

# Enquête sur l'appréciation et la pertinence des outils de formation du CSMOTA

Réalisé par le



Comité sectoriel  
de **main-d'œuvre**  
en **transformation**  
**alimentaire**

Juillet 2010

## Équipe de production

Coordination du projet	Lise Perron
Réalisation du projet	Amélie Marcoux
Traitement statistique	Amélie Marcoux
Analyse des données	Amélie Marcoux
Rédaction	Amélie Marcoux Lise Perron
Correction linguistique	Marielle Bouthyette

La Commission des partenaires du marché du travail contribue au financement des activités du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire



# Table des matières

<b>1. INTRODUCTION</b> .....	<b>5</b>
CONTEXTE DE REALISATION .....	5
OBJECTIFS DU PROJET .....	6
<b>2. METHODOLOGIE DE L'ENQUETE</b> .....	<b>6</b>
POPULATION .....	6
METHODE DE CUEILLETTE DES DONNEES .....	7
<b>3. RESULTATS GLOBAUX DE L'ENQUETE</b> .....	<b>9</b>
TAUX D'UTILISATION DES OUTILS ET NOMBRE DE PERSONNES AYANT SUIVI LA FORMATION .....	9
NIVEAU D'APPRECIATION DES OUTILS ET EFFICACITE A COMBLER LES BESOINS DE FORMATION.....	10
FREINS D'UTILISATION DES DIFFERENTS OUTILS D'APPRENTISSAGE VIRTUELS EXISTANTS. ....	11
POINTS D'AMELIORATION A APPORTER AU CONTENU ET AU MATERIEL DE FORMATION .....	12
BESOINS ADDITIONNELS.....	13
<b>4. RESULTATS SPECIFIQUES DE CHACUN DES OUTILS</b> .....	<b>14</b>
OPERATION D'EQUIPEMENT DE PRODUCTION.....	14
ÇA RESTE A VOIR! ... DANGERS DANS UNE USINE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE.....	14
CONTROLE DES POINTS CRITIQUES DANS UN PLAN HACCP .....	14
INTEGRATION DES NOUVEAUX EMPLOYES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE .....	15
MAITRE FROMAGER : PROCEDES ET CONSEILS.....	15
PRINCIPES GENERAUX DU PROCEDE DE PASTEURISATION.....	15
LE ROLE DU SUPERVISEUR AU QUOTIDIEN .....	16
SUPERVISION EN HYGIENE, SALUBRITE, SANTE ET SECURITE.....	16
PREVENTION DES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE .....	17
<b>5. SYNTHESE ET PISTES D'ACTION</b> .....	<b>17</b>
<b>6. CONCLUSION</b> .....	<b>18</b>
<b>ANNEXE 1</b> .....	<b>19</b>
QUESTIONNAIRE OPERATION D'EQUIPEMENTS DE PRODUCTION.....	19
<b>ANNEXE 2</b> .....	<b>21</b>
QUESTIONNAIRE : ÇA RESTE A VOIR! ... DANGERS DANS UNE USINE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE.....	21
<b>ANNEXE 3</b> .....	<b>23</b>
QUESTIONNAIRE CONTROLE DES POINTS CRITIQUES DANS UN PLAN HACCP .....	23
<b>ANNEXE 4</b> .....	<b>25</b>
QUESTIONNAIRE INTEGRATION DES NOUVEAUX EMPLOYES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE.....	25
<b>ANNEXE 5</b> .....	<b>27</b>
QUESTIONNAIRE MAITRE FROMAGER : PROCEDES ET CONSEILS.....	27
<b>ANNEXE 6</b> .....	<b>29</b>
QUESTIONNAIRE PRINCIPES GENERAUX DU PROCEDE DE PASTEURISATION .....	29

<b>ANNEXE 7</b> .....	<b>31</b>
QUESTIONNAIRE LE ROLE DU SUPERVISEUR AU QUOTIDIEN .....	31
<b>ANNEXE 8</b> .....	<b>33</b>
QUESTIONNAIRE SUPERVISION EN HYGIENE, SALUBRITE, SANTE ET SECURITE.....	33
<b>ANNEXE 9</b> .....	<b>35</b>
QUESTIONNAIRE PREVENTION DES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE.....	35

# 1. Introduction

## Contexte de réalisation

La formation étant un enjeu de taille dans le secteur de la transformation alimentaire, le Comité sectoriel de main d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) a, depuis sa création, réalisé ou contribué à produire différents outils de formation adaptés au secteur de la transformation alimentaire.

