'entreprise

Dans notre échantillon, la répartition des entreprises en fonction de leur taille se résume ainsi :

- 22 % des entreprises emploient de 1 à 9 personnes;
- 36 % des entreprises emploient de 10 à 49 personnes;
- 11 % des entreprises emploient de 50 à 99 personnes;
- 31 % des entreprises emploient 100 personnes et plus.

En analysant la répartition, on peut affirmer que notre échantillon est représentatif selon le facteur « taille de l'entreprise » puisque nos proportions sont comparables aux résultats obtenus lors de l'étude *Diagnostic de la main-d'œuvre dans l'industrie de la transformation des produits marins au Québec*.

3) Représentativité de l'échantillon selon le type d'entreprise

Comme l'indique le *Diagnostic de la main-d'œuvre dans l'industrie de la transformation des produits marins au Québec*, les entreprises interrogées transforment au moins deux espèces marines différentes. Cette diversification des espèces traitées est plus marquée parmi les entreprises traitant le homard et le crabe (plus de trois espèces). Elle l'est moins pour les entreprises des régions autres que maritimes (entre une et deux espèces). Vous trouverez les détails dans le tableau suivant.

Tableau 2 : Produits marins transformés

Produits marins transformés	Total ⁷ selon l'étude <i>Diagnostic</i> de 2003	Total selon notre échantillon
Homard	17,4 %	13,8 %
Crabe	32,6 %	30,5 %
Crevette	23,9 %	16,7 %
Poissons de fond et pélagiques	67,4 %	30,5 %
Mollusques	6,5 %	19,4 %
Autres	47,8 %	52,7 %

On peut affirmer que notre échantillon est représentatif selon le facteur « type d'entreprise » puisque tous les types d'entreprises y sont représentés en nombre suffisant.

4) Représentativité de l'échantillon selon les régions

Dans l'étude *Diagnostic* de 2003, les 113 entreprises liées à la transformation de produits marins au Québec sont réparties comme suit :

- 37,2 % des usines de transformation de produits marins sont installées en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine;
- 12,4 % se trouvent sur la Côte-Nord (Basse, Moyenne et Haute)⁸;
- 50,4 % sont situées dans les autres régions du Québec (Bas-Saint-Laurent, Capitale-Nationale, région métropolitaine et autres).

7 Total supérieur à 100 % en raison des réponses multiples. Plus le total est élevé, plus le nombre de mentions, donc d'espèces traitées, est important.

8 La très grande majorité des dirigeants et travailleurs des usines de transformation de produits marins implantées en Basse-Côte-Nord sont unilingues anglophones.

Comme l'indique le tableau suivant, notre échantillon est représentatif selon le facteur « région » puisque la plupart des régions ont participé activement à la validation de la présente norme et que la répartition des entreprises de notre échantillon est comparable à celle de la population des entreprises selon l'étude *Diagnostic*.

Tableau 3 : Répartition des entreprises par région administrative

Régions	Population selon l'étude <i>Diagnostic</i> de 2003	Échantillon
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine	37,2 %	41,6 %
Côte-Nord	12,4 %	16,7 %
Autres	50,4 %	41,7 %
Total	100 %	100 %

5) Représentativité de l'échantillon selon la syndicalisation

À ce jour, environ six usines québécoises de transformation des produits marins sont syndiquées. Cela représente approximativement 670 travailleuses et travailleurs syndiqués. Le taux de présence syndicale dans ce secteur est donc relativement faible. Le nombre total d'employés travaillant dans l'industrie de la transformation des produits marins est de 5 503⁹.

Ainsi, dans notre échantillon, on dénote que 6 (16,7 %) entreprises sont syndiquées, ce qui représente 675 travailleurs et travailleuses. Les 30 (83,3 %) entreprises non syndiquées représentent, quant à elles, 1680 personnes. On peut affirmer que notre échantillon est représentatif selon le facteur « syndicalisation ».

