

Outillez vos superviseurs en gestion du personnel

La fonction de travail des superviseurs évolue : les entreprises exigent de plus en plus que leurs superviseurs sachent mobiliser leurs employés et gérer avec doigté les conflits, qu'ils s'impliquent dans divers projets et fassent preuve d'aisance en communication. En effet, l'étude sectorielle du domaine des jus et boissons (CSMOTA, 2008) révélait que la moitié des entreprises considère que les superviseurs ont des lacunes au plan de leurs compétences, notamment au chapitre des responsabilités de gestion de l'équipe de travail.

Le CSMOTA vous propose, dès l'automne prochain, des séances de formation ayant pour but de fournir aux superviseurs du secteur des outils pour améliorer la gestion quotidienne de leur cellule de travail. Les sessions de perfectionnement dans son rôle de superviseur, communiquer en milieu de travail, gérer les conflits, utiliser une démarche de résolution de problèmes, exploiter le travail d'équipe et manifester son leadership. La formule sera adaptée aux préférences des entreprises participantes. Déjà huit entreprises se sont montrées intéressées à cette activité de formation. N'hésitez pas à contacter Mme Amélie Marcoux au 418 623-5335, poste 25, pour communiquer votre intérêt et vos préférences à l'égard de la formule de diffusion.

Saviez-vous que...

« Comme les technologies font partie de la culture des jeunes de la génération Y, Internet ou même des médias moins traditionnels comme le podcast ou les vidéos peuvent s'avérer des outils de recrutement intéressants. »

Source : Stéphane Simard, 2007, Génération Y : Attirer, motiver et conserver les jeunes talents, Viséo Solutions, 203 p.

La reconnaissance : un outil puissant de gestion, de motivation et d'engagement!

L'automne dernier, plusieurs d'entre vous avez participé au déjeuner-causerie sur la reconnaissance non monétaire. Pour l'intérêt de tous, voici un rappel des notions importantes à se remémorer pour une bonne reconnaissance de vos ressources humaines.

10 exemples de gestes simples pour favoriser la reconnaissance

- Sourire et saluer les gens
- Aller voir les gens et les écouter vraiment
- Reconnaître le BON travail de vive voix et en personne
- Demander l'avis ou l'idée de l'employé
- Autour d'un café, souligner les réussites de son équipe de travail
- Aider une personne à développer ses compétences
- Dire merci !
- Respecter l'autre
- Favoriser la collaboration
- Prendre le temps de donner une rétroaction à un employé
- Attribuer des mandats spéciaux à certains employés, en guise de remerciement

« La reconnaissance se manifeste dans une organisation lorsque les individus qui la composent ont l'impression d'exister aux yeux des autres. » Jacob, 2000

Selon une enquête en ligne intitulée « Qu'est-ce que vous appréciez d'un emploi » sur www.qualitetravail.ca, les facteurs suivants favorisaient l'engagement plus que le salaire. Voici en ordre les réponses les plus populaires :

1. Un travail intéressant
2. Un emploi qui procure un sentiment de satisfaction
3. Un milieu de travail où les gens vous traitent avec respect
4. Un emploi qui permet de concilier travail/famille
5. Une bonne communication entre collègues
6. Un employeur qui croit en ses employés
7. Un environnement où il y a de l'information et une transparence de la part de la direction
8. Que mon bon travail soit reconnu
9. Une possibilité d'horaires de travail flexibles
10. Les collègues sont amicaux et obligeants
11. Bons avantages sociaux

Souvenez-vous la reconnaissance non monétaire motive plus que l'argent. Reconnaître ses employés, c'est payant !

Le CSMOTA y était...



Conférence au CLE de Charlesbourg, le 10 mars 2010

Pour promouvoir le mini-salon de l'emploi d'avril, organisé conjointement avec le Centre local d'emploi (CLE) de Charlesbourg, le CSMOTA a présenté le secteur de la transformation alimentaire à une quarantaine d'intervenants du CLE et des centres jeunesse-emploi (CJE) environnants. Les propos de Mme Marie-France Héroux, chargée de projets au CSMOTA, ont su attirer l'attention de l'auditoire grâce à des exemples percutants, avec des vidéos démontrant la réalité du secteur et l'importance de ces emplois dans l'économie régionale. Des intervenants ravis qui peuvent maintenant valoriser les emplois de la fabrication des aliments.

