



ALIMENTINFORMATION



7^e Colloque sur la gestion humaine des ressources

À votre agenda le 21 juin 2012



C'est sous le thème *L'innovation au cœur du développement des équipes et des affaires* que se déroulera le 7^e Colloque annuel du CSMOTA. L'activité aura lieu le 21 juin au Holiday Inn Express & Suites à Saint-Hyacinthe. Comment faire pour introduire des changements multiples et éviter l'effet du téléphone arabe? Comment se démarquer à l'ère du numérique où la moindre imperfection peut être fatale? La cohabitation intergénérationnelle est-elle possible dans les milieux de travail évolutifs? Pour trouver des réponses à ces questions, nos conférenciers chevronnés mettront la table pour vous donner des ingrédients et des recettes afin que votre entreprise se démarque. Le formulaire d'inscription et la programmation complète accompagnent ce bulletin. Inscrivez-vous dès maintenant à cet événement incontournable de l'industrie de la transformation alimentaire au www.csmota.qc.ca. Les places s'envolent vite!

Rendez-vous de l'emploi en TA...

Région de Québec

Le CSMOTA, les CLE de Charlesbourg, de Sainte-Foy, des Quartiers-Historiques, de Beauport et Libre-Emploi, un organisme d'aide à la recherche d'emploi, ont uni leurs efforts pour organiser la 3^e édition du rendez-vous de l'emploi dédié au secteur de la TA, le 18 avril dernier. Ce partenariat a permis de diffuser l'activité auprès de 210 000 foyers de la région de Québec et de rejoindre 3 800 personnes en recherche d'emploi. Près de 200 postulants en recherche de travail sont venus rencontrer les 9 employeurs présents (Gibiers Canabec, Bagel Maguire, Services alimentaires Monchâteau, Boulangerie Canada Bread [Multi-Marques], Emballage Avico, Agropur, Soyolutions, Maison du Gibier et Aliments Ô mets chinois) qui disposaient de 80 postes à pourvoir.



Région de Saint-Hyacinthe

Le 19 avril dernier, le CSMOTA et le CLE de Saint-Hyacinthe ont accueilli près de 300 candidats au premier rendez-vous maskoutain de l'emploi en TA. Ce partenariat a rejoint des prestataires de l'assistance-emploi et de l'assurance-emploi, des organismes en employabilité et des finissants du programme journalier alimentaire qui ont bénéficié d'un moment privilégié entre 12 h 30 et 15 h avec les employeurs (Aliments Brookside, Baxters, Bio Biscuit, Biena, Bonduelle, Damafro, Exceldor, Liberté, Naturel XTD, Olymel, Viandes Lacroix) afin de faire valoir leur candidature. Près de 200 postes étaient proposés et les employeurs y ont apprécié la qualité et la pertinence des candidatures reçues. Une campagne de communication d'envergure dans les journaux locaux et un reportage diffusé à TVCogeco de Saint-Hyacinthe ont propulsé cet événement à l'avant-scène.

Je prends quelques instants afin de vous remercier pour le Salon de l'emploi de Saint-Hyacinthe. Cela été une activité très bien réussie. Bravo! Exceldor était très fier d'y participer et, assurément, nous y serons pour la 2^e édition.

- Sébastien Roberge, CRIA, directeur des ressources humaines, Exceldor Saint-Damase.



Une 11^e année de défis relevés

L'année 2011-2012 a encore une fois été marquée par la réalisation de nombreux projets avec un souci constant de répondre aux besoins des entreprises du secteur. Cette période en quelques chiffres :

Volet Promotion des carrières

- ✓ Concernant les activités promotionnelles, le CSMOTA a réalisé un premier plan de communication afin d'établir notamment les meilleures stratégies de promotion à utiliser pour rejoindre les différentes clientèles, dont les jeunes et les divers intervenants des milieux scolaires et de l'employabilité;
- ✓ Participation à 23 activités promotionnelles et près de 3 000 personnes rencontrées;
- ✓ Quelque 64 083 visiteurs du site Web; 189 867 pages consultées;
- ✓ Quatre publications du bulletin *Alimentinformation* envoyé à près de 3 800 contacts à chaque parution;
- ✓ Réalisation de cinq vidéos de témoignages de travailleurs de l'industrie en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ);
- ✓ Production d'une trousse de vulgarisation en TA *Alimentaire, mon cher!* en collaboration avec la Boîte à science et le MAPAQ;
- ✓ Diffusion de la trousse dans 61 classes de 15 écoles dans les régions de Québec-Chaudière-Appalaches et de Montréal, rejoignant près de 1 850 élèves du 2^e cycle du secondaire.

