



ALIMENT INFORMATION



Le plan d'action 2012-2013 déjà en préparation



Les 21 et 22 septembre derniers, les membres du conseil d'administration et tout le personnel de l'équipe du CSMOTA se réunissaient afin d'établir les principales orientations du plan d'action 2012-2013. Cet exercice annuel de réflexion stratégique, réalisé pour une onzième fois, constitue un moment privilégié permettant de dresser un bilan du chemin parcouru et d'effectuer des séances de remue-méninges en sous-groupes, pour se réinventer et trouver de nouvelles idées afin de faire face aux principaux défis de l'industrie reliés au recrutement, à la rétention, à la formation de la main-d'œuvre et à la méconnaissance du secteur. Le plan d'action final sera disponible en ligne en février 2012.

De gauche à droite, de bas en haut
(1) Lise Perron-directrice générale-CSMOTA,
Pierre Lafontaine-CSD, Bruno Gagnon-Groupe CNP
(2) Marie-France Héroux-CSMOTA, Caroline Bouchard
-CSMOTA, Marie-Josée Tessier-Danone,
Luc Cyr-FSAA Uvalval (3) Amélie Marcoux-CSMOTA,
Monique Deslauriers-CPMT, Julie Fafard-Allan Candy,
Pierre Beauregard-Barry Callebaut
(4) Jacques Tardif-Lassonde, Denis Laberge-MAPAQ,
Dimitri Frayes-CTAC (5) Denis Renaud-Olymel,
Mario Maisonneuve-TUAC local 1991-P,
Martin Pelletier-TUAC local 503

*Toute l'équipe du CSMOTA
vous offre ses meilleurs vœux
en cette période
de festivités hivernales*



La formation *Le rôle du superviseur au quotidien* répond à vos besoins! La 2^e cohorte déjà à mi-parcours!

**Le taux
d'appréciation
des participants
actuels se chiffre
à 95 % pour les
deux premières
séances
de formation!**

C'est indiscutable : les superviseurs ont un rôle essentiel à jouer dans le succès des entreprises et il faut les outiller! Pour une deuxième année, le CSMOTA offre la formation *Le rôle du superviseur au quotidien* aux entreprises de la transformation des aliments. Les places offertes à Saint-Hyacinthe et à Laval ont été comblées en moins de deux semaines! La demande a même surpassé l'offre, car plusieurs candidats n'ont pu s'inscrire, faute de place.

Exploiter le travail d'équipe et gérer le changement, Manifester son leadership et mobiliser son équipe, Gérer les conflits et la discipline, Résoudre des problèmes en équipe, Établir des priorités et prendre des décisions.

Pour favoriser les retombées de la formation, le programme est réparti sur huit mois, ce qui permet d'appliquer les nouvelles connaissances et de perfectionner ses habiletés dans des situations réelles. Il permettra à chacun, en concertation avec son supérieur immédiat, de réfléchir sur ses habiletés de gestion, d'établir ses priorités de formation et d'en effectuer le suivi. D'une durée de deux heures chacune, deux rencontres de coaching sont prévues en entreprise pour chacun des participants, soit à mi-chemin et avant la fin de la formation, afin de les aider à atteindre plus rapidement et plus efficacement leurs objectifs. Soucieux de répondre à vos besoins, nous planifions déjà les prochaines cohortes! Si vous êtes intéressés par cette formation, contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

C'est 23 participants provenant de 17 entreprises différentes qui participent à cette cohorte ayant débuté à la mi-septembre. Un ensemble de six séances de formation de quatre heures auront lieu. Les participants acquerront des connaissances et des outils et échangeront avec d'autres superviseurs du secteur. Cette formation aborde les sujets suivants : *Se situer dans son rôle, Communiquer efficacement au travail,*

Profitez des outils de formation du CSMOTA!

Plus de
350 logiciels
de formation
vendus!

La formation du personnel représente un atout indéniable pour améliorer la qualité, la productivité, la performance en santé et sécurité, la motivation et la fidélisation des employés. Êtes-vous outillés adéquatement?



