

# Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

CNP 9461

Norme professionnelle élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT).

Norme approuvée par le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale en novembre 2017.

## DESCRIPTION DU MÉTIER

Une opératrice ou un opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers prépare les équipements et les matières premières pour la production d'aliments de qualité, tels que le lait de consommation, le yogourt, la crème glacée, le fromage, le beurre et les ingrédients laitiers.

Cette personne

- utilise des équipements à la fine pointe de la technologie qui rend le travail de plus en plus automatisé;
- effectue l'inspection pré-opérationnelle des équipements avant le démarrage de la production;
- s'assure de la conformité du produit fabriqué durant la production;
- développe aussi des nouveaux produits régulièrement;
- effectue les étapes de lavage, d'assainissement ou de stérilisation des équipements;
- travaille directement avec les experts ramasseurs, qui transportent le lait cru et les ingrédients laitiers liquides; est en contact avec le personnel d'autres services dont l'ingénierie, la maintenance, l'assurance de qualité et l'amélioration continue.

L'hygiène et la salubrité sont une préoccupation majeure dans l'industrie laitière, impliquant un suivi rigoureux des procédures, une application stricte des bonnes pratiques de fabrication et une meilleure connaissance des procédés.

## ENTREPRISES ET PERSONNES VISÉES PAR LA NORME

La norme s'adresse principalement, mais pas exclusivement, aux personnes travaillant comme opératrices ou opérateurs dans les entreprises de fabrication de produits laitiers (lait de consommation, beurre, fromage et produits laitiers secs et concentrés) et de fabrication de crème glacée et de desserts congelés.

La norme ne s'adresse pas aux personnes qui occupent les emplois suivants :

- manœuvre effectuant des tâches simples reliées au conditionnement;
- fromager ou fromagère en fabrication artisanale;
- technicien fromager ou technicienne fromagère;
- technicien ou technicienne en soutien aux opérations;
- autres emplois spécialisés (technicien ou technicienne en développement de produits, technicien ou technicienne aux ferments, etc.).

## NORME PROFESSIONNELLE

La norme professionnelle relative au métier d'opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers constitue la référence en matière de développement et de reconnaissance des compétences dans le domaine.

Il est **obligatoire de maîtriser les compétences essentielles** (n<sup>os</sup> 1 à 4) pour obtenir le certificat de qualification professionnelle.

Compétences essentielles
1. Assurer le fonctionnement des équipements.
2. Laver et assainir les équipements.
3. Résoudre des problèmes liés aux procédés.
4. Effectuer des activités liées aux programmes de la qualité.

En plus des compétences essentielles, il est **obligatoire** de maîtriser la compétence optionnelle nécessaire à chaque spécialisation pour obtenir l'un des certificats de qualification professionnelle ci-dessous :

Certificat de qualification professionnelle	Compétence optionnelle (maîtriser l'une des compétences ci-dessous pour obtenir le certificat de qualification professionnelle associé)
Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers – réception et entreposage du lait	5. Réception et entreposage du lait
Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers – standardisation et pasteurisation	6. Standardisation et pasteurisation
Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers – fromage	7. Fromage
Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers – produit laitier fermenté	8. Produit laitier fermenté
Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers – beurre	9. Beurre
Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers – produit laitier glacé	10. Produit laitier glacé
Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers – ingrédient laitier	11. Ingrédient laitier
Opératrice ou opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers – conditionnement élaboré	12. Conditionnement élaboré

## QUALIFICATION PROFESSIONNELLE VOLONTAIRE

Une voie de qualification professionnelle volontaire est possible : le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT). Il permet de développer les compétences prévues par la norme professionnelle.

Les personnes qui maîtrisent **toutes** les compétences recevront un certificat de qualification professionnelle. Celles qui maîtrisent **une ou plusieurs** compétences recevront une attestation de compétence.

## PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL (PAMT)

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vise les travailleuses et travailleurs qui désirent maîtriser les compétences figurant dans la norme professionnelle d'un métier. Dans le cadre du programme, ils sont des apprenties et apprentis et sont accompagnés dans leur apprentissage du métier par une personne d'expérience (une compagne ou un compagnon). La participation au programme est **volontaire**.

### Apprentie et apprenti

<b>Rôle</b>	L'apprentie ou apprenti participe activement aux activités d'apprentissage lui permettant d'acquérir la maîtrise des compétences visées.
<b>Critères</b>	L'apprentie ou apprenti <ul style="list-style-type: none"><li>• doit avoir 16 ans ou plus;</li><li>• doit avoir un emploi;</li><li>• n'a pas besoin d'avoir d'expérience de travail.</li></ul>
<b>Document de référence</b>	Carnet de l'apprentie ou apprenti

### Compagne et compagnon

<b>Rôle</b>	La compagne ou le compagnon encadre des apprenties et apprentis et les accompagne afin de leur permettre d'acquérir les compétences figurant dans la norme professionnelle. Cette personne doit donc maîtriser ces compétences (elle a un certificat de qualification professionnelle ou une bonne expérience du métier), être motivée à participer au processus d'apprentissage et habile à transmettre son savoir-faire.
<b>Critères</b>	Il est suggéré de sélectionner une personne qui a un minimum de trois ans d'expérience dans le métier ET dans la spécialisation visée par le programme.
<b>Document de référence</b>	Guide de la compagne ou du compagnon

### RATIO COMPAGNE OU COMPAGNON / APPRENTIE OU APPRENTI

Une compagne ou un compagnon peut superviser jusqu'à **deux apprenties ou apprentis à la fois**, si l'une de ces personnes est en fin de parcours d'apprentissage.

### DURÉE DE L'APPRENTISSAGE

La durée de l'apprentissage varie selon l'expérience de l'apprentie ou apprenti, l'organisation du travail et la spécialisation choisie :

Réception et entreposage du lait Standardisation et pasteurisation Beurre Produit laitier glacé Conditionnement élaboré de produits laitiers	<b>Six mois à un an</b>
Produit laitier fermenté Ingrédient laitier	<b>Un an à deux ans</b>
Fromage	<b>Deux ans</b>

### SUBVENTIONS ET CRÉDIT D'IMPÔT

L'entreprise participant au Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pourrait être admissible à un crédit d'impôt. Pour en savoir plus, rendez-vous à [revenuquebec.ca](http://revenuquebec.ca). Vous trouverez de l'information dans la section Entreprises > Impôts > Les sociétés > Crédits d'impôts des sociétés > Crédits auxquels une société peut avoir droit > Formation > [Crédit d'impôt pour stage en milieu de travail – Apprenti inscrit au Programme d'apprentissage en milieu de travail](#).

## POUR PLUS D'INFORMATION

### Emploi-Québec

Vous pouvez obtenir plus d'information dans un bureau de Services Québec.

Vous pouvez également visiter le site **Québec.ca**. Vous trouverez de l'information dans la section Emploi > Métiers et professions > Connaître les professions et les métiers réglementés > [Qualification professionnelle](#). Vous pourrez en apprendre plus sur les sujets suivants :

- le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT);
- la reconnaissance des compétences;
- les métiers visés par la qualification volontaire;
- les programmes de subvention.

### Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

8000, boulevard Henri-Bourassa, bureau 270  
Québec (Québec) G1G 4C7

Téléphone : 418 623-5335

Télécopieur : 418 623-1343

Site Web : [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca)