

Rapport d'évaluation sommaire exécutif

Projet bioalimentaire RMR

RAPPORT D'ÉVALUATION

Projet bioalimentaire RMR

ORIGINE DU PROJET

- L'industrie bioalimentaire est relativement intensive en capital humain;
- Trois enjeux majeurs se dessinent : le recrutement, la rétention et la formation de la main-d'œuvre;
- Le secteur doit améliorer sa productivité et sa compétitivité ;
- L'amélioration de l'offre de formation présente un défi majeur;
- Une subvention de 1 320 000 \$ est accordée pour la mise en œuvre du projet bioalimentaire dans la Région métropolitaine de recensement (RMR).

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Mettre en place des moyens et mécanismes de formation adaptés aux besoins spécifiques, concrets et évolutifs de l'industrie bioalimentaire;
- Élaborer des stratégies innovatrices de formation respectant les contraintes des entreprises;
- Contribuer au développement d'une culture de formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Élaborer dix projets pilotes de formation selon une approche sectorielle;
- Implanter un réseau interrégional des intervenants en formation dans le secteur de la transformation alimentaire et du commerce de l'alimentation;
- Développer des outils de formation favorisant l'autoapprentissage en entreprise.

ÉTAPES DE DÉVELOPPEMENT DU PROJET RMR

1. La concertation et les établissements de formation : janvier 2002 à juin 2003

- Mise en place du Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire;
- Octroi de la maîtrise d'œuvre des projets pilotes aux régions;
- Premier appel de projets : sollicitation des entreprises régionales;
- Affectation de ressources financières à la concertation et contribution en nature des établissements de formation.

2. La concertation et les comités sectoriels : juin 2003 à juin 2004

- Bilan décevant de la concertation comme moyen de développer des projets pilotes transférables;
- Deuxième appel de projets pilotes : les comités sectoriels sont interpellés : le CSMOTA s'implique;
- Priorités : pertinence, flexibilité et transférabilité des produits issus des projets pilotes;
- Maîtrise d'œuvre des nouveaux projets transférée au CSMOTA et à la direction du Réseau.

3. Les outils d'apprentissage en mode virtuel : juin 2004 à mars 2005

- Les thèmes sont proposés par le CSMOTA et la direction du Réseau;
- Systématisation du format : outils informatisés multimédia sur cédérom ou DVD;
- Octroi de deux projets du type clé en main, à des entreprises privées.

RÉSULTATS

1. Les projets pilotes

- Public : 2 projets
 1. Collège de Maisonneuve – Collège André-Laurendeau
Rôle du superviseur au quotidien
 2. Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – Centre collégial de développement de matériel didactique (CCDMD)
Introduction à la fabrication de fromage

- Public – privé : 5 projets
 1. Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – Didasko
Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire
 2. Collège Montmorency – Technomédia - Humanis
Supervision en hygiène et salubrité
 3. Collège Lionel-Groulx – Voyou Communications – Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île.
Pâtisserie Dagobert
Servir un client en pâtisserie
 4. Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – BMG multimédia
Principes généraux du procédé de pasteurisation
 5. Collège Montmorency – Novaconcept
Introduction au contrôle des points critiques dans un plan HACCP

- Privé clé en main : 2 projets
 1. Productions Maj
Ça reste à voir – risques pour la sécurité en usine de transformation alimentaire
 2. Novaconcept et Entrac
Prévention des troubles musculo-squelettiques en transformation alimentaire

2. La concertation

- L'implantation d'un véritable réseau ne s'est pas réalisée;
- La collaboration entre le CSMOTA, des établissements de formation et des entreprises de production multimédia s'est développée.

RETOMBÉES

- Le CSMOTA détient les droits sur des outils de formation et pourra constituer un fonds de développement à partir des profits de la vente des produits;
- Les spécialistes de certains établissements de formation ont développé une expertise et une meilleure connaissance des entreprises de transformation alimentaire;
- Les producteurs multimédia ont une meilleure connaissance des entreprises de transformation alimentaire et de l'expertise disponible dans certains établissements de formation.

CONCLUSION

1. Difficulté d'implantation d'un réseau d'intervenants

- Demande limitée de formation provenant des entreprises;
- Importance inégale accordée au secteur bioalimentaire dans les activités de formation continue des établissements de formation;
- Disponibilité réduite des compétences requises pour le développement de projets pilotes dans certains établissements de formation;

2. Valeur ajoutée des outils de formation

- Les outils développés serviront d'assise à une offre sectorielle de formation;
- Les outils développés favoriseront le développement d'une culture de formation.

3. Innovation

- Pertinence, flexibilité et transférabilité des outils multimédia;
- Expérimentation d'un service de guichet unique;
- Identification de ressources pour le développement de nouvelles pratiques de formation en transformation alimentaire.

RECOMMANDATIONS

- À moyen terme, prévoir une croissance de la demande pour les outils multimédia de formation;
- Mettre en place un fonds de développement alimenté par la vente des outils de formation;
- Développer au CSMOTA un service de premier répondant et de guichet unique pour l'ensemble de l'industrie, en matière de formation;
- Sonder l'intérêt des entreprises de transformation alimentaire pour le développement d'une certification de la main-d'œuvre.