Logiciels de formation interactifs élaborés par des professionnels du secteur	PRIX
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	50 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité 	Gratuit
DVD de sensibilisation sur la santé et sécurité au travail	
<ul style="list-style-type: none"> • Ça reste à voir... dangers dans une usine de transformation alimentaire 	10 \$
Documents pour supporter vos formations	
<ul style="list-style-type: none"> • Le rôle du superviseur au quotidien, 1^{re} édition • Opération d'équipements de production – guide du formateur 	Gratuit
Formations clés en main dispensées par des formateurs d'expérience	
<ul style="list-style-type: none"> • Affilage de couteaux • Le rôle du superviseur au quotidien, 2^e édition 	Variable

Visitez notre site Web au www.csmota.qc.ca dans la section *Industrie-Formation en entreprise* pour accéder aux outils et consulter les démos gratuitement!

Venez les découvrir!



Le secteur de la transformation alimentaire emploie plus de 70 000 personnes dans plusieurs postes très variés. Vous désirez mieux les connaître, visionnez les vidéos sur www.csmota.qc.ca dans la section *Carrières – Vidéos et témoignages*. Comme entreprise, vous pouvez mettre un hyperlien sur votre site vers ces vidéos afin que vos futurs employés puissent avoir une idée de l'environnement de travail et des tâches à effectuer dans ces postes.

LES GRANDS DÉJEUNERS CSMO



Un succès qui se poursuit

Le CSMOTA est ravi du succès obtenu lors du déjeuner-conférence portant sur le marketing RH. Plus de 130 personnes ont assisté à cette activité, dont 50 % provenait du secteur de la transformation alimentaire. Ce lieu d'échange a permis aux participants de développer des réflexes « marketing RH » afin de mieux vendre leur organisation pour séduire un plus grand nombre de candidats.

De retour à l'hiver 2012...

Dans la série des Grands Déjeuners CSMO, le CSMOTA, de concert avec d'autres comités sectoriels du secteur manufacturier, organisera un déjeuner-causerie dans quatre régions sous le thème : *Récoltez les fruits de vos efforts en formation!*, animé par Patrick Rivard, d'Alia Conseil. Cette conférence présentera les conditions de succès tant au niveau organisationnel qu'individuel, afin que les activités d'apprentissage en milieu de travail portent leurs fruits et génèrent de bons résultats. L'atelier aura lieu de 8 h à 12 h et se tiendra aux endroits suivants :

Québec, 31 janvier
Laval, 2 février
Boucherville, 8 février
Bromont, 9 février

Inscrivez-vous dès maintenant au www.csmota.qc.ca dans la section Industrie-Déjeuner-causerie.

Saviez-vous que...

« Dans une ère où tout se sait, ou presque, les bons coups d'une entreprise autant que les moins bons auront ainsi des répercussions fortes sur le recrutement. Avant de commencer à vous promener dans les salons de recrutement, allez donc regarder sur Internet ce qui se dit à votre propos. »

Source : Florent Francoeur, entrevue dans Le Soleil, le 17 octobre 2011

Négothèque et Corail : une mine d'informations en ligne sans frais

Saviez-vous que le service en ligne sans frais Corail vous permet de télécharger et de consulter divers documents de relations de travail, notamment des conventions collectives? Vous obtiendrez divers renseignements concernant le nom d'un employeur et l'association des salariés, les primes, les salaires, les avantages sociaux, les congés annuels, des dispositions relatives à la conciliation travail-famille, etc. Pour de plus amples informations, consultez www.corail.gouv.qc.ca.

Négothèque constitue un service diffusant de l'information sur les conventions collectives sous la juridiction du gouvernement fédéral. Visitez le <http://negotheque.travail.gc.ca/cgi-bin/recherche/negotheque/recherche-fra.aspx>.



Des bourses d'études pour les jeunes

Est-ce que vous offrez des bourses d'études aux jeunes? Nous aimerions savoir quelles entreprises accordent des bourses aux étudiants qui choisissent le domaine de la transformation alimentaire. Notre but vise à les faire connaître auprès de cette clientèle lors des nombreuses activités promotionnelles auxquelles nous participons, lors desquelles nous avons rencontré l'an dernier plus de 4 000 élèves ainsi que des conseillers en orientation scolaire, des enseignants et parents, et ce, dans 69 écoles. Les jeunes pourraient y trouver une motivation suffisante pour influencer leurs choix. Vous pouvez nous contacter au 1 877 449-5335 au poste 21, et nous propagerons la bonne nouvelle auprès de vos futurs employés.

