



# OPÉRATEUR.RICE DE MACHINES DANS LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

## Autres appellations

Technicien.ne en fabrication mécanique, concepteur.rice d'outils et de matrices, technicien.ne concepteur.rice



## Ça fait quoi?

- ▶ Tu opères et surveilles des machines de transformation alimentaire dans des usines ou ateliers.
- ▶ Tu ajustes les paramètres de production (vitesses, températures, débits), tu assures le bon déroulement des cycles de cuisson, de mélange, de remplissage et d'emballage.
- ▶ Tu effectues des contrôles qualité, tu appliques les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et tu collabores avec les équipes de maintenance pour prévenir les arrêts de production.

## C'est pour toi?

- ▶ Ce métier te convient si tu es méthodique, vigilante et à l'aise avec des environnements mécanisés.
- ▶ Tu dois être capable de lire des données de production, de réagir rapidement à des variations de procédé et de travailler en équipe.
- ▶ Tu veux un rôle concret, stable et structuré où la qualité et la sécurité sont prioritaires et où l'exécution sans erreur fait la différence.

# 22,60 \$ / h

Salaire médian

# D.E.P.

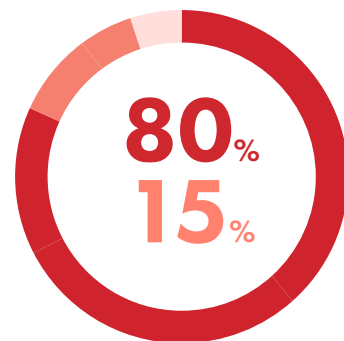
Diplôme

# 870 h (7 à 10 mois)

Durée de formation

## Formation

Opération d'équipements de production



■ Taux de placement

■ Poursuite aux études

## Ça s'apprend où?

Abitibi - Témiscamingue, Bas-Saint-Laurent, Centre-du-Québec, Chaudière - Appalaches, Estrie, Lanaudière, Mauricie, Montérégie, Montréal et Saguenay - Lac-Saint-Jean

Le programme t'intéresse? Pour en apprendre plus

[Clique ici](#)