Volet Gestion des ressources humaines

- ✓ Organisation de 2 déjeuners-conférences en collaboration avec 4 autres CSMTA du secteur manufacturier, accueil de 240 participants dont 102 (42,5%) provenaient du secteur;
- ✓ Quelque 11 725 pages consultées en ligne du *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME* par 3 425 visiteurs; 13 entreprises se sont procuré un exemplaire du guide complet;
- ✓ 41 employeurs ont été rencontrés par la conseillère en ressources humaines du CSMOTA pour présenter les différents outils du guide RH et référer les services d'Emploi-Québec au besoin;
- ✓ Réalisation d'un nouveau document promotionnel *Un mijoté de réponses en GRH* (Gestion des ressources humaines);
- ✓ Participation à deux salons de l'emploi : un à Québec et un à Laval en compagnie

d'entreprises; environ 25 % de la cinquantaine de postes offerts ont été pourvus;

- ✓ Tenue d'un 2^e rendez-vous de l'emploi en collaboration avec 2 centres locaux d'emploi (CLE) de la région de la Capitale-nationale; 9 entreprises participantes ayant pourvu 40 % des 33 postes offerts;
- ✓ Organisation du 3^e rendez-vous de l'emploi en collaboration avec 4 CLE de la région de Québec; au 31 mars, une dizaine d'entreprises avaient confirmé leur présence;
- ✓ Organisation du 1^{er} rendez-vous de l'emploi en collaboration avec le CLE de Saint-Hyacinthe; au 31 mars, environ 7 entreprises avaient confirmé leur participation;
- ✓ Organisation de 5 visites industrielles; 34 professionnels en employabilité ont eu la chance de découvrir les réalités du secteur.

Volet Formation

- ✓ Réalisation d'une 2^e cohorte pour la formation *Rôle du superviseur au quotidien*; 23 personnes inscrites, 21 élèves formés, provenant de 17 entreprises;
- ✓ Réalisation de l'analyse de profession en boucherie industrielle en vue du développement de la norme professionnelle; 44 experts de métier provenant de 25 entreprises se sont impliqués à l'une ou l'autre des étapes d'élaboration jusqu'à maintenant;
- ✓ Signature de 42 démarches et 14 personnes certifiées concernant le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) en boucherie industrielle - abattage;
- ✓ Signature de 77 démarches et 38 personnes certifiées concernant le PAMT en boucherie industrielle - découpe;
- ✓ Distribution et vente de 164 outils de formation portant sur divers sujets en lien avec la santé et sécurité, le HACCP, la transformation des produits laitiers, etc.

Pour consulter l'ensemble du bilan des réalisations 2011-2012, visitez le www.csmota.qc.ca dans la section *Comité - bilan des activités*.

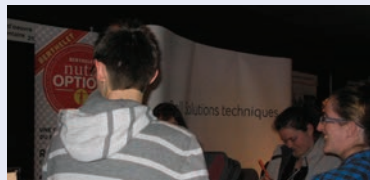
Foire de l'emploi Capitale-Nationale- Chaudière-Appalaches... L'activité annuelle incontournable!



Pour une 4^e année, le CSMOTA participait à la 14^e édition de la Foire de l'emploi Capitale-Nationale-Chaudière-Appalaches. Les entreprises Martin Dessert, Services alimentaires Monchâteau, Emballage Avico et Bernard Breton ont bénéficié sans frais d'une journée au kiosque du CSMOTA afin de rencontrer directement les chercheurs d'emploi. Leur participation leur a permis de recueillir 400 curriculum vitae auprès des 11 000 visiteurs du Salon. Elles ont réussi à pourvoir 40 % de leurs postes.

