

OUVRIÈRES DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DU POISSON ET DE FRUITS DE MER

CNP 94142: OUVRIERS DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DU POISSON ET DE FRUITS DE MER

Règlent et manœuvrent des machines pour traiter et emballer les produits du poisson et de fruits de mer, ou coupent, parent et nettoient à la main le poisson et les fruits de mer frais.



PERSPECTIVES DE TROIS ANS

Bonnes

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

167

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

16,97 $

15,90 $ FAIBLE

19,25 $ HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ

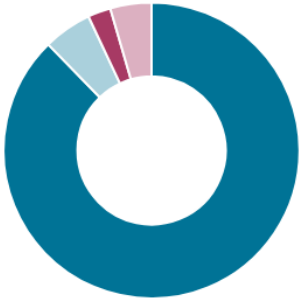
Un diplôme d'études secondaires ou une formation en cours d'emploi

EMPLOYÉS

1 121

SALAIRE MOYEN

34 000 $



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

87,7 %	Fabrication
5,3 %	Agriculture, foresterie, pêche et chasse
2,5 %	Commerce de gros
4,5 %	Toutes les autres industries



EMPLOI SELON L'ÂGE

13,2 %	15-24
16,9 %	25-34
18,5 %	35-44
20,6 %	45-54
24,7 %	55-64
6,2 %	65+

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Confectionneur/ Confectionneuse De Croquettes De Poisson
- Décortiqueur/ Décortiqueuse De Mollusques Et De Crustacés
- Nettoyeur-Coupeur/Nettoyeuse-Coupeuse De Poissons - Traitement Du Poisson
- Opérateur/Opératrice De Machine À Couper Le Poisson - Traitement Du Poisson
- Opérateur/Opératrice De Machine De Mise En Conserve Du Poisson - Traitement Du Poisson
- Pareur/Pareuse - Traitement Du Poisson

FONCTIONS PRINCIPALES:

Ce groupe exerce une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- régler et manoeuvrer des machines pour nettoyer, couper, faire cuire, fumer, saler, déshydrater ou traiter de toute autre manière les produits du poisson et de fruits de mer;
- régler et manoeuvrer des machines pour mettre en boîte, en sac, en caisse ou emballer de toute autre manière les produits du poisson et de fruits de mer;
- vérifier les produits et l'emballage pour déceler les irrégularités et assurer le respect des normes de l'entreprise et faire les ajustements nécessaires aux machines;
- consigner des renseignements sur la production, par exemple : la quantité, le poids, la date et la nature des produits emballés
- couper, nettoyer et parer le poisson et les fruits de mer avant la mise en vente ou le conditionnement.

