



NORME DE CLASSIFICATION

**SCIENCES DOMESTIQUES**

**CATÉGORIE SCIENTIFIQUE ET  
PROFESSIONNELLE**

NORME DE CLASSIFICATION

SCIENCES DOMESTIQUES

**CATÉGORIE SCIENTIFIQUE ET  
PROFESSIONNELLE**

Publiée par:

Division de la classification,  
des systèmes d'information sur  
les ressources humaines et de la paye Direction de  
la politique du personnel 1986



TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
INTRODUCTION	1
DÉFINITION DE LA CATÉGORIE	2
DÉFINITION DU GROUPE	3
SOUS-GROUPE DES CONSEILLERS	4
Définition	4
Description des niveaux	4
SOUS-GROUPE DES DIÉTÉTI CIENS	5
Définition	5
Description des niveaux	6
SOUS-GROUPE DES ÉCONOMISTES MÉNAGÈRES	7
Définition	7
Description des niveaux	7
RÉPERTOIRE DES DESCRIPTIONS DE POSTE-REPÈRE	8

## INTRODUCTION

Cette norme décrit le plan de classification à utiliser pour déterminer le niveau des postes rangés dans le groupe des sciences domestiques, qui renferme les sous-groupes suivants: conseillers, diététiciens et économistes ménagères. Elle comprend une introduction ainsi que la définition de la catégorie scientifique et professionnelle, du groupe d'occupations et des trois sous-groupes. La norme comprend également la description des niveaux et des postes-repères pour chaque sous-groupe.

Pour classer les postes rangés dans les sous-groupes, on a utilisé la méthode d'évaluation d'après la description des niveaux. Les niveaux indiqués dans le plan de classification pour chaque sous-groupe sont décrits en fonction des principales caractéristiques à retenir pour ranger les postes à un niveau donné. Les postes sont considérés comme ayant une valeur égale lorsqu'ils correspondent exactement, dans l'ensemble, à la description d'un certain niveau et à la description de poste-repère qui illustre ce niveau.

### Postes-repères

Les divers niveaux sont illustrés par des descriptions de poste-repère, qui comprennent un résumé ainsi qu'une explication des caractéristiques essentielles du poste. Les descriptions de poste-repère font partie intégrante des trois plans; il faut donc les utiliser pour assurer l'uniformité quant à l'application des descriptions de niveaux.

### Utilisation de la norme

Il y a quatre étapes à suivre pour appliquer cette norme de classification:

1. Confirmer le placement du poste dans la catégorie, le groupe et le sous-groupe par référence aux définitions et aux descriptions des inclusions et des exclusions.
2. Étudier la description de poste pour s'assurer qu'on comprend bien le poste dans son ensemble. Étudier également la relation qui existe entre le poste à évaluer et les postes qui l'encadrent dans l'organisation.
3. Placer provisoirement le poste à un niveau donné en comparant les fonctions et responsabilités qu'il comporte à la description des niveaux du sous-groupe approprié. Classer provisoirement le poste au niveau qui correspond le mieux, dans l'ensemble, aux fonctions et responsabilités qu'il comporte.
4. Comparer la description du poste à évaluer à la description de poste-repère qui illustre le niveau choisi provisoirement, et faire des comparaisons avec les descriptions de poste-repère qui illustrent les niveaux inférieurs ou supérieurs au niveau provisoire, afin de vérifier la validité du niveau choisi.

#### DÉFINITION DE LA CATÉGORIE

Les catégories professionnelles sont abrogées depuis l'entrée en vigueur de la Loi sur la réforme de la fonction publique (LRFP), le 1er avril 1993. Par conséquent, les définitions des catégories professionnelles ont été enlevées des normes de classification.

#### DÉFINITION DU GROUPE

À des fins d'attribution des groupes professionnels, il est recommandé d'utiliser [les tables de correspondance des définitions des groupes professionnels](#) qui indiquent les définitions des groupes de 1999 et les énoncés correspondant sur les postes inclus et les postes exclus. Elles permettent de rattacher les éléments pertinents de la définition générale du groupe professionnel de 1999 à chaque norme de classification.

#### Instructions ayant trait à la cotation

Les titulaires des postes de conseiller en économie domestique s'occupent principalement de l'évaluation, de la mise en marché et de la promotion des produits agricoles et des fruits de mer.

Les titulaires des postes de diététicien gèrent les programmes du service d'alimentation dans les institutions de santé.