Le Colloque sur l'approche orientante (CAO) au Hilton Québec, le 25 mars 2010

Le Colloque sur l'approche orientante 2010 se déroulait à Québec sous le thème « Des valeurs à partager : motivation, persévérance, réussite ». Ce colloque a attiré près de 1 200 congressistes : conseillers en orientation, enseignants, directeurs d'école, parents membres de comités de parents. Depuis 2004, le CSMOTA participe à cet événement en association avec la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval (FSAA). L'année suivante, l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe et de La Pocatière se joignait à nous, et depuis trois ans, le Collège régional de Lanaudière – campus de Joliette s'est ajouté. Cette association est toujours très remarquée et très appréciée par les visiteurs qui retrouvent toute l'information sur le secteur en un même endroit. Le CSMOTA a profité de l'occasion pour distribuer son nouvel outil promotionnel « Livre de recettes : brochettes des carrières en transformation alimentaire » à près de 300 personnes.

Conférences *Innovateurs à l'école* au Collège Mont-Royal, à Montréal, le 8 avril 2010

Dans le cadre du projet « Innovateurs à l'école et à la bibliothèque » de la Société pour la promotion de la science et de la technologie, le CSMOTA a accordé quatre conférences aux étudiants de 1^{er} secondaire du Collège Mont-Royal de Montréal. Près de 120 jeunes ont reçu de l'information sur les carrières en transformation alimentaire par des activités interactives : développement d'un nouveau produit, combien de kilomètres mes aliments ont-ils fait?, visionnement de vidéos, test de dégustation et une panoplie d'explications touchant leur quotidien. Ces jeunes ont maintenant une meilleure compréhension de l'utilité de leurs cours de sciences et technologies !

Conférence au Centre d'éducation aux adultes Louis-Jolliet, à Québec, le 15 avril 2010

Le CSMOTA s'est déplacé au Centre d'éducation aux adultes Louis Jolliet pour rencontrer une vingtaine de jeunes femmes qui ont rattaché l'école. Cette activité a permis au CSMOTA de démontrer à ces jeunes que les carrières en transformation alimentaire peuvent leur permettre d'obtenir un emploi sûr, rempli de défis à la hauteur de leurs aspirations. Vidéos, exercices d'association des métiers à chacune des étapes de fabrication des produits et échanges animés étaient au menu, ce qui leur a permis de voir ce secteur avec de nouveaux yeux.

Conférences à l'école secondaire Marguerite-Bourgeois de Châteauguay, le 28 avril 2010

Pour rencontrer les exigences du cours Projet personnel d'orientation (PPO), l'école secondaire Marguerite-Bourgeois de Châteauguay a convié le CSMOTA à donner deux conférences à leurs étudiants de 2^e secondaire. Près d'une cinquantaine de jeunes ont découvert les carrières de la transformation alimentaire à l'aide de vidéos, d'activités interactives dans le site www.tabouffe.com et d'une activité de développement d'un nouveau produit croisé avec l'association des métiers reliés. Ils ont connu et apprécié le secteur par ses réalités et non ses mythes.

Salon des découvertes à l'Externat St-Jean-Eudes (ESJE) de Québec, le 28 avril 2010

Le 28 avril dernier, le CSMOTA a participé conjointement avec la FSAA au Salon des découvertes, activité ayant pour but de permettre aux 200 élèves de 4^e secondaire de l'ESJE de mieux définir leurs objectifs de carrière. Le secteur alimentaire a su piquer la curiosité d'une cinquantaine de jeunes.

