

## LES CARRIÈRES DANS LA PRODUCTION ALIMENTAIRE AU NOUVEAU-BRUNSWICK



**emploisNB.ca**

# Plus de 30 000

**personnes sont employées dans les secteurs liés à la production alimentaire au Nouveau-Brunswick.**



**Agriculture et élevage**



**Fabrication et transformation**



**Préparation et distribution**

# Agriculture et élevage



## Techniciens en équipement agricole

Réparent et entretiennent l'équipement mobile lourd nécessaire aux travaux de défrichement, d'agriculture et autres travaux semblables.



## Vétérinaires

Préviennent, diagnostiquent et traitent les maladies et les infections chez les animaux et renseignent les clients sur l'élevage, l'alimentation, l'hygiène et le soin des animaux. Ils peuvent aussi pratiquer des interventions chirurgicales.



## Agronomes

Conseillent et aident les exploitants agricoles dans tous les aspects de la gestion agricole, soit les cultures, la fertilisation, les récoltes, les caractéristiques des sols, la prévention des maladies, la nutrition, la rotation des cultures et la commercialisation.

## Horticulteurs

Évaluent, conçoivent et construisent des aménagements paysagers; sélectionnent et cultivent les plantes et donnent des conseils aux clients sur des sujets liés à l'horticulture; soignent les plantes et les arbres abîmés et malades.



## Inspecteurs des produits agricoles et de la pêche

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.



# Fabrication et transformation



## Échantilleurs des aliments et des boissons

Vérifient, classent ou trient les matières premières et les produits finis dans les aliments ou les boissons pour assurer la conformité aux normes de l'entreprise.



## Opérateurs de machines dans la transformation des aliments

Font fonctionner des machines multifonctionnelles de procédés industriels et des machines à fonction unique pour effectuer différentes tâches dans la transformation et l'emballage des aliments et des boissons.



## Développeurs de produits alimentaires et de boissons

Ce sont généralement des chimistes, des technologues et des techniciens qui trouvent de nouvelles façons de préserver et d'améliorer les processus de fabrication et d'essai des aliments.

## Superviseurs de la production alimentaire

Supervisent et coordonnent les tâches des ouvriers qui font fonctionner les machines utilisées dans la transformation et l'emballage, ainsi que celles des ouvriers au classement des aliments et des boissons.



## 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.



# Préparation et distribution



## Bouchers

Préparent des coupes régulières de viande, de volaille, de poisson et de crustacés qui seront vendues par des détaillants ou des grossistes de produits alimentaires.

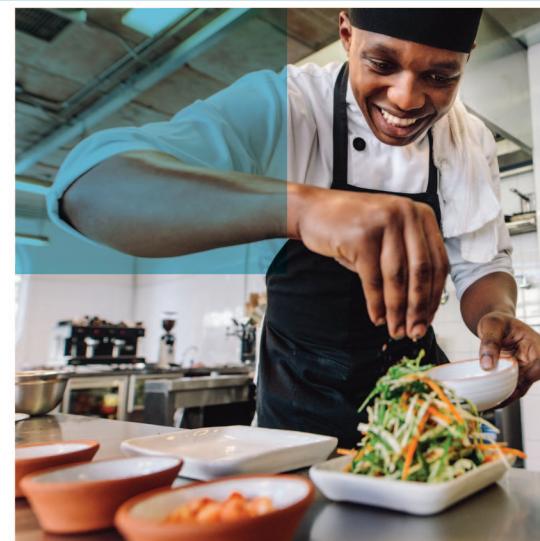
## Boulangers-pâtissiers

Préparent et font cuire le pain, les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries, les tartes et autres produits de boulangerie-pâtisserie dans les boulangeries de détail et de gros et les établissements de restauration.



## Serveurs d'aliments et de boissons

Prennent les commandes et servent des aliments et des boissons dans les restaurants, les bars et les établissements similaires.



## Chefs

Planifient et dirigent la préparation d'aliments et la confection de plats et spécialités.

## Directeurs des services alimentaires

Gèrent et évaluent les activités de restaurants, de bars, de cafétérias ou autres établissements du domaine de la restauration.



# CARRIÈRE ICI Le Nouveau-Brunswick a besoin de vous

**emploisNB.ca**



Votre lien avec le  
marché du travail.