**Tableau 1 – Liste des outils de formation du CSMOTA**

Outils de formation du CSMOTA	Abréviation	Format	Année de publication	Nombre de consultations en ligne	Nombre d'exemplaires distribués à des entreprises
<i>Opération d'équipement de production</i>	OEP	Cahier anneaux avec CD-ROM	2005	56	3
<i>Ça reste à voir! ... Dangers dans une usine de transformation alimentaire</i>	DVD SST	DVD	2005	299	40
<i>Contrôle des points critiques dans un plan HACCP</i>	HACCP	Formation virtuelle	2005	810	19
<i>Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire</i>	Intégration	CD-ROM	2001	590	141
<i>Maître fromager : procédés et conseils</i>	Maître fromager	Formation virtuelle	2005	641	10
<i>Principes généraux du procédé de pasteurisation</i>	Pasteurisation	Formation virtuelle	2005	302	13
<i>Le rôle du superviseur au quotidien</i>	Superviseur au quotidien	Formation virtuelle	2004	3883	GRATUIT
<i>Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité</i>	Supervision HSSS	Formation virtuelle	2005	2244	GRATUIT
<i>Prévention des troubles musculo-squelettiques en transformation alimentaire</i>	TMS	Formation virtuelle	2006	233	11

Dans le cadre du projet *Consolidation de l'intervention du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire en faveur du développement structurel de la formation dans les entreprises* présenté à la Commission des partenaires du marché du travail en août 2009, le CSMOTA a développé et fait passer un sondage d'appréciation des outils de formation à des entreprises les ayant reçus gratuitement, se les étant procurés ou les ayant fréquemment consultés au cours des huit dernières années.

## **Objectifs du projet**

Dans une perspective d'amélioration continue et de gestion de la qualité, le CSMOTA a jugé essentiel d'effectuer un suivi auprès des entreprises s'étant procuré ces outils de formation afin de connaître leur degré de satisfaction et les raisons pour lesquelles certains outils sont peu ou pas utilisés. Cette enquête devrait permettre de mettre en lumière certaines causes de leur impopularité. Finalement, le CSMOTA se basera sur les conclusions de ce sondage afin d'adapter les outils de formation existants ou d'en développer de nouveaux qui répondront aux besoins réels des entreprises.

Plus précisément, ce suivi vise à recueillir des données permettant de :

1. Connaître le taux d'utilisation des outils et le nombre de personnes ayant suivi la formation.
2. Connaître le niveau d'appréciation des outils et leur efficacité à combler les besoins de formation.
3. Identifier des freins d'utilisation en regard des différents outils d'apprentissage virtuels existants.
4. Solliciter des points d'amélioration à apporter au contenu et au matériel de formation.
5. Recueillir des besoins additionnels.

## **2. Méthodologie de l'enquête**

### **Population**

Les outils de formation étant destinés principalement aux entreprises, seulement cette clientèle a été sondée. Les établissements d'enseignement, les organismes gouvernementaux, les particuliers et les autres utilisateurs ont donc été exclus de la présente enquête.

Spécifiquement, les entreprises visées ont été celles ayant reçu, acheté ou consulté des outils à plusieurs reprises sur le site Web de 2004 à 2010. L'année 2004 a été choisie comme point de départ afin d'augmenter les chances d'obtenir un nombre significatif de réponses, considérant que certains outils ont été peu distribués au cours des trois dernières années.

Le nombre d'entreprises ciblées au départ s'établit à 210. Faute de contacts, des entreprises ayant fermé leurs portes ou ne pouvant être retracées, c'est donc un total de 196 entreprises qui ont été rejointes. Ces résultats sont présentés au tableau 2.

**Tableau 2 – Résultats relatifs au nombre d’entreprises ciblées au départ**

<b>N<sup>bre</sup> d’entreprises rejointes</b>	<b>196</b>
Entreprises fermées	7
Entreprise impossible à retracer	1
Pas de contacts	6
<b>TOTAL</b>	<b>210</b>

### **Méthode de cueillette des données**

Le sondage en ligne a été la formule retenue pour l’enquête afin d’en faciliter la diffusion, le suivi, la réponse et la compilation. Le logiciel de sondage en ligne gratuit choisi a été celui de *Survey Monkey*.

