



ALIMENT *information*

Vol. 17 n° 4, MARS 2019



UN PLAN D'ACTION 2019-2020 AMBITIEUX !

Déjà
20 ans !

Pour sa vingtième année, le CSMOTA ne manquera pas de défis et l'ambitieux plan d'action 2019-2020 compte près d'une trentaine de projets qui aideront l'industrie alimentaire afin qu'elle soit attrayante sur le plan des emplois et des carrières et qu'elle dispose d'une main-d'œuvre qualifiée et compétente assurant le développement du secteur. Concrètement, plusieurs formations spécifiques au domaine alimentaire seront offertes, des outils en gestion des ressources humaines (GRH) développés et de nombreuses activités promotionnelles permettant la valorisation du secteur et de ses emplois organisées. Pour connaître les détails du plan d'action, visitez le csmota.qc.ca.

LE RAPPORT DE L'ENQUÊTE DE RÉMUNÉRATION DANS L'INDUSTRIE DE LA TA

Maintenant
disponible

Le CSMOTA est fier de vous annoncer que l'édition 2018 du rapport de l'enquête de rémunération de l'industrie de la transformation alimentaire (TA) est maintenant disponible. Ce document de référence vous donnera accès à des données à jour en matière de rémunération par secteur d'activité, par région et par taille d'entreprise sur quinze postes spécifiques à la TA :

1. Électromécanicien (avec licence C)
2. Électromécanicien (sans licence C)
3. Commis à l'expédition et à la réception
4. Technicien en contrôle de la qualité et en assurance qualité
5. Technicien en recherche et développement
6. Coordonnateur logistique
7. Fromager
8. Planificateur de production
9. Superviseur de production
10. Directeur de production
11. Directeur en recherche et développement
12. Directeur en assurance qualité
13. Directeur d'usine
14. Représentant des ventes www.csmota.qc.ca
15. Superviseur de la maintenance www.csmota.qc.ca

Vous y trouverez de l'information sur les différentes pratiques de rémunération, notamment sur les avantages sociaux, les régimes de retraite, les vacances, les congés, les bonis, etc. Une annexe présentant des résultats sommaires sur les salaires offerts dans l'industrie alimentaire pour huit emplois génériques (acheteur, contrôleur, conseiller en RH, commis à la comptabilité, adjoint à la direction, spécialiste en technologie de l'information (TI), chargé de projet en ingénierie, réceptionniste) est également incluse.

Vous désirez obtenir votre exemplaire ?
Contactez Geneviève Émond au
1 877 449-5335, poste 22, ou par
courriel à genemond@csmota.qc.ca.



14^e Colloque sur la gestion humaine des ressources



Quand ? 16 mai 2019

Où ? Centre de congrès de Saint-Hyacinthe

Programmation et inscription : csmota.qc.ca

4,5 heures
reconnues



Sous la thématique *Vos employés, les ingrédients de votre succès*, venez découvrir des recettes gagnantes pour bâtir la confiance de vos employés, les ingrédients essentiels pour assurer le bon fonctionnement de votre entreprise et mettre en place des conditions favorisant un bon climat de travail. Voici un aperçu des conférences présentées :

Bâtir la confiance dans un contexte de changements

Dans le contexte actuel, les organisations sont confrontées à une réalité de changements et de réorganisations. Face à ces situations complexes, le gestionnaire doit maintenir la confiance de ses employés afin de passer à travers ces circonstances délicates. Plutôt que de cultiver une culture d'instabilité, le superviseur doit se fier à son équipe et la confiance est le meilleur outil à utiliser. Cette conférence présentée par Geneviève Schoeb vous permettra d'identifier les conditions d'émergence de la confiance dans les organisations.

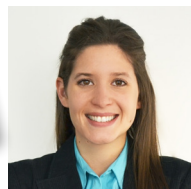
Recadrer sans discipliner : un outil de gestion qui rapporte

Animé par France Lefebvre, l'atelier-conférence vise à sensibiliser les participants à une méthode de recadrage des problèmes comportementaux mineurs des employés sans faire appel aux mesures disciplinaires. Découvrez pourquoi l'approche disciplinaire ne fonctionne pas à long terme, comment appliquer la technique de la vitre brisée au quotidien et comment amener l'employé à s'engager à changer son comportement. Au programme, des trucs concrets, des pratiques amicales et des échanges en groupe.

L'incontournable expérience employé

Des employés plus mobilisés, des clients plus satisfaits et une entreprise plus profitable! Présentée par Éric Girard, cette conférence vous apprendra à mieux comprendre les attentes de vos employés et des pistes d'actions à mettre en place pour favoriser leur mobilisation. Divers aspects seront abordés, telles la mesure de l'expérience employé, la mobilisation ainsi que la communication. De plus, le contenu de cette conférence vous sera présenté de façon à pouvoir appliquer facilement et rapidement certains outils ou concepts pertinents.