Connexion Carrière au Collège Notre-Dame, à Montréal, le 28 avril 2010

Le CSMOTA a été convié à l'activité Connexion carrière du Collège Notre-Dame de Montréal pour rencontrer ses 320 élèves de 4^e secondaire. La tenue d'un stand a permis au CSMOTA de faire connaître les opportunités de carrières que la transformation alimentaire peut offrir à des jeunes. Plusieurs questions intéressantes permirent des échanges fructueux avec une centaine d'entre eux. Le secteur doit se faire voir pour attirer.

Soutien financier en matière de conciliation travail-famille

Certaines personnes doivent concilier deux emplois, s'occuper de leur famille ou concilier loisirs et travail. Le manque de flexibilité des employeurs entraîne de l'absentéisme et/ou un taux de roulement élevé. Saviez-vous qu'il existe un programme de soutien financier aux milieux de travail en matière de conciliation travail-famille qui permet aux petites et moyennes entreprises de planifier, élaborer et implanter des pratiques et mesures qui répondent à la fois aux besoins des employeurs et des employés ? Vous trouverez de l'information sur le site <http://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/famille/travail-famille/Pages/index.aspx>. Un document téléchargeable contient plusieurs annexes pour aider à établir un diagnostic complet. Chacun a son opinion et ses besoins personnels, sondez vos employés. Certaines entreprises ont déjà des conditions de conciliation travail-famille (programme d'aide aux employés, congés compensatoires, heures supplémentaires non payées, congés de maladie). Faites-en la diffusion dans vos départements.

Le CSMOTA y sera...

19 mai 2010	Tournée des CSMO – Laurentides
26 mai 2010	Conférences à l'école Raymond, à Saint-Hyacinthe
3 juin 2010	Congrès OCCOPPO à Québec
11,12 et 13 juin 2010	Festival Eurêka au Vieux-Port de Montréal

Statistiques du site Web pour le dernier trimestre (février à avril 2010)

Nombre de visiteurs : 16 420 • Pages visitées : 59 237

La date de tombée du prochain numéro : 6 août 2010

Commission des partenaires du marché du travail Québec

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

Ont participé à la rédaction de ce numéro : Marie-Pierre Dubé, Marie-France Héroux, Amélie Marcoux et Lise Perron

Design graphique et infographie : Groupe Dorcas
Révision linguistique : Lucie Crevier
Tirage : 3 200 exemplaires
ISSN 1703-6836 version imprimée
ISSN 1703-6844 version en ligne
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2010

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

Pour obtenir plus d'information, soumettre vos commentaires ou faire des suggestions, vous pouvez communiquer avec nous :

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

Le bulletin *Alimentinformation* est disponible en version électronique sur le site Web du comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire à l'adresse http://www.csmota.qc.ca/?rub=3&sous_rub=94&lang=fr.

1480, boul. Louis-XIV, bureau 103, C.P. 59040 COP Bourg-Royal, Québec (Québec) G2L 2W6
Téléphone : 418 623-5335
Télécopieur : 418 623-1343
Courriel : info@csmota.qc.ca
Site Web : www.csmota.qc.ca

Le genre masculin est utilisé au sens neutre et désigne aussi bien les femmes que les hommes.



PIMENTE TA VIE... SAVOURE TON EMPLOI

BULLETIN DE LIAISON DU COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

ALIMENTINFORMATION



À inscrire à votre agenda Matinée-causerie sur la gestion humaine des ressources le 10 juin 2010 à Belœil

Pour une cinquième année, la matinée-causerie sur la gestion humaine des ressources du CSMOTA vous permettra de percevoir la gestion des ressources humaines sous un autre angle. Les conférenciers invités vous feront voir que la gestion des ressources humaines est une unité productrice d'avantages concurrentiels et non un poste de dépenses. Deux entreprises vous feront part de leurs bons coups et vous permettront de connaître des moyens simples pour valoriser votre main-d'œuvre. Des pratiques de gestion gagnantes pour attirer les employés performants et stimuler leur engagement vous seront présentées. Consultez notre site au http://www.csmota.qc.ca/?rub=1&sous_rub=70 pour vous inscrire; votre place vous attend !

