

# CAHIER DE L'ENSEIGNANT

Exploration professionnelle  
Secondaire 4

## *Les métiers de l'alimentation* 5 ateliers



**Commission  
scolaire  
de Montréal**

# Les métiers de l'alimentation

Ce guide et les documents qui l'accompagnent sont la propriété de la commission scolaire de Montréal. Tout passage identifié par «Copyright » ne peut être modifié ou utilisé à d'autres fins que celles prévues dans ce document.

La reproduction de ce document est autorisée à condition qu'il contienne ses trois premières pages. Toute modification pouvant altérer l'intégrité de l'œuvre ne peut être apportée sans le consentement écrit des concepteurs. Le masculin est utilisé sans aucune discrimination, mais uniquement dans le but d'alléger le texte.

Élaboré en 2011-2012

Conception :

Marie-Pierre Drolet, nutritionniste, Commission scolaire de Montréal (CSDM)  
Stéphane Potvin, cuisinier, Commission scolaire de Montréal

Révision et projet-pilote :

Mme Késia Fournier et M. Cogne Diouf, Enseignants à l'école Pierre Dupuy,  
Commission scolaire de Montréal

Projet pilote : École Pierre Dupuy, année scolaire 2011-2012

# LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

## MISE EN CONTEXTE

Les métiers liés à l'alimentation sont nombreux et variés. En restauration seulement, on dénombre plus de 170 000 emplois au Québec<sup>1</sup>. Mais ce n'est pas tous, à cela s'ajoute tous les métiers d'agriculteurs, d'agronome qui permettent d'offrir des produits alimentaires de qualité. D'autres métiers en alimentation représentent également une grande partie des métiers québécois : nutritionniste, directeur marketing, négociateur d'achat, photographe alimentaire, etc.



## INTENTION ÉDUCATIVE

Ces activités permettront aux élèves de connaître et d'expérimenter partiellement différents métiers liés à l'alimentation.

## RÉFÉRENCES

1. Site Internet du Conseil québécois des ressources humaines en tourisme [http://www.cqrht.qc.ca/description-de-taches/restauration], consulté le 12 janvier 2012.
2. Guide d'activités Ta bouffe du début à la faim [www.tabouffe.com].

## RESSOURCES EXTERNES

- <http://www.agricarrieres.qc.ca/>

## PRÉPARATION DES ATELIERS/ LOCAUX NÉCESSAIRES

- Un local de cuisine est nécessaire pour les ateliers #1 et #3.
- Un local informatique est nécessaire pour l'atelier #2.
- La collaboration du responsable de la cafétéria est nécessaire pour l'atelier #4.
- La collaboration d'une épicerie de quartier est nécessaire pour l'atelier #5.

## CALENDRIER DES ATELIERS

Ateliers	Recettes et Animations	Date
<b>Atelier 1</b> Le cycle de la production alimentaire	Confection de muffins afin d'illustrer la chaîne de production alimentaire	
<b>Atelier 2</b> La production agricole	Exploration des métiers sur le site <a href="http://www.tabouffe.com">www.tabouffe.com</a>  <i>FACULTATIF</i> <i>Présentations vidéo disponibles sur les sites ci-dessous:</i> <input type="checkbox"/> <a href="http://www.agricarrieres.qc.ca/">http://www.agricarrieres.qc.ca/</a> <input type="checkbox"/> <a href="http://www.vosagriculteurs.tv/">http://www.vosagriculteurs.tv/</a>	
<b>Atelier 3</b> La restauration	Confection d'entrées gastronomique avec un chef cuisinier Service à un autre groupe d'élève [optionnel]	
<b>Atelier 4</b> L'ère de la saine alimentation	Visite de la cuisine de la cafétéria avec la responsable de la cafétéria [25 minutes]  <b>En alternance</b>  <i>Le projet « Promotion Bonne bouffe » est une activité complémentaire aux 5 ateliers proposés. Il comprend la production d'un feuillet d'information ou d'une vidéo faisant la promotion des saines habitudes alimentaires. Ainsi, il sera possible d'expérimenter les métiers du marketing.</i>	
<b>Atelier 5</b> Le commerce alimentaire	Rallye en épicerie  (poissonnier, boucher, boulanger/pâtissier, commis de rayon, négociateur d'achat, gestionnaire de catégories)	

## OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Les ateliers présentés permettront aux élèves de :

Atelier 1:

- Connaître le chemin parcouru par les aliments à partir des ingrédients de base jusqu'à la consommation de produits préparés.
- Connaître les métiers de l'alimentation.

Atelier 2:

- Approfondir leurs connaissances sur les métiers de l'agriculture (mythes et réalités, aptitudes et compétences recherchées pour ces métiers, etc.).

Atelier 3:

- Expérimenter les métiers de la restauration par un jeu de rôles.

Atelier 4:

- Connaître les métiers essentiels au fonctionnement d'une cafétéria dans une école secondaire.

Atelier 5:

- Observer les métiers du commerce de l'alimentation à l'épicerie.

## Cycle de la production alimentaire

### Atelier #1

#### INTRODUCTION

Pour qu'un aliment se retrouve sur notre table, plusieurs étapes et plusieurs métiers sont mis à contribution. Dans cet atelier, nous prendrons l'exemple des muffins, très populaires au déjeuner ou en collation. Ces aliments cuisinés à toutes les saveurs par un grand nombre de restaurants rapides sont, en fait, assez faciles à cuisiner.

#### OBJECTIFS DE L'ATELIER

L'atelier permettra aux élèves de :

- Connaître le chemin parcouru par les aliments à partir des ingrédients de base à la consommation.
- Connaître les métiers de l'alimentation.

#### RÉALISATION DE L'ATELIER

Dans un local de cuisine, les élèves cuisinent des muffins. Au cours de la confection de la recette, l'enseignant présente les différentes étapes parcourues par un produit alimentaire avant d'arriver au consommateur (annexe 1).

#### PRÉPARATION DE L'ATELIER

1. Acheter les denrées alimentaires;
2. Préparer le matériel nécessaire;
3. Inscrire la recette au tableau;
4. Placer les plans de travail.

#### LISTE D'ÉPICERIE POUR L'ATELIER #1

Aliments	Ingrédients nécessaires pour effectuer la recette	
	Quantité des ingrédients pour une équipe de 4 participants	Quantité totale des ingrédients (Multipliez la quantité d'ingrédients par le nombre d'équipe de 4 élèves)
<input type="checkbox"/> Farine tout usage et/ou de blé entier	500 ml (environ 200 g)	
<input type="checkbox"/> Sucre	180 ml (environ 150 g)	
<input type="checkbox"/> Poudre à pâte	15 ml	
<input type="checkbox"/> Sel	2 ml	
<input type="checkbox"/> Œuf	2	
<input type="checkbox"/> Lait	250 ml	
<input type="checkbox"/> Huile	60 ml	
<input type="checkbox"/> Banane	1	
<input type="checkbox"/> Bleuets congelés	-	1 paquet
<input type="checkbox"/> Moules à muffins	12	
<input type="checkbox"/> Sac de plastique pour permettre aux élèves de transporter leurs muffins		
<input type="checkbox"/> Savon à vaisselle		

\* Acheter le plus petit format disponible pour chacun des ingrédients.

**ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES****Pour la classe :**

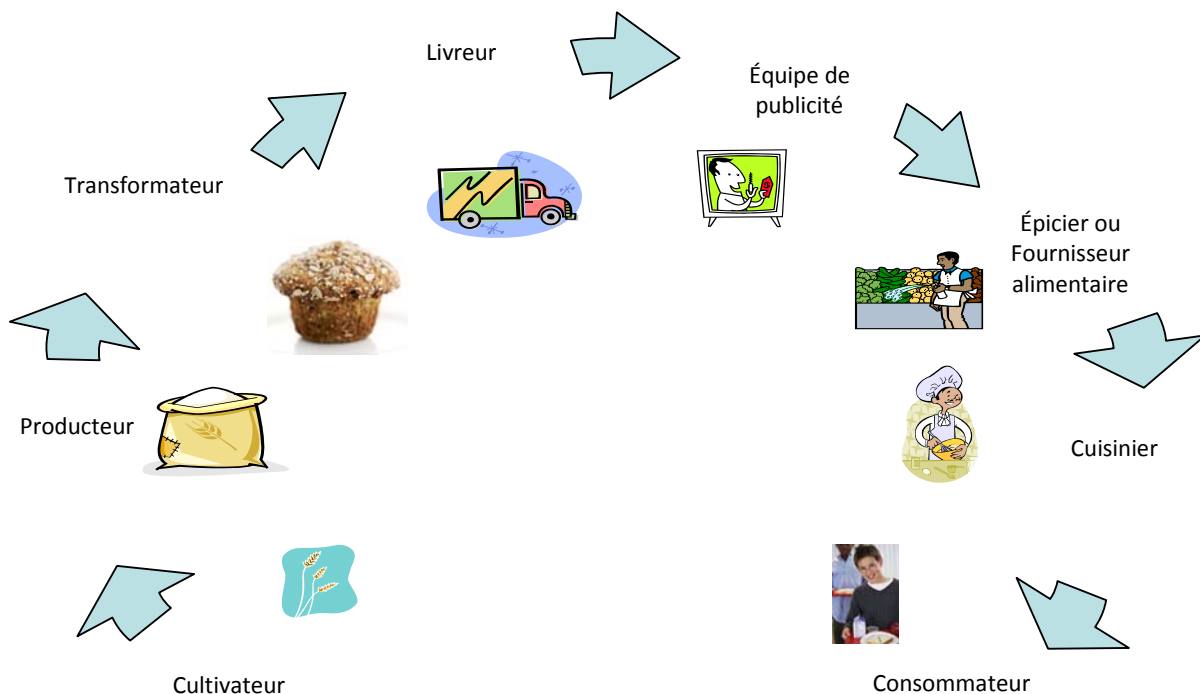
- Cuillères à mesurer
- Tasse à mesurer de 1 litre
- Ensemble de tasses à mesurer pour les solides

**Pour chaque équipe de quatre élèves :**

- Cuillère à mélanger
- Moules à muffins (pour 12 muffins ou 2 X 6 muffins)
- Fourchette, cuillère à soupe et couteau d'office
- Bols à mélanger (2)

**DÉROULEMENT DE L'ATELIER**

1. Lire les recettes avec les élèves;
2. Inviter les élèves à se laver les mains avec de l'eau chaude et du savon;
3. Demander aux élèves le premier élément qui entre dans la fabrication des ingrédients de base du muffin. Réponses : le blé afin de fabriquer la farine. Les œufs. Les fruits. Utiliser l'annexe 1 afin de démontrer que le producteur agricole est au début du cycle de production.
4. Conserver les ingrédients et les instruments de mesure (cuillère et tasse à mesurer) en avant de la classe.
5. Inviter les élèves à faire la recette. Il est suggéré de faire de plus petits muffins, ceux-ci cuiront plus rapidement.
6. Informer les élèves des différentes étapes du cycle de production à l'aide des notes en marge de la recette et à l'aide de l'annexe 1.
7. Demander aux élèves de faire la vaisselle et de nettoyer les surfaces utilisées avec de l'eau chaude et du savon.
8. Déguster les muffins.

