

## *Contrôleur ou contrôlease de la qualité en usine de transformation de produits aquatiques*

### **Description du métier**

La personne qui exerce le métier de contrôleur ou contrôlease de la qualité en usine de transformation de produits aquatiques surveille les pratiques d'hygiène et de salubrité dans l'usine ainsi que l'assainissement de l'équipement, de l'outillage et du matériel. Elle veille à la qualité des matières premières et des produits auxiliaires de fabrication notamment des additifs et des produits de nettoyage. Elle surveille la transformation du produit et sa préparation pour le marché (emballage, étiquetage, conservation et expédition). De plus, elle applique les lois et les règlements relatifs à la transformation des produits aquatiques et doit contrôler la qualité de l'eau et la salubrité des lieux. Elle effectue des analyses organoleptiques (goût, odeur, couleur, aspect, consistance des produits), physicochimiques ou bactériologiques liées au contrôle et à la vérification de la qualité. Elle veille aussi à l'application efficace du programme de gestion de la qualité propre à l'entreprise.

Les domaines dans lesquels peut être appelée à travailler la personne chargée du contrôle de la qualité sont la transformation de produits aquatiques (production), l'implantation d'un programme de gestion de la qualité, le contrôle et l'amélioration des procédés de production, le développement de nouveaux produits. Elle peut aussi assumer la coordination d'une équipe de travail.

### **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 contrôleur ou contrôlease de la qualité en usine de transformation de produits aquatiques a été signée par le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale le 1<sup>er</sup> septembre 2005.

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 cinq compétences suivantes sont essentielles pour exercer le métier de contrôleur ou contrôlease de la qualité en usine de transformation de produits aquatiques :

1. Assurer l'hygiène et la salubrité en milieu de travail;
2. Assurer la qualité de la matière première et des produits auxiliaires;
3. Assurer le maintien d'un programme de gestion de la qualité;
4. Surveiller la transformation des produits aquatiques;
5. Surveiller la préparation du produit pour le marché.

La maîtrise de ces cinq compétences essentielles est obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle de contrôleur ou contrôlease de la qualité en usine de transformation de produits aquatiques.

Le secteur a aussi reconnu deux **compétences complémentaires** qui, bien qu'elles ne soient généralement pas exigées pour l'exercice de ce métier, sont toutefois demandées dans bon nombre d'entreprises :

6. Coordonner une équipe de travail;
7. Contribuer au développement de produits.

La démonstration (**non obligatoire**) de la maîtrise des compétences complémentaires conduit à l'obtention d'une attestation de compétence pour la ou les compétences concernées.

## **Entreprises et travailleurs ou travailleuses visés par la norme**

Les contrôleurs et contrôleuses de la qualité qui travaillent dans les usines de transformation de produits aquatiques sont exposés au bruit, au froid et à l'humidité, ils évoluent dans un espace restreint et dans un contexte de circulation intense de véhicules et de personnes. De plus, ils travaillent avec une matière première dont l'approvisionnement échappe souvent au contrôle de l'entreprise de production, ce qui demande une grande disponibilité et la capacité de travailler sous pression. L'horaire de travail est fluctuant et, au besoin, il faut travailler le soir et les fins de semaine.

Bien que la contrôleuse ou le contrôleur de la qualité travaille avec des personnes plutôt qu'avec des machines et des équipements, il lui faut parfois résoudre des problèmes techniques. Cette personne doit donc être habile en résolution de problèmes, c'est-à-dire être en mesure de détecter les anomalies et de proposer des pistes de solutions rapidement applicables.

Les domaines et les techniques d'intervention étant multiples et diversifiés (nombreuses espèces de poissons, de mollusques, de crustacés, d'échinodermes ou d'algues à transformer; recours à des procédés nombreux et complexes, etc.), il faut faire appel à toutes sortes de connaissances pour apprécier avec justesse la qualité et la fraîcheur des produits transformés dans l'entreprise.

### **Qualification professionnelle**

Une voie de qualification professionnelle s'offre aux contrôleurs et contrôleuses de la qualité en usine de transformation de produits aquatiques.

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**.

## ***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.

La personne en apprentissage, son 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.

#### **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 des apprentis et apprenties, de les soutenir et d'attester qu'ils ou elles ont accompli leur apprentissage. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage devrait, en outre, être titulaire d'un certificat de qualification professionnelle du métier. On pourra faire exception à cette règle lorsqu'une entreprise ne compte parmi ses effectifs aucune personne titulaire du certificat de qualification.

Outre les critères généraux, le comité sectoriel suggère les critères suivants pour aider l'entreprise et Emploi-

Québec à choisir et à valider le choix du compagnon ou de la compagne d'apprentissage. De plus, le comité sectoriel de main-d'œuvre suggère fortement aux employeurs de sélectionner des compagnons ou des compagnes qui répondent aussi à l'un des critères suivants :

- avoir huit années d'expérience **ou** avoir fait huit cycles de production complets dans le cas des entreprises exploitées sur une base saisonnière;
- avoir deux années d'expérience (ou avoir fait cinq cycles de production complets dans le cas des entreprises exploitées sur une base saisonnière) et détenir un baccalauréat dans un domaine connexe ou un diplôme d'études collégiales en transformation des produits de la mer ou en technologie de la transformation des aliments, ou un certificat de qualification professionnelle.

### **Ratio compagnon/apprentis ou apprenties**

Le comité sectoriel considère qu'un compagnon ou une compagne peut accompagner au plus deux 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 contrôleur ou contrôlease de la qualité en usine de transformation de produits aquatiques peut s'étaler sur une période de 1 à 4 cycles de production complets, ce qui correspond plus précisément à une durée de 1 à 3 ans.

### **Conditions de certification**

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.

Voici où il faut s'adresser pour obtenir plus d'information sur le Programme d'apprentissage en milieu de travail.

#### ***Emploi-Québec***

Communiquez avec votre centre local d'emploi ou visitez le site d'Emploi-Québec à l'adresse

[emploi-quebec.gouv.qc.ca](http://emploi-quebec.gouv.qc.ca).

#### ***Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes***

185, rue de la Reine

Gaspé (Québec) G4X 1T7

Téléphone : 418 368-3774

Télécopieur : 418 368-3875

Site Web : [www.pechesmaritimes.org](http://www.pechesmaritimes.org)