Salon Emploi-Formation au Palais des congrès de Montréal... Profitez d'une journée au stand du CSMOTA pour votre recrutement!



Le CSMOTA sera présent les 6 et 7 octobre 2010 au Salon Emploi-Formation de Montréal. Encore une fois, nous offrons la possibilité à quatre entreprises du secteur de se joindre à nous pour une journée de recrutement au stand du comité, sans frais, afin de rencontrer des chercheurs d'emploi. Le CSMOTA souhaite soutenir au maximum les entreprises pour réduire l'investissement en temps des compagnies participantes. Nous sommes disponibles pour vous accompagner dans le support visuel des offres d'emploi et pour toute la logistique du Salon, vous êtes nos invités. Votre investissement est uniquement de décharger une personne pour représenter votre organisation durant une journée. Joignez-vous à Saputo, Boulangeries Premières Moissons, Liberté et Lassonde. Pour plus de détails, contactez Mme Marie-Pierre Dubé au 418 623-5335 poste 22, ou par courriel au mpdube@csmota.qc.ca.

VOL. 9, N° 1, JUIN 2010



Nombreux défis relevés en 2009-2010

La 9^e année du CSMOTA fut consacrée à répondre le mieux possible aux besoins des entreprises, à approfondir encore davantage ses connaissances du secteur et à promouvoir les carrières de la transformation alimentaire. Cela se traduit par près d'une trentaine d'entreprises rencontrées de façon personnalisée pour leur présenter les différents outils de gestion de ressources humaines contenus dans le guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME ou les aider à les implanter. Ces outils sont accessibles sur le Web, où on a dénombré 2 423 consultations avec près de 21 000 pages consultées ! Le guide a été révisé et bonifié au complet, une nouvelle édition en a résulté. De plus, onze entreprises du secteur des viandes ont reçu la visite du CSMOTA, accompagné d'un conseiller aux entreprises de la région concernée afin de présenter le contenu du PAMT en boucherie industrielle, plus d'une quarantaine d'ententes ont été signées cette année.

Une nouvelle ressource s'est jointe à l'équipe du CSMOTA afin de travailler spécifiquement sur tous les dossiers reliés à la formation. Le CSMOTA a participé à 14 activités de promotion des carrières auprès de plus de 2 400 jeunes, des conseillers en orientation et des intervenants en emploi. L'organisation des déjeuners-causeries, la participation à des salons de l'emploi avec des entreprises, la publication trimestrielle de plus de 3 000 exemplaires du bulletin *Alimentinformation* ne sont que quelques exemples d'activités auxquelles le CSMOTA s'est impliqué activement et qui ont contribué à augmenter significativement l'achalandage du site Web de 24% par rapport à l'an dernier, passant de 44 664 à 55 211 visiteurs et plus de 172 777 pages consultées. Pour connaître tous les détails des réalisations de l'année, consultez le http://www.csmota.qc.ca/?rub=1&sous_rub=14&lang=fr.

Nouveau logo et site Web amélioré



Le renouveau printanier a inspiré le CSMOTA pour revampier son logo qui datait déjà de près d'une dizaine d'années. Dans la même visée, le site Web a lui aussi connu une cure de rajeunissement afin de vous permettre de trouver les informations plus aisément. Le nouveau www.csmota.qc.ca comprend trois sections : Carrières, Industrie, Comité. Dans la section CARRIÈRES, vous retrouverez tous les info-métiers, le matériel promotionnel, les jeux, les vidéos, les témoignages et toute l'information pertinente sur les carrières en transformation alimentaire. Dans la section INDUSTRIE, tous les documents

sur la gestion des ressources humaines, les outils de formation en entreprise, les programmes d'aide financière pour les entreprises du secteur, les actualités, les déjeuners-causeries, les offres d'emploi et le bulletin *Alimentinformation* y sont accessibles. Pour terminer, la section COMITÉ vous fournira les renseignements sur le CSMOTA, sa mission, ses plans d'action, ses bilans de réalisations, l'assemblée publique annuelle et comment contacter son équipe ! Toutes ces modifications vous permettront de naviguer plus efficacement pour dénicher l'information recherchée en un clic.

