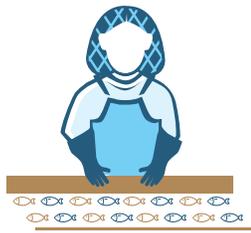


Formation de transformateur de fruits de mer



Formation et perfectionnement des compétences autochtones



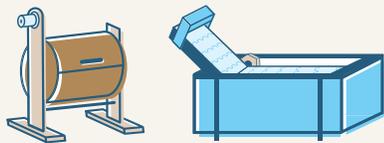
Premiers soins



Sécurité

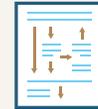


Sécurité au travail



Configuration et opération des équipements

Règles et règlements

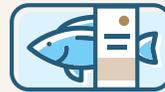
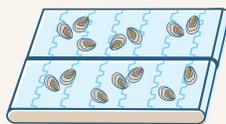


Connaissances

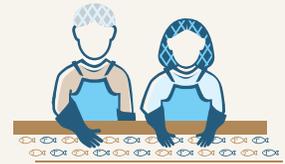
Compétences et aptitudes



Couper, nettoyer, parer



Manipuler, emballer et étiqueter



Formation pratique



Spécifique à chaque espèce

Expertise

Contrôle et assurance de la qualité



Métiers



Inspecteur de poisson



Chef de service du traitement



Vendeur de poissons ou de fruits de mer



Microbiologiste

Cours de formation pour les transformateurs de fruits de mer*

- Premiers soins : _____

- Sécurité au travail : _____

- Règles et règlements : _____

- Configuration et opération des équipements : _____

- Couper, nettoyer, parer : _____

- Manipuler, emballer et étiqueter : _____

- Contrôle et assurance de la qualité : _____

- Spécifique à chaque espèce : _____

**Il peut y avoir des besoins annuels de recyclage ou de recertification.*



- _____
- _____

Études supérieures

Université et Collèges

- _____
- _____
- _____
- _____



Classifications nationale des professions

9618 : Manœuvre d'usine de traitement du poisson et des fruits de mer

9463 : Transformateur du poisson et de fruits de mer

9213 : Surveillant/surveillante dans la transformation du poisson et des fruits de mer

0911 : Gestionnaire de traitement du poisson et des fruits de mer

2211 : Technicien/technicienne au contrôle de la qualité (transformation des aliments)

9213 : Coordonnateur/coordonnatrice de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (transformation des aliments)

0911 : Directeur/directrice du contrôle / d'assurance de la qualité