

Préposée ou préposé à la transformation des produits marins

Description du métier

Les préposées ou préposés à la transformation des produits marins sont appelés 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 et la gestion de la qualité ainsi que des règles de santé et de sécurité du travail.

Plus précisément, selon le poste occupé, les principales activités des préposées ou préposés à la transformation des produits marins consistent à écailler, nettoyer, couper et parer à la main les poissons ou les fruits de mer ainsi qu'à dépecer les crustacés et les mollusques. Ils doivent généralement découper, peser et trier diverses espèces marines et entreposer les produits adéquatement. La consignation de renseignements sur la production fait également partie de leur travail. Ils peuvent également être appelés à participer aux différentes étapes de fabrication de produits cuisinés.

Les préposées ou préposés à la transformation doivent, dans certains cas, régler et manœuvrer des machines pour nettoyer, couper, cuire, congeler, fumer, saler, déshydrater ou traiter de toute autre manière les produits marins, ou encore pour les emballer.

Les préposés ou préposées à la transformation doivent 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 du produit pour l'expédition peuvent aussi faire partie de leurs tâches. Ainsi, elles ou ils ont la responsabilité de vérifier les produits et l'emballage pour y déceler les irrégularités et assurer le respect des normes de l'entreprise.

Il leur faut connaître et appliquer les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire en usine de transformation des produits marins.

L'exercice du métier exige des préposées ou préposés qu'elles ou 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 où les équipements sont de plus en plus performants et automatisés, les préposées et préposés doivent démontrer un haut niveau d'attention et une capacité à réagir rapidement 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.

Norme professionnelle

Élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail, la norme professionnelle de préposée ou préposé à la transformation des produits marins a d'abord été signée le 28 juin 2007. Par la suite, elle a été actualisée et acceptée par le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale le 23 juin 2015.

La norme professionnelle constitue la référence en ce qui concerne le développement des compétences ainsi que la reconnaissance des compétences acquises grâce à l'expérience professionnelle.

Les représentants et représentantes de l'industrie des pêches maritimes considèrent que les **trois** compétences suivantes sont essentielles pour exercer le métier de préposée ou préposé à la transformation des produits marins :

1. Organiser son travail;
2. Effectuer des opérations complémentaires à la transformation;
3. Emballer des produits.

Par ailleurs, les experts considèrent qu'au moins **une** des compétences optionnelles parmi les suivantes est essentielle à l'exercice du métier :

4. Apprêter du poisson entier;
5. Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes;
6. Effectuer la cuisson de produits marins;
7. Effectuer la congélation de produits marins;
8. Fumer des produits marins;
9. Saler et sécher du poisson;
10. Cuisiner des plats à base de produits marins;
11. Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires.

Bien qu'**une seule** des compétences essentielles optionnelles soit nécessaire à l'exercice du métier, une préposée ou un préposé à la transformation des produits marins peut en maîtriser **plusieurs**.

La maîtrise des trois compétences essentielles plus la maîtrise d'au moins une des compétences optionnelles est obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle de préposé ou préposée à la transformation des produits marins.

Entreprises et travailleurs ou travailleuses visés par la norme

Les milieux de travail sont variés et comprennent les établissements de transformation des poissons, des mollusques, des crustacés, des échinodermes et des algues. Les préposées et préposés effectuent des opérations de transformation première, secondaire et tertiaire.

Ils travaillent en 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 normes de production.

Le travail se fait dans différents environnements physiques où l'air est frais et humide, la température contrôlée oscillant autour de 10 °C ou moins; dans la salle de surgélation (congélation rapide) ou de congélation, la température varie de -20 °C à -30 °C. À l'opposé, la température peut être assez élevée dans les environnements de travail où se fait la cuisson des aliments.