De plus, un représentant syndical de notre comité d'orientation a validé le contenu de la norme professionnelle. Il s'agit de la Fédération du commerce de la Confédération des syndicats nationaux (CSN).

6) Obtention du consensus

Comme le démontrent les critères de représentativité présentés, cet échantillon est représentatif des usines de transformation de produits marins au Québec, et ce, autant en ce qui concerne le nombre d'entreprises que leur taille, le type d'entreprise, la situation géographique et la syndicalisation.

À la suite des résultats du consensus sectoriel, l'ensemble des employeurs et des travailleurs consultés affirme que les compétences contenues dans la norme professionnelle reflètent la réalité du métier de préposé ou préposée à la transformation de produits marins.

9 *Diagnostic de la main-d'œuvre dans l'industrie de la transformation des produits marins au Québec*. Étude réalisée pour le compte du Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes par la firme Zins Beauséne, mars 2003.

De plus, ce sont des gestionnaires d'usines et des directeurs et des directrices de production qui ont validé individuellement la norme, c'est-à-dire des gens présents dans les opérations quotidiennes et non des professionnels représentants d'association qui ne participeraient pas directement aux opérations quotidiennes d'une usine. Plusieurs répondants ont fait des commentaires très favorables par rapport à la norme professionnelle, et la majorité d'entre eux (26 sur 36) s'est dite prête à implanter un tel programme d'apprentissage dans son entreprise une fois qu'il sera prêt.

PRÉSENTATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE

Description du contexte général du métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins

La norme professionnelle présentée dans ce document vise à former des personnes aptes à exercer le métier de préposé ou préposée dans les usines de transformation des produits marins. La préposée ou le préposé à la transformation des produits marins est appelé à exécuter, sous la supervision de la personne responsable de la production, des tâches liées aux différentes étapes de la transformation des produits marins, et ce, dans le respect des normes visant notamment la salubrité des lieux ainsi que la gestion de la qualité et des règles de santé et sécurité au travail. La diversité des tâches à exécuter est liée, d'une part, à la diversité des produits préparés et, d'autre part, au degré de mécanisation de l'unité ou de la chaîne de production. Les milieux de travail sont variés et comprennent les établissements de transformation des poissons, des mollusques, des crustacés, des échinodermes et des algues effectuant des opérations de transformations première, secondaire et tertiaire.

Selon le poste occupé, la préposée ou le préposé à la transformation est appelé à écailler, à nettoyer, à couper, à parer et à trier le poisson ou les fruits de mer à la main ainsi qu'à démembrer les crustacés et à extraire la chair des mollusques ou des crustacés. Il ou elle doit, dans certains cas, régler et faire fonctionner des machines pour nettoyer, couper, faire cuire, congeler, fumer, saler, déshydrater ou traiter de toute autre manière les produits marins ou encore pour mettre en boîte, en sac, en caisse ou pour emballer de toute autre manière les produits marins. Cette personne doit s'assurer que les conditions d'entreposage et de manutention des produits sont adéquates. Les activités liées à l'entreposage, à l'étiquetage et à la mise en boîte pour l'expédition du produit peuvent aussi faire partie de ses tâches.

La préposée ou le préposé à la transformation peut également être appelé à participer aux différentes étapes liées à la fabrication de produits élaborés et à exécuter les tâches suivantes : mesurer ou peser les différents ingrédients qui entrent dans la préparation du produit, les mélanger et les verser dans des moules, dans des récipients d'emballage ou dans des trémies (des malaxeurs et des broyeurs).

Par ailleurs, puisque le travail suppose l'application de normes précises visant notamment la salubrité des lieux et la gestion de la qualité, le préposé ou la préposée à la transformation consigne régulièrement des renseignements sur la production, comme la quantité, le poids, la date et la nature des produits, et est responsable d'entretenir, de façon propre, sécuritaire et salubre, ses accessoires et ses équipements.