Je voulais juste dire que grâce à la Foire de l'emploi, j'ai embauché deux chauffeurs.
Merci encore pour votre aide!
- Vincent Fouquet, CRHA, Bernard Breton.

Visibilité au Salon Emploi Formation de Laval



Le CSMOTA a participé pour une 2^e année au Salon Emploi Formation de Laval, les 23 et 24 mars derniers au Cosmodôme de Laval, qui a accueilli près de 3 000 visiteurs. Les entreprises Meilleures Marques, Maître Saladier, Brasseurs du Nord et Produits alimentaires Berthelet ont profité gracieusement d'une journée au kiosque du CSMOTA. Grâce à cette activité, les entreprises ont rencontré une centaine de personnes en recherche d'emploi. Sans aucun doute, leur présence leur a permis de profiter d'une grande visibilité.

Je voulais vous remercier au nom du Groupe St-Hubert pour cette belle journée au Salon Emploi Formation du Cosmodôme à Laval. Cela a été un grand plaisir pour nous de participer à cet événement, ce qui nous a permis d'obtenir encore une fois une belle visibilité pour notre division détail, soit Meilleures Marques et Maître Saladier. Nous avons grandement apprécié cette initiative.

- Julie Thérien, CRHA, conseillère Ressources humaines et dotation, Groupe St-Hubert.

Formation *Le rôle du superviseur au quotidien* – Félicitations aux participants de la 2^e cohorte!

Pour développer leurs habiletés en matière de gestion de personnel, ils ont participé à six demi-journées de formation et à deux séances personnalisées de coaching depuis septembre 2011. Voici nos finissants de la cohorte 2011-2012 issus de la formation *Le rôle du superviseur au quotidien*!



Groupe de Laval, de gauche à droite : Amélie Marcoux (coordonnatrice du CSMOTA), Travis Hagen (Les Moulins de Soulanges), Arumungan Selva Chandran (Rapid Snack), Rémi Parent (Première Moisson), Patrick Montreuil (Première Moisson), Luc Sirard (Aliments Conagra Canada), Sandra Fortier (Aliments Conagra Canada), Michel Charland (Produits Alimentaires Berthelet), Pascal Rodrigue (Aliments Conagra Canada), Adan Marquez (Désossement Express), Bernard Guay (formateur), Denis Denault (Produits Plaisirs Glacés). Absente de la photo: Guetty Blaise (Laiterie de l'Outaouais).



Groupe de Saint-Hyacinthe, de gauche à droite : Amélie Marcoux (coordonnatrice du CSMOTA), Dominic Boudreault (Cultures de chez nous), Stéphane Lépine (Nutri-Ceuf), Rémi Maltais (Viandes Morrisette 2011), Isabelle Doyon (La Légumerie Groupe Dionne), Guillaume Jutras (Cultures de chez nous), Marco Beauregard (Spécialités Lassonde), Michelle Girard (Pâtisserie Gaudet), Suzanne Audet (Parmalat Canada), Bernard Guay (formateur), Pierre Gemme (Agropur Division Natrel). Absente de la photo : Louise Proteau (Massibec).

Vos superviseurs possèdent un potentiel indéniable?

Il ne leur manque qu'un coup de pouce pour mieux comprendre leur rôle? Ils doivent acquérir ou développer certaines compétences qui leur permettront d'améliorer la gestion de leur équipe et de contribuer substantiellement au succès de l'entreprise? Le programme de formation *Le rôle du superviseur au quotidien* du CSMOTA peut faire la différence! Une nouvelle cohorte démarrera en septembre 2012. Cette fois, trois groupes seront organisés afin que plus d'entreprises puissent bénéficier de cette formation. Pour plus d'information, contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

La formation *Le rôle du superviseur au quotidien* m'a permis d'acquérir les outils nécessaires dont j'avais besoin pour me rassurer dans mes nouvelles fonctions. Ce programme permet de connaître d'autres personnes qui éprouvent les mêmes problèmes que nous dans d'autres entreprises et d'échanger sur les thèmes abordés. Je recommande cette formation à tous les superviseurs de l'industrie alimentaire.
- Michelle Girard, responsable qualité et R&D, Pâtisserie Gaudet.

