

## *Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers*

---

### *Description du métier*

Les opérateurs et les opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers préparent 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.

Certains de ces équipements ont une fonction unique et d'autres sont multifonctionnels, selon les besoins des diverses étapes des procédés, comme la réception du lait, la séparation, la standardisation, le mélange, le traitement thermique, la fabrication et le conditionnement des produits laitiers. Les opérateurs et opératrices de fabrication de produits laitiers effectuent une inspection pré-opérationnelle des équipements, avant le démarrage de la production. À l'aide d'instruments, d'appareils de mesure ou d'interfaces personne-machine, ces personnes surveillent le déroulement des procédés afin de s'assurer de la conformité du produit fabriqué. Elles remplissent des registres de production écrits et informatisés. Les opérateurs et les opératrices effectuent aussi les étapes de lavage, d'assainissement ou de stérilisation des équipements.

Les opérateurs et opératrices à la réception du lait travaillent directement avec les experts ramasseurs, qui transportent le lait cru et les ingrédients laitiers liquides. Ils ou elles doivent connaître les interactions requises avec Les Producteurs de Lait du Québec (PLQ), avec qui ils ou elles doivent communiquer en cas de refus de chargements.

Afin de mener à bien leurs tâches, les opérateurs et les opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers doivent avoir acquis une bonne connaissance du procédé dans lequel ils ou elles peuvent intervenir :

- Réception et entreposage du lait cru et des ingrédients liquides
- Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- Fabrication du fromage
- Fabrication d'un produit laitier fermenté
- Fabrication du beurre
- Fabrication d'un produit laitier glacé
- Fabrication d'un ingrédient laitier
- Conditionnement élaboré de produits laitiers

Les opérateurs et les opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers travaillent en collaboration avec le personnel d'autres services dont l'ingénierie, la maintenance, l'assurance de la qualité et l'amélioration continue, afin de déceler et de résoudre des situations problématiques en cours de production.

Dans l'exercice de leurs fonctions, les opérateurs et les opératrices respectent la réglementation gouvernementale et les normes visant à assurer la qualité et l'innocuité alimentaire. Des mesures de prévention de la santé et de la sécurité du travail sont aussi strictement appliquées.

Ils ou elles doivent posséder une bonne capacité d'analyse et de résolution de problèmes, de l'autonomie et le sens des responsabilités, le sens de l'initiative, le sens de la logique mécanique et démontrer un haut niveau de vigilance. L'aptitude à travailler en équipe, la capacité de communiquer efficacement et d'intervenir rapidement, de même que le souci de la qualité sont des critères essentiels à l'exercice de ce métier.

### *Norme professionnelle*

Élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail, la norme professionnelle d'opérateur ou d'opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers a été signée par le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale le 17 novembre 2017.

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. Elle a été structurée de façon à tenir compte des différents procédés utilisés et des produits fabriqués en milieu de travail.

Les représentants et représentantes de l'industrie de la transformation alimentaire considèrent que les **quatre** compétences suivantes sont essentielles à la maîtrise du métier d'opérateur ou d'opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers :

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

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

5. Recevoir le lait cru et les ingrédients liquides;
6. Standardiser et pasteuriser le lait cru et les mélanges;
7. Fabriquer un fromage;
8. Fabriquer un produit laitier fermenté;
9. Fabriquer du beurre;
10. Fabriquer un produit laitier glacé;
11. Fabriquer un ingrédient laitier;
12. Effectuer un conditionnement élaboré de produits laitiers.

Ainsi, la maîtrise de **cinq** compétences essentielles est obligatoire pour obtenir un certificat de qualification professionnelle d'opérateur ou d'opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers. Le certificat de qualification porte la mention du type de procédé utilisé ou du produit fabriqué.

<b>Certificat de qualification professionnelle</b>	<b>Compétences obligatoires</b>
Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers – Réception et entreposage du lait	1, 2, 3, 4, 5
Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers – Standardisation et pasteurisation	1, 2, 3, 4, 6
Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers – Fromage	1, 2, 3, 4, 7
Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers – Produit laitier fermenté	1, 2, 3, 4, 8
Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers – Beurre	1, 2, 3, 4, 9
Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers – Produit laitier glacé	1, 2, 3, 4, 10
Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers – Ingrédient laitier	1, 2, 3, 4, 11
Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers – Conditionnement élaboré	1, 2, 3, 4, 12

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

Plus d'une centaine de transformateurs laitiers, dans la diversité de leurs activités, de leur taille et de leur poids économique, participent au rayonnement de l'industrie laitière québécoise. Il s'agit pour la plupart de petites et moyennes entreprises. Cependant, environ 60 % des emplois sont offerts par des entreprises qui comptent plus de 200 employés.