Les titulaires des postes de conseiller veillent surtout à fournir des conseils sur les régimes ou les programmes ayant pour but d'améliorer l'hygiène nutritionnelle des Canadiens.

### DÉFINITION DU SOUS-GROUPE DES CONSEILLERS

Prestation de conseils et de renseignements sur les études ou programmes concernant la nutrition, l'enseignement sur la nutrition et la diététique.

#### Inclusions

Sont inclus dans le groupe les postes dont les fonctions principales comportent au moins l'une des activités suivantes:

- prestation de conseils et de renseignements sur les questions de nutrition aux collectivités autochtones;
- prestation de conseils et de renseignements sur l'exécution et l'évaluation des études ou des programmes concernant la nutrition, l'enseignement sur la nutrition et la diététique;
- rédaction et révision de documents et de rapports;
- supervision ou direction de l'une des fonctions ci-dessus.

### DESCRIPTION DES NIVEAUX

#### SOUS-GROUPE DES CONSEILLERS

##### Niveau 1

Fournir des services consultatifs en nutrition dans un bureau de district du ministère, ou fournir conseils et renseignements au personnel de spécialistes de la nutrition et de la diététique.

##### Niveau 2

Fournir tous les services consultatifs en nutrition dans un bureau régional du ministère; ou, au niveau des programmes, préparer et exécuter des projets en matière de nutrition et de diététique, et fournir des conseils à ce sujet, en vue d'améliorer l'hygiène nutritionnelle des Canadiens.

##### Niveau 3

Fournir tous les services consultatifs en nutrition au bureau principal, aux bureaux régionaux et aux bureaux de district; ou consulter et conseiller les hauts fonctionnaires des gouvernements provinciaux et municipaux, des autres ministères fédéraux, des organismes nationaux et internationaux, ainsi que les dirigeants des institutions d'enseignement, au sujet des activités reliées à la nutrition et à la diététique.



DÉFINITION DU SOUS-GROUPE DES DIÉTÉTIENS

Gestion de services d'alimentation; analyse des besoins alimentaires des malades et planification de menus et de régimes thérapeutiques; prestation de conseils sur les problèmes de régime. Inclusions

Sont inclus dans le Sous-groupe des diététiciens les postes dont les fonctions principales comportent au moins l'une des activités suivantes:

- planification de menus et de régimes thérapeutiques;
- gestion de services d'alimentation dans un hôpital ou une installation similaire de traitement;
- prestation de conseils sur les problèmes de nutrition des personnes qui ont besoin d'un régime thérapeutique;
- rédaction et révision de documents et de rapports;
- supervision ou direction de l'une des fonctions ci-dessus.

DESCRIPTION DES NIVEAUX SOUS-GROUPE DES DIÉTÉTI CIENS

Niveau 1

- planification des régimes thérapeutiques prescrits et prestation de conseils aux malades sur les problèmes de régime; ou
- supervision du service d'alimentation pour un dispensaire d'anciens combattants ou un groupe de salles d'hôpital, y compris la supervision du personnel non professionnel; ou
- un ensemble des fonctions ci-dessus.

Normalement, le travail est accompli sous la supervision d'un diététicien principal.

Niveau 2

- gestion du service des régimes d'un dispensaire d'anciens combattants ou d'une installation similaire de traitement; ou
- supervision d'une fonction de diététique désignée, et participation à la gestion totale d'un service de régimes qui assure les repas des malades et des employés d'un hôpital fédéral; ou
- supervision d'une fonction ou d'une partie désignée du service des régimes qui assure les repas d'une nombreuse population de malades et d'employés d'un hôpital fédéral.

Niveau 3

- gestion d'un service de régimes qui assure les repas des malades et des employés d'un hôpital fédéral; ou
- supervision d'une fonction ou d'une partie désignée du service des régimes, et participation à la gestion totale d'un service de régimes qui assure les repas d'une nombreuse population de malades et d'employés d'un hôpital fédéral.

Niveau 4

- gestion d'un service de régimes qui assure les repas d'une nombreuse population de malades et d'employés d'un hôpital fédéral.

DÉFINITION DU SOUS-GROUPE DES ÉCONOMISTES MÉNAGÈRES

Exécution ou évaluation des études ou programmes de recherche sur les aliments, la nutrition et la mise en marché des aliments; diffusion des résultats de ces travaux; prestation de conseils.

