



Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

1480, 80^e rue est, bureau 103, C.P. 59040, Charlesbourg (Québec) G2L 2W6
Téléphone : (418) 623-5335 • Télécopieur : (418) 623-1343 • Courriel : info@esmota.qc.ca

BILAN DES RÉALISATIONS 2001-2002 DU

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

PROJETS

ACTIVITÉS

FORMATION

✓ Développer deux régimes de qualification en boucherie industrielle :

- Abattage
- Découpe

✓ Collaborer au développement des programmes avec la direction de l'apprentissage d'Emploi Québec.

✓ Participer aux différentes étapes du processus de développement et de révision des programmes de formation professionnelle et technique du MEQ concernant les domaines suivant :

- DEP en boucherie industrielle
- DEC en transformation alimentaire
- DEP en CMI
- DEC technique diététique
- DEC en production manufacturière

✓ Émettre des avis au MEQ afin de s'assurer que les formations répondent aux besoins spécifiques du milieu de la transformation alimentaire.

✓ Participer à l'analyse de situation de travail.

✓ S'impliquer activement dans le Réseau Métropolitain pour la formation en bioalimentaire.

✓ Être membre actif de l'exécutif du Réseau; visiter les entreprises afin de préciser les besoins de formation de la main-d'œuvre des industries.

CONNAISSANCE DU MARCHÉ DU TRAVAIL

✓ Analyser la problématique de recrutement de la main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mises en conserve de fruits et légumes (conserveries).

✓ Sensibiliser Emploi Québec et Développement des Ressources Humaines Canada à la problématique de main-d'œuvre saisonnière dans les conserveries.
✓ Effectuer un diagnostic.

✓ S'assurer d'une main-d'œuvre disponible et compétente (axe 1 de l'orientation 2 de la politique québécoise de la transformation alimentaire)

✓ Participer avec le MAPAQ à l'élaboration du plan d'action de la politique québécoise de la transformation alimentaire concernant l'axe 1 de l'orientation 2 : Favoriser l'innovation et améliorer la productivité des entreprises

COMMUNICATION ET DIFFUSION

✓ Collaborer avec le MAPAQ à la préparation de la revue « Métiers en direct » portant sur l'agroalimentaire.

✓ Déterminer les métiers et professions à mettre en valeur dans la revue; rechercher et référer les personnes à interroger.

✓ Promouvoir le secteur de la transformation alimentaire dans le réseau scolaire, les CLE, le MEQ, les groupes de recherche d'emploi et les carrefours jeunesse emploi.

✓ Concevoir une publicité et publipostage pour la revue Métiers en direct et le bulletin d'information de l'AQISEP.

✓ Développer des outils afin de valoriser
et de faire connaître les métiers et professions du domaine de la transformation alimentaire

✓ Promouvoir les régimes de qualification en boucherie industrielle.

ORGANISATION DU CSMOTA

✓ Effectuer différentes tâches corporatives pour établir le Comité.

✓ Concevoir et réaliser le site Internet www.csmota.qc.ca

✓ Élaborer le concept pour la fabrication d'un kiosque d'exposition.

✓ Participer à l'élaboration du plan de contenu de la fiche Jobboom : Les carrières en transformation alimentaire

✓ Concevoir et réaliser le feuillet corporatif du Comité.

✓ Présenter les régimes lors d'une réunion des membres du Conseil des viandes

✓ Informer les 145 entreprises d'abattage et de transformation des produits carnés du Québec de l'existence des régimes.

✓ Pourvoir le Comité d'un logo

✓ Ouvrir la place d'affaire pignon sur rue

✓ Créer et combler un poste de chargé(e) de projets

✓ Élaborer les politiques et les règlements généraux

✓ Monter une base de données comprenant près de 1200 entreprises de transformation alimentaire

✓ Effectuer une réflexion stratégique afin de doter le Comité d'un plan d'orientation pour 2001-2004