

Aliment *information*

Vol. 22, N° 2 | Octobre 2023

À LIRE

Les Grands Déjeuners RH
PAGE 2

Grand rendez-vous RH manufacturier 2023
PAGE 3

Nouvelles formations virtuelles disponibles
PAGE 5

L'industrie s'invite à l'école
PAGE 6



Les employés du CSMOTA et les membres du conseil d'administration lors de l'exercice de réflexion stratégique les 14 et 15 septembre dernier.

LE CSMOTA

Parlons promotion du secteur

La mission du CSMOTA est de définir et de mettre en œuvre des stratégies qui répondent aux besoins de l'industrie de la transformation alimentaire (TA) en matière de promotion, de formation et de gestion des ressources humaines.

Vous nous connaissez sans doute pour notre offre de formations, les événements qu'on organise ou nos outils RH mis à votre disposition.

Qu'en est-il réellement de la promotion du secteur? Sachez que malgré notre petite équipe de cinq personnes, dont une seule dédiée à la promotion, nous travaillons très fort pour faire rayonner les différents métiers et professions de la TA. Nous participons à une multitude de congrès et de salons où nous tenons un kiosque afin de rencontrer les relayeurs d'information, principalement des conseillers d'orientation, des professionnels en employabilité et des enseignants, qui sont en contact direct avec les jeunes, les chercheurs d'emploi, les gens en réorientation de carrière, etc.

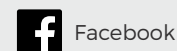
[\[suite à la page 2\]](#)

ALIMENTETAVIE.COM

Découvrez notre site Web dédié aux étudiants et chercheurs d'emploi dans l'industrie de la transformation alimentaire.



FAIRE FRUCTIFIER L'EXCELLENCE DÉGUSTER LE SUCCÈS



Facebook



LinkedIn

csmota.qc.ca

[suite]

Parlons promotion du secteur

Dans d'autres événements comme des ateliers en classe ou des journées-carrière, nous échangeons directement avec les élèves du secondaire afin de leur faire découvrir les possibilités de carrière et les programmes d'études. La clientèle rencontrée est très variée pour s'assurer de promouvoir tous les postes en demande, du manoeuvre à l'ingénieur alimentaire: élèves du 2^e cycle du secondaire, en sciences, en adaptation scolaire, à la formation générale des adultes, aux programmes Formation à un métier semi-spécialisé (FMS) et Formation préparatoire au travail (FPT). Notre but est de les informer, de leur faire découvrir l'univers de la transformation des aliments et de créer une étincelle. Travailler en TA est essentiel au Québec!

Par ailleurs, nous travaillons également en collaboration avec différents établissements scolaires sur des stratégies pour mousser les inscriptions vers les programmes d'études postsecondaires en transformation alimentaire. Finalement, en naviguant sur notre site Web, en plus du site Employeur, vous y trouverez le site Carrière. Il regorge d'information sur les métiers et les professions de la TA. Rendez-vous à la [page 3](#) du bulletin pour en apprendre davantage.



Les Grands Déjeuners RH

Encore cette année, le CSMOTA, en collaboration avec 10 autres CSMO, organise Les Grands Déjeuners RH. Le premier thème retenu est *Mieux communiquer = Mieux se comprendre* par Marc Dussault, coach et formateur professionnel expert de la transformation du capital humain. Il est aussi spécialisé en profilage et en décodage de personnalités.

L'objectif de cette formation est de savoir utiliser la communication non verbale avec vos équipes. Cet atelier vous permettra de devenir plus habile à décoder et à utiliser de manière efficace le non-verbal et à connaître ses rudiments. Comme quoi revenir à la base parfois peut être bénéfique!

La formation s'adresse principalement aux gestionnaires, aux professionnels en ressources humaines et aux superviseurs. Voici les dates possibles pour vous inscrire selon l'endroit qui vous convient le mieux.

- o **Bromont** - 18 octobre 2023
Centre National de Cyclisme de Bromont
- o **Boucherville** - 25 octobre 2023
Plaza Boucherville
- o **Laval** - 31 octobre 2023
Château Royal
- o **En virtuel** - 1^{er} novembre 2023

8h30 à 12h, 125\$ + taxes par personne

INFORMATION ET INSCRIPTION

LES GRANDS DÉJEUNERS RH
Une collaboration de votre comité sectoriel de main d'œuvre

VOUS CRAQUEREZ POUR NOS FORMATIONS
LES 18, 25, 31 OCT. ET 1^{ER} NOV. 2023

MIEUX COMMUNIQUER = MIEUX SE COMPRENDRE

MARC DUSSAULT
COACH ET FORMATEUR PROFESSIONNEL

UNE COLLABORATION DE

INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT

Logos of partner organizations: CSMO, Emploi Québec, FORMATION, CSMTA, etc.