**ANNEXE 1****Figure 1. Cycle de la production alimentaire***Concept sera revu par l'Union des producteurs agricoles.*

## RECETTE POUR L'ANIMATEUR MUFFINS

Temps de préparation : 15 minutes  
 Temps de cuisson : 15 à 20 minutes  
 Nombre de portions : 12 muffins

### Ingrédients

500 ml (2 tasses)	Farine tout usage et/ou de blé entier
180 ml (¾ tasse)	Sucre
15 ml (1 c. à soupe)	Poudre à pâte
2 ml (à thé)	Sel
2	Œufs battus
250 ml (1 tasse)	Lait
60 ml (4 c. à soupe)	Huile



Ces muffins sont parfaits pour les petits déjeuners rapides ou pour la boîte à lunch.

Pensez à les congeler.

Présenter la méthode pour mesurer les ingrédients secs à l'aide des cuillères à mesurer et tasses pour ingrédients secs.

Faire le parallèle entre l'étape de transformation des aliments et le mélange des ingrédients qu'ils viennent de mélanger. En effet, plusieurs entreprises achètent des mélanges de muffins déjà préparés par l'industrie. Plusieurs facteurs motivent ce choix : rentabilité, espace nécessaire, personnel disponible, etc.

### Mode de préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Dans un autre bol, fouetter les œufs avec le lait et l'huile.
4. Incorporer aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit tout juste homogène. Diviser le mélange dans 2 bols à mélanger.
5. Ajouter les ingrédients nécessaires pour donner de la saveur à vos muffins (voir les choix plus bas).
6. Emplir des moules à muffins aux deux tiers.
7. Cuire au four de 15 à 20 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre.

Des équipes de développement de nouveaux produits travaillent constamment pour offrir à leur clientèle des nouveautés qu'ils s'arracheront.

Si les entreprises achètent la pâte à muffin préparée, celle-ci doit être livrée par camion (ou autre moyen de transport) de l'industrie de transformation vers le détaillant.

Pour terminer, le détaillant qui fait cuire ces muffins par le cuisinier ou le commis en place s'efforce de toujours augmenter ses ventes. Pour ce faire, des équipes de marketing travaillent d'arrache-pied afin de stimuler les ventes.

Notes : les trois dernières étapes peuvent être présentées dans différentes étapes selon les cas.

### Des muffins de toutes les saveurs

#### Banane ou bleuets

Incorporer 125 ml (½ tasse) de banane ou de bleuets après avoir ajouté les ingrédients liquides.

#### Canneberges et orange

Ajouter 180 ml (¾ tasse) de canneberges séchées et 5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange aux ingrédients secs.

#### Épices et abricots

Ajouter 5 ml (1 c. à thé) de cannelle, 1 ml (¼ c. à thé) de gingembre moulu et 180 ml (¾ tasse) d'abricots séchés en dés (raisins secs ou dattes hachées) aux ingrédients secs.

Source : Nouveaux en cuisine, s'équiper, s'organiser et... cuisiner, Marie Breton et Isabelle Émond, Flammarion Québec, 2008.



## La production agricole

### Atelier #2

#### INTRODUCTION

Les métiers de la production agroalimentaire sont nombreux et parfois méconnus. Au cours de cette activité, les élèves pourront explorer différents métiers selon leurs intérêts.

#### OBJECTIF DE L'ATELIER

Cet atelier permettra aux élèves :

- D'approfondir leurs connaissances sur les métiers de l'agriculture (mythes et réalités, aptitudes et compétences recherchées pour ces métiers, etc.).

### PRÉPARATION DE L'ATELIER

Afin de réaliser cet atelier, l'enseignant doit :

1. Imprimer une copie de la fiche *J'explore un métier* (activité 2 du projet 3 du guide d'activité ta bouffe du début à la faim, pages 40 à 42) pour chaque élève.
2. Réserver un local informatique.

### RÉALISATION DE L'ATELIER

Dans un local informatique ayant un accès à Internet, les jeunes remplissent la fiche *J'explore un métier*. L'enseignant peut se référer à la fiche technique pour le professeur, page 39 du guide d'activité Ta bouffe du début à la faim.