De façon constante, on note l'implantation d'équipements à la fine pointe technologique et le développement de nouveaux produits laitiers. L'évolution du travail manuel vers l'automatisation fait en sorte que les opérateurs et les opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers sont appelés à surveiller les interfaces personne-

machine et à réagir aux informations fournies par les automates. La complexité de devoir comprendre l'ensemble du procédé sans être en mesure de voir le produit nécessite une grande capacité d'analyse et de déduction logique.

Les opérateurs et opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers travaillent au sein d'une équipe chargée de mener à bien les différentes étapes de procédés de fabrication. Ces personnes évoluent dans un environnement mécanisé et bruyant. Selon les endroits, les conditions suivantes prévalent : température élevée, froide ou climatisée; zones humides en raison de l'utilisation d'eau chaude pour le lavage; aires de travail restreintes afin d'optimiser l'espace.

L'hygiène et la salubrité sont une préoccupation majeure dans l'industrie laitière. Elles se traduisent par des exigences formelles pour limiter les risques de contamination microbiologiques, chimiques et physiques. Pour les opérateurs et les opératrices, cela implique notamment un suivi rigoureux des procédures, une application stricte des bonnes pratiques de fabrication et une meilleure connaissance des procédés. Le déplacement du personnel, des produits, des emballages, etc. dans l'établissement ne doivent pas compromettre l'innocuité des aliments. Ainsi, dans une usine laitière, on distingue deux environnements de travail : la « zone crue » (réception du lait cru) et la « zone pasteurisée » (toutes les autres étapes de fabrication d'un produit laitier).

Le taux de syndicalisation de la main-d'œuvre dans les entreprises laitières est de 44%. La semaine de travail normale des opérateurs et des opératrices est généralement de 40 heures. La profession nécessite une grande flexibilité par rapport aux horaires, qui se répartissent en quarts : de jour, de soir, de nuit, de fin de semaine, avec des plages de huit, dix ou douze heures, etc. Selon l'organisation de l'entreprise, les quarts de travail sont fixes ou en rotation.

La norme professionnelle vise la profession d'opérateur ou d'opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers, mais non les 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.)

### ***Qualification professionnelle***

Une voie de qualification professionnelle s'offre aux opérateurs et opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers.

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

## ***Développement des compétences***

### ***Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)***

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 en transformation alimentaire avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail.

### ***Critères de sélection des apprenties ou apprentis***

La participation au programme est volontaire. L'apprenti ou l'apprentie est en emploi, il ou elle doit 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 contexte du Programme d'apprentissage en milieu de travail; la personne en apprentissage remplit une fiche d'inscription au programme.

### ***Critères de sélection des compagnons ou compagnes d'apprentissage***

Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage à l'égard des apprentis et apprenties 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 peut 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 à l'entreprise et à Emploi-Québec que le compagnon ou la compagne d'apprentissage possède un minimum de trois ans d'expérience dans le métier d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers et dans la spécialisation visée par le programme d'apprentissage.

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

Le Comité sectoriel considère qu'un compagnon ou une compagne peut accompagner, dans le programme d'apprentissage en milieu de travail, au plus deux apprentis ou apprenties si l'une de ces personnes est en fin de parcours d'apprentissage.

### ***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 maximale de l'apprentissage pour acquérir la maîtrise des compétences essentielles du métier d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers varie selon le parcours de qualification choisi.

<b>Parcours de qualification menant à la certification</b>	<b>Durée maximale</b>
Réception et entreposage du lait Standardisation et pasteurisation Beurre Produit laitier glacé Conditionnement élaboré de produits laitiers	6 mois à 1 an
Produit laitier fermenté Ingrédient laitier	12 mois à 2 ans
Fromage	2 ans

Cette durée est établie en tenant compte des contraintes organisationnelles (accessibilité à certains postes selon l'ancienneté, conformément à la convention collective, flexibilité des horaires, etc.). En raison de ce type de contraintes, l'apprentissage peut s'effectuer sur une période discontinue

### ***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 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 le centre local d'emploi le plus près de chez vous ou consultez

le site Internet d'Emploi-Québec :

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

### ***Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire***

8000, boulevard Henri-Bourassa, bureau 270

Québec (Québec) G1G 4C7

Téléphone : 418 623-5335 Sans frais : 1 877 449-5335

Télécopieur : 418 623-1343

Courriel : [info@csmota.qc.ca](mailto:info@csmota.qc.ca)

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