Réflexion stratégique

L'équipe du CSMOTA et les membres du conseil d'administration (CA) se sont réunis en Estrie les 14 et 15 septembre dernier lors de l'exercice de réflexion stratégique annuel. Des échanges riches et la participation active de tous nous ont permis de nous positionner efficacement et de trouver des stratégies à adopter pour faire face aux enjeux de main-d'œuvre pour les mois à venir.

Nous travaillerons à élaborer notre plan d'action 2024-2025 au courant des prochaines semaines et sommes prêts à relever les défis abordés. Par ailleurs, nous avons franchi le cap des 100 rencontres paritaires du conseil d'administration. Des heures de participation volontaire au développement de la main-d'œuvre! Merci aux membres du CA pour votre implication!



LE CSMOTA

Grand rendez-vous RH manufacturier 2023

Le 14 novembre prochain aura lieu la 8^e édition du Grand rendez-vous RH manufacturier. C'est l'occasion parfaite pour échanger avec des gestionnaires des différents secteurs manufacturiers du Québec.

Cette journée animée par Anne Marcotte, femme d'affaires allumée avec un parcours inspirant, comprendra deux panels et deux conférences. En matinée, vous assisterez à la conférence *Les tendances RH: démarquez-vous!* de Nancy Cameron, CRHA, une experte en gestion des ressources humaines en milieu manufacturier. Ensuite, quatre entreprises présenteront leurs projets lors du panel *RH et transformation numérique*. En

après-midi, ce sera au tour du panel *Accueil et intégration*, où l'industrie de la transformation alimentaire se démarquera par la présentation de Saputo. Finalement, Nicolas Duvernois, fondateur de Pur Vodka, parlera de son parcours l'ayant propulsé au rang du plus important producteur indépendant de spiritueux au Canada.

N'est-ce pas un programme captivant! N'attendez plus pour vous inscrire et faites partie des 350 participants. Ce sera une belle journée pour s'inspirer, créer des contacts et découvrir d'autres joueurs manufacturiers du Québec.

INFORMATION ET INSCRIPTION

Le 14 novembre 2023
au Centrexpo Cogeco
à Drummondville

GRAND rendez-vous RH MANUFACTURIER
Conférences interactives et réseautage

8^e édition
5,5 heures reconnues
FORMATION CONTINUE
CRHA APPROUVÉ

Nicolas Duvernois
L'art de se réinventer...
en quelques jours!

Nancy Cameron
Les tendances RH:
démarquez-vous!

Animation
ANNE MARCOTTE

RH ET TRANSFORMATION NUMÉRIQUE + ACCUEIL ET INTÉGRATION

Administrateur recherché!

Le conseil d'administration du CSMOTA est à la recherche d'un membre afin de pourvoir un siège vacant pour le secteur **Fabrication de sucre et de confiseries (SCIAN 3113)**.

[Consulter la composition actuelle du conseil d'administration](#)

ENVIE DE VOUS IMPLIQUER?

SOUMETTRE SA CANDIDATURE

Apprenez-en davantage en consultant les sites Employeur et Carrière du CSMOTA

Site Employeur:
Au cœur des défis de l'industrie de la transformation alimentaire d'ici

SITE EMPLOYEUR

Vous y trouverez nos différentes formations et nos événements auxquels participer, des renseignements sur les visites industrielles et le soutien aux entreprises. Vous pourrez consulter le diagnostic sectoriel et nos derniers bulletins, sans oublier les outils RH comme le Guide pratique de GRH pour PME, le Guide de recrutement international, les enquêtes de rémunération et sur les indicateurs de performance en RH, l'analyse des conventions collectives, etc. Des outils de formation sont aussi à votre disposition ainsi que de l'information sur les Programmes d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pour les préposés en boucherie industrielle, les opérateurs d'équipements de fabrication de produits laitiers et les mécaniciens industriels. Le site abonde d'outils et d'informations qui vous seront profitables dans votre gestion quotidienne!

Site Carrière:
Choisir de faire carrière dans le monde de la transformation alimentaire

SITE CARRIÈRE

Le CSMOTA a aussi comme mandat de faire la promotion des carrières en transformation alimentaire. Dans ce site, vous découvrirez le monde fascinant de la transformation des aliments avec les programmes d'études et de formations à l'aide d'une carte interactive vous permettant de trouver les établissements d'enseignement. Une section Carrières vous donne toute l'information sur les métiers et les professions du secteur, et des vidéos sur la fabrication des aliments et des professions en action sont également disponibles. Le CSMOTA offre aussi trois activités scolaires pour les élèves du secondaire tout à fait gratuitement. Remplissez le [formulaire d'inscription](#) sans tarder pour nous recevoir à votre école! Pour plus de détails sur ces activités, rendez-vous à la [page 6](#) du bulletin.