La très grande majorité des usines de transformation de produits marins, plus particulièrement celles qui exportent, sont régies par un programme fédéral de gestion de la qualité (PGQ). Ce système oblige toutes les usines de transformation à élaborer et à mettre en œuvre un programme de contrôle de la qualité interne.

Le PGQ est un système reconnu internationalement pour assurer la salubrité des aliments. Il vise à offrir un haut degré de garantie que le poisson et les sous-produits du poisson préparés au Canada sont sains et propres à la consommation.

Les produits marins traités, conditionnés et emballés par les préposés ou les préposées en usine le sont aux fins de vente en gros seulement. Ces derniers n'ont donc pas de responsabilités liées à l'achat et à la vente de produits en étalage. Ce sont plutôt les poissonnières et les poissonniers qui assument les responsabilités relatives à la commercialisation des produits de la pêche dans des établissements de vente au détail. Leurs principales activités sont la préparation, l'approvisionnement et l'entretien des comptoirs de vente, le service à la clientèle de même que la gestion des stocks. Le poissonnier ou la poissonnière doit gérer le plus souvent de façon autonome le comptoir de poissons et de fruits de mer ou la poissonnerie. Ces derniers sont soumis à la réglementation du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Les préposés ou préposées à la transformation, quant à eux, travaillent dans un contexte de production au sein d'une équipe chargée de mener à bien les différentes étapes de travail liées à la transformation du produit. À cet égard, ils doivent maintenir une bonne cadence de travail, suivre le rythme de la production et respecter les standards de production.

La personne exerçant la profession de préposé ou de préposée à la transformation est appelée à travailler dans différents environnements physiques. Le plus souvent, elle doit travailler dans un environnement où l'air est frais et humide. La température est généralement contrôlée et se situe à environ 10 °C ou moins. Par ailleurs, lorsqu'elle doit entrer dans la salle de surgélation (congélation rapide) ou de congélation, la température peut être de - 20 °C à - 30 °C. À l'opposé, le préposé ou la préposée peut travailler dans une salle de production où les aliments sont cuits et où la température peut être assez élevée.

La personne travaille toujours debout, le plus souvent sur le ciment, parfois sur une plateforme adaptée à la situation ou sur un tapis ergonomique, et ce, dans un environnement où le plancher est souvent recouvert d'eau. C'est pourquoi il y a des risques de glisser sur les planchers mouillés. Enfin, il y a lieu de signaler que la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (machine à emballer sous vide, pompe, treuil, etc.) rend le milieu de travail bruyant.

Selon l'espèce transformée, l'horaire de travail peut être fixe, c'est le cas pour la crevette, ou variable selon les arrivages des poissons, des mollusques, du crabe ou du homard. La personne qui occupe un tel emploi doit parfois lever des charges de plusieurs kilos, voire de quelques dizaines de kilos, notamment lorsqu'il s'agit de déplacer des bacs de matière première ou d'emballer le produit fini.

Liste des compétences à acquérir

Le secteur de la transformation considère que les compétences suivantes sont nécessaires à l'exercice du métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins :

COMPÉTENCES ESSENTIELLES

Compétence 1 : Être capable d'organiser son poste de travail

Compétence 2 : Être capable de préparer des produits marins

Compétence 3 : Être capable d'assurer la réfrigération et la congélation des produits marins

Compétence 4 : Être capable d'effectuer la transformation des produits marins

Compétence 5 : Être capable d'effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits marins