Succès des visites industrielles destinées aux professionnels en employabilité

Au cours de l'automne à la demande du CSMOTA, cinq entreprises de la Montérégie, de Chaudière-Appalaches et du Centre-du-Québec, soit Barry Callebaut, Industries Lassonde, Danone, Exceldor et Parmalat, ont accepté d'ouvrir leurs portes afin de faire découvrir les réalités du secteur. Cette première initiative a été l'occasion privilégiée de permettre à une trentaine de professionnels en employabilité de connaître l'environnement de travail des employés, de découvrir les métiers ainsi que les opportunités d'emploi qui s'y cachent. Les visites ont contribué à clarifier certains préjugés entretenus sur le secteur. Ces professionnels pourront dorénavant mieux orienter leur clientèle vers le secteur de la transformation alimentaire selon leurs champs d'intérêt.



Vous aimeriez vous aussi vous faire connaître dans votre milieu, en offrant une visite industrielle? Cela constitue un bon moyen de briser les mythes et de favoriser votre recrutement. C'est vous qui décidez du nombre de visiteurs que vous désirez accueillir. Contactez Caroline Bouchard au 1 877 449-5335, poste 22. Nous nous occuperons de tout!

Saviez-vous que...

« On cherchera des personnes pour entrer dans l'équipe, plutôt que des candidats pour occuper un poste défini. »
Source : Florent Francoeur, entrevue dans Le Soleil, le 17 octobre 2011

Des actions concrètes pour aider l'industrie

Au cours de l'année 2010, le CSMOTA réalisait une étude sur le secteur de la fabrication des autres aliments tels que mets préparés, chocolat, aliments pour animaux, etc., afin de dégager les tendances et les enjeux sur le plan sectoriel, de la main-d'œuvre et de la formation, pour formuler des pistes d'action.

Parmi les enjeux identifiés, on notait que les petites entreprises s'avèrent moins bien outillées en gestion des ressources humaines ainsi qu'en santé et sécurité au travail, et que plusieurs moyennes et grandes entreprises observaient des lacunes

dans les compétences de leurs superviseurs au sein de la direction des opérations, principalement en gestion des ressources humaines (leadership, mobilisation, gestion en milieu syndiqué, communication et gestion des conflits).

Ces enjeux se retrouvent au sein de nombreuses usines du secteur, peu importe la nature des produits transformés. C'est pourquoi le CSMOTA a mis sur pied un service d'accompagnement en ressources humaines afin d'aider les entreprises de la transformation des aliments, et rend disponible gratuitement en ligne un

guide en GRH adapté pour l'industrie. De plus, l'instauration de la formation *Rôle du superviseur au quotidien* vient également renforcer les recommandations de l'étude afin d'aider à améliorer les compétences des superviseurs. D'autre part, le sondage mené auprès des employés du secteur sur les conditions de travail offertes révélait une satisfaction mitigée sur plusieurs aspects, dont notamment l'environnement de travail, la communication employeur-employé et la formation interne. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter le www.csmota.qc.ca dans la section Publications.

Services aux entreprises offerts par Emploi-Québec

Emploi-Québec dispose de plusieurs programmes et mesures destinés aux entreprises, aux chercheurs d'emplois et aux travailleurs. Une compagnie admissible peut recevoir de l'aide technique et financière pouvant atteindre 50 % des frais encourus en matière de gestion des ressources humaines pour la mise sur pied d'un service des RH, l'accompagnement

de gestion, la consultation en GRH, etc., et d'autres s'appliquent à la formation de la main-d'œuvre. Vous désirez connaître les subventions existantes? Visitez le <http://emploi.quebec.net/programmes-mesures/index.asp#entreprise> ou communiquez avec le personnel des services aux entreprises de votre Centre local d'emploi (CLE).



Bilan des travaux et suite à donner

Rappelons que l'objectif général de ce chantier de réflexion et de concertation des partenaires du marché du travail vise à convenir d'orientations, de pistes d'action et de projets concrets pour mieux valoriser et adapter le travail saisonnier, dans une perspective de développement durable de l'emploi au Québec.

La première phase de ce chantier consistait à documenter le dossier de façon à permettre aux partenaires d'amorcer leur réflexion par une compréhension et une analyse communes de la situation. Quatre dossiers de recherche ont donc été réalisés :

1. Mesure et incidence de la saisonnalité au Québec
2. Le caractère saisonnier de l'emploi : un état des lieux
3. Recensement des initiatives québécoises et étrangères
4. Fiches sectorielles

Un document synthèse des travaux de recherche de la phase 1 et de l'identification des enjeux a également été rédigé et est accessible au www.saisonnalite.com.