Les préposés et préposées travaillent toujours debout, souvent sur le ciment, parfois sur une plateforme adaptée à la tâche à exécuter ou sur un tapis ergonomique, dans un environnement où le plancher est souvent recouvert d'eau. Enfin, la présence de machines rend leur milieu de travail bruyant. Ils doivent parfois lever des charges de plusieurs kilos, notamment pour déplacer des bacs de matière première ou emballer le produit fini.

L'horaire de travail peut être fixe ou variable, selon les arrivages des espèces marines à transformer.

Le taux de syndicalisation dans ce secteur est plutôt faible.

Qualification professionnelle

Deux voies de qualification professionnelle s'offre aux préposées ou préposés à la transformation des produits marins.

Les personnes qui débutent dans l'exercice de la profession et celles qui l'exercent depuis peu de temps peuvent s'engager dans une démarche de **développement des compétences**.

Quant aux personnes expérimentées, une démarche de **reconnaissance des compétences** leur est proposée.

Développement des compétences

Programme d'apprentissage en milieu de travail

Un programme d'apprentissage en milieu de travail visant le développement des compétences essentielles du métier a été élaboré par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail.

Critères de sélection des apprenties et apprentis

La participation au programme est volontaire. L'apprenti ou l'apprentie doit occuper un emploi et avoir au moins 16 ans. Aucune expérience préalable du métier n'est requise.

L'employeur et Emploi-Québec signent une entente relative au développement des compétences de la main-d'œuvre dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail; la personne en apprentissage remplit une fiche d'inscription au programme.

Critères de sélection des compagnons et compagnes

Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage à l'égard des apprenties et apprentis inscrits au programme consiste à veiller à l'acquisition des compétences et à l'encadrement nécessaire, et à faire un suivi auprès de l'employeur et du représentant ou de la représentante d'Emploi-Québec.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage est une personne qualifiée qui maîtrise pleinement les compétences faisant l'objet de la norme professionnelle, qui est capable de communiquer avec les apprentis et apprenties, de les soutenir et d'attester qu'ils ont accompli leur apprentissage. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage devrait, en outre, être titulaire d'un certificat de qualification professionnelle de préposée ou préposé à la transformation des produits marins. On pourra faire exception à cette règle lorsqu'une entreprise ne compte parmi ses effectifs aucune personne titulaire du certificat de qualification.

Ratio compagnon/apprentis ou apprenties

Le comité sectoriel considère qu'un compagnon ou une compagne peut accompagner au plus cinq (5) apprentis ou apprenties dans le cadre du programme d'apprentissage en milieu de travail.

Durée de l'apprentissage

La durée de l'apprentissage peut varier selon l'expérience de l'apprenti ou de l'apprentie, l'organisation du travail et d'autres facteurs.

Le Comité sectoriel considère que la durée de l'apprentissage pour acquérir la maîtrise des compétences essentielles du métier de préposée ou de préposé à la transformation de produits marins peut s'étaler sur une période d'une (1) à deux (2) années.

Conditions d'obtention du certificat ou de l'attestation

Au terme de l'apprentissage, l'apprenti ou l'apprentie devra, pour obtenir son **certificat de qualification professionnelle**, démontrer sa pleine maîtrise des compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle.

À défaut de maîtriser toutes les compétences essentielles décrites dans la norme professionnelle, l'apprenti ou l'apprentie peut obtenir une **attestation** pour les compétences maîtrisées.

Reconnaissance des compétences d'une personne expérimentée

Une préposée ou préposé à la transformation des produits marins qui maîtrise déjà les trois compétences essentielles et au moins une des compétences optionnelles faisant l'objet de la norme professionnelle, sans détenir une qualification officielle, peut faire reconnaître ses compétences en vue de l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle de préposée ou préposé à la transformation des produits marins.

Recommandation en ce qui a trait à l'admissibilité

Pour être admissible à la démarche de reconnaissance des compétences, le comité sectoriel recommande qu'une préposée ou préposé à la transformation des produits marins démontre généralement trois mille (3 000) heures d'expérience acquise à ce titre.