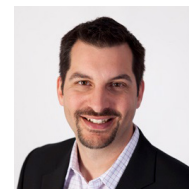
L'équipe a bien hâte de vous accueillir à ce rendez-vous annuel de l'industrie de la transformation alimentaire, journée riche en échange et en réseautage.



Geneviève Schoeb



France Lefebvre



Éric Girard

Nouveauté:
Disponible
en Webdiffusion

LES GRANDS DÉJEUNERS C S M O

BILAN DE L'ÉDITION HIVERNALE

Encore une fois, l'édition hivernale des Grands déjeuners CSMO a été un réel succès. La conférence *Savoir-être: un défi au quotidien* animée par Marie-Josée Caya et présentée dans 4 villes a rejoint 172 personnes, dont 52 provenant de l'industrie de la TA.

Votre horaire ne vous permettait pas de participer à cette activité ou vous demeurez dans une région trop éloignée pour vous déplacer? En grande nouveauté cette année, cette conférence sera disponible en Webdiffusion du 13 mars au 13 septembre 2019. Rendez-vous sur le site Web du CSMOTA dans Activités de formation pour vous inscrire!



Les Grands déjeuners CSMO sont organisés en collaboration avec 8 autres comités sectoriels: PlastiCompétences, Formabois, Pharmabio Développement, EnviroCompétences, HortiCompétences, Élexpertise et les CSMO Textile et Communications graphiques. Au plaisir de vous y revoir pour l'édition automnale 2019!

HORS-SÉRIE : POUR TOUT SAVOIR SUR LES NOUVELLES NORMES DU TRAVAIL

L'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) en janvier dernier préoccupe beaucoup d'entreprises. C'est pourquoi l'équipe du CSMOTA et ses partenaires vous invitent à une séance d'information portant sur les principaux changements apportés aux normes du travail. Diffusée par M^e David Rhéaume, associé chez Normandin Gravel Rhéaume Avocats Inc., cette activité se tiendra le 10 avril prochain de 9 h à 12 h au Conseil national de recherches du Canada à Boucherville.

Inscrivez-vous dès maintenant au [csmota.qc.ca](https://www.csmota.qc.ca).

Faites vite, les places sont limitées!



M^e David Rhéaume

LE GUIDE RH : LA 4^e ÉDITION BIENTÔT DISPONIBLE!

Le domaine de la GRH est en continuelle évolution et c'est pourquoi le CSMOTA a procédé à la révision complète du contenu de son Guide RH pour vous offrir une 4^e édition revampée. Nous sommes à peaufiner le visuel de cet outil pratique qui sera toujours accessible en ligne gratuitement sur le site du CSMOTA.

Le saviez-vous ?

Au cours des trois dernières années seulement, le Guide RH a été téléchargé près de 30 000 fois!

PROGRAMME INCITATIF POUR L'ACCUEIL DE STAGIAIRES

Le Programme incitatif pour l'accueil de stagiaires (PIAS) a pour objectif de favoriser une meilleure adéquation entre la formation professionnelle, technique ou universitaire et les besoins du marché du travail et d'aider à l'intégration des élèves en les soutenant mieux dans leur transition entre le monde des études et le marché du travail.

Pour atteindre ces objectifs, le PIAS permet aux entreprises d'offrir une formation à leurs superviseurs de stage afin que ces derniers soient en mesure de bien encadrer les stagiaires au moment de leur expérience en milieu de travail. L'entreprise reçoit un montant forfaitaire qui varie entre 3000\$ et 5000\$, selon le type ou la durée du stage effectué par l'étudiant.

Accueillir un stagiaire vous intéresse? Toute information sur ce programme est accessible sur le site Web de la Commission des partenaires du marché du travail au https://www.cpmpt.gouv.qc.ca/grands-dossiers/fonds/accueil_stagiaire.asp.



RENDEZ-VOUS DE L'EMPLOI TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

La 10^e édition du Rendez-vous de l'emploi en TA se déroulera le mardi 2 avril de 12h30 à 16h au Patro Roc-Amadour à Québec. Plus d'une dizaine d'exposants seront réunis pour recruter de nouveaux candidats, dont Gibiers Canabec, Pharmalab, Alimaison, Soyolutions, Grupo Bimbo Canada, Leclerc, Viandex, Pâtisserie Michaud, Avico, Gordon, Theobroma chocolats, Lallemand et Bagel Maguire. Encore une fois cette année, plus d'une centaine de postes seront à pourvoir: manœuvres, opérateurs, techniciens en contrôle de la qualité, électromécaniciens, superviseurs, etc. Rappelons que cet événement est organisé par le CSMOTA et ses partenaires, les centres locaux d'emploi (CLE) de la région de Québec, créneau Accord Aliments Santé, Québec International et Libre Emploi.