Présentement, les travaux de la phase 2 sont amorcés et visent à approfondir la réflexion, proposer des initiatives et dégager des consensus concernant des recommandations ou des orientations à promouvoir auprès des instances publiques et des partenaires concernés. Des rencontres sectorielles et des consultations de travailleurs ont été réalisées au cours de l'été. Dix-sept fiches régionales sont en cours de validation et sept monographies sectorielles sont présentement en réalisation. Il reste encore des entrevues et des rencontres à effectuer auprès d'experts et de partenaires gouvernementaux et nationaux. Lorsque l'ensemble des démarches sera complété, une journée bilan est prévue en 2012.

Les services du CSMOTA, une aide précieuse...

Témoignage de Mylène St-Germain, responsable des ressources humaines pour Fromagerie Polyethnique.

Étant une entreprise en pleine expansion, la Fromagerie Polyethnique inc. a décidé de se prévaloir d'une rencontre avec la conseillère en ressources humaines du CSMOTA, en janvier 2010. Cette dernière a réalisé un diagnostic des différentes pratiques de gestion des ressources humaines et a démontré certains points à améliorer. C'est donc après avoir évalué la nécessité d'avoir à son actif une personne responsable des ressources humaines au sein de l'entreprise que la direction de la Fromagerie Polyethnique a décidé de faire appel en mai 2011 à une stagiaire en administration des affaires de l'Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR), afin de l'aider à développer des outils efficaces. Son mandat consistait entre autres à définir les descriptions de postes, l'évaluation des compétences, les plans de formation et de dotation, etc. C'est avec l'aide des différents outils du site Web du CSMOTA, tels que la rubrique *Info métiers et professions* et le *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME* qu'il a été plus facile pour la stagiaire de bien identifier tous les éléments nécessaires à la mise en place de ces nouveaux processus. Cette ressource s'est avérée une bonne référence et ces outils ont fourni un support supplémentaire pour permettre de bien cibler les besoins de l'entreprise.

Avico se démarque avec la clientèle immigrante

Témoignage de Sonia Marchand, CRHA, responsable des ressources humaines pour Avico.

Avico, sous-traitant majeur dans le domaine de l'alimentation, se spécialise dans la transformation et l'emballage de produits de volailles et de viandes depuis près de dix ans. Fort de sa collaboration avec plusieurs clients majeurs de l'industrie de l'alimentation, dont Exceldor, Costco Québec-Ontario ainsi que plusieurs grandes chaînes alimentaires, Avico a connu une expansion considérable au cours des dernières années, ce qui a amené l'entreprise à un agrandissement important de son usine tout en la dotant d'équipements à la fine pointe de la technologie.

Cela n'aurait jamais été possible sans la participation de tous ses effectifs, en particulier les employés immigrants. En effet, Avico compte présentement plus de 30 % de ses employés qui proviennent de pays autres que le Canada et l'écart diminue d'année en

année. Les travailleurs étrangers permettent de pallier la rareté de main-d'œuvre. Il s'agit de personnes possédant un bagage extraordinaire. Pour la grande majorité, ce sont des gens très dynamiques et reconnaissants de travailler pour les entreprises de chez nous. Plusieurs employés ont été engagés à leur arrivée au pays et sont toujours présents ici. Il ne faut surtout pas avoir peur de prendre à son service des gens qui peuvent avoir de la difficulté à parler en français, car il y a toujours moyen de se comprendre. De plus, les personnes immigrantes déjà embauchées peuvent servir d'interprètes pour les nouveaux employés, le temps qu'ils acquièrent une certaine base en français. Finalement, plusieurs organismes peuvent aider les entreprises à accéder à ce bassin de main-d'œuvre, il suffit de les contacter.

Développement de la norme professionnelle et mise à jour du PAMT des préposés en boucherie industrielle

Les entreprises doivent former elles-mêmes les préposés en boucherie industrielle sur les différents postes de travail afin qu'ils soient en mesure d'effectuer un travail de qualité, selon la cadence exigée, tout en adoptant des comportements sécuritaires et en se conformant aux règles et aux normes en vigueur. Le CSMOTA coordonne actuellement des travaux afin que les entreprises aient accès à des outils standards, élaborés par l'industrie, leur permettant notamment de dispenser des formations à la tâche par compagnonnage, reconnues officiellement par le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale et soutenues par des allègements fiscaux.