SUR LA ROUTE

L'automne sera très stimulant!

Au courant des prochaines semaines, les employés du CSMOTA participeront à une foule d'activités en lien avec la promotion du secteur, des carrières et des programmes d'études en transformation alimentaire. Plusieurs rencontres et échanges auront lieu avec des professionnels en employabilité, conseillers aux entreprises, étudiants, enseignants, conseillers d'orientation et directions d'institutions scolaires.

- o 4 octobre: Tournée régionale virtuelle des CSMO de la Capitale-Nationale
- o 12 et 13 octobre: Salon national de l'éducation à Montréal
- o 19 et 20 octobre: Congrès annuel de l'AESTQ à Drummondville
- o 19 au 21 octobre: Salon Carrière Formation à Québec
- o 21 octobre: Les filles et les sciences à l'ÉTS à Montréal
- o 25 octobre: Journée carrière et réseautage de l'ITAQ au campus de Saint-Hyacinthe
- o 4 novembre: Les filles et les sciences à l'Université Laval à Québec
- o 10 novembre: Journée Réseautage avec les commissions scolaires anglophones à Montréal
- o 16 novembre: Tournée régionale virtuelle des CSMO de la Chaudière-Appalaches
- o 29 novembre: Soirée Carrières CSSMI à Sainte-Thérèse

OUTILS ET FORMATIONS

Les formations à l'horaire

La formation **Le rôle du superviseur au quotidien** a débuté le 13 septembre en virtuel. C'est 15 personnes de 7 entreprises qui se sont inscrites pour cette cohorte.

La formation **Supervision efficace, production efficiente** a été entamée le 19 septembre dernier. L'équipe du CSMOTA ainsi que notre formateur ont fait tout un travail d'adaptation et de révision pendant l'été afin d'inclure, entre autres, un module traitant de l'inclusion et de la consolidation d'équipe. Nous sommes très enthousiastes par rapport à ces nouveautés et avons hâte de recueillir les commentaires de nos apprenants sur cette nouvelle formule.

De nouvelles dates seront ajoutées sous peu pour les formations **Formateur: l'art de partager son savoir-faire** et **Améliorez votre rétention par une meilleure intégration**. De plus, des cours de **Français langue seconde** débiteront dès que nous aurons entre 3 et 5 participants de même niveau disponibles pour une même plage horaire.

Nouvelle subvention pour **Devenez un SUPERviseur en 3 leçons!**

Bonne nouvelle! Nous avons obtenu une subvention pour notre formation **Devenez un SUPERviseur en 3 leçons!** Cela se traduit donc par une baisse des coûts d'inscription pour les participants. De plus, l'entreprise peut recevoir un remboursement salarial pour chacun des apprenants inscrits jusqu'à 25\$/h pendant la formation. **Le prochain groupe débutera le 7 novembre.** Inscrivez-vous sans tarder sur notre site Web.

Vous avez de l'intérêt pour l'une de nos formations et vous ne voulez pas manquer le début de celles-ci? Écrivez-nous à l'adresse [formation@csmota.qc.ca!](mailto:formation@csmota.qc.ca)

Félicitations aux 22 apprenants de l'entreprise Salade Etcetera! Inc.

Ces derniers ont participé à la formation **Le rôle du superviseur au quotidien**, directement sur leur lieu de travail. Les participants ont également eu droit à deux séances de coaching de 2 heures avec notre formateur en virtuel.

Si vous désirez offrir une formation dans votre organisation, contactez-nous pour obtenir une soumission et discuter des modalités.



OUTILS ET FORMATIONS

PAMT et RCMO

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) est une approche de formation par compagnonnage, structurée à partir d'une norme professionnelle, se déroulant entièrement en entreprise. Cette formation mène à une attestation ou à un certificat de qualification professionnelle délivré par Services Québec.

Il existe trois différents PAMT reliés à notre secteur :

- **Préposé en boucherie industrielle**
- **Opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers**
- **Mécanicien industriel (incluant électromécanicien)**

Pour l'entreprise, le PAMT permet de former ses employés selon un programme structuré et validé, de favoriser leur rétention par la valorisation de leur travail et de recevoir un crédit d'impôt. Contactez-nous, visitez la [section PAMT](#) de notre site Web ou joignez le Service d'aide aux entreprises du bureau de Services Québec de votre région pour plus de détails.