Inclusions

Sont inclus dans le groupe les postes dont les fonctions principales comportent au moins l'une des activités suivantes:

- élaboration de l'information technique sur la mise en marché; évaluation des méthodes de préparation et de conservation des aliments;
- rédaction et révision de documents sur les aliments, en vue de la publication ou d'une présentation audiovisuelle destinée aux médias, à l'industrie de l'alimentation et au gouvernement;
- prestation de conseils sur la préparation et la conservation des aliments et sur les sujets connexes;
- supervision ou direction de l'une des fonctions ci-dessus.

DESCRIPTION DES NIVEAUX SOUS-GROUPE DES ÉCONOMISTES MÉNAGÈRESNiveau 1

- sélection, mise à l'essai, modification et perfectionnement de recettes et de méthodes de préparation et de conservation des aliments; et/ou
- rédaction de documents sur la préparation des aliments et les sujets connexes en vue de la publication ou d'une présentation audiovisuelle;
- Le travail est exécuté sous surveillance.

Niveau 2

- organisation et exécution de projets comprenant la conception et la dégustation de produits alimentaires et/ou la préparation de documents d'information et de promotion techniques concernant les aliments, aux fins d'éducation des consommateurs, de publication ou de présentation audiovisuelle. À l'occasion, supervision du personnel subalterne affecté aux projets.

Niveau 3

- supervision des projets d'expérimentation et/ou d'information en matière d'alimentation;
- supervision du personnel professionnel et/ou technique.

Niveau 4

- planification, direction et coordination d'un programme d'expérimentation et/ou d'information ayant pour but de promouvoir l'utilisation des produits agricoles ou des fruits de mer.

REPertoire des descriptions de poste-repèreSous-groupe des conseillers

Niveau	N° du poste-repère	Titre descriptif	Page
1	1	Nutritionniste de district	9
2	2	Nutritionniste régional	10
3	3	Agent des programmes de nutrition	11

Sous-groupe des diététiciens

1	4	Diététicien thérapeutique	12
2	5	Responsable, Services diététiques	13
3	6	Chef adjoint, Services diététiques	14
4	7	Chef, Services diététiques	

Sous-groupe des économistes ménagères

1	8	Conseiller en alimentation, Section d'expérimentation	16
2	9	Conseiller régional en fruits de mer	17
2	10	Conseiller en alimentation	18
3	11	Superviseur des laboratoires de produits alimentaires	19
4	12	Chef, Section des communications	20

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 1

Niveau: HE-ADV-01

Titre descriptif: Nutritionniste de district

Sous la gouverne du médecin de district:

Coordonner l'élément nutritionnel du programme de santé communautaire; fournir des services de consultation en matière de nutrition et assurer la formation pertinente à l'équipe de santé du district; modifier les normes de nutrition et les programmes d'enseignement et d'information, en vue de satisfaire les besoins diététiques des communautés locales, et participer aux études et recherches en nutrition appliquée.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige la prestation de conseils aux spécialistes des soins de santé et aux autres personnes qui assurent des services reliés à la nutrition, au sujet des valeurs, du mode de vie et des habitudes diététiques des collectivités autochtones, et de l'impact que les influences extérieures exercent sur elles.

Le travail exige la connaissance approfondie de la diététique, plus particulièrement de la santé publique et de la nutrition des collectivités. Il faut également connaître l'impact et les effets des conditions socio-économiques et des contaminants écologiques sur le régime, la nutrition et la santé, ainsi que les politiques, les règlements et les pratiques du ministère concernant les services de santé et de soins médicaux destinés aux autochtones.

Le travail est accompli sous la direction du médecin de district et la supervision fonctionnelle du nutritionniste régional.

Le travail exige le maintien de contacts avec les organisations communautaires, les organismes privés, les gestionnaires de district et des bureaux régionaux, ainsi qu'avec le personnel professionnel et technique local.