La durée du sondage étant un facteur d’importance afin d’obtenir un bon taux de participation, celui-ci a donc été constitué de 8 questions à choix de réponses avec possibilité d’ajouter des commentaires ou des spécifications. Le temps de réponse était estimé de 2 à 3 minutes par sondage.

Un sondage en ligne a été créé pour chacun des outils. Les entreprises ont reçu par courriel une adresse URL associée à chaque sondage pour chacun des outils qu’elles s’étaient procurés ou qu’elles avaient consultés. Au total, 487 sondages ont été envoyés au départ.

Les outils étant rendus disponibles par le biais du site Web, un contact et une adresse courriel ont pu être associés à chacun des outils achetés ou consultés. Les autres contacts ainsi que leurs adresses courriel ont été recueillis grâce à des listes de contacts internes, des appels téléphoniques placés aux entreprises et la visite de leur site Web.

Les contacts étant reliés à 3 outils et plus ont été appelés avant l’envoi du courriel afin d’être mis au courant de la démarche et, ainsi, de maximiser les chances de réponses. En somme, 48 ressources ont été contactées à cet égard.

Puisque l’enquête sondait les outils rendus disponibles depuis 2004, les personnes-ressources identifiées au départ avaient parfois quitté l’entreprise ou changé de fonction. Malgré des recherches supplémentaires pour trouver d’autres contacts au sein de l’entreprise, 57 sondages n’ont pu être acheminés avec succès à une ressource. Au total, 217 personnes ont finalement été rejointes et 430 sondages leur ont été acheminés avec succès entre le 16 avril et le 12 mai 2010. De ce nombre, 56 sondages ont été complétés en ligne, pour un taux de réponse de 13 %.

Des répondants ont contacté le CSMOTA concernant 4 outils, pour mentionner qu’ils ne se souvenaient pas de se les être procurés. Des personnes remplaçant celles qui se les étaient procurés initialement ont aussi contacté le CSMOTA concernant 10 outils, pour nous informer qu’elles ne les connaissent pas. Ces informations ont été prises en compte dans le nombre et le taux de réponse totaux. Conséquemment, il a été considéré que ces

outils ne sont pas utilisés au sein de ces entreprises et ces données ont été ajoutées aux résultats des sondages.

Un courriel a aussi été envoyé aux 217 personnes-ressources le 14 mai 2010, afin de les remercier et leur rappeler de répondre au sondage, pour ceux qui ne l'avaient pas encore fait. Ceci a stimulé 4 réponses additionnelles. Au final, le nombre de réponses reçues au total a été de 70 sur 430, soit 16,3 %. Il s'agit d'un taux plus élevé que la moyenne pour une enquête en ligne, mais le nombre de réponses reçues fait en sorte que les résultats ne sont peut-être pas toujours représentatifs de la réalité pour certains outils. Aucun sondage relatif à l'outil de formation *TMS* n'a été complété.

Les résultats du déroulement de l'enquête sont présentés en détail au tableau 3 et les résultats relatifs au nombre de sondages qui n'ont pas été acheminés avec succès à une ressource, au tableau 4. Certaines entreprises et, même, certaines ressources se sont procurées des outils à plusieurs reprises. Pour éviter d'envoyer le même sondage plus d'une fois à la même personne, ces instances ont été identifiées et retirées de la liste des sondages à envoyer. La mention « Duplicata » du tableau 4 fait spécifiquement référence à cela : 19 sondages n'ont pas été acheminés car la même personne l'aurait reçu plus d'une fois.

**Tableau 3 – Résultats du déroulement de l'enquête**

Noms abrégés des outils de formation	N <sup>bre</sup> ciblé de sondages à envoyer au départ	N <sup>bre</sup> total de sondages acheminés avec succès à une ressource	N <sup>bre</sup> de sondages répondus en ligne	La ressource ne se souvient pas de l'outil	La nouvelle ressource ne connaît pas l'outil	N <sup>bre</sup> de réponses reçues	Taux de réponse
<i>OEP</i>	3	3	1			1	33 %
<i>DVD SST</i>	40	36	5		1	6	17 %
<i>HACCP</i>	19	18	5		1	6	33 %
<i>Intégration</i>	141	115	14	1	2	17	15 %
<i>Maître fromager</i>	10	9	2			2	22 %
<i>Pasteurisation</i>	13	12	7			7	58 %
<i>Superviseur au quot.</i>	117	104	11	1	2	14	13 %
<i>Supervision HSSS</i>	133	123	11	1	2	14	11 %
<i>TMS</i>	11	10	0	1	2	3	30 %
<b>TOTAL</b>	<b>487</b>	<b>430</b>	<b>56</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>70</b>	<b>16,3 %</b>