Cette formation donne les outils et le temps nécessaires pour bien supporter l'apprentissage et la mise en pratique. Elle est très motivante et fournit un point de référence pour la prise de décisions

- Travis Hagen, directeur de production, Les Moulins de Soulanges.

Qualification des opérateurs en transformation des aliments : une norme professionnelle serait-elle pertinente?



Le CSMOTA étudie présentement la possibilité de développer une ou plusieurs normes professionnelles accompagnées de stratégies d'apprentissage en milieu de travail et de reconnaissance des compétences pour le métier d'opérateur de machines et de procédés industriels en TA. Au cours de l'hiver 2012, une dizaine d'entrevues en profondeur avec des employeurs du secteur, deux groupes de discussion rejoignant une quinzaine de travailleurs et leurs représentants, ainsi qu'un vaste sondage auprès de 200 entreprises ont été réalisés. Ces démarches ont notamment permis de déterminer les principales fonctions et responsabilités associées à l'exercice du métier dans les divers sous-secteurs, d'analyser les besoins relatifs à la qualification en milieu de travail et d'identifier des solutions pour y répondre. Merci à tous ceux qui ont collaboré aux démarches. Les conclusions de l'étude seront publiées à l'automne 2012. Pour plus d'information, consultez le www.csmota.qc.ca à la section *Industrie - Formation en entreprise - Qualification professionnelle*, ou contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

Norme professionnelle de préposé en boucherie industrielle : consultation de l'industrie en cours



À l'automne 2010, en collaboration avec des experts de l'industrie, une analyse de la profession de préposé en boucherie industrielle a été effectuée. Cette étude a permis de définir que ces derniers effectuent des activités relatives à l'abattage d'animaux et à la découpe de viandes à l'aide de couteaux ou d'autres outils et équipements. Ces travailleurs exercent leurs tâches dans des entreprises d'abattage et de découpe de différents animaux : le porc, le bœuf, le veau, la volaille, l'agneau, le gibier, et autres.

L'analyse de profession a permis d'élaborer une norme professionnelle de préposé en boucherie industrielle. Toutes les entreprises embauchant ce type d'employé sont actuellement consultées afin de vérifier leur adhésion à la norme proposée. Si les compagnies y souscrivent, qu'elle est adoptée par la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT) et acceptée au niveau du ministère de l'Emploi et de Solidarité sociale (MESS), la norme permettra la mise à jour du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) et l'élaboration d'un processus de reconnaissance des compétences pour les préposés en boucherie industrielle.

Pour plus d'information sur les normes professionnelles et pour consulter le rapport d'analyse de profession, rendez-vous au www.csmota.qc.ca dans la section *Industrie - Formation en entreprise - Qualification de la main-d'œuvre*, ou contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

Vous aurez besoin de personnel cet été? Vous voulez recruter des candidats de qualité, rapidement?

Pensez à embaucher des étudiants dynamiques, novateurs et proactifs. Que ce soit des étudiants de niveau secondaire, collégial ou universitaire, ils pourront certainement combler vos besoins de main-d'œuvre.

Avec le site Internet www.emploiudiant.gouv.qc.ca, vous accédez au *Placement en ligne* pour afficher vos offres d'emploi, sélectionner des candidatures étudiantes ou les recevoir par courriel, gratuitement et en tout temps! Le *Placement étudiant* constitue une excellente stratégie pour recruter vos futurs employés. En effet, vous pourrez ainsi repérer et former une nouvelle relève professionnelle. Vous pouvez vous inscrire en ligne sur le site www.emploiudiant.gouv.qc.ca. Vous avez besoin d'aide pour publier ou inscrire votre offre d'emploi ou de stage en ligne? Vous pouvez joindre le Centre d'assistance au placement au numéro sans frais : 1 866 640-3059.

