



# 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?

Source : REPÈRES un portail GRICS

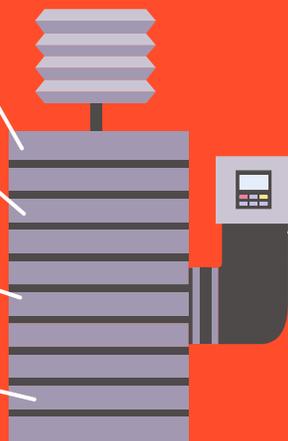
### ÇA FAIT QUOI?

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

# 119 659 \$

Genium360, Rémunération des professionnels en génie du Québec - Rapport d'enquête 2024-2025

## PLACE POUR TOI



### BACCALaurÉAT EN GÉNIE ALIMENTAIRE

**4 ANS**



### DU GÉNIE À PROFUSION!

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