

FICHES DE L'ÉLÈVE

Les métiers de l'alimentation



**Commission
scolaire
de Montréal**

ATELIER 4 - PARTIE A

QUELS MÉTIERS SONT AU MENU?

Quelles sont les personnes (noms des métiers et des professions) qui interviennent dans la réalisation des repas à la cafétéria de ton école et qui travaillent dans le domaine de l'alimentation.

Écris les métiers et les professions qui te viennent à l'esprit.



Métiers et professions

* N'oublie pas qu'il y a plusieurs personnes qui interviennent entre le moment où l'aliment est produit à la ferme et celui où il arrive sur la table du consommateur.



RENCONTRE AVEC LA PERSONNE RESPONSABLE DE LA CAFETERIA DE TON ÉCOLE...

1. Quelle est la formation scolaire requise pour être responsable de cafétéria?

2. Quelles sont les tâches quotidiennes du travail de responsable de cafétéria?

3. Quelle est votre implication dans la conception et la réalisation du menu de la cafétéria?

4. Quels autres personnes (métiers et professions) interviennent dans le service de cafétérias ?
Quelles sont leurs tâches principales?

5. Quels conseils donneriez-vous aux élèves quant à leur alimentation.

6. Pouvez-vous nous montrer les équipements spécifiques que vous utilisez ?

Merci beaucoup!

Activité adaptée de l'activité Le menu de ton école de Danka Giguère, CO, Approche orientante – CSBE.

ATELIER 4 - PARTIE B

LES MÉTIERS ET LES PROFESSIONS À TRAVERS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Voici les différents secteurs d'activités dans lesquels les métiers et professions en alimentation interviennent :

- **Administration/Gestion/Planification**
- **Service/Communication**
- **Fabrication-Conception/Traitement/Transformation**
- **Distribution**
- **Contrôle de la qualité/Prévention/Protection/Conservation**
- **Production/Développement/Exploitation**

Selon tes connaissances et tes perceptions, associe les programmes de formation de la page 4, aux différents secteurs d'activités de la chaîne alimentaire. Indique seulement les chiffres dans chacune des cases correspondantes.

Note : Un programme de formation peut se retrouver dans plus d'une case.

- Vérifie tes réponses en t'appuyant des définitions qui figurent aux pages 5 et 6.

**Administration/Gestion/
Planification**

**Fabrication-
Conception/Traitement/
Transformation**

Service/Communication

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

Distribution

**Production/Développement
Exploitation**



MÉTIERS ET DE PROFESSIONS QUI SONT IMPLIQUÉS DANS LE PROCESSUS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

PROGRAMMES	MÉTIERS ET PROFESSIONS	(S)/(C)/(U)
1. Production laitière	Ouvrier spécialisé d'exploitation laitière	S
2. Production porcine	Ouvrier qualifié en production porcine	S
3. Production de bovins de boucherie	Ouvrier qualifié en production bovine	S
4. Aquiculture	Aquiculteur	S
5. Boucherie	Boucher, Charcutier	S
6. Pâtisserie/Boulangerie	Pâtissier/Boulangier	S
7. Cuisine d'établissement	Cuisinier-traiteur	S
8. Conduite de camions	Chauffeur de camions	S
9. Service de la restauration	Serveur	S
10. Techniques administratives	Technicien en administration	C
11. Techniques de diététique	Technicien en diététique	C
12. Technologie de la transformation des aliments	Technologue en transformation de produits alimentaires	C
13. Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration	Directeur de la restauration	C
14. Gestion et exploitation d'entreprise agricole	Technologue en gestion et exploitation d'entreprise agricole	C
15. Production laitière et bovine	Ingénieur en production laitière et bovine	U
16. Génie agricole et des biosystèmes	Ingénieur agricole	U
17. Génie alimentaire	Ingénieur alimentaire	U
18. Sciences et technologies des aliments	Ingénieur spécialiste de la qualité des procédés alimentaires	U
19. Diététique/Nutrition	Diététiste/Nutritionniste	U
20. Agronomie	Agronome	U

(S) (DEP) : Secondaire, (C) (DEC) : Collégial, (U) (BAC) : Universitaire



ATELIER 4 – ACTIVITÉ FACULTATIVE

PROMOTION : BONNE BOUFFE

EN ÉQUIPE DE 4, FAITES LA PROMOTION DE LA SAINE ALIMENTATION À L'AIDE D'UN CONCEPT DE MARKETING SOCIAL.

1. ÉTABLIR VOTRE CONCEPT PAR UN REMUE-MENINGES.

Aliment-vedette : _____ ou Promotion de la saine alimentation

Média utilisé :

- Publicité
- Publicité pour une revue
- Vidéo d'une émission de cuisine
- Autre : _____ (Faire approuver par l'enseignant)

RÉSUMÉ DU CONCEPT



2. DÉTERMINER LE RÔLE DE CHAQUE CO-EQUIPIER :

RÔLES	NOM DU COÉQUIPIER
<input type="checkbox"/> Animateur / Acteur / cuisinier	
<input type="checkbox"/> Graphiste	
<input type="checkbox"/> Concepteur / rédacteur	
<input type="checkbox"/> Photographe / caméraman	
<input type="checkbox"/> Autre : _____	

3. RÉALISATION DU PROJET

Planifier les différentes étapes pour réaliser le projet :



ATELIER 5 – RALLYE À L'ÉPICERIE

PROFESSION : L'ALIMENTATION

1. De quel métier s'agit-il? _____

- J'essaie d'obtenir les meilleurs prix auprès des divers fournisseurs avec lesquels je collabore.
- Pour mon travail, je dois établir un solide réseau de contacts.
- Tous les outils de communication me sont d'une grande utilité : téléphone, courriel, etc.
- D'autres moyens sont très utiles pour mon travail : les circulaires des concurrents, les graphiques des courbes de vente d'un produit, les revues spécialisées dans le commerce, les salons d'exposition.