De futurs opérateurs bientôt disponibles



Une dizaine de finissants au programme « Opération d'équipements de production en transformation alimentaire » obtiendront à la fin juin leur diplôme d'études professionnelles du Centre de formation professionnelle (CFP) Bernard-Gariépy de Sorel-Tracy. La particularité de cette formation est que ces élèves ont eu l'opportunité au cours des 8 derniers mois d'utiliser les équipements du laboratoire pilote de l'Institut de technologie agroalimentaire, campus Saint-Hyacinthe. Ainsi, ils ont pu apprendre concrètement les principes de fonctionnement du genre d'équipements retrouvés dans une usine laitière, de produits carnés ou de boulangerie en plus de connaître les principales règles d'hygiène en vigueur dans l'industrie. En cette période de rareté de main-d'œuvre, hâtez-vous d'embaucher ces finissants qualifiés qui sauront s'adapter rapidement à vos façons de faire. Vous avez des postes à combler en production? Communiquez sans tarder avec Madame Suzanne Doiron du CFP Bernard-Gariépy au 450 743-1284, poste 362.

Mini-Foire de l'emploi à Charlesbourg



Le CSMOTA s'est associé au Centre local d'emploi (CLE) de Charlesbourg pour organiser une mini-foire de l'emploi en transformation alimentaire d'une demi-journée, le 14 avril, dans leurs bureaux. La Maison du gibier, Pâtisserie Les Fantaisies, Martin Dessert, Emballage Avico, Alimaison, Buffet Monchâteau et Agropur étaient présentes pour offrir plus de 30 postes à la centaine de chercheurs d'emplois qui se sont présentés au cours de cet après-midi. L'activité a comblé de 1 à 2 emplois par entreprise. Cette première initiative a permis au secteur d'innover dans les modes de recrutement et pourra être réitérée dans d'autres régions.

Saviez-vous que...

« Dire merci doit devenir une seconde nature pour vos gestionnaires. »
Source : Adrian Gostick, journal Les affaires, le 20 mars 2008

Outils de formation en ligne – votre avis nous intéresse!

Au cours des cinq dernières années, c'est près de 220 entreprises du secteur de la transformation alimentaire qui se sont procuré l'un ou l'autre des outils de formation produits par le CSMOTA pour un total d'environ 300 unités distribuées. Vous êtes l'une de ces entreprises? Alors vous avez sûrement reçu par courriel un court sondage visant à évaluer votre appréciation des outils.

En effet, dans une perspective d'amélioration continue, le CSMOTA veut connaître votre opinion sur ces outils de formation afin de les améliorer pour qu'ils répondent à vos besoins réels. En date du 5 mai, 43 sondages ont été remplis. Nous remercions sincèrement les entreprises qui y ont répondu. Il n'est pas trop tard pour partager vos commentaires, vous avez jusqu'au 20 juin 2010 pour remplir le sondage.

Les principales pistes d'action révélées jusqu'à maintenant concernent :

- le développement d'une version papier de nos outils;
- la mise à jour de certains contenus;
- l'organisation d'une activité de formation pour outiller les superviseurs.

Les résultats officiels et les actions résultantes pour le CSMOTA seront publiés dans l'*Alimentinformation* de septembre prochain.

Foire de l'emploi Capitale-Nationale Chaudière-Appalaches



Les 19 et 20 mars dernier, au Centre de foire de Québec, le CSMOTA participait à la 12^e édition de la Foire de l'emploi de la Capitale-nationale et Chaudière-Appalaches, où plus de 10 400 visiteurs se sont présentés. L'objectif premier du comité était de permettre à des PME de ces régions d'être présentes à cette importante activité de recrutement. Cette année, les 3 entreprises ayant partagé le stand du comité sont : Pâtisserie Les Fantaisies, Giguère produits de viande et Vigneault Chocolatier. Cette activité permet d'avoir une visibilité importante sur le secteur et d'être à l'écoute des chercheurs d'emploi.