Dans les pages suivantes, on trouve la description détaillée de chacune des cinq compétences qui constituent la norme professionnelle pour le métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins		CODES CNP : 9463 ET 9618
Compétence 1 : Être capable d'organiser son poste de travail		
Contexte de réalisation :		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans une usine de transformation. ▪ Selon les types de transformation des produits marins réalisés (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, conserves, semi-conserves, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.). ▪ Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.). ▪ Sous la supervision du ou de la contremaître et/ou du ou de la responsable de la gestion de la qualité*. ▪ Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité. ▪ Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité. ▪ Selon les règles de santé et sécurité. ▪ Selon les normes d'hygiène et de salubrité. ▪ À l'aide du registre de production. ▪ À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires. ▪ Avec des vêtements de travail appropriés et le matériel de protection individuelle. 		
Éléments de compétence	Critères de performance	
Être en mesure de :		
1.1 Prendre connaissance du travail à effectuer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Consultation appropriée du registre de production. ▪ Pertinence de la communication avec les membres de l'équipe. ▪ Respect des consignes et des directives de travail. 	
1.2 Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix judicieux du matériel en fonction du travail à effectuer. ▪ Adéquation et efficacité du nettoyage du matériel, de l'équipement et de l'espace de travail. ▪ Respect de la procédure d'utilisation des produits de nettoyage. ▪ Respect des directives d'assemblage de l'équipement. ▪ Exactitude du calibrage et du réglage des équipements et des machines. 	

* La supervision est constante en regard des normes de qualité applicables aux différents produits.

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins	
CODES CNP : 9463 ET 9618	
Compétence 1 : Être capable d'organiser son poste de travail	
Éléments de compétence	Critères de performance
1.3 Vérifier l'équipement de travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des techniques d'aiguisage et d'affilage des couteaux. ▪ Qualité de coupe du couteau. ▪ Justesse de la détection des dysfonctionnements des équipements et de la machinerie. ▪ Description claire de la situation à la personne responsable.
1.4 Ranger et nettoyer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect de la méthode de démontage de l'équipement. ▪ Nettoyage approprié de l'espace de travail, du matériel et de l'équipement. ▪ Utilisation adéquate des produits de nettoyage. ▪ Rangement ordonné du poste de travail.
1.5 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres. ▪ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 2 : Être capable de préparer des produits marins

Contexte de réalisation :

- Dans une usine de transformation.
- Selon les types de transformation des produits marins réalisés (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, conserves, semi-conserves, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.).
- Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- Sous la supervision du ou de la contremaître et/ou du ou de la responsable de la gestion de la qualité.
- Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- Selon les règles de santé et sécurité.
- À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- Avec des vêtements de travail appropriés et le matériel de protection individuelle.

Éléments de compétence	Critères de performance
<p>Être en mesure de :</p> <p>2.1 Réceptionner des produits marins et auxiliaires</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier les produits reçus et assurer leur préservation. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation juste de l'intégrité et de l'état de fraîcheur des produits. ▪ Exactitude des pesées et du comptage des unités. ▪ Reconnaissance exacte des écarts par rapport au bon de commande. ▪ Choix approprié des conditions d'entreposage. ▪ Codification et identification appropriées des lots. ▪ Respect de la méthode de décongélation du produit. ▪ Respect de la technique de lavage des produits.
<p>2.2 Préparer le poisson entier</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des techniques d'étêtage, d'éviscération et d'écaillage suggérées. ▪ Apparence soignée du poisson. ▪ Respect du rythme de production.

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 2 : Être capable de préparer des produits marins

Éléments de compétence	Critères de performance
2.3 Préparer des filets et des darnes	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect de la technique de tranchage selon l'espèce et le type de coupe demandé.▪ Récupération optimale de la chair.▪ Qualité du filet tranché.▪ Dépiautage adéquat des filets.▪ Absence de parasites.▪ Retrait complet des parties indésirables.▪ Respect du rythme de production.
2.4 Extraire de la chair de produits frais ou cuits	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect de la technique d'extraction suggérée en fonction des particularités des produits.▪ Vérification minutieuse de la qualité de la chair.▪ Récupération optimale de la chair.▪ Retrait complet des parties indésirables.▪ Respect du rythme de production.▪ Respect des techniques de lavage et d'égouttage de la chair.
2.5 Préparer des sections de crustacés frais ou cuits	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect des techniques de cassage et de brossage des crustacés.▪ Manipulation soignée des crustacés lors du démembrement.▪ Lavage adéquat des sections.▪ Absence de parties indésirables.▪ Respect du rythme de production.
2.6 Trier des produits marins	<ul style="list-style-type: none">▪ Justesse du classement des produits marins selon les critères appropriés.▪ Manipulation soignée des produits.
2.7 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.▪ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 3 : Être capable d'assurer la réfrigération et la congélation des produits marins