**Tableau 4 – Résultats relatifs au nombre de sondages qui n'ont pas été acheminés avec succès à une ressource**

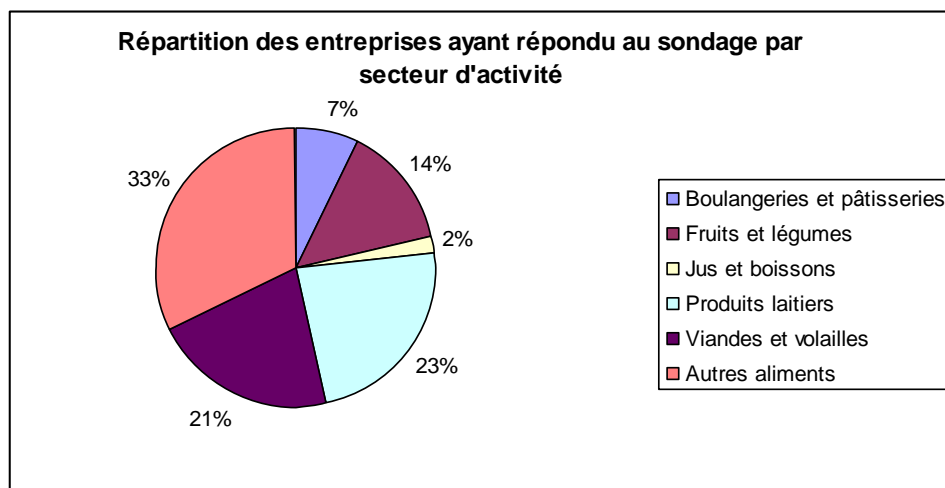
Duplicata	19
Entreprises fermées	12
Entreprises impossibles à retracer	4
Pas de contacts	22
<b>TOTAL</b>	<b>57</b>

Afin de protéger la confidentialité des renseignements des répondants, aucune information autre que le secteur d'activité de l'entreprise n'a été demandée dans le sondage. Le graphique 1 présente la répartition des 70 entreprises ayant répondu au



sondage par secteur d'activité. Comme démontré au tableau 5, la plupart des secteurs semblent bien représentés dans cette enquête, sauf celui des boulangeries et pâtisseries qui a été sous-représenté.

### Graphique 1



**Tableau 5 – Répartition des répondants par sous-secteur et selon leur représentativité dans le secteur de la transformation alimentaire**

Secteurs	N <sup>bre</sup> de réponses	% du total	% du nombre d'établissements total par secteur en TA*
Boulangeries et pâtisseries	4	7 %	36 %
Fruits et légumes	8	14 %	7 %
Jus et boissons	1	2 %	6 %
Produits laitiers	13	23 %	9 %
Viandes et volailles	12	21 %	15 %
Autres aliments	18	32 %	27 %
<b>TOTAL</b>	<b>56</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

\*Source : Institut de la statistique du Québec, Québec, juin 2008.

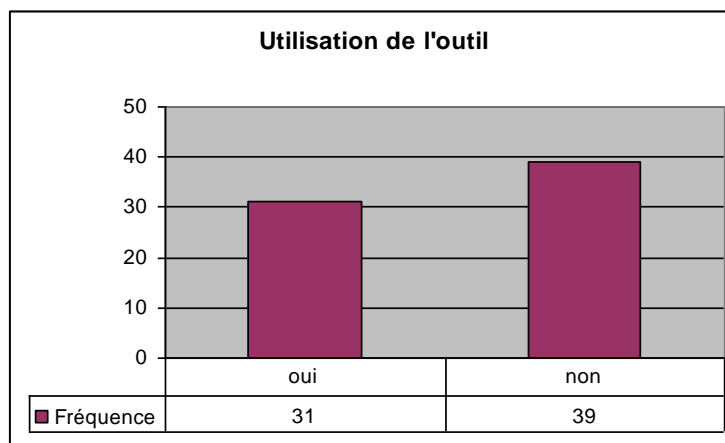
## 3. Résultats globaux de l'enquête

Voici les principaux constats pour tous les outils de formation. Des spécifications seront apportées pour chacun des outils sondés dans la section suivante.