Saviez-vous que...

« Parler est un besoin, écouter est un art. »
Citation de Johann Wolfgang von Goethe

Saviez-vous que...

« La plupart des employés cessent de rire en présence du patron. Favorisez donc une atmosphère de coopération en participant, jusqu'à un certain point, à leur humour. Si vous vous sentez aussi sûr de vous pour rire avec eux, le rapport de confiance sera d'autant plus étroit. »
Source : <http://www.oserechanger.com/humourgestionnaire.html>

L'étude sectorielle « Autres produits » va bon train

Le rapport de mi-étape est maintenant complété. Une quinzaine d'entrevues individuelles en profondeur ont été réalisées auprès d'entreprises de différents secteurs à l'étude, notamment aliments pour animaux d'élevage et domestiques, chocolat, aliments à grignoter, thés et tisanes, assaisonnements et vinaigrettes, mets préparés, produits de l'érable, pour n'en citer que quelques-uns. Trois groupes de discussion, réunissant des employés syndiqués de la CSD, de la CSN et des TUAC affiliés à la FTQ, ont été organisés. Environ 25 personnes ont participé.

Le portrait du secteur décrivant les principales caractéristiques des entreprises, les données économiques, les tendances du marché, leur répartition par type de produits fabriqués, par région et par taille a été dressé. Des sondages auprès des entreprises et des employés sont maintenant en cours d'analyse. L'univers d'enquête compte 494 établissements. L'étude sera complétée en septembre prochain. Nous vous ferons part des faits saillants lors de la prochaine parution du bulletin.



Pour des bouchers industriels qualifiés, autonomes et polyvalents : Optez pour le PAMT!

Faites comme une quinzaine d'entreprises d'abattage et de découpe de viandes du Québec et choisissez une formation structurée, uniforme, adaptée à la réalité du métier de boucher industriel et reconnue par l'industrie : le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

Par la méthode du compagnonnage, vos employés les plus expérimentés pourront former des collègues au cours des opérations de production en s'assurant de couvrir toutes les compétences nécessaires à l'exercice du métier de boucher industriel. Ce programme gratuit, développé par et pour les entreprises, mène à un certificat de qualification professionnelle reconnu par l'État. De plus, vous obtiendrez un crédit d'impôt remboursable et non imposable correspondant à 30% des dépenses admissibles par semaine. Par exemple, vous pouvez recevoir 30% du salaire d'un apprenti, sur un maximum de 600 \$ par semaine. Annuellement, vous pourriez recevoir jusqu'à 9 000 \$ par apprenti (soit 180 \$ x 50 sem.).

Depuis le mois d'avril, le CSMOTA, en collaboration avec Emploi-Québec, a entrepris une campagne d'information auprès des entreprises du secteur des viandes. Déjà, dans les régions de la Mauricie et de Chaudière-Appalaches, près d'une dizaine d'entreprises sont en voie de se prévaloir du programme. Dans les prochains mois, nous communiquerons avec les entreprises des autres régions. Éventuellement, il est possible que des modifications soient apportées au PAMT pour convenir aux besoins du marché du travail. Pour nous informer de vos besoins à cet égard, pour vous prévaloir du programme ou pour toute autre information, communiquez sans tarder avec Mme Amélie Marcoux au 418 623-5335, poste 25.

La nouvelle version du guide RH est maintenant disponible



La version révisée et améliorée du guide RH est maintenant accessible sur notre site Web au http://www.csmota.qc.ca/?rub=3&sous_rub=128&lang=fr. Ce guide contient près de 60 fiches techniques avec des notions théoriques et 80 outils en formats Word et Excel adaptés à votre réalité.

Afin de vous aider à implanter ou à améliorer de bonnes pratiques en RH en lien avec les outils du guide ou consulter des références sur divers sujets, il est possible d'obtenir une rencontre en entreprise pour établir votre bilan et vous offrir des outils selon vos priorités. Profitez du service personnalisé d'une personne-ressource gratuitement en communiquant avec Mme Marie-Pierre Dubé, conseillère en ressources humaines, à mpdube@csmota.qc.ca ou au 418 623-3535, poste 22.