ÉTAPE 1 – Analyse de profession – COMPLÉTÉE

Le rapport d'analyse de profession a été rédigé à la suite de deux rencontres du comité d'orientation, composé notamment de délégués de trois entreprises et d'un représentant des travailleurs, de huit entrevues au cours de visites d'entreprises ainsi que d'un atelier d'analyse de profession qui a rassemblé onze experts du métier.

ÉTAPE 2 – Profil de compétences – EN COURS

L'élaboration du profil de compétences de préposé en boucherie industrielle a débuté. Trois entreprises ainsi que le comité d'orientation ont été consultés. Plusieurs visites, permettant des entrevues et des observations, pourront être effectuées dans les compagnies afin de poursuivre le développement du profil de compétences.

ÉTAPE 3 – Norme professionnelle – À VENIR

La norme professionnelle sera élaborée à partir du profil de compétences. Elle fera notamment état de l'ensemble de l'expertise associée à l'exercice du métier, et précisera les critères de performance liés à l'exécution des tâches dans le contexte de travail. Son objectif visera à servir de standard pour l'industrie, de référence pour la reconnaissance des compétences, la détermination des besoins de formation, l'évaluation de la performance, etc.

ÉTAPE 4 – Consensus sectoriel – À VENIR

La norme devra être soumise à un large consensus sectoriel; nous nous assurerons qu'elle reflète la réalité du métier dans le secteur par un sondage aux entreprises.

ÉTAPE 5 – Développement des compétences (Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) : carnet d'apprentissage et guide du compagnon) – À VENIR

Cette norme servira à mettre à jour le PAMT actuel. Ce projet devrait être complété à l'automne 2012.

ÉTAPE 6 – Reconnaissance des compétences (processus de reconnaissance et outils d'évaluation) – À VENIR

Éventuellement, la norme professionnelle servira aussi à élaborer des outils de reconnaissance des compétences.

Au moment de publier cet article, 30 personnes évoluant dans 17 entreprises s'étaient impliquées dans les travaux.

A Trahan transformation inc.	Ferme des Voltigeurs inc.
Abattoir Cliche inc.	Groupe C.N.P. inc.
Abattoir Colbex inc.	Olymel, s.e.c. – Saint-Damase
Agromex inc.	Olymel, s.e.c. –
Aliments ASTA inc.	Saint-Hyacinthe
Canards du Lac Brome ltée	Olymel, s.e.c. –
Cargill Foods inc.	Vallée-Jonction
Écolait ltée. – Terrebonne	Viandes Giroux (1997) inc.
Exceldor coopérative –	Viandes Laroche inc.
Saint-Anselme	Viandes Morissette 2011 inc.

Merci aux experts, aux entreprises participantes et à tous les collaborateurs qui contribuent à la réalisation de ce projet!

Si vous désirez vous impliquer, contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

DATE	ÉVÈNEMENT	CLIENTÈLE VISÉE	CLIENTÈLE RENCONTRÉE
27 septembre	Conférence à l'Université de Sherbrooke au département d'orientation professionnelle	75 étudiants de 1 ^{re} année au baccalauréat en orientation	75 étudiants de 1 ^{re} année au baccalauréat en orientation
28 septembre	Tournée des CSMO dans la région Chaudière-Appalaches	112 conseillers aux entreprises et en emploi d'Emploi-Québec et d'organismes en employabilité	70 conseillers aux entreprises et en emploi d'Emploi-Québec et d'organismes en employabilité
6 et 7 octobre	Congrès de l'Association pour l'enseignement de la science et de la technologie au Québec (APSQ) à Laval	Près de 400 enseignants en sciences des écoles du Québec	Près de 100 enseignants en sciences au secondaire
13 et 14 octobre	Salon des métiers en Chaudière-Appalaches à Lévis	Près de 1 500 jeunes du secondaire, de centres de formation professionnelle (CFP) et de l'éducation des adultes (CEA)	Près de 400 jeunes du secondaire, de la formation professionnelle et de l'éducation des adultes
24 octobre	Kiosque au Congrès des carrefours jeunesse emploi (CJE) à Victoriaville	Plus de 300 conseillers en emploi auprès de clientèles cibles	Une soixantaine de conseillers en emploi auprès des jeunes
26 octobre	Conférence au Centre local d'emploi (CLE) de Saint-Hyacinthe	Près d'une vingtaine de conseillers aux entreprises et en emploi du CLE	Une vingtaine de conseillers aux entreprises et en emploi
26 octobre	Deux conférences à l'école Raymond de Saint-Hyacinthe	Près d'une soixantaine de jeunes en PRÉ-DEP	Une soixantaine de jeunes en PRÉ-DEP