## La restauration

### Atelier #3

#### INTRODUCTION

À travers un jeu de rôle, les élèves expérimentent le métier de cuisinier. Il est suggéré d'inviter un cuisinier à animer cet atelier.

#### OBJECTIF DE L'ATELIER

L'atelier permettra aux élèves :

- de cuisiner un dessert présenté comme dans les restaurants gastronomiques.

### RÉALISATION DE L'ATELIER

#### PRÉPARATION DE L'ATELIER (par un cuisinier invité)

1. Acheter les denrées alimentaires;
2. Préparer le matériel nécessaire;
3. Inscrire la recette au tableau;
4. Placer les plans de travail et les ingrédients en avant de la classe.

#### DÉROULEMENT DE L'ATELIER

1. Lire la recette avec les élèves;
2. Les élèves cuisinent et dégustent le mets préparé;
3. Pendant ce temps, le cuisinier invité présente son métier et son parcours professionnel;
4. Tous les élèves participent à nettoyer les surfaces.

#### ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES (à revoir)

##### Pour chaque participant :

- Verre à vin
- Cuillère à thé
- 2 petits bols pour portionner les ingrédients
- Planche à découper
- Couteau d'office
- Spatule
- Guenille bleue pour nettoyer le verre de vin au besoin

##### Pour le groupe :

- Cuillères à mesurer
- Cuillère de service
- Ensemble de tasses à mesurer pour les solides
- Tasse à mesurer de 1 litre
- Poche et douille de pâtisserie
- Guenille pour nettoyer les surfaces de travail
- Linge à vaisselle
- Savon à vaisselle

##### Pour la démonstration :

- Robot culinaire
- Zester

**LISTE D'ÉPICERIE POUR L'ATELIER #3**

Aliments	Ingrédients nécessaires pour effectuer la recette	
	Quantité des ingrédients pour un élève	Quantité totale des ingrédients (Multipliez la quantité d'ingrédients par le nombre d'élèves)
<input type="checkbox"/> Petits fruits		
<input type="checkbox"/> Citron		
<input type="checkbox"/> Carambole (pour décoration)		
<input type="checkbox"/> Feuille de menthe fraîche (pour décoration)		
<input type="checkbox"/> Cerise de terre (pour décoration)		
<input type="checkbox"/> Yogourt vanille		
<input type="checkbox"/> Fromage Philadelphia		
<input type="checkbox"/> Crème sûre		
<input type="checkbox"/> Sucre		
<input type="checkbox"/> Biscuit Graham		

\* Acheter le plus petit format disponible pour chacun des ingrédients.

**RECETTE POUR L'ANIMATEUR  
COUPE DE MOUSSE DE FROMAGE AUX PETITS FRUITS**

Temps de préparation :            minutes  
 Temps de cuisson :            aucune  
 Nombre de portions :            1 coupe par élève

Mentionner aux élèves que ce dessert peut se transformer en un déjeuner bien présenté. Il suffit de remplacer les biscuits Graham par du granola et d'utiliser uniquement du yogourt à la vanille.

**Ingrédients**

Pour une coupe	Pour 6 portions	
3	18	Biscuits Graham
4 c. à thé	80 à 125 ml	Sucre
2 c. thé	30 ml	Jus de citron
½ c. à thé	15 ml	Zeste de citron
40 g	250 g	Fromage à la crème, température ambiante
4 c. à thé	125 ml	Crème 35 % à fouetter
4 c. à thé	125 ml	Crème sûre
		Petits fruits

Mentionner aux élèves que pour améliorer la présentation d'un mets, l'utilisation d'étages de couleur est un incontournable.  
  
 Aussi, parmi les fruits les plus utilisés dans la présentation de desserts sont les cerises de terre et la carambole. De plus, les fines herbes fraîches amènent un élément de fraîcheur.