Diplômés disponibles en juin 2012

Établissement d'enseignement	Programme de formation	Nombre de diplômés	Téléphone
ITA campus de Saint-Hyacinthe	DEC – Technologie des procédés et de la qualité des aliments	35	450 778-6504 poste 6245
ITA campus de La Pocatière		10	418 856-1110 poste 1246
Cégep régional de Lanaudière à Joliette		10	450 759-1661 poste 1259
Université Laval	Baccalauréat en sciences et technologie des aliments	15	418 656-3575 poste 6875
Université Laval	Baccalauréat en génie alimentaire	10	418 656-3575 poste 7027
Université McGill	BSc in Food Science	15	514 398-7898



Outils de formation spécifiques au secteur de la TA

Outils de formation à 50 \$ et moins!

Pour permettre à toutes les entreprises du secteur de la TA d'avoir accès à des formations de qualité, le CSMOTA vous offre une vidéo à 10 \$ portant sur la santé et la sécurité ainsi que des logiciels de formation interactifs tels que :

- Intégration des nouveaux employés en transformation alimentaire
- Contrôle des points critiques dans un plan HACCP
- Maître fromager : procédés et conseils

- Principes généraux du procédé de pasteurisation
- Prévention des troubles musculo-squelettiques en transformation alimentaire
- Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité

Consultez gratuitement les démos et procurez-vous ces outils au www.csmota.qc.ca à la section *Formation en entreprise*.

Un mijoté de réponses GRH... à portée de main!



C'est avec une grande fierté que le CSMOTA vous présente la première édition du mijoté de réponses GRH. Un document de réponses aux questions les plus souvent soulevées par les gestionnaires des entreprises du secteur. Son approche concrète, remplie d'informations pertinentes sous forme de tableaux ou de listes de vérification, vous permettra de mettre en place les bases d'une gestion efficace en matière de GRH. Découvrez cette publication qui vous supportera dans vos activités quotidiennes.

Saviez-vous que...

C'est à force de semer le bon grain qu'une semence finit par tomber dans un sillon fertile. – Jules Verne

Saviez-vous que...

Ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous n'osons pas, c'est parce que nous n'osons pas qu'elles sont difficiles. – Sénèque

Deux visites industrielles appréciées de tous!

Exceldor

En avril dernier, l'entreprise Exceldor située à Saint-Damase a accueilli huit professionnels en employabilité et conseillers en orientation. Ce moment a constitué pour eux une occasion privilégiée de découvrir l'environnement de travail, les métiers, ainsi que les opportunités d'emploi qui s'y rattachent. Puisque l'on parle mieux de ce que l'on a déjà vu, ces visites apportent aux professionnels des renseignements utiles et pertinents à diffuser auprès de leur clientèle concernant l'entreprise et le secteur.

Aliments Asta

L'entreprise Aliments Asta a accepté d'ouvrir ses portes à 15 conseillers en emploi, le 3 mai dernier. La visite a permis aux professionnels de se faire une meilleure idée de la réalité de ce milieu de travail, d'obtenir de l'information sur l'entreprise et de connaître les possibilités d'emploi. Ils pourront dorénavant mieux orienter leur clientèle vers le secteur de la TA. Après la visite, l'entreprise a invité gracieusement le groupe à déguster ses produits lors d'un dîner.



Vous aimeriez ouvrir vos portes et accueillir divers intervenants du milieu de l'employabilité et de l'éducation pour faire découvrir les réalités de votre environnement de travail et abattre les mythes, constituant des freins au recrutement de personnel? Communiquez avec Caroline Bouchard, conseillère en ressources humaines, au 1 877 449-5335, poste 22.

La main-d'œuvre immigrante... une intégration bien réussie chez Exceldor!