Une norme professionnelle pour les opérateurs en TA

Norme québécoise	Norme nationale
<p>Le CSMOTA entreprend une étude de pertinence visant à cerner l'intérêt des entreprises de l'ensemble de la transformation alimentaire pour le développement d'une ou de plusieurs normes professionnelles, faisant état de l'ensemble des compétences essentielles associées à l'exercice du métier, accompagnées d'une ou de plusieurs stratégies d'apprentissage en milieu de travail pour le métier d'opérateur de machines et de procédés industriels.</p> <p>Une dizaine d'entrevues avec des intervenants-clés, deux groupes de discussions avec des travailleurs et leurs représentants, et une enquête téléphonique s'adressant à environ 1 400 entreprises seront menés dans les prochains mois. Si vous voyez un intérêt à vous impliquer dans ce projet, contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.</p>	<p>Élaborée par le Conseil canadien des RH du secteur de la transformation des aliments, grâce à la participation de plus de 50 experts de l'industrie provenant de partout au Canada, dont 12 du Québec, la norme professionnelle nationale d'opérateur en transformation des aliments est maintenant disponible.</p> <p>La norme s'applique à tous les employés qui peuvent occuper un poste d'opérateur en transformation alimentaire, dans tous les sous-groupes du secteur. La norme canadienne décrit les tâches, les sous-tâches, les connaissances et les aptitudes essentielles de la profession. Des outils, s'adressant aux responsables des ressources humaines et aux formateurs, sont disponibles pour vous aider à l'utiliser. Rendez-vous sur le site du Conseil canadien des RH en transformation des aliments au www.fphrc.ca pour accéder à la norme et à ses outils.</p>

En effet, la norme professionnelle peut s'avérer fort utile aux employeurs du secteur, car elle apporte une source d'information et de support à la décision concernant les programmes et politiques RH comme :

Recrutement et sélection

- Comprendre les exigences d'un emploi et rédiger des descriptions de postes pour mieux structurer son recrutement
- Élaborer des questions d'entrevues aux fins de sélection
- Faciliter la dotation par un meilleur appariement personnes/postes

Gestion du rendement

- Déterminer des points de repère pour l'évaluation du rendement
- Fixer des objectifs futurs de productivité

Formation et perfectionnement

- Structurer l'intégration des nouvelles recrues
- Analyser les besoins de formation



Carrefour BLE à votre rescousse!

Le Carrefour BLE est un organisme montréalais qui œuvre à la formation et à l'intégration en emploi des professionnels d'origine immigrante spécialisés dans les domaines de l'agronomie et du génie alimentaire. Le programme **Agrippez-vous!** assure la mise à niveau de ces candidats qui, après trois mois de formation théorique, sont prêts à démontrer leurs compétences dans le cadre d'un stage préparatoire à l'emploi. Les 17 candidats actuellement en formation sont à la recherche d'un stage

de 2 mois débutant en janvier 2012. La majorité de ceux-ci possèdent un profil en génie alimentaire et spécialisé dans la qualité et la sécurité des aliments. Pour accéder aux profils des candidats qui vous intéressent et peut-être dénicher la perle rare pour votre entreprise ou pour obtenir des informations sur les modalités de stages, communiquez avec la conseillère en emplois de Carrefour BLE, Inesa Yessipovitch au 514 279-3669.

La date de tombée du prochain numéro : 4 février 2012



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.

Crédits :



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@cskota.qc.ca
 Site Web : www.csmota.qc.ca

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

Collaboration spéciale :
 Sonia Marchand, Avico
 Mylène St-Germain, Fromagerie Polyethnique
 Geneviève Chagnon, Carrefour BLE

Design graphique et infographie :
 Groupe Dorcas

Révision linguistique :
 Marielle Bouthyette

Tirage : 2 250 exemplaires

ISSN 1703-6836 version imprimée • ISSN 1703-6844 version en ligne
 Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2011

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

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