Il existe également un programme de Reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (RCMO) pour le préposé en boucherie industrielle. Si vos employés détiennent déjà une forte expérience et toutes les compétences requises, mais n'ont pas de diplôme, ils peuvent participer au processus afin d'obtenir leur certificat de qualification professionnelle. C'est le CSMO qui est responsable de vous accompagner dans cette démarche. Communiquez avec nous pour plus de détails!



Pour toute question concernant nos formations ou pour vous inscrire, communiquez avec moi!

Myriam Lachance
Coordonnatrice à la formation
 1 877 449-5335, poste 21
formation@csmota.qc.ca

Projet de rehaussement des compétences en transformation alimentaire

Lors de notre dernier bulletin, nous avons annoncé que nous démarrions un projet RAC – COUD, en collaboration avec Parcours Formation et le SAE Centre-du-Québec, pour les formations suivantes:

- **AEP: Opération d'équipements en transformation alimentaire**
- **DEP: Opérateur d'équipements de production**

Nous avons tenu une première séance d'information et déjà, plusieurs entreprises ont levé la main afin de permettre à leurs employés de faire reconnaître leurs acquis et de compléter leurs apprentissages en vue d'obtenir un diplôme reconnu par le ministère de l'Éducation. Les rencontres d'information, d'inscriptions et d'évaluations pour les travailleurs se poursuivent en octobre. Il est encore temps de vous joindre à ce projet emballant. La reconnaissance de vos employés est un superbe outil de fidélisation pour les organisations.

Nouvelles formations virtuelles disponibles

Dernièrement, le CSMOTA a collaboré avec Food Processing Skills Canada/Compétences Transformation Alimentaire Canada afin de rendre des formations issues de leur catalogue disponibles en français.

Salubrité alimentaire et transformation des viandes 101

Ce cours d'introduction aborde les compétences professionnelles d'un découpeur de viande industrielle. Les sujets comprennent:

- la salubrité alimentaire
- l'équipement de protection individuelle
- les couteaux et outils de découpe des viandes
- l'entretien de l'équipement, l'assainissement et la salubrité alimentaire
- la santé et sécurité au travail
- les lois et règlements
- les aptitudes de communication et de leadership

Les participants au cours seront également initiés aux différents types de viandes et aux coupes de viandes. Le matériel est disponible pour achat, au lien suivant:

[INSCRIPTION](#)

Introduction aux allergènes:

Ce cours met en évidence l'importance et l'impact des allergènes sur la sécurité des consommateurs, ainsi que les raisons pour lesquelles la sensibilisation et la gestion des allergènes sont une préoccupation majeure de l'industrie alimentaire. Vous apprendrez:

- les causes et les effets liés aux allergènes alimentaires
- les complexités associées à la gestion et à la prévention des allergènes alimentaires indésirables
- les exigences réglementaires canadiennes associées

[INSCRIPTION](#)

LA RELÈVE

L'industrie s'invite à l'école

Voici les trois activités offertes **GRATUITEMENT** qui s'adressent aux élèves du secondaire :

CLIENTÈLE
CIBLÉ2^e cycle du secondaire

Vous mangez tous les jours, mais comment sont faits les produits que l'on aime tant? Cet atelier donné en **présentiel** met en lumière la conception d'un produit alimentaire couramment consommé: une barre tendre. Vous pourrez découvrir toutes les étapes pour réaliser un nouveau produit et le rapporter chez vous pour le déguster. Vous en apprendrez plus sur la fabrication des aliments et tous les métiers qui se cachent derrière les différentes étapes.

CLIENTÈLE
CIBLÉ2^e cycle du secondaire, adapta-
tion scolaire, FMS, FPT, etc.

Cet atelier-conférence offert en **virtuel** ou en **présentiel** permet aux élèves d'en apprendre davantage sur l'industrie de la transformation alimentaire et les métiers et professions associés. Il est composé d'une présentation du secteur, de vidéos ainsi que d'activités interactives dans lesquelles les élèves doivent créer un nouveau produit. Ils découvriront toutes les étapes de la transformation alimentaire, de la terre à l'assiette.