« Ces dernières années, Exceldor a dû faire face aux différents enjeux de recrutement que la plupart des entreprises vivent ou vivront. Afin de surmonter cette crise, un des moyens utilisés pour satisfaire nos besoins de main-d'œuvre à l'usine de Saint-Damase a été de faire appel aux services du Forum 2020. Cet organisme concentre ses interventions à l'intégration des personnes immigrantes en favorisant la participation citoyenne au sein des organisations. Forum 2020 a su organiser différentes activités de réseautage qui nous ont permis d'entrer en contact avec une clientèle immigrante et ainsi découvrir que cette dernière pouvait représenter un

atout pour notre organisation. Nous avons réalisé que ces travailleurs disposaient souvent d'une formation et d'une expérience pertinentes pour les types de postes que nous devons régulièrement pourvoir. Il nous est également arrivé d'offrir à certains travailleurs des cours de francisation afin de parfaire leur compréhension du français. Cette expérience nous permet de conclure que les travailleurs immigrants constituent une solution à nos problèmes de recrutement! »
– Mme Kim Beauregard, analyste en ressources humaines, Exceldor Saint-Damase.

Calendrier des activités de promotion des carrières



Date	Évènement	Clientèle rencontrée
15 février	Conférence au CLE de Beauport	Une vingtaine d'agents des services aux individus et aux entreprises du CLE
18 février	Kiosque dans le cadre de l'activité <i>Les filles et les sciences, un duo électrisant!</i> à l'École Polytechnique de Montréal	Près de 300 filles de 3 ^e secondaire et 50 adultes (enseignants en sciences, conseillers d'orientation, parents)
21 et 22 février	7 ateliers <i>Alimentaire, mon cher!</i> à l'école secondaire Frenette et à la polyvalente Saint-Jérôme	Plus de 120 jeunes de 5 ^e secondaire, 40 jeunes du Pré-DEP et de l'adaptation scolaire
14 mars	Kiosque à l'école secondaire du Grand Coteau à Sainte-Julie	Près de 200 jeunes de 3 ^e secondaire
22 mars	Kiosque conjoint avec la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval, l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) et le CSMO des pêches maritimes au Colloque de l'approche orientante (CAO) à Québec	Plus de 200 conseillers en orientation et enseignants
18 avril	3 ateliers <i>Alimentaire, mon cher!</i> au Collège Charles-Lemoyne à Longueuil	100 jeunes de 3 ^e secondaire
18 avril	Kiosque au Collège Notre-Dame à Montréal	Près de 120 jeunes de 3 ^e secondaire
19 avril	4 conférences dans le cadre du programme <i>Ma carrière, mon choix</i> à l'école secondaire Saint-Laurent à Montréal	Plus de 80 jeunes de 4 ^e secondaire
19 avril	Conférence au Carrefour jeunesse-emploi (CJE) Hochelaga-Maisonneuve à Montréal	12 jeunes en insertion socioprofessionnelle
20 avril	Kiosque au <i>Forum Emploi</i> de Verdun	Plus de 80 immigrants
30 avril	3 ateliers <i>Alimentaire, mon cher!</i> à l'école secondaire Louise-Trichet à Montréal	80 jeunes filles de 3 ^e secondaire
3 mai	Kiosque à la <i>Journée montréalaise Femmes et emplois d'avenir</i> à Sorel	Près de 70 jeunes et femmes en réorientation de carrière

La formation : un investissement qui rapporte à tous

Il faut contrer le déclin démographique, augmenter la productivité de la main-d'œuvre québécoise et encourager l'innovation dans les entreprises. La formation constitue un investissement payant qui répond à ces enjeux. Ainsi, afin de susciter l'engagement des entreprises et de favoriser une culture de formation continue dans les milieux de travail, le gouvernement du Québec lance le programme Investissement compétences. Les entreprises peuvent avoir accès à une gamme intégrée de services-conseils et de soutien financier. De plus, celles qui désirent s'engager à intégrer la formation dans leurs valeurs et leurs pratiques d'affaires peuvent officialiser leurs aspirations en demandant le certificat d'engagement. Visitez le www.i-compétences.gouv.qc.ca pour plus de détails.