**Décoration**

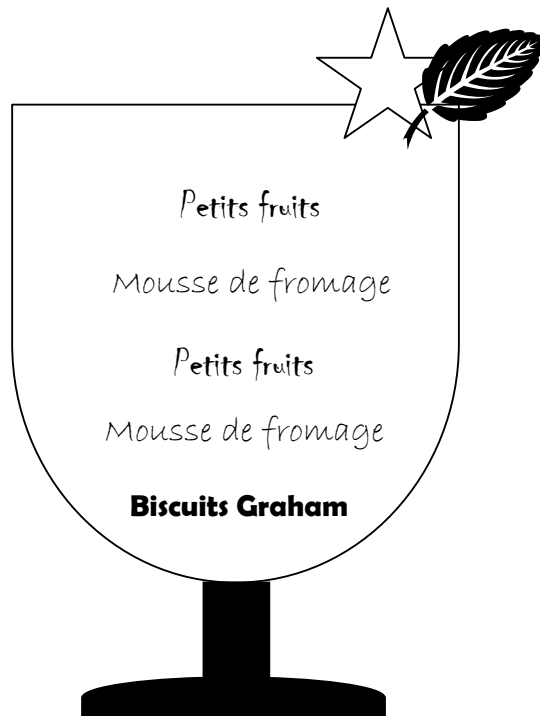
- Carambole
- Menthe
- Cerise de terre

**Mode de préparation**

1. Demander à un élève d'extraire le zeste d'un citron.
2. En démonstration, mélanger dans un robot culinaire, le fromage à la crème, crème sûre, le yogourt à la vanille et le sucre.
3. Dans un verre de vin, demander à chaque élève d'effectuer le montage suivant.
4. Proposer aux élèves de décorer leur verre avec une tranche de carambole, une feuille de menthe ou une cerise de terre et de laisser aller leur créativité.

Mentionner aux élèves qu'afin de donner une belle structure à la mousse de fromage, les cuisiniers utilisent différentes douilles.

Faire une démonstration et assister les élèves afin qu'ils essaient cette technique.



## L'ère de la saine alimentation

### Atelier #4

#### INTRODUCTION

Les élèves visitent la cafétéria de l'école et révisent les métiers et les professions de l'alimentation.

#### OBJECTIFS DE L'ATELIER

L'atelier présenté permettra aux élèves de :

- Connaître les métiers des différentes personnes travaillant à la cafétéria.

### RÉALISATION DE L'ATELIER

La moitié des élèves feront l'activité *Promotion : Bonne bouffe* pendant que l'autre moitié des élèves visiteront la cuisine de la cafétéria (métier de cuisinier, aide-cuisinier, nutritionniste-gestionnaire) et rempliront l'activité *Quels métiers sont au menu ? PARTIE A*.

### Atelier #4 Partie A

#### NOTES DE L'ENSEIGNANT

Demander au responsable de la cafétéria s'il y a possibilité de visiter, en sa présence, la cafétéria. Remettre les questions et réponses au responsable afin qu'il connaisse les questions qui lui seront posées.

## Promotion : *Bonne bouffe*

### Atelier #4 Partie B

#### INTRODUCTION

Les élèves expérimentent le métier de nutritionniste en santé publique (éducation) et certains métiers en marketing.

#### OBJECTIFS DE L'ATELIER

L'activité présentée permettra aux élèves de :

- Connaître les différents professionnels qui travaillent dans une publicité alimentaire en marketing social.

## RÉALISATION DE L'ACTIVITÉ

À l'aide du document « Promotion : Bonne bouffe », les élèves préparent un projet afin de promouvoir la saine alimentation :

- Publicité vidéo (qui fait la promotion d'un aliment sain ou de l'adoption de saines habitudes de vie)
- Publicité pour une revue
- Vidéo d'une émission de cuisine

#### NOTES DE L'ENSEIGNANT

Les élèves peuvent proposer d'autres projets que vous pourrez accepter à votre discrétion.