### Taux d'utilisation des outils et nombre de personnes ayant suivi la formation

On constate au graphique 2 que les outils sont généralement utilisés par les entreprises rejointes, puisque 31 sondages sont positifs à cet égard, soit 44 %. 14 réponses négatives ont été ajoutées aux 25 provenant des résultats du sondage, car nous avons considéré les outils dont les ressources ne se souvenaient pas ou qu'elles ne connaissaient pas.

## Graphique 2 – Taux d'utilisation des outils



Certains outils sont utilisés par les entreprises comme document de référence pour développer les leurs. En grande majorité, ils sont utilisés à 90 % pour former du personnel. Spécifiquement, 45 % des outils utilisés ont servi à former 10 personnes et plus. Une fois les outils implantés, leur portée est donc assez significative, comme le démontre le tableau 6 :

**Tableau 6 – Nombre de personnes ayant suivi la formation**

Aucune, nous avons utilisé l'outil comme document de référence pour développer nos propres outils	10 %	3
1 à 9	45 %	14
10 à 19	13 %	4
20 à 49	13 %	4
50 à 99	13 %	4
100 et +	6 %	2
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	<b>31</b>

### Niveau d'appréciation des outils et efficacité à combler les besoins de formation.

Le tableau 7 montre que, généralement, les résultats recherchés par l'entreprise semblent obtenus : la formation permet d'acquérir de nouvelles compétences et répond à ses besoins propres. 97 % des sondages indiquent que la méthode de diffusion de la formation est « très » ou « assez » adéquate. De façon générale, il semble que les logiciels d'apprentissage et DVD sont des méthodes de diffusion pertinentes. Pour ce qui est des guides, ils sont considérés comme assez utiles dans 41 % des cas et peu utiles dans 38 % des cas. Une analyse plus détaillée pour chacun des outils sera abordée un peu plus loin.

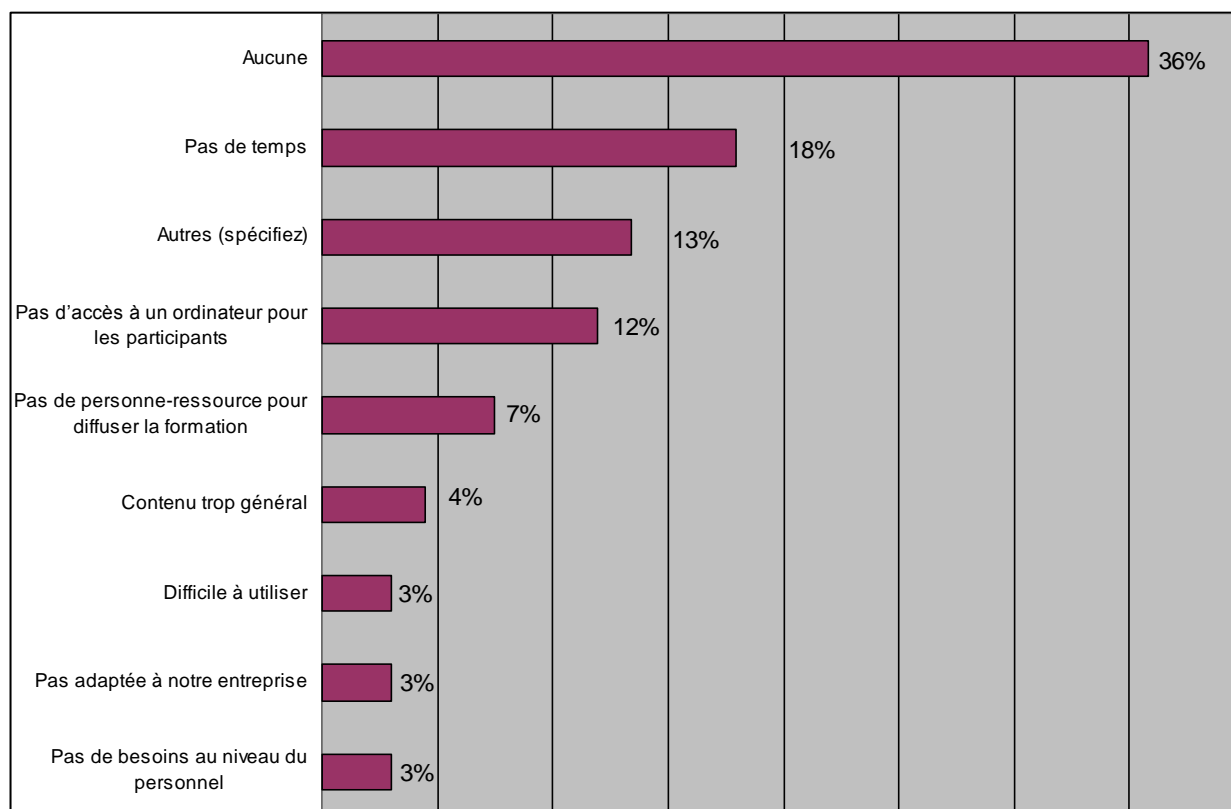
**Tableau 7 – Niveau d’appréciation et d’efficacité des outils selon les utilisateurs**