Intégration des jeunes... un souci important!

La CSST poursuit ses efforts de sensibilisation auprès des travailleurs de 24 ans et moins à l'importance de la prévention et continue de s'assurer que les employeurs forment et supervisent leurs nouveaux employés. L'embauche saisonnière et le mouvement de main-d'œuvre démontrent l'importance de la planification de l'accueil et de l'intégration des nouveaux employés. Selon une enquête ad hoc de la CSST en août 2008, seulement 40 % des jeunes sont formés en SST, et il est à noter que 94% des jeunes formés vont appliquer ce qu'ils apprennent.

Les coûts et les répercussions qu'entraînent les accidents de travail sont dispendieux. Un employeur avec une bonne gestion a plus de chance de garder les bons employés car les moins de 24 ans ont du respect et appliquent les normes apprises dans leur travail. Les outils 25 et 26 du guide RH sont utiles pour vous accompagner lors de l'accueil de nouveaux travailleurs, vous pouvez les consulter au http://www.csmota.qc.ca/?rub=3&sous_rub=128&lang=fr.

La CSST vous offre GRATUITEMENT les services de son ESCOUADE JEUNESSE pour organiser une activité de sensibilisation qui vise à renforcer vos efforts en matière de prévention des accidents du travail. Rien de mieux que de faire appel à des jeunes pour parler à d'autres jeunes!

Se prendre en main dans le domaine de la santé et de la sécurité



Les employeurs doivent protéger la santé, la sécurité et l'intégrité physique du personnel de leur entreprise. En prenant en charge la prévention dans l'entreprise, vous pouvez à la fois vous conformer aux lois et règlements et diminuer les coûts liés aux régimes de santé et de sécurité au travail.

Pour ce faire, effectuez un diagnostic préliminaire de la situation qui prévaut dans votre entreprise. Cette analyse vous permettra de déterminer les dangers pour la santé et la sécurité, et pour éventuellement de corriger les situations à risques et d'en effectuer un meilleur contrôle. Vous en retirerez des avantages tant sur le plan humain que financier.

La grille suivante vous permettra de procéder à un mini-diagnostic. Les questions pour lesquelles vous aurez répondu NON vous aideront à déterminer quelles sont vos priorités d'action.

Tiré de l'outil diagnostic « Pour un environnement de travail sécuritaire », publié par Préventex. Consultez l'outil complet en vous rendant au : www.preventex.qc.ca/documentation/fr/Diagnostic.pdf.

Pour connaître les principaux risques de lésions dans le secteur de la transformation alimentaire afin de vous aider à déterminer les dangers dans votre entreprise, vous pouvez aussi consulter le site Web de la CSST au http://www.csst.qc.ca/portail/fr/prevention/portrait_des_risques/.

Un atelier organisé par le CSMOTA et le Conseil des RH du secteur de la transformation des aliments (CRHSTA) aura lieu à ce sujet cet automne, contactez Mme Amélie Marcoux au 418 623-5335, poste 25, pour plus de détails.

Saviez-vous que...

« En joignant une mutuelle de prévention, vous pouvez bénéficier d'une tarification avantageuse reflétant vos efforts de prévention? Vous avez jusqu'au 30 septembre 2010 pour adhérer à une mutuelle afin d'être éligible le 1^{er} janvier 2011. Pour de plus amples informations, consultez le www.csst.qc.ca/prevention/mutuelles_prevention/mutuelles_prevention.htm »

Les grands déjeuners CSMO – automne 2010 : « la gestion et le transfert des savoirs »