#### Quelques définitions

**Nutritionniste en santé publique** : Un nutritionniste en santé publique évalue et analyse l'alimentation de la population (par exemple : l'alimentation des jeunes entre 10 et 17 ans). Par la suite, il ou elle planifie des actions et des activités pour faire la promotion de changement qui permettra à cette population cible d'améliorer leur alimentation. Les actions posées peuvent porter sur l'environnement alimentaire ou sur l'éducation en alimentation (par exemple : des ateliers culinaires).

**Marketing social** : Le marketing social recourt aux principes et aux techniques du marketing dans le but d'amener un public cible à accepter, rejeter, modifier ou délaisser volontairement un comportement dans son intérêt, dans l'intérêt d'un groupe ou dans l'intérêt de l'ensemble de la société ([www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) [23 janvier 2012]). Par exemple, les publicités qui font la promotion de l'arrêt du tabagisme.

#### Quelques métiers en publicité (cette liste n'est pas exhaustive):

- Animateur / acteur
- Photographe / caméraman
- Graphiste
- Concepteur-rédacteur (imagine les slogans et concepts des publicités)
- Directeur artistique (travaille étroitement avec le concepteur-rédacteur, il recherche les éléments visuels qui représentent bien le concept déterminé)

## *Activité facultative*

### *Les métiers et les professions à travers la chaîne alimentaire*

Voici les réponses de l'activité *Quels métiers sont au menu?* (Fiche de l'élève).

#### **Administration/Gestion/Planification**

2. Production porcine
3. Production de bovins de boucherie
10. Techniques administratives
11. Techniques de diététique
13. Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration
14. Gestion et exploitation d'entreprise agricole

#### **Service/Communication**

5. Boucherie
6. Pâtisserie/Boulangerie
7. Cuisine d'établissement
9. Service de la restauration
11. Techniques de diététique
19. Diététique/Nutrition

#### **Fabrication-**

#### **Conception/Traitement/Transformation**

5. Boucherie
6. Pâtisserie/Boulangerie
7. Cuisine d'établissement
12. Technologie de la transformation des aliments

#### **Distribution**

8. Conduite de camions
11. Techniques de diététique
12. Technologie de la transformation des aliments
18. Sciences et technologies des aliments

#### **Contrôle de la qualité/Prévention/Protection/Conservation**

11. Techniques de diététique
12. Technologie de la transformation des aliments
17. Génie alimentaire
18. Sciences et technologies des aliments

#### **Production/Développement/Exploitation**

1. Production laitière
2. Production porcine
3. Production de bovins de boucherie
4. Aquaculture
14. Gestion et exploitation d'entreprise agricole
16. Génie agricole et des biosystèmes
18. Sciences et technologies des aliments
20. Agronomie

## Profession : L'alimentation

### Atelier #5

#### INTRODUCTION

Les élèves effectuent un rallye dans une épicerie pour découvrir différents métiers.

#### OBJECTIF DE L'ATELIER

L'atelier permettra aux élèves :

- D'observer les métiers du commerce de l'alimentation à l'épicerie.

### RÉALISATION DE L'ATELIER

Les élèves doivent répondre aux questions de la fiche *Profession : l'alimentation*. Par la suite, l'enseignant peut faire un retour en classe en utilisant le portrait des métiers du site « Ta bouffe, du début à la faim ! » portant sur le commerce de l'alimentation et la liste des aptitudes et compétences recherchés par métier (pages 65 à 68 et page 72 du guide d'activités « Ta bouffe, du début à la faim ! »).

#### PRÉPARATION DE L'ATELIER

Avant la visite

1. Rejoindre le propriétaire ou le gérant d'une épicerie du quartier afin d'avertir de la visite des élèves.
2. Imprimer la fiche de l'élève *Profession : L'alimentation* pour chaque équipe de 2 élèves.

Lors de la visite

3. Lors de la visite, placer l'indice, présenté à la page suivante, près d'un ou deux des aliments figurant dans la PREMIÈRE PAGE de la circulaire de la semaine.
4. Demander aux élèves de se placer en équipe de 2.