L'Escouade jeunesse de la CSST : un service gratuit pour aider les employeurs

Les dirigeants qui ont à cœur la formation de leurs nouveaux employés seront nombreux à utiliser les services de l'Escouade jeunesse de la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST). C'est une façon simple et efficace de sensibiliser les jeunes travailleurs et leurs patrons à l'importance de la santé et de la sécurité au travail et de diminuer les risques d'accident. En équipe de deux, les membres de l'Escouade se déplacent dans les entreprises pour animer une activité de prévention d'environ 30 minutes auprès des jeunes travailleurs. Rien de mieux que de faire appel à des jeunes pour parler à d'autres jeunes. Ce service gratuit pour les employeurs est disponible de la mi-mai à la mi-août dans la plupart des régions du Québec. Informez-vous auprès du bureau de la CSST de votre région.



Saviez-vous que...

De savoir que le patron passe régulièrement à un effet stimulant sur l'équipe. En se promenant 4 fois par jour pendant 15 minutes chaque fois, un patron augmente la productivité de ses employés de 20 %... Pourquoi le faire? Pour rassembler, informer, résoudre, partager, s'intéresser, anticiper, mobiliser, apprendre, responsabiliser et déléguer à ses employés. - M. Patrick Bernier, CRHA, tiré du Journal Les affaires du 24 mars 2012.

La date de tombée du prochain numéro : 3 août 2012

Gérer la diversité ethnoculturelle

Les outils suivants peuvent faciliter l'intégration ainsi que le maintien en emploi des personnes immigrantes. Ils sont accessibles via le www.csmota.qc.ca section *Industries - Outils et publications spécifiques - Outils d'intégration des immigrants en emploi*.

- Les clés d'une embauche réussie à l'international**
 Si vous devez prendre à votre service une personne à l'international afin de pourvoir un poste dans votre entreprise, ce guide pratique vous aidera à rassembler toutes les conditions pour que cette opération soit couronnée de succès.
- Gestion de la diversité ethnoculturelle**
 Ce document réunit l'ensemble de l'information sur les programmes et les services liés à la gestion de la diversité ethnoculturelle offerts par le ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), par le MESS et son agence Emploi-Québec, ainsi que par le ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE).
- Cadre de référence en matière de gestion de la diversité ethnoculturelle en entreprise**
 Ce document explique pourquoi la diversité ethnoculturelle constitue un potentiel d'affaires pour le Québec et ses entreprises. On y trouve également un modèle de gestion sur le sujet.
- L'intégration en emploi - Répertoire de ressources et d'initiatives à Montréal**
 Ce répertoire s'adresse notamment aux employeurs. Il présente des ressources aidant à recruter, soutenir et maintenir en emploi une main-d'œuvre diversifiée, favoriser l'apprentissage du français, gérer des situations difficiles et obtenir de l'aide financière.

Commission
des partenaires
du marché du travail

Québec



Alimentinformation est publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire grâce à une contribution financière de la Commission des partenaires du marché du travail.



Comité sectoriel
de main-d'œuvre
en transformation
alimentaire

8000, boul. Henri-Bourassa, bureau 270
Québec (Québec) G1G 4C7
Téléphone : 418 623-5335
Téléphone sans frais : 1 877 449-5335
Télécopieur : 418 623-1343
Courriel : info@csmota.qc.ca
Site Web : www.csmota.qc.ca

Ce journal a été rédigé selon les principes de la rédaction épïcène.

Ont participé à la rédaction de ce numéro :
Caroline Bouchard
Marie-France Héroux
Amélie Marcoux
Lise Perron

Collaboration spéciale :
Kim Beauregard, analyste RH, Exceldor
Joanie Lefebvre, Agente de promotion-Placement étudiant

Design graphique et infographie :
Groupe Dorcas

Révision linguistique :
Marielle Bouthuyette

Tirage : 2 300 exemplaires

ISSN 1703-6836 version imprimée
ISSN 1703-6844 version en ligne
Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2012

La reproduction totale ou partielle des articles publiés dans *Alimentinformation* est encouragée, à condition d'en indiquer la source.