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro de poste-repère: 2

Niveau: HE-ADV-02

Titre descriptif: Nutritionniste régional

Sous la gouverne du directeur régional adjoint:

Participer à l'élaboration des objectifs des programmes de santé régionaux; déterminer et évaluer les besoins de programmes en formulant des plans régionaux de nutrition; élaborer et exécuter des projets d'enseignement et d'information pour satisfaire les besoins généraux et particuliers, régionaux et communautaires, en matière de nutrition et de régimes; lancer, exécuter ou coordonner des études et recherches en nutrition appliquée, et fournir des conseils et avis fonctionnels aux nutritionnistes de district.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige la prestation de conseils et de renseignements au personnel de district, des bureaux régionaux et du bureau principal sur les besoins de nutrition de diverses collectivités de la région. Il faut élaborer des données et normes d'enseignement et les adapter aux problèmes de nutrition des collectivités locales, en les modifiant en fonction de facteurs tels le revenu peu élevé, le choix restreint d'aliments, les installations d'entreposage et de cuisson, ainsi que les influences de la culture et de la tradition. Le travail exige la gestion de l'ensemble du programme régional de nutrition par l'entremise du personnel spécialisé de district ou des nutritionnistes employés par les bandes autochtones.

Le travail exige une connaissance poussée de la diététique, avec spécialisation en nutrition de santé publique. Il faut connaître l'impact des conditions socio-économiques sur le régime, la nutrition et la santé, ainsi que les politiques, règlements et pratiques du ministère concernant les services de santé et de soins médicaux offerts aux autochtones.

Le travail est accompli sous la gouverne du directeur régional adjoint ou d'un agent de niveau équivalent du bureau régional, et sous la supervision fonctionnelle du conseiller en nutrition de la Direction.

Le travail exige le maintien de contacts avec le bureau principal du ministère ainsi qu'avec les cadres supérieurs, les dirigeants et les professionnels du niveau régional et communautaire.

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro de poste-repère: 3

Niveau: HE-ADV-03

Titre descriptif: Agent des programmes de nutrition

Sous la gouverne du chef, Division des programmes de nutrition:

Planifier, coordonner et exécuter des projets de recherche en nutrition ayant trait aux politiques nationales, en vue d'améliorer la santé des Canadiens sur le plan de la nutrition; consulter et conseiller les gouvernements, les associations professionnelles, les universités, les organisations de santé communautaires et l'industrie des produits alimentaires, sur le double plan national et international, au sujet des techniques et stratégies d'intervention en nutrition.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige du titulaire qu'il détermine la nécessité ainsi que la faisabilité et le coût des études, qu'il recommande les procédures et méthodes de recherche à utiliser, et qu'il évalue les résultats. Il faut établir des liens de coopération avec les hauts fonctionnaires des gouvernements fédéral et provinciaux et avec le personnel supérieur de recherche et les spécialistes.

Le travail exige une connaissance poussée des aliments et de la nutrition (compétence acquise, normalement, à la suite de travaux post universitaires et par l'étude permanente des questions de nutrition et de santé) ainsi que des travaux de recherche reliés à l'évaluation sur le plan de la nutrition. Le travail exige également une connaissance approfondie des relations qui existent entre les conditions économiques et sociales, et les attitudes ethniques et culturelles, d'une part, et les régimes et la nutrition, d'autre part. Il faut connaître les objectifs, politiques et activités reliés aux services de santé.

Le travail est accompli sous la direction générale du chef de l'Unité des programmes de nutrition. Les questions de politique ministérielle et les problèmes de priorités soulevés par les demandes de services de conseillers qui nécessitent une aide directe, une extension des services ou une affectation inhabituelle de fonds sont soumises au chef. Le titulaire du poste représente la source reconnue d'information et de conseils du gouvernement fédéral en ce qui a trait à la nutrition appliquée. Les décisions et recommandations influent sur le nombre et le type de projets entrepris au Canada en matière de nutrition et sur le genre de données obtenues. L'analyse de cette information peut entraîner l'adoption de politiques permettant d'améliorer la santé des Canadiens sur le plan de la nutrition et de déplacer l'accent des programmes d'enseignement concernant la nutrition.

Le travail exige le maintien de contacts avec les hauts fonctionnaires de gouvernements fédéral et provinciaux, les doyens et chefs de département des universités, les chercheurs et les autres conseillers en alimentation et nutrition, pour étudier et évaluer les projets et procédures, donner des conseils à ce sujet et aider à la mise en oeuvre. Il faut maintenir une liaison avec les agents et les membres des organismes consultatifs et professionnels nationaux et internationaux, en vue de planifier des conférences et des réunions et d'échanger des renseignements.

### DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 4

Niveau: HE-DIT-01

Titre descriptif: Diététicien thérapeutique

Sous la gouverne du directeur, Services d'alimentation:

Planifier les régimes et menus thérapeutiques, prescrits par le médecin, pour les malades hospitalisés ou traités en clinique; consulter et conseiller le personnel médical sur le traitement de la thérapie diététique et ses résultats; renseigner les patients sur le but et le contenu des régimes prescrits et leur donner des conseils à cet égard; et participer aux programmes d'orientation et de formation concernant la thérapie par les régimes alimentaires et les procédures suivies par l'hôpital pour les services d'alimentation.

#### Caractéristiques distinctives

Le travail exige du titulaire qu'il planifie les régimes prescrits par le médecin pour diverses maladies ou affections et fournisse des conseils à ce sujet, indique aux malades le but et la valeur des régimes et obtienne leur accord. Il faut également participer aux études médicales au sujet des malades, afin de déterminer les résultats des traitements diététiques particuliers.

Le travail exige la modification du contenu des régimes et des menus thérapeutiques normalisés proposés dans les manuels, afin de remplir les exigences des commandes de régime et de respecter les préférences et tolérances des malades, ainsi que les restrictions socio-économiques, religieuses et raciales qui interviennent. Il faut faire preuve d'imagination pour planifier des régimes et menus qui soient attrayants et savoureux, tout en satisfaisant aux normes d'alimentation, lorsque les ordonnances nécessitent un mélange de régimes spéciaux.

Le travail exige la connaissance et l'application de la théorie et des principes de diététique, notamment la thérapie diététique. Il faut connaître les méthodes de fonctionnement et les exigences du service de diététique d'un hôpital et des services médicaux et infirmiers connexes.

Le travail fait l'objet d'un contrôle quant à l'observation des procédures, des instructions et des normes de qualité établies. Il oblige le titulaire à préparer des régimes et menus d'exception, à conseiller les malades et leurs parents sur la nécessité d'observer les régimes, et à évaluer les plaintes au sujet de la nourriture ou du service. Les demandes concernant la modification des heures de repas ou des menus sont soumises au directeur des Services d'alimentation. Le titulaire fait des recommandations tendant à modifier les régimes et menus thérapeutiques, en vue d'accroître la résistance des malades et de se conformer aux derniers progrès de la thérapie diététique.

Le travail oblige le titulaire à contribuer à la formation du personnel professionnel et des autres employés en ce qui concerne les régimes et les procédures thérapeutiques.



DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 5

Niveau: HE-DIT-02

Titre descriptif: Responsable, Services diététiques

Sous la gouverne de l'administrateur, Dispensaire des anciens combattants:

Planifier, organiser et diriger un service diététique au dispensaire des anciens combattants; établir et maintenir des normes élevées pour la qualité, la préparation et le service des repas; fournir des conseils en nutrition aux médecins, au personnel infirmier, aux malades et aux résidents au sujet des régimes ordinaires et thérapeutiques; former et superviser le personnel du service diététique; gérer un budget pour le programme des services diététiques.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige du titulaire qu'il dirige un service diététique pour la préparation des régimes ordinaires et thérapeutiques, et fournisse des conseils en nutrition aux médecins, au personnel infirmier, aux malades et aux résidents d'un dispensaire d'anciens combattants.

Le travail exige une connaissance poussée de la théorie, des principes et des pratiques de diététique et de nutrition appliquée pour la préparation des repas, l'administration et les services de consultation.

Le travail est accompli sous la direction de l'administrateur et en collaboration avec les médecins, le personnel infirmier et les employés rattachés au service, en vue de maintenir la qualité et l'efficacité des soins donnés aux malades.

Le travail oblige le titulaire à diriger et à former un effectif de 32 employés, à gérer et à préparer des prévisions budgétaires annuelles, et à acheter, contrôler et utiliser le matériel, les services et les fournitures diététiques.

DESCRIPTION DU POSTE••REPERE

Numéro du poste-repère: 6

Niveau: HE-DIT-03

Titre descriptif: Chef adjoint, Services diététiques

Sous la gouverne du chef, Services de diététique:

Aider à la gestion totale des services diététiques d'un grand hôpital fédéral qui fournit des soins médicaux, psychiatriques et domiciliaires aux anciens combattants; planifier, préparer et évaluer les menus ordinaires et thérapeutiques; planifier, organiser et contrôler le programme de normalisation des menus en fonction des nouveaux produits, de la qualité, de la nutrition, du rendement et du coût; analyser les techniques, les méthodes et l'organisation des fonctions et opérations diététiques, en vue d'établir et d'améliorer les normes et le contrôle; aider à l'administration du programme de gestion des ressources humaines.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige du titulaire qu'il aide à la gestion totale et à la coordination des opérations, et collabore au programme de gestion des ressources humaines du service diététique d'un hôpital fédéral de 1 100 lits comptant un personnel de 1 250 employés.