Vous désirez être exposant? Communiquez avec Geneviève Émond au 1 877 449-5335, poste 22.



VOUS AVEZ BESOIN DE MAIN-D'ŒUVRE QUALIFIÉE ?

LE PRIIME OFFRE DE NOMBREUX AVANTAGES.

Le Programme d'aide à l'intégration des immigrants et des minorités visibles en emploi (PRIIME) offre de nombreux avantages aux entreprises qui souhaitent pourvoir leurs postes disponibles par l'embauche de personnes issues de l'immigration ou d'une minorité visible. En plus d'une subvention couvrant une partie du salaire d'une personne recrutée, les entreprises peuvent bénéficier d'une aide financière pour son accompagnement et son intégration dans l'équipe de travail. Les personnes admissibles doivent, entre autres, avoir obtenu la résidence permanente depuis moins de 5 ans ou appartenir à une minorité visible (peu importe si le lieu de naissance est le Canada ou un autre pays) et n'avoir aucune expérience dans leur métier ou leur profession au Canada ou aux États-Unis. Pour plus d'information autant pour un candidat que pour un employeur, veuillez communiquer avec votre CLE. Consultez le [PRIIME](#) ou téléphonez au 1 800 644-0075.

PROGRAMMATION DES FORMATIONS EN SALLE

Nous sommes fiers de vous offrir des ateliers de formation sur les sujets incontournables du secteur de la transformation alimentaire par des formateurs réputés et spécialisés dans leurs domaines. Voici l'horaire des prochaines sessions :



Compagnonnage en milieu de travail

André Larochelle, formateur

Formation ayant pour objectif de développer vos habiletés de formateurs pour améliorer les compétences et la performance de votre équipe de travail.

14 et 15 mars à Montréal



Améliorez votre rétention par une meilleure intégration

Marie-Josée Legault, formatrice

Formation permettant d'optimiser vos pratiques pour favoriser une intégration réussie de vos nouvelles recrues et améliorer votre taux de rétention.

30 avril à Saint-Hyacinthe

30 mai à Drummondville



Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire

Zineb Belkheir, formatrice

Formation permettant de connaître les clés du succès pour un nettoyage efficace en fonction des souillures à éliminer et des types de surface à traiter.

Possibilité de l'offrir dans vos installations; des modalités s'appliquent.

19 mars à Saint-Hyacinthe

9 avril à Drummondville

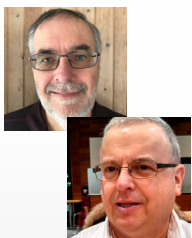


Cours technique sur la fabrication de la bière

Michel Gauthier, formateur

Formation avancée permettant d'améliorer vos compétences techniques et pratiques sur le plan des procédés tels que la fermentation, la maturation, la stabilisation, la filtration et la gazéification ainsi que de l'évaluation de la qualité des matières premières.

25 et 26 mars, 8 et 9 avril, Saint-Jérôme



Cours technique sur l'eau de brasserie

Michel Gauthier et Luc Bordeleau, formateurs

Formation technique sur les caractéristiques et l'utilisation adéquate de l'eau dans les opérations brassicoles, au niveau de l'ajustement du pH, de l'impact de l'alcalinité et de la dureté de l'eau, ainsi que sur les divers types de traitements thermiques.

18, 19 et 20 mars à Québec

Pour plus d'information ou pour inscrire des participants, communiquez sans tarder avec Marie-France Héroux au 1 877 449-5335, poste 21.

MAINTENANT 3 PAMT POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE !

Saviez-vous que le secteur de la transformation alimentaire compte maintenant trois programmes d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)? Ils s'adressent aux travailleurs spécialisés suivants :

- Opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers
- Préposé en boucherie industrielle
- Mécanicien industriel et électromécanicien

En souscrivant à cette démarche, vous pouvez bénéficier de crédits d'impôt tout en permettant à vos employés d'obtenir un certificat de qualification professionnelle (CQP) reconnu par l'État, une marque de reconnaissance significative et valorisante, pouvant aider à la mobilisation de votre personnel. Contactez sans tarder votre centre local d'emploi.

Le saviez-vous ?

Vous êtes un employeur et vous avez besoin d'aide pour embaucher ou pour maintenir en emploi une personne handicapée? Le Regroupement des organismes spécialisés pour l'emploi des personnes handicapées (ROSEPH) vous offre plusieurs services. Trouvez l'organisme qui offre le service sur votre territoire ici : <http://roseph.ca/nos-membres/repertoire-des-membres/>.