Propriétaire



Caissière



Négociateur d'achat

2. De quel métier s'agit-il? _____

- Je travaille dans le secteur du commerce de l'alimentation.
- Je donne des conseils sur la valeur nutritive et les caractéristiques des produits que j'offre dans mes comptoirs.
- J'aime travailler avec le public.
- Je donne parfois des conseils sur la façon d'apprêter les filets, les darnes ou les produits de la mer.

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

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).



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 ($\frac{3}{4}$ 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



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 muffins de toutes les saveurs

Banane ou bleuets

Incorporer 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de banane ou de bleuets après avoir ajouté les ingrédients liquides.

Canneberges et orange

Ajouter 180 ml ($\frac{3}{4}$ 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 ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de gingembre moulu et 180 ml ($\frac{3}{4}$ 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.

COUPE DE MOUSSE DE FROMAGE AUX PETITS FRUITS

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

Ingrédients

Pour une coupe	Pour 6 portions	
3	18	Biscuits graham
4 c. à thé (20 ml)	¼ à ½ tasse (80 ml à 125 ml)	Sucre
2 c. à thé (10 ml)	2 c. à table (30 ml)	Jus de citron
½ c. à thé (2.5 ml)	1 c. à table (15 ml)	Zeste de citron
40 g	250 g	Fromage à la crème, température ambiante
4 c. à thé (20 ml)	½ tasse (125 ml)	Crème 35 % à fouetter
4 c. à thé (20 ml)	½ tasse (125 ml)	Crème sûre
		Petits fruits

Décoration : Carambole, menthe et/ou cerise de terre

Mode de préparation

1. Extraire le zeste d'un citron.
2. 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, effectuer le montage suivant.
4. Décorer le verre avec une tranche de carambole, une feuille de menthe ou une cerise de terre.



DÉFINITIONS DES MÉTIERS LES PLUS COMMUNS

Agronome :

L'agronome est un spécialiste de la production et du développement en ce qui a trait aux sols, à la végétation et au monde animal.

Aquiculteur :

Il prépare les structures d'élevage, vérifie la qualité de l'eau, nourrit les poissons et voit à l'entretien du système aquicole.

Boucher :

Il travaille à désosser, préparer, couper et vider la viande, la volaille, les poissons et les crustacés.

Charcutier :

Il coupe, désosse, transforme et assaisonne des viandes de charcuterie pour en faire des saucisses, des salamis, des boudins, etc., dans le but de les vendre.

Conducteur de camions :

Personne qui conduit un camion en vue de transporter et de distribuer la marchandise.

Cuisinier :

Dans un service de restauration, il prépare et cuit les aliments en vue de réaliser un mets.

Diététiste/Nutritionniste :

Les diététistes et les nutritionnistes connaissent la composition des aliments, leurs fonctions dans notre corps et leur importance par rapport à la maladie. Ils œuvrent dans la gestion de services alimentaires, en nutrition clinique (hôpital, clinique privée et CLSC), en nutrition publique (promotion de la saine alimentation pour des entreprises (ex : Fondation des maladies du cœur) ou en commission scolaire. Certains travaillent pour des entreprises pharmaceutiques ou dans des institutions scolaires (cégep, université).

Directeur de la restauration :

Il s'occupe de la gestion hôtelière, des services de cuisine, de salle à manger, etc.

Ingénieur agricole Il étudie et propose des solutions en vue de résoudre divers problèmes liés à l'exploitation agricole et à l'industrie agroalimentaire.

Ingénieur alimentaire :

Il participe à la mise au point de nouveaux procédés et d'équipements en vue de les vendre aux entreprises du domaine de la transformation des produits alimentaires.

Ingénieur spécialiste de la qualité des procédés alimentaires :

Il détient une expertise dans la conservation, la production et la distribution des aliments.

Ouvrier qualifié en production bovine :

Il fait l'élevage des bovins, préparer le sol, sème, produit et entrepose l'alimentation du troupeau.

Ouvrier qualifié en production porcine :

Il fait l'élevage des porcs et commercialise le produit. Il prépare le sol, sème, produit et entrepose l'alimentation du troupeau.

Ouvrier spécialisé d'exploitation laitière :

Il effectue différents travaux dans une exploitation laitière, il nourrit, soigne le bétail, etc.

Pâtissier/Boulangier :

Il fabrique des pâtisseries, des desserts ou du pain en vue de les vendre.

Serveur :

Il sert aux clients les aliments et les boissons commandés dans un restaurant, un hôtel, etc.

Technicien en administration :

Personne qui participe à l'administration d'entreprise ou d'institution, privée ou publique, en effectuant des tâches techniques liées à la planification, à l'analyse, à la gestion ou au contrôle des activités de l'établissement.

Technicien en diététique :

Il effectue diverses tâches en vue d'améliorer la qualité de l'alimentation humaine et de favoriser la santé des gens. Il peut travailler dans cinq champs d'intervention :

- La gestion des services alimentaires
- L'industrie agroalimentaire
- Les services à la clientèle
- L'inspection
- La communication

Technologue en gestion et exploitation d'entreprise agricole :

Il s'occupe de gérer et d'exploiter une entreprise agricole.

Technologue en procédés de fabrication alimentaire :**(Transformation de produits alimentaires)**

Personne qui exécute des tâches techniques liées au traitement, à la transformation, à la conservation et à la distribution de produits alimentaires en vue d'assurer une production de qualité et le respect des normes d'hygiène et de salubrité.

Ces définitions sont inspirées de celles rédigées dans le Dictionnaire des Métiers et Professions.