Dans le contexte actuel, les employeurs doivent utiliser et connaître tous les moyens possibles pour favoriser la rétention et l'attraction de la main-d'œuvre tout en s'assurant d'avoir des employés performants. L'équipe du CSMOTA organisera, en collaboration avec d'autres comités sectoriels du secteur manufacturier : plastiques et composites; chimie, pétrochimie

et raffinage, caoutchouc et expertise, un quatrième déjeuner-conférence afin d'offrir aux entreprises une activité portant sur la gestion et le transfert des savoirs ou « Comment apprendre à apprendre, formation pratique en entreprise ». Cette activité s'adresse particulièrement aux gestionnaires de RH, aux superviseurs de production ou à toute personne ayant du personnel sous sa supervision. Elle se tiendra dans les régions suivantes :

Québec – octobre 2010
Laval – octobre 2010
Boucherville – novembre 2010
Bromont – novembre 2010.

Vous pouvez déjà mettre une note à votre agenda!

	OUI	NON
Y a-t-il des secouristes certifiés en nombre réglementaire dans l'entreprise?		
Les trousseaux de premiers secours sont-elles complètes, en nombre suffisant et faciles d'accès?		
Un registre des interventions de premiers secours et de premiers soins complet est-il compilé et analysé pour déterminer les opérations les plus à risques?		
La procédure d'intervention en cas d'accident est-elle claire pour tous?		
L'entreprise dispose-t-elle d'un plan d'évacuation connu des travailleurs et affiché sur les lieux?		
Tient-on un registre quotidien des personnes présentes dans l'entreprise?		
Procède-t-on à un exercice d'évacuation au moins une fois l'an?		
Les sorties de secours et les voies de circulation sont-elles bien indiquées, libres et facilement accessibles?		
Y a-t-il un système d'éclairage de secours, un système d'alarme et des extincteurs?		
L'empilage des marchandises est-il stable et régulièrement inspecté?		
Le niveau de bruit, d'éclairage et la ventilation sont-ils conformes et appropriés?		
Une politique définit-elle la nature et l'usage du port des équipements de protection individuels?		
Les équipements de protection individuels sont-ils appropriés aux risques et portés par les travailleurs?		
Les outils sont-ils entretenus et rangés de façon sécuritaire?		
Les équipements électriques, les échelles et les chariots élévateurs sont-ils conformes?		
Y a-t-il un plan de circulation établi dans l'entreprise?		
La procédure de cadenassage est-elle bien définie?		
Les zones dangereuses des machines et des convoyeurs sont-elles munies de protecteurs?		
Les machines sont-elles munies d'un dispositif d'arrêt d'urgence clairement indiqué et situé à la portée du travailleur?		
Dispose-t-on des fiches signalétiques pour les produits contrôlés en vertu du SIMDUT et sont-elles accessibles aux travailleurs?		
Les recommandations apparaissant sur la fiche signalétique sont-elles appliquées de façon systématique?		
Les travailleurs ont-ils reçu la formation sur le SIMDUT?		
Le système de tuyauterie dans lequel circule des produits contrôlés indique-t-il clairement son contenu?		
Les produits contrôlés ou inflammables sont-ils entreposés dans un endroit conforme et approprié?		

Formation Web en ressources humaines gratuite!

Le CSMO Technocompétences a mis en ligne une formation gratuite comportant 17 capsules pratiques et faciles à consulter sur les notions de base en gestion des ressources humaines au www.formationrh.ca. Chaque capsule est d'une durée de 20 minutes. Ces mises en situation vous permettront d'exercer des notions de GRH applicables à votre quotidien. Voici les sujets traités :

- Accueillir et intégrer un nouvel employé
- Adapter son style de leadership et accroître sa crédibilité
- Mener une entrevue de sélection
- Favoriser le transfert des connaissances
- Structurer et réaliser une entrevue d'évaluation du rendement
- Prévenir et résoudre des conflits
- Implanter un changement
- Reconnaître ses employés au quotidien
- Donner une rétroaction constructive
- Maîtriser les techniques d'animation
- Déléguer des tâches à un employé
- Prévenir le harcèlement au travail
- Formuler des objectifs stimulants
- Gérer une équipe à distance
- Appliquer des mesures disciplinaires
- Planifier le recrutement
- Adapter son style personnel de communication