**INDICE QUESTION 4**

Négocier et acheter aux meilleurs prix, pour une épicerie ou une grande chaîne d'alimentation, choisir quelles marques en particulier garniront les tablettes, c'est le défi du gestionnaire de catégories. Il veille aussi à la promotion des produits dans les circulaires ou en magasin. Fin observateur, il devine les tendances du marché. Pour prendre ses décisions, il analyse la croissance des prix sur une période de temps et surveille la concurrence. On nomme cette profession : gestionnaire de catégorie. Il peut être spécialisé dans une ou plusieurs catégories de produits, par exemple, les biscuits, les croustilles, les crèmes glacées. La clef du succès, c'est d'être à l'écoute des clients, des besoins de la direction et des fournisseurs.

---

**INDICE QUESTION 4**

Négocier et acheter aux meilleurs prix, pour une épicerie ou une grande chaîne d'alimentation, choisir quelles marques en particulier garniront les tablettes, c'est le défi du gestionnaire de catégories. Il veille aussi à la promotion des produits dans les circulaires ou en magasin. Fin observateur, il devine les tendances du marché. Pour prendre ses décisions, il analyse la croissance des prix sur une période de temps et surveille la concurrence. On nomme cette profession : gestionnaire de catégorie. Il peut être spécialisé dans une ou plusieurs catégories de produits, par exemple, les biscuits, les croustilles, les crèmes glacées. La clef du succès, c'est d'être à l'écoute des clients, des besoins de la direction et des fournisseurs.

---

**INDICE QUESTION 4**

Négocier et acheter aux meilleurs prix, pour une épicerie ou une grande chaîne d'alimentation, choisir quelles marques en particulier garniront les tablettes, c'est le défi du gestionnaire de catégories. Il veille aussi à la promotion des produits dans les circulaires ou en magasin. Fin observateur, il devine les tendances du marché. Pour prendre ses décisions, il analyse la croissance des prix sur une période de temps et surveille la concurrence. On nomme cette profession : gestionnaire de catégorie. Il peut être spécialisé dans une ou plusieurs catégories de produits, par exemple, les biscuits, les croustilles, les crèmes glacées. La clef du succès, c'est d'être à l'écoute des clients, des besoins de la direction et des fournisseurs.

## RÉPONSES

### PROFESSION : L'ALIMENTATION

- 1. De quel métier s'agit-il?** Négociateur d'achat

Le négociateur d'achat choisit des marchandises, en négocie le prix et les achète pour les revendre ensuite aux commerces d'alimentation auxquels il est affilié. Il est toujours à l'affût des demandes de ses clients et des tendances du marché. Sa force réside dans sa capacité à établir un solide réseau de contacts, un bon climat d'affaires et de négociation. Et tout cela s'effectue pour des denrées très souvent périssables qu'il faut acquérir dans des temps de livraison relativement courts. Il faut donc avoir du flair pour dénicher la marchandise voulue et adopter de bonnes stratégies pour écouler les produits rapidement<sup>2</sup>.

- 2. De quel métier s'agit-il?** Poissonnier

- 3. Nommer une qualité recherchée dans la profession de la 2e question :**

- Intérêt pour l'alimentation et les aliments sains
- Travail de précision
- Créativité
- Aimer travailler avec le public
- Bon sens de l'odorat
- Souci de la qualité et de la salubrité des aliments
- Sens de l'organisation
- Facilité à communiquer

Note : s'il n'y a aucun représentant de cette profession dans l'épicerie visitée, vous pouvez choisir une profession qui vous intéresse dans l'épicerie et déterminer certaines qualités essentielles pour la pratique de ce métier.

- 4. Nomme une profession qui se cache derrière la promotion des produits dans les circulaires (cherche les indices près des produits figurant dans la première page de la circulaire).**

Gestionnaire de catégories