Le travail exige la connaissance des théories, principes et pratiques de diététique et de la nutrition appliquée d'un service diététique d'hôpital. Il faut également connaître les principes et pratiques d'administration qui sont utilisés dans le cadre du programme de gestion des ressources humaines pour un personnel de services diététiques comptant 200 employés.

Le travail est accompli sous la direction du chef, Services de diététique. Les conseils fournis par ce dernier se limitent généralement aux questions d'objectifs de politique et de gestion globale du service. Il faut fournir des avis et recommandations au chef des Services diététiques sur les opérations journalières de gestion; il faut fournir des conseils et renseignements aux médecins, au personnel infirmier et aux employés des services diététiques au sujet des menus, des régimes thérapeutiques et des autres besoins diététiques des malades.

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 7

Niveau: HE-DIT-04

Titre descriptif: Chef, Services diététiques

Sous la gouverne du directeur adjoint (Médecine):

Planifier, organiser et contrôler le service diététique d'un grand hôpital fédéral qui fournit des soins médicaux, psychiatriques et domiciliaires aux anciens combattants; établir et maintenir des normes en ce qui concerne la qualité, la production et le service des repas; gérer les programmes de formation et de perfectionnement en diététique; coordonner les opérations diététiques avec les autres services d'hôpital.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige la gestion d'un service diététique d'hôpital fédéral de 1 100 lits ayant un personnel de 1 250 employés.

Le travail exige une planification à court et à long terme en vue de réaliser les objectifs sans dépasser les crédits budgétaires. Il faut gérer les besoins de régimes et de conseils des malades ainsi que les besoins opérationnels concernant les employés, les fournitures, le matériel, la planification des menus, la préparation des aliments, l'utilisation des locaux et l'évaluation ou l'amélioration des procédures et techniques diététiques.

Le travail exige la connaissance poussée de la théorie, des principes et des pratiques diététiques ainsi que de leur application aux diverses étapes d'un service diététique. Il faut connaître les méthodes de fonctionnement et les exigences des services hospitaliers connexes, les politiques de l'hôpital et les règlements du ministère. Il faut connaître également les principes et pratiques d'administration pour la gestion d'un personnel de 200 employés.

Le travail est accompli sous la direction du directeur adjoint (Médecine). Les conseils reçus se limitent aux questions de politique et d'objectifs à réaliser. Les résultats sont évalués en fonction de la satisfaction diététique des malades, de leur traitement et de leur éducation, de la qualité des aliments, de l'efficacité du service des repas et du coût.

16

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 8

Niveau: HE-HME-01

Titre descriptif: Conseiller en alimentation  
Section d'expérimentation

Sous la gouverne du chef, Section d'expérimentation:

Participer à la planification, à l'organisation et à l'exécution des projets d'expérimentation, en vue de déterminer la qualité des produits agricoles destinés à l'alimentation du point de vue de la saveur, de la nutrition et de l'acceptabilité pour le consommateur; élaborer des procédures pour la préparation et l'entreposage des aliments; rédiger des rapports en vue de la présentation ou de la publication; fournir des services consultatifs.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige l'exécution des tâches consistant notamment à faire l'essai de méthodes de préparation, de conservation et de détermination de la valeur nutritive et des qualités culinaires des produits agricoles destinés à l'alimentation, et à aider à la réduction de documents en vue de la publication.

Il faut connaître à fond les aliments et la nutrition, les méthodes de préparation et de conservation des produits agricoles destinés à l'alimentation ainsi que les techniques d'évaluation de la valeur culinaire.

Le travail est accompli sous supervision et fait l'objet d'un examen tant pendant qu'après l'exécution. Il faut choisir la documentation de référence et consigner les méthodes, les données et les résultats des essais expérimentaux. Il faut faire des recommandations sur la matière des projets d'expérimentation et la méthode employée pour leur exécution.