Démarche de reconnaissance des compétences

Voici les étapes d'une démarche en reconnaissance des compétences :

1. L'accueil et la préparation du candidat ou de la candidate

L'accueil et la préparation, sont pris en charge par **le comité sectoriel** ou par **un organisme d'accompagnement désigné par Emploi-Québec**.

Cette étape comporte un entretien à l'occasion duquel le candidat ou la candidate obtient l'information nécessaire et les documents préparatoires à la démarche de reconnaissance des compétences. Il lui faut alors fournir quelques pièces justificatives demandées par le comité sectoriel (par exemple, des relevés faisant la preuve du nombre d'heures d'expérience professionnelle) et remplir un formulaire – reçu lors de la présentation de sa demande – qui permettra de faire l'inventaire de ses compétences. Au besoin, le candidat ou la candidate peut obtenir de l'aide pour franchir cette étape. L'étape suivante sera l'évaluation.

2. L'évaluation des compétences

L'évaluation des compétences est effectuée par un expert-évaluateur ou une experte-évaluatrice que désigne le comité sectoriel ou par un compagnon ou une compagne travaillant dans l'entreprise.

Cette étape comporte un test théorique et une observation pratique.

Au terme de l'évaluation, l'expert-évaluateur ou l'experte-évaluatrice produit un rapport confirmant les compétences maîtrisées et indique, s'il y a lieu, les compétences manquantes.

Durée de l'évaluation : maximum de trois (3) heures.

3. La délivrance du certificat de qualification professionnelle (CQP) ou de l'attestation de compétences (AC)

Le Comité sectoriel adresse une demande de certification ou d'attestation au ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour les personnes qui se sont qualifiées à la suite à l'évaluation.

Les personnes qui n'ont pas réussi à se qualifier et qui désirent acquérir les compétences manquantes leur permettant d'obtenir le certificat de qualification professionnelle seront dirigées vers la ressource pouvant les soutenir dans leur démarche par le Comité sectoriel.

Conditions de certification

Pour obtenir le certificat de qualification professionnelle du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale, la personne doit démontrer qu'elle maîtrise l'ensemble des trois compétences essentielles et d'au moins une des compétences optionnelles essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle.

Les personnes qui ne maîtrisent pas l'ensemble des compétences essentielles peuvent demander une attestation de compétence pour celles qu'elles maîtrisent. Elles pourront par la suite acquérir les compétences qu'il leur manque et obtenir leur certificat de qualification professionnelle.

Où adresser une demande de reconnaissance des compétences

C'est le comité sectoriel qui évalue les compétences professionnelles. Selon les cas, il faut adresser la demande de reconnaissance des compétences :

- **Au comité sectoriel ou au Service aux entreprises d'Emploi Québec pour :**
 - pour les entreprises qui désirent faire reconnaître les compétences de leur personnel expérimenté;
 - pour les personnes qui occupent un emploi dans le métier et qui ont été ou qui seront mises à pied dans le cadre d'un comité de reclassement.
- **Au Service aux individus d'Emploi-Québec pour :**
 - pour les personnes expérimentées qui sont sans emploi;
 - pour les personnes expérimentées qui occupent un emploi et qui ont besoin d'aide dans leurs démarches.

Voici où il faut s'adresser pour obtenir plus d'information :

- sur le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) et
- sur la démarche de reconnaissance des compétences (RCMO)

Emploi-Québec

Communiquez avec le centre local d'emploi le plus près de chez vous ou consultez

le site Internet d'Emploi-Québec :

PAMT

<http://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/qualification-volontaire/apprentissage-en-milieu-de-travail/>

RCMO

<http://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/qualification-volontaire/reconnaissance-des-competences-de-la-main-doeuvre/>

Comité sectoriel de main d'œuvre des pêches maritimes

185, rue de la Reine, Gaspé (Québec) G4X 1T7

Téléphone : 418 368-3774

888 833-3774

Télécopieur : 418 368-3875

Site Web : www.pechesmaritimes.org