Contexte de réalisation :

- Dans une usine de transformation.
- Selon les types de transformation des produits marins réalisés (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, conserves, semi-conserves, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.).
- Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- Sous la supervision du ou de la contremaître et/ou du ou de la responsable de la gestion de la qualité.
- Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- Selon les règles de santé et sécurité.
- À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- Avec des vêtements de travail appropriés et le matériel de protection individuelle.

Éléments de compétence

Critères de performance

Être en mesure de :

3.1 Mettre le produit en chambre frigorifique

- Entreposer le produit frais ou congelé.

- Manutention soignée des produits.
- Respect des directives concernant la disposition des produits dans la chambre réfrigérée ou au congélateur.
- Choix approprié des conditions d'entreposage.
- Rotation appropriée des stocks.
- Vérification adéquate de la température, du pourcentage d'humidité et des autres paramètres d'entreposage.

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 3 : Être capable d'assurer la réfrigération et la congélation des produits marins

Éléments de compétence	Critères de performance
3.2 Préparer le produit pour la congélation	<ul style="list-style-type: none">▪ Précision de la pesée des produits marins.▪ Respect des techniques de mise en bac, en caisse, en sac ou en corbeille du produit.▪ Respect des procédures concernant la disposition du produit sur les chariots, sur les grilles ou dans les moules à congélation.▪ Trempage adéquat des crevettes, du crabe et des autres espèces dans la saumure.▪ Respect du rythme de production.
3.3 Effectuer la congélation du produit <ul style="list-style-type: none">▪ Détecter toute anomalie liée aux conditions de congélation.▪ Vérifier la qualité du produit congelé.	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect de l'ordre des stocks de produits.▪ Respect des procédures de congélation en fonction des particularités des produits.▪ Rigueur de la vérification des paramètres de congélation.▪ Conformité du produit congelé et givré aux résultats attendus.▪ Respect du rythme de production.
3.4 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.▪ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 4 : Être capable d'effectuer la transformation des produits marins

Contexte de réalisation :

- Dans une usine de transformation.
- Selon les types de transformation des produits marins réalisés (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, conserves, semi-conserves, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.)*.
- Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- Sous la supervision du ou de la contremaître et/ou du ou de la responsable de la gestion de la qualité.
- Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- Selon les règles de santé et sécurité.
- À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- Avec des vêtements de travail appropriés et le matériel de protection individuelle.

Éléments de compétence	Critères de performance
<p>Être en mesure de :</p> <p>4.1 Accomplir les opérations de salage et de séchage du poisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des techniques de salage selon le procédé utilisé. ▪ Adéquation de la durée du salage avec le pourcentage voulu de salinité. ▪ Conformité de l'égouttage et du séchage aux résultats attendus. ▪ Respect des techniques d'empilage et de transpilage du poisson. ▪ Absence de parasites. ▪ Manutention soignée du poisson. ▪ Justesse du classement des lots. ▪ Respect du rythme de production.

* Une mention est inscrite au carnet d'apprentissage indiquant sur quel type de transformation l'apprentissage a été réalisé.

