

LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Voici une description (qualité recherchée, tâches quotidiennes, études nécessaires, etc.) de quelques métiers du commerce de l'alimentation.

Références :

1. Guide d'activité Ta bouffe du début à la faim, Société de formation à distance des commissions scolaires du Québec, 2009 [www.tabouffe.com].
2. Site web de Repères : <https://reperes8.reperes.qc.ca/reperes/asp/reperes.aspx> [consulté le 4 avril 2012].

Gestionnaire de catégories

Formation en
cours d'emploi

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.

Aptitudes et compétences recherchées

- Aptitudes pour les chiffres
- Intérêt pour l'alimentation
- Intérêt pour les habitudes de consommation
- Capacité de prendre des décisions sous pression
- Capable de prendre de l'initiative
- Capacité à résoudre des problèmes pratiques
- Organisé
- Capacité de planification
- Capacité de réagir aux imprévus
- Aime le contact avec les autres
- Facilité de communication
- Rôle de conseiller
- Capacité de négociation
- Travail d'équipe
- Travail de supervision

Caissier et caissière

Formation en
cours d'emploi

Les caissiers effectuent le service à la clientèle. Ce peut être un bon emploi pour les étudiants, car aucune étude spécifique n'est requise. Pour faire ce métier, il est important d'être patient, courtois, d'aimer travailler avec le public et d'avoir de la facilité à communiquer avec les gens. Des aptitudes avec les chiffres sont un atout.

Commis de rayon

Les commis de rayon sont chargés de placer la marchandise sur les tablettes ou dans les présentoirs. Ils doivent aussi retirer les produits périmés ou en mauvais état, procéder à l'étiquetage et inscrire le prix des produits. Enfin, bien sûr, ils accueillent la clientèle et la dirigent vers le produit recherché. Un métier essentiel !

Aptitudes et compétences recherchées

- Communication avec le public
- Intérêt pour l'alimentation
- Ordonné
- Curieux
- Serviable
- Travail pratique
- Communiquer ses connaissances
- Responsabilités à l'occasion
- Organisé
- Rapidité d'exécution des tâches
- Sens de l'observation
- Discipliné
- Facilité de communication

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.

Aptitudes et compétences recherchées

- Curieux
- Intérêt pour l'alimentation
- Travail en interaction avec d'autres
- Travail avec les chiffres
- Intérêt pour la nouveauté
- Intérêt pour la vente
- Méthodique
- Aptitude pour la planification
- Facilité de communication
- Bonne gestion du stress
- Capacité d'adaptation aux changements

Poissonnier

Personne qui gère les différentes tâches opérationnelles de son département (achat, inventaire, registre des ventes, etc.) et qui prépare et vend des poissons et des fruits de mer au comptoir d'un établissement d'alimentation, d'un marché ou d'une poissonnerie, conformément aux normes de salubrité et à l'aide de méthodes de présentation servant à mettre en valeur la qualité et la fraîcheur des produits offerts, et ce, en vue d'assurer la satisfaction de la clientèle.

Tâches

- Assure le bon fonctionnement du rayon de la poissonnerie selon les objectifs et les normes de l'établissement.
- Effectue les achats, fait l'inventaire, assure la rotation des produits et tient un registre de vente.
- Réceptionne et emmagasine les poissons et fruits de mer frais.
- Vérifie le poids et la qualité de la marchandise.
- Nettoie, prépare et glace les poissons et fruits de mer.
- Emballe, marque et code les produits.
- Place les produits dans les comptoirs de vente de façon attrayante en tenant compte des critères de mise en marché.
- Voit à ce qu'il y ait en tout temps de la marchandise en quantité suffisante afin de répondre à la demande de la clientèle.
- Établit un contact avec la clientèle qui se présente au comptoir.
- Renseigne la clientèle sur les produits offerts.
- Vide et coupe le poisson frais à la main, au goût de la clientèle.
- Emballe la marchandise achetée.
- Voit à l'entretien de son aire de travail, des viviers, des tablettes et des comptoirs ainsi que des lieux d'entreposage, chambre froide et congélateur.
- Peut enregistrer les transactions et percevoir le paiement.

