



INSPECTEURS DES PRODUITS AGRICOLES ET DE LA PÊCHE

CNP 2222

Contrôlent et vérifient les produits agricoles et de la pêche afin de s'assurer de leur conformité aux normes prescrites de production, d'entreposage et de transport.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Indéterminées

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

11

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

31,66 \$

19,10 \$ 48,08 \$
FAIBLE HAUTE



NIVEAU DE SCOLARITÉ



Collège ou formation professionnelle

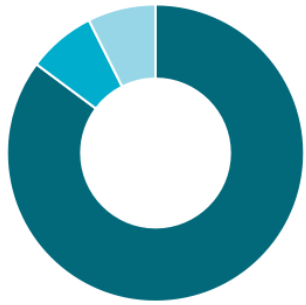
EMPLOYÉS

102

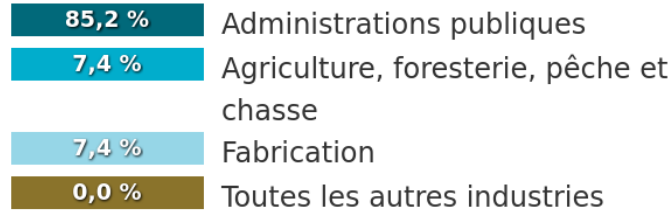
SALAIRE MÉDIAN

71 013 \$

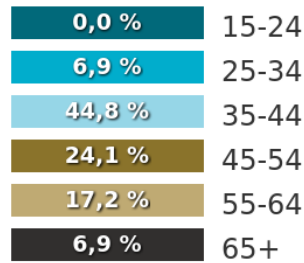
Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE



EMPLOI SELON L'ÂGE



ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Inspecteur/Inspectrice De Bétail
- Inspecteur/Inspectrice De Produits Céréaliers
- Inspecteur/Inspectrice De Fruits Et De Légumes
- Inspecteur/Inspectrice De Produits De La Pêche
- Inspecteur/Inspectrice De Produits Agricoles
- Inspecteur/Inspectrice De Produits Laitiers

FONCTIONS PRINCIPALES:

Les principales fonctions exercées dans certaines professions incluses dans ce groupe de base sont résumées ci-dessous :

- Les inspecteurs du poisson et des produits de la pêche inspectent le poisson et les produits de la pêche et contrôlent ainsi les méthodes de manutention et de transformation du poisson; ils rédigent des rapports et s'assurent que les règlements sont observés.
- Les inspecteurs de fruits et de légumes inspectent les fruits et les légumes frais et congelés dans des centres de contrôle de la qualité; ils rédigent des rapports sur la production agricole et les conditions du marché.
- Les inspecteurs de produits céréaliers inspectent et classent toutes les catégories de céréales dans les silos de transit; ils surveillent la fumigation des céréales infestées ainsi que des entrepôts et du matériel de manutention et de transport afin de contrôler l'exécution des pratiques sanitaires courantes.
- Les inspecteurs de viandes contrôlent les activités et les conditions sanitaires dans les abattoirs et les usines de conditionnement de la viande; ils inspectent les carcasses afin d'assurer leur conformité aux normes de consommation humaine.