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 4 Être capable d'effectuer la transformation des produits marins

Éléments de compétence	Critères de performance
4.2 Accomplir les opérations de cuisson des produits marins	<ul style="list-style-type: none">▪ Disposition adéquate du produit dans les paniers de cuisson, sur les chariots ou les grilles.▪ Respect de l'ordre des stocks de produits.▪ Respect des techniques de cuisson en fonction des particularités des produits.▪ Rigueur de la vérification de tous les paramètres de cuisson.▪ Conformité du produit cuit aux résultats attendus.▪ Refroidissement adéquat du produit cuit selon la technique suggérée.▪ Choix judicieux des conditions d'entreposage.▪ Respect du rythme de production.
4.3 Accomplir les opérations de marinage des produits marins	<ul style="list-style-type: none">▪ Précision des pesées et des mesures des ingrédients.▪ Respect de la procédure relative à la mise en saumure et au marinage du produit.▪ Efficacité de l'égouttage et du rinçage.▪ Respect de l'ordre d'introduction des produits dans les pots et dans les barquettes.▪ Apparence soignée du produit mariné.▪ Respect du rythme de production.

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 4 : Être capable d'effectuer la transformation des produits marins

Éléments de compétence	Critères de performance
<p>4.4 Fumer des produits marins</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Préparer le produit pour le fumage.▪ Mettre le produit dans un fumoir.	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect des techniques de salage et d'assaisonnement selon le procédé utilisé (à sec, par injection ou immersion).▪ Suivi rigoureux des recettes.▪ Disposition appropriée du produit sur les grilles, sur les crochets et sur les chariots.▪ Conformité du séchage et de l'égouttage aux résultats attendus.▪ Préparation adéquate du fumoir et de ses composantes.▪ Respect de la technique de fumage à chaud, à froid ou par fumée liquide.▪ Respect du rythme de production.
<p>4.5 Préparer des plats cuisinés</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Confectionner des produits comme des chaudrées, des pizzas, des saucisses, des produits panés, etc.	<ul style="list-style-type: none">▪ Précision des pesées et des mesures des ingrédients.▪ Préparation adéquate des ingrédients.▪ Suivi rigoureux des recettes de l'entreprise.▪ Confection soigneuse des produits.▪ Conformité du produit aux spécifications techniques.▪ Respect du rythme de production.
<p>4.6 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.▪ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 5 – Être capable d'effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits marins

Contexte de réalisation :

- Dans une usine de transformation.
- Selon les types de transformation des produits marins réalisés (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, conserves, semi-conserves, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.).
- Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- Sous la supervision du ou de la contremaître et/ou du ou de la responsable de la gestion de la qualité.
- Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- Selon les règles de santé et sécurité.
- À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- Avec des vêtements de travail appropriés et le matériel de protection individuelle.

Éléments de compétence

Critères de performance

Être en mesure de :

5.1 Conditionner le produit

- Préparation appropriée du matériel d'emballage.
- Élimination des contenants brisés ou non conformes.
- Respect de l'ordre des stocks de produits.
- Précision de la pesée des produits.
- Conformité du remplissage des contenants d'emballage avec les consignes reçues.
- Exécution appropriée des types de conditionnement.
- Justesse de l'évaluation de la qualité du produit emballé.
- Respect du rythme de production.

MÉTIER : Préposé ou préposée à la transformation des produits marins

CODES CNP : 9463 ET 9618

Compétence 5 – Être capable d'effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits marins

Éléments de compétence	Critères de performance
5.2 Préparer le produit pour la vente et le transport.	<ul style="list-style-type: none">▪ Choix judicieux des étiquettes.▪ Vérification minutieuse des renseignements sur les étiquettes.▪ Respect des consignes concernant la pose des étiquettes.▪ Inscription adéquate des renseignements relatifs à l'identification et à la codification du produit.▪ Fermeture et attache adéquates des boîtes.▪ Respect des procédures de palettisation ou de mise en conteneur.▪ Choix approprié des conditions d'entreposage.
5.3 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité	<ul style="list-style-type: none">▪ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.▪ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

ANNEXE 1

Différences marquées entre les métiers de préposé ou préposée à la transformation des produits marins et de poissonnier ou poissonnière