Le travail exige le maintien de contacts avec les agents supérieurs et les collègues professionnels du gouvernement et de l'industrie pour obtenir et échanger des renseignements sur les produits alimentaires et la nutrition, et avec les consommateurs pour fournir des renseignements sur la manipulation, la préparation et la conservation des produits agricoles destinés à l'alimentation, et sur les méthodes utilisées à cette fin.

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 9

Niveau: HE-HME-02

Titre descriptif: Conseiller régional en fruits  
de mer

Sous la gouverne du directeur régional :

Planifier, organiser et exécuter des projets en vue de promouvoir la consommation des fruits de mer; élaborer, lancer et évaluer de nouveaux types de produits; répondre aux demandes de renseignements et aux besoins d'information des consommateurs.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige la planification; l'organisation et l'exécution de projets d'éducation et de promotion, notamment de démonstrations culinaires effectuées pour des groupes ou à la télévision, de brochures, d'entrevues radiophoniques, de causeries et d'expositions concernant le poisson et les fruits de mer. Il faut procéder à des vérifications de produits, à l'élaboration de recettes et à l'évaluation sur le plan de la dégustation, en vue de hausser le caractère commercialisable des fruits de mer canadiens à la fois au pays et à l'échelle internationale.

Le travail oblige le titulaire à déterminer la faisabilité des projets ainsi que des méthodes les plus efficaces et les plus économiques de promotion. Il faut établir des calendriers de planification en vue de réaliser des économies de temps et d'argent et de maximiser l'utilisation des possibilités de promotion. Les démonstrations et causeries l'obligent à choisir l'approche appropriée et à mettre au point le contenu et la technique qui conviennent le mieux aux besoins et aux intérêts des divers auditoires.

Le travail exige la connaissance poussée des aliments et de la nutrition, et plus particulièrement des caractéristiques, de la valeur nutritive, de la qualité de dégustation ainsi que des méthodes de préparation et de conservation du poisson canadien et des produits dérivés. Il faut également connaître les objectifs et fonctions du ministère des Pêches et Océans, ainsi que son rôle en ce qui concerne la promotion de la consommation de poisson. Les aspects d'information du travail nécessitent la connaissance des techniques publicitaires et les exigences de la presse, de la radio et de la télévision.

Le travail est accompli conformément aux objectifs et lignes directrices établis par le bureau principal, lequel en examine les résultats soit par l'examen des rapports, soit par des visites sur place. Il faut lancer, organiser, exécuter et évaluer des projets, et faire rapport à ce sujet. Les problèmes d'administration sont soumis au directeur régional; les problèmes d'ordre professionnel sont soumis au bureau principal.

Le travail exige le maintien de contacts avec les agents supérieurs et les professionnels des ministères fédéraux et des gouvernements provinciaux, les cadres de l'industrie et les dirigeants des institutions pour échanger des renseignements; avec les directeurs et professeurs d'écoles et d'universités, les réalisateurs de la radio et de la télévision, les journalistes et les dirigeants des groupes de consommateurs pour étudier des projets et faire des arrangements administratifs; et avec les consommateurs, les producteurs de produits alimentaires, les détaillants, les associations de détaillants, les gérants de services d'alimentation et les propriétaires de restaurants et d'hôtels pour obtenir ou fournir des renseignements, et promouvoir l'utilisation des recettes et des méthodes éprouvées de conservation et de préparation du poisson et des fruits de mer.

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 10

Niveau: HE-HME-02

Titre descriptif: Conseiller en alimentation

Sous la gouverne du chef, Section des communications:

Planifier, chercher et préparer les données destinées aux médias concernant les produits alimentaires et les produits agricoles destinés à l'alimentation canadiens; mettre sur pied des programmes d'information sur la commercialisation des aliments; participer aux activités de relations publiques, de liaison et de promotion de la division et de la direction, en vue d'appuyer la création de débouchés pour les produits

alimentaires canadiens.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige du titulaire qu'il planifie, cherche et mette en forme, à l'intention des médias, de l'industrie alimentaire et du gouvernement, les données destinées aux programmes d'information sur la valeur nutritive, la qualité de dégustation, la préservation, la préparation, la protection et la commercialisation des produits agricoles canadiens.

Le travail exige une connaissance spécialisée des aliments, de la nutrition et des techniques de diffusion, ainsi que des méthodes de préparation et de préservation des produits agricoles destinés à l'alimentation.

Il faut connaître le rôle du ministère de l'Agriculture ainsi que les techniques de communications en vue de la commercialisation, afin d'appuyer la création de débouchés pour les produits agricoles destinés à l'alimentation.