Aptitudes et compétences recherchées

- Intérêt pour l'alimentation et les aliments sains
- Travail de précision
- Créativité
- Travail avec le public
- Intérêt pour les produits de la mer
- Souci de la qualité et de la salubrité des aliments
- Sens de l'odorat
- Travail avec des instruments exigeant de la précision
- Sens de l'organisation
- Facilité à communiquer, entendent
- Conditions de températures variables

Boucher

Quelle coupe de viande faut-il choisir pour un rôti ? Comment le conserver ? Le boucher a les réponses à toutes ces questions ! Il est aussi le maître de la découpe. Il façonne et ficelle les pièces de viande et de volaille. Il appose les prix et il s'occupe de l'inventaire. Enfin, c'est un conseiller hors pair pour proposer de succulentes recettes.

Tâches

- Effectue l'inventaire et fait l'achat des viandes et des produits chez un grossiste.
- Reçoit les commandes, les vérifie et les entrepose.
- Débite les viandes.
- Coupe les quartiers en morceaux adaptés aux demandes de la clientèle.
- Coupe des filets, des côtes, des tranches et d'autres morceaux de viande fraîche ou congelée, en portions individuelles, en biftecks ou en côtelettes, en vue de la cuisson.
- Débarrasse la viande des nerfs et des graisses en trop, gratte la poussière d'os scié qui s'est déposée sur les portions.
- Prépare certaines viandes à l'aide d'un broyeur, d'un mélangeur, d'un hachoir ou de couteaux.
- Vide et coupe le poisson et la volaille.
- Emballe, pèse, étiquette les viandes pour l'étalage ou pour les commandes spécifiques de la clientèle.
- Vend les produits au comptoir.
- Conseille la clientèle sur les modes de cuisson.
- Assure le nettoyage, la désinfection et l'entretien des locaux, des appareils et de l'outillage.

Aptitudes et compétences recherchées

- Intérêt pour l'alimentation
- Habiletés manuelles
- Capacité de concentration
- Facilité de communication
- Entregent
- Intérêt pour les viandes et la volaille
- Travail avec des instruments exigeant de la précision
- Souci pour la sécurité et la salubrité
- Rapidité d'exécution des tâches
- Sens de l'organisation
- Travail avec le public
- Conditions de température variables

Préparer la pâte pour les pains, les petits pains, les muffins, les biscuits et les gâteaux selon des recettes préétablies, les faire cuire et laisser l'odeur envoûter les clients, voilà le pouvoir irrésistible du boulangier ! Quant au pâtissier, il connaît tous les secrets des différents types de pâte, des crèmes, des garnitures, des gelées, des sirops, des petits fours, des entremets, des chocolats et autres confiseries.

Tâches

- Participe à la planification et à l'organisation du travail de la boulangerie.
- Sélectionne et mélange les ingrédients.
- Prépare les levains et en contrôle les fermentations.
- Confectionne des pâtes levées utilisées dans la confection de pains et brioches et des pâtes levées-feuilletées utilisées dans la confection de croissants, danoises et chocolatines.
- Effectue la mise en forme de la pâte à pain.
- Place les produits en milieu de fermentation, surveille cette dernière et détermine le moment idéal pour l'enfournement.
- Applique des garnitures à certains produits au besoin.
- Place les pains et les viennoiseries au four et surveille leur cuisson.
- Effectue, au besoin, la finition des produits une fois leur cuisson terminée.
- S'assure de la qualité des produits.
- S'occupe de nettoyer, de désinfecter et de ranger l'outillage ainsi que de maintenir les équipements et les aires de travail en bon état.
- Peut voir à la vente et à la mise en marché des produits de boulangerie.

Aptitudes et compétences recherchées

- Intérêt pour l'alimentation
- Travail avec ses sens
- Minutie
- Créativité
- Habileté manuelle
- Capacité de concentration
- Résistance physique
- Travail d'équipe
- Sens de l'organisation
- Ponctuel
- Souci pour la sécurité et la salubrité
- Horaire variable

Gérant de rayon

Formation en
cours d'emploi

Le gérant de rayon est très souvent un passionné qui, après avoir travaillé quelque temps dans le milieu, veut relever de nouveaux défis. Responsable du rayon des fruits et des légumes, de la section générale des produits d'épicerie, du rayon des mets préparés ou de celui des fromages et charcuteries, il connaît bien ses produits et les exigences des clients ! Il fait de l'administration et gère du personnel. Il sait maintenir un bon esprit d'équipe !

Aptitudes et compétences recherchées

- Intérêt pour l'alimentation
- Participation à la prise de décision
- Intérêt pour les mathématiques
- Travail d'équipe
- Autonomie
- Organisé
- Facilité de communication
- Travail sous pression