Le préposé ou la préposée à la transformation assume, sous supervision, des responsabilités liées à la transformation des produits marins, c'est-à-dire les transformations primaire, secondaire et tertiaire des produits marins, dans des usines de transformation de différentes espèces. Les principales tâches du préposé ou de la préposée à la transformation, selon le poste occupé, sont d'écailler, de nettoyer, de couper, de parer et de trier le poisson ou les fruits de mer à la main. Elles consistent aussi à démembrer les crustacés et à extraire la chair des mollusques ou des crustacés. La personne doit, dans certains cas, régler et faire fonctionner des machines pour nettoyer, couper, faire cuire, congeler, fumer, saler, déshydrater ou traiter de toute autre manière les produits marins ou encore pour mettre en boîte, en sac, en caisse ou pour emballer de toute autre manière les produits marins. Elle doit s'assurer que les conditions d'entreposage et de manutention des produits sont adéquates. Les activités liées à l'entreposage, à l'étiquetage et à la mise en boîte pour l'expédition du produit peuvent aussi faire partie de ses tâches.

La préposée ou le préposé à la transformation peut également être appelé à participer aux différentes étapes liées à la fabrication de produits élaborés et à exécuter les tâches suivantes : mesurer ou peser les différents ingrédients entrant dans la préparation du produit, les mélanger et les verser dans des moules, dans des récipients d'emballage ou dans des trémies (des malaxeurs et des broyeurs).

Par ailleurs, puisque le travail suppose l'application de normes précises visant notamment la salubrité des lieux et la gestion de la qualité, le préposé ou la préposée à la transformation consigne régulièrement des renseignements sur la production, comme la quantité, le poids, la date et la nature des produits, et est responsable d'entretenir, de façon propre, sécuritaire et salubre, ses accessoires et ses équipements.

La très grande majorité des usines de transformation de produits marins, plus particulièrement celles qui exportent, sont régies par un programme fédéral de gestion de la qualité (PGQ). Ce système oblige toutes les usines de transformation à élaborer et à mettre en œuvre un programme de contrôle de la qualité interne. Le PGQ est un système reconnu internationalement pour assurer la salubrité des aliments. Il vise à offrir un haut degré de garantie que le poisson et les sous-produits du poisson préparés au Canada sont sains et propres à la consommation.

Les produits marins traités, conditionnés et emballés par les préposés ou les préposées en usine le sont aux fins de vente en gros seulement. Ces derniers n'ont donc pas de responsabilités liées à l'achat et à la vente de produits en étalage. Ce sont plutôt les poissonnières et les poissonniers qui assument les responsabilités relatives à la commercialisation des produits de la pêche dans des établissements de vente au détail. Leurs principales activités sont la préparation, l'approvisionnement et l'entretien des comptoirs de vente, le service à la clientèle de même que la gestion des stocks. Le poissonnier ou la poissonnière doit gérer le plus souvent de façon autonome le comptoir de poissons et de fruits de mer ou la poissonnerie. Ces derniers sont régis par le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Les préposées ou préposés à la transformation, quant à eux, travaillent dans un contexte de production au sein d'une équipe chargée de mener à bien les différentes étapes de travail liées à la transformation du produit. À cet égard, ils doivent maintenir une bonne cadence de travail, suivre le rythme de la production et respecter les standards de production.

Tableau comparatif des compétences essentielles des normes professionnelles des deux métiers

Poissonnier ou poissonnière	Préposé ou préposée à la transformation des produits marins
Être capable de préparer pour la vente les produits de la pêche	Être capable d'organiser son poste de travail
Être capable d'aménager et d'entretenir l'aire de vente des produits de la pêche	Être capable de préparer des produits marins
Être capable de servir la clientèle	Être capable d'assurer la réfrigération et la congélation des produits marins
Être capable d'assister la personne responsable de la gestion du point de vente	Être capable d'effectuer la transformation des produits marins
	Être capable d'effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits marins