LES VISITES INDUSTRIELLES : UNE ACTIVITÉ POPULAIRE POUR LE RECRUTEMENT !

Les visites industrielles sont de plus en plus populaires dans les entreprises de l'industrie de la transformation alimentaire. Une trentaine de professionnels œuvrant dans des organismes en employabilité des différentes régions du Québec ont eu l'opportunité de visiter cinq entreprises du secteur de la TA au cours des trois derniers mois. Cette activité leur permet de découvrir les perspectives de carrière qu'offrent ces employeurs et, de l'autre côté, ce maillage régional permet de recruter des candidats répondant mieux à leurs besoins en ressources humaines.

Vous envisagez d'ouvrir vos portes aux professionnels en employabilité de votre région afin de bonifier votre stratégie de recrutement? Contactez Geneviève Émond afin de connaître le moment où les visites s'organiseront dans votre région. Vous n'avez qu'à composer le 1 877 449-5335, poste 22, ou écrire à gemond@csmota.qc.ca.



Bagel Maguire
15 janvier



ATRAHAN,
division d'Olymel
23-24 janvier



Bridor
19 février



Avico
18 janvier



Yourbarfactory
20 février



BABILLARD DES SORTIES DU CSMOTA

Kiosques

• **28 novembre**: Soirée Carrières CSSMI à l'école secondaire des Patriotes à Saint-Eustache

→ 64 élèves de 4^e et 5^e secondaire et leurs parents



• **17 janvier**: Salon Ta voie, ton avenir! de la CSDGS à l'école secondaire de La Magdeleine à La Prairie

→ 40 élèves du 2^e cycle du secondaire et leurs parents



• **5 décembre**: Soirée Carrières de la CSDL à l'école Curé-Antoine-Labelle à Laval

→ 38 élèves de 4^e et 5^e secondaire et leurs parents



• **21 février**: Colloque QUARIERA de l'Alliance des centres-conseils en emploi à Québec

→ 100 professionnels en employabilité



• **12 décembre**: Salon formation carrière à l'école secondaire de la Ruche à Magog

→ 25 élèves du secondaire



Atelier *Alimente ta vie, savoure ton emploi*

• **22 février**: Centre du Phénix à Québec

→ 1 atelier pour 12 élèves du secondaire



• **16 janvier**: Salon Mon orientation, ma formation de la CSMV à l'école secondaire André-Laurendeau à Saint-Hubert

→ 27 élèves du 2^e cycle du secondaire et leurs parents



VOS FUTURES RECRUES EN TA

Vous cherchez des étudiants ou des diplômés en TA pour l'été ou pour un emploi à long terme. Voici les principaux programmes de formation postsecondaires en TA et les coordonnées des personnes-ressources pouvant vous mettre en contact avec vos futures recrues. De plus, pour l'AEC en transformation des aliments, il y aura des stages à venir du 15 juillet au 16 août et du 11 novembre au 13 décembre.

Programmes de formation	Établissement d'enseignement	Nombre de diplômés à venir	Nombre d'étudiants au programme	Téléphone
AEC* en transformation des aliments	Collège de Maisonneuve	15 en août 2019	28	514 254-7131 poste 6243
DEC** en technologie des procédés et de la qualité des aliments	Cégep régional de Lanaudière à Joliette	11	45	450 759-1661 poste 1542
	Collège de Maisonneuve		24 (15 en 2 ^e année, 9 en 1 ^{re} année)	514 254-7131 poste 6261
	ITA*** – campus de Saint-Hyacinthe	30	94	450 778-6504 poste 6245
	ITA – campus de La Pocatière	12	30	418 856-1110 poste 1246
Baccalauréat en génie alimentaire	Université Laval	12	55	418 656-3575 poste 404284
Baccalauréat en sciences et technologie des aliments	Université Laval	24	184	418 656-3575 poste 406875

* Attestation d'études collégiales

** Diplôme d'études collégiales

*** Institut de technologie agroalimentaire

La date de tombée du prochain numéro : 3 mai 2019



Comité sectoriel de **main-d'œuvre en transformation alimentaire**
csmota.qc.ca

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

Tirage : 2300 exemplaires

ISSN 1703-6836 version imprimée — ISSN 1703-6844 version en ligne

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2019

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 épïcène.

Ont participé à la rédaction de ce numéro :
Geneviève Émond, Marie-France Héroux, Lise Perron et Alexandra Prescott
Design graphique et infographie : Numerix
Révision linguistique : Johanne Hamel

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

Avec la contribution financière de :

Commission des partenaires du marché du travail

Québec