Le travail est exécuté sous la direction du chef, Section des communications, et fait l'objet d'un contrôle et d'une évaluation en fonction des objectifs fixés.

Le travail exige le maintien de contacts avec les dirigeants et les spécialistes des ministères fédéraux, des gouvernements provinciaux et de l'industrie agroalimentaire pour obtenir et fournir des renseignements; avec les dirigeants des universités et les professionnels de l'industrie alimentaire, les réalisateurs de la radio et de la télévision ainsi que les commentateurs; avec les rédacteurs d'articles sur l'alimentation et les chefs des groupes de consommateurs, pour étudier les projets et faire des arrangements administratifs; et avec les consommateurs, les producteurs de produits alimentaires, les détaillants, les offices de commercialisation, les associations de vente au détail, les organismes de commercialisation, les gérants de services d'alimentation et les propriétaires de restaurants et d'hôtels, afin d'obtenir et de fournir des renseignements et de promouvoir l'utilisation produits alimentaires et des produits agricoles destinés à l'alimentation.

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 11

Niveau: HE-HME-03

Titre descriptif: Superviseur des laboratoires de produits alimentaires

Sous la gouverne du chef, Section d'expérimentation:

Superviser le personnel technique des laboratoires de produits alimentaires en vérifiant la valeur culinaire et la qualité de dégustation des produits agricoles destinés à l'alimentation ainsi que leur acceptabilité pour la consommation; planifier, exécuter et évaluer des projets de recherche en alimentation en vue de fournir des renseignements techniques à diffuser aux consommateurs; aider le ministère à fixer des normes de catégorie et de qualité; réviser, planifier et rédiger des publications; fournir des services consultatifs.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige la supervision des projets de recherche en alimentation pour les divisions et directions d'approvisionnement du ministère, les organismes, les offices de commercialisation des produits et les gouvernements provinciaux.

Le travail exige la connaissance poussée de l'alimentation et de la nutrition, de l'évaluation par dégustation, des techniques de recherche et des procédures d'expérimentation employées pour déterminer la qualité et établir des normes de catégorie et autres aspects des produits agricoles.

La priorité des projets est déterminée par le chef de la Section d'expérimentation, qui en évalue les résultats.

Le travail exige le maintien de contacts avec les agents supérieurs des directions, des divisions d'approvisionnement et des organismes, et avec les cadres des offices de commercialisation des produits et les dirigeants des groupes de consommateurs, ainsi que les agents des autres paliers de gouvernement, pour déterminer la nature des études, examiner les conclusions et obtenir des renseignements et fournir des recommandations.

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 12

Niveau: HE-HME-04

Titre descriptif: Chef, Section des communications

Sous la gouverne du directeur, Division des consultations alimentaires:

Planifier, diriger et coordonner un programme national de mise en marché alimentaire en vue de promouvoir la création de débouchés pour les produits agricoles canadiens destinés à l'alimentation; fournir conseils et avis sur les aliments et la nutrition aux gouvernements, aux organisations professionnelles, aux médias et à l'industrie alimentaire; gérer un personnel de conseillers en alimentation.

Caractéristiques distinctives

Le travail exige du titulaire qu'il planifie, dirige et coordonne un programme de mise en marché et de diffusion de l'information et des conclusions de la recherche en alimentation effectuée par la Section d'expérimentation.

Le travail exige la connaissance approfondie des aliments et de la nutrition, ainsi que de l'industrie de production agricole canadienne. Il faut connaître les diverses techniques de communications en matière de commercialisation ainsi que les principes de gestion et d'administration nécessaires pour coordonner et superviser les activités d'un personnel de spécialistes.

Le travail est accompli sous la gouverne du directeur, Division des consultations alimentaires, et fait l'objet d'une évaluation quant à la réalisation des objectifs.

Le travail exige le maintien de contacts avec les collègues spécialistes et les agents supérieurs des gouvernements fédéral et provinciaux, et avec les dirigeants de l'industrie agroalimentaire et des associations professionnelles, pour examiner et échanger ou fournir des renseignements sur les programmes de mise en marché, la nutrition et les problèmes de consommation en ce qui a trait à la mise en marché, et pour obtenir coopération et appui dans la création de débouchés pour les produits agricoles destinés à l'alimentation et les produits alimentaires canadiens.