



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.



Faits en bref du N.-B.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Modestes

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

247

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

16,50 \$

15,65 \$ FAIBLE 18,36 \$ HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ



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

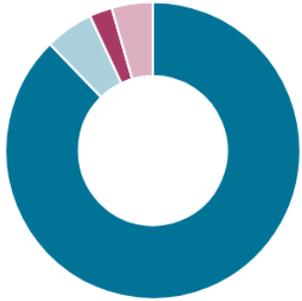
EMPLOYÉS

1 105

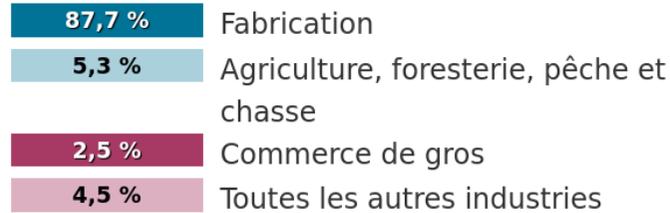
SALAIRE MOYEN

34 000 \$

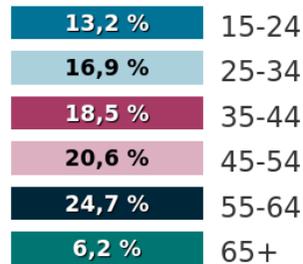
Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE



EMPLOI SELON L'ÂGE



ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

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