CLIENTÈLE
CIBLÉélèves de 3^e et 4^e secondaire

Cet atelier **100% virtuel** portant sur la fabrication des aliments permet de découvrir le chemin que doit prendre la fève de cacao pour se transformer en tablette de chocolat qu'on retrouve à l'épicerie. Il permet d'en apprendre davantage sur le processus de transformation des aliments ainsi que sur les personnes qui jouent un rôle crucial dans la réalisation de chacune des étapes. Cet atelier est divisé en trois capsules vidéo et inclut diverses mises en situation. Les capsules portent sur les sujets suivants:

- o **Capsule 1** Création et optimisation d'une recette de chocolat
- o **Capsule 2** Analyse des taux de protéines, de gras, d'humidité et des sucres
- o **Capsule 3** Assurance de la qualité pour le contrôle des agents pathogènes



Pour toute question concernant nos ateliers scolaires, communiquez avec moi!

Alexandra Prescott

Chargée de projets aux communications

1 877 449-5335, poste 25

aprescott@csmota.qc.ca

Une rencontre avec les enseignants de TPQA de l'ITAQ

Le 19 septembre dernier, nous avons rencontré des enseignants du programme Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA) de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) au campus de Saint-Hyacinthe. Nous avons échangé sur les enjeux de promotion de ce programme et la difficulté à recruter des étudiants ainsi que sur les possibilités d'offrir une formation plus courte pour accéder à la profession. Nous avons également eu la chance de visiter les laboratoires et les installations où les étudiants effectuent la transformation alimentaire. Une visite fort intéressante et une belle collaboration à venir!

Guide de recrutement international

Dans ce document adapté à l'industrie de la transformation alimentaire, vous trouverez de riches informations concernant l'embauche à l'étranger. Les étapes du processus y sont clairement expliquées et bien vulgarisées. Vous en saurez davantage sur les différents types de permis de travail, l'étude d'impact sur le marché du travail (EIMT) et les obligations de l'employeur. Avec ce guide, il deviendra plus simple de vous y retrouver à travers tout ce cheminement. Offert gratuitement sur notre site Web!



RECEVOIR GRATUITEMENT

Première rencontre du Comité de consultation RH du CSMOTA

Le CSMOTA a mis sur pied un comité de consultation RH afin d'arrimer nos services en fonction des besoins en gestion des ressources humaines du secteur de la transformation alimentaire. Lors de la première rencontre le 12 septembre dernier, le sujet de la diversité culturelle a été au cœur des interactions ainsi que les besoins en lien avec la formation en nettoyage et assainissement. N'oubliez pas que vous pouvez toujours nous contacter pour discuter et partager vos préoccupations RH. Le comité va se rencontrer environ trois fois par année pour échanger sur des thèmes particuliers. Écrivez à Annie St-Onge, chargée de projets RH, à astonge@csmota.qc.ca pour plus de détails.

Visite industrielle, une occasion à saisir!



Vous prévoyez effectuer du recrutement de personnel bientôt? Nous pouvons organiser avec vous des visites industrielles avec les différents intervenants en employabilité de votre région. Pour plus de détails, communiquez avec moi!

Annie St-Onge
Chargée de projets en ressources humaines
1 877 449-5335, poste 22
astonge@csmota.qc.ca

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Pour tout connaître sur nos événements, formations, outils et enquêtes, s'informer sur le secteur, nous suivre dans les congrès et les écoles, et visionner des vidéos de travailleurs de l'industrie!

Facebook

Alimente ta vie
CSMO Transformation Alimentaire
facebook.com/AlimenteTaVie/

LinkedIn

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)
linkedin.com/company/csmota

YouTube

CSMOTA Transformation alimentaire
youtube.com/@transfoalimentaire

Des données de l'industrie de la transformation alimentaire en temps réel

Le CSMOTA participe à une initiative de Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) afin de recruter des leaders de l'industrie pour participer à son panel d'opinion des employeurs. Répondre aux sondages, d'une durée d'environ **6 minutes**, permettra de recueillir rapidement des données pertinentes sur l'industrie. **Les données seront colligées et partagées en primeur aux participants.**

INFORMATION

Voilà une occasion unique d'obtenir des informations privilégiées en temps réel sur notre industrie!



Édition

Rédaction: Myriam Lachance, Jacqueline Pelletier, Alexandra Prescott et Annie St-Onge
Infographie: Numérix
Révision linguistique: Johanne Hamel

Alimentinformation est publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire.

Rédigé selon les principes de la rédaction épïcène.

ISSN 1703-6844 version en ligne

Dépôt légal
Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2023
Bibliothèque et Archives Canada, 2023

Avec la contribution financière de:

Commission
des partenaires
du marché du travail
Québec



Comité sectoriel de
main-d'œuvre en
transformation
alimentaire

8000, boul. Henri-Bourassa
Bureau 270
Québec (Québec) G1G 4C7

1 877 449-5335
info@csmota.qc.ca
csmota.qc.ca