

Génie ALIMENTAIRE

Est-ce pour toi?

SAVAIS-TU QUE...

L'air dans les sacs de chips est composé à **78%** de nitrogène, un isolant qui garde les chips fraîches et croustillantes.

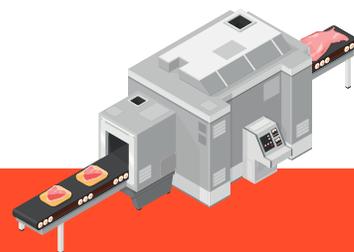
L'air protège les chips des variations de pression. La NASA a une fois emporté des sacs de croustilles sans air dans l'espace et la pression a fait exploser les sacs.



Tu es considéré comme un ou une *foodie*?



Tu rêves de la crème glacée qui ne fond pas au soleil?



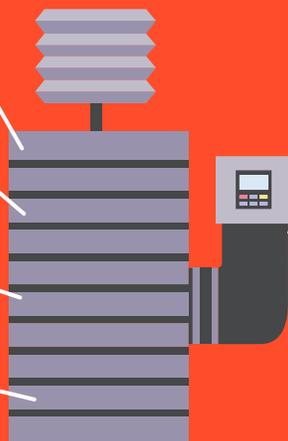
ÇA FAIT QUOI?

Effectue des recherches visant à élaborer ou à améliorer les procédés, les réactions et les ingrédients alimentaires.

Participe aux activités de recherche, de mise au point et développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés industriels.

Conçoit et met à l'essai des installations et du matériel de transformation alimentaire et processus connexes.

Met sur pied et dirige des programmes de contrôle de la qualité, des procédures d'optimisation et des stratégies de contrôle pour assurer l'uniformité et la conformité aux normes.



ÇA TRAVAILLE OÙ?

- Firme de génie-conseil
- Entreprise de fabrication
- Commerce et industries de service
- Industrie des aliments et des boissons
- Service de laboratoire d'essai et d'analyse

LE GÉNIE ALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS AU CŒUR DE L'INNOVATION

Film polyéthylène recyclable
Réduit considérablement l'empreinte écologique de l'emballage dans le secteur alimentaire.



SALAIRE MOYEN

122 028 \$

Genium360, Enquête sur la rémunération des salariés et diplômés en génie du Québec 2023

PLACE POUR TOI



BACCALURÉAT EN GÉNIE ALIMENTAIRE

4 ANS



DU GÉNIE À PROFUSION!

Découvres-en plus sur le génie alimentaire et les autres types de génie