Questions	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.	N <sup>bre</sup> de réponses
Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?	6	<b>22</b>	1	0	2	31
	19 %	<b>71 %</b>	3 %	0 %	6 %	
La formation a-t-elle permis aux participants d’acquérir de nouvelles compétences?	6	<b>20</b>	3	0	3	32
	19 %	<b>63 %</b>	9 %	0 %	9 %	
Les objectifs et le contenu de l’activité répondent-ils à vos besoins?	7	<b>23</b>	1	0	1	32
	22 %	<b>72 %</b>	3 %	0 %	3 %	
La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)	9	<b>22</b>	0	0	1	32
	28 %	<b>69 %</b>	0 %	0 %	3 %	
Un guide est-il ou serait-il utile?	3	<b>13</b>	<b>12</b>	1	3	32
	9 %	<b>41 %</b>	<b>38 %</b>	3 %	9 %	

### **Freins d’utilisation des différents outils d’apprentissage virtuels existants.**

À la question « Quelles ont été les principales barrières d’utilisation rencontrées par rapport à cette formation? », 43 % des sondages répondus en ligne, soit 24 sur 56, indiquent qu’aucun obstacle n’a été rencontré. Même lorsque les outils sont utilisés, certaines entreprises rencontrent des difficultés variées. Le graphique 3 présente les principales barrières d’utilisation identifiées. Généralement, le manque de temps apparaît être l’obstacle majeur rencontré par les entreprises. En deuxième lieu, la difficulté de fournir un ordinateur aux participants aux fins de la formation semble problématique et cela même si, paradoxalement, aucun répondant n’a indiqué que le support informatique soit « peu » ou « très peu » adéquat, comme illustré au tableau 6. On peut donc inférer que même si la disponibilité d’ordinateurs pose des contraintes, il est souvent possible de parvenir à diffuser la formation quand même et déduire que le support est adéquat. Finalement, l’absence d’une personne-ressource pour supporter la formation est la troisième barrière la plus fréquemment rencontrée, d’après le sondage. Cela est probablement dû, d’une part, au manque de temps, et de l’autre, au fait que peu d’entreprises ont leur propre formateur à l’interne. Il serait pertinent de se questionner, à savoir si un outil de formation des formateurs devrait être développé. Les raisons « Autres » seront mentionnées dans les sections particulières aux sondages relatifs à chacun des outils.

### Graphique 3 – Principales barrières d'utilisation par rapport à la formation



### Points d'amélioration à apporter au contenu et au matériel de formation

Comme illustré au tableau 8, généralement, le contenu théorique des outils de formation semble pertinent et il ne semble pas impératif de le modifier. Toutefois, des améliorations devraient être apportées à certains outils, comme présenté plus loin dans ce rapport.

**Tableau 8 – Nécessité de modifier le contenu des outils de formation**

	N <sup>bre</sup> de répondants	%
<b>Oui</b>	11	22 %
<b>Non</b>	38	78 %
<b>Total</b>	49	100 %

Généralement, les guides, documents PowerPoint, fiches d'exercices, logiciels et autre matériel sont perçus comme assez bien élaborés et construits mais, là aussi, comme présenté plus loin, ce sont certains outils en particulier auxquels des améliorations devraient être apportées. Ces résultats sont présentés au tableau 9.

**Tableau 9 – Nécessité d’apporter des améliorations au matériel de formation**

	N <sup>bre</sup> de répondants	%
Oui	11	23 %
Non	36	77 %
Total	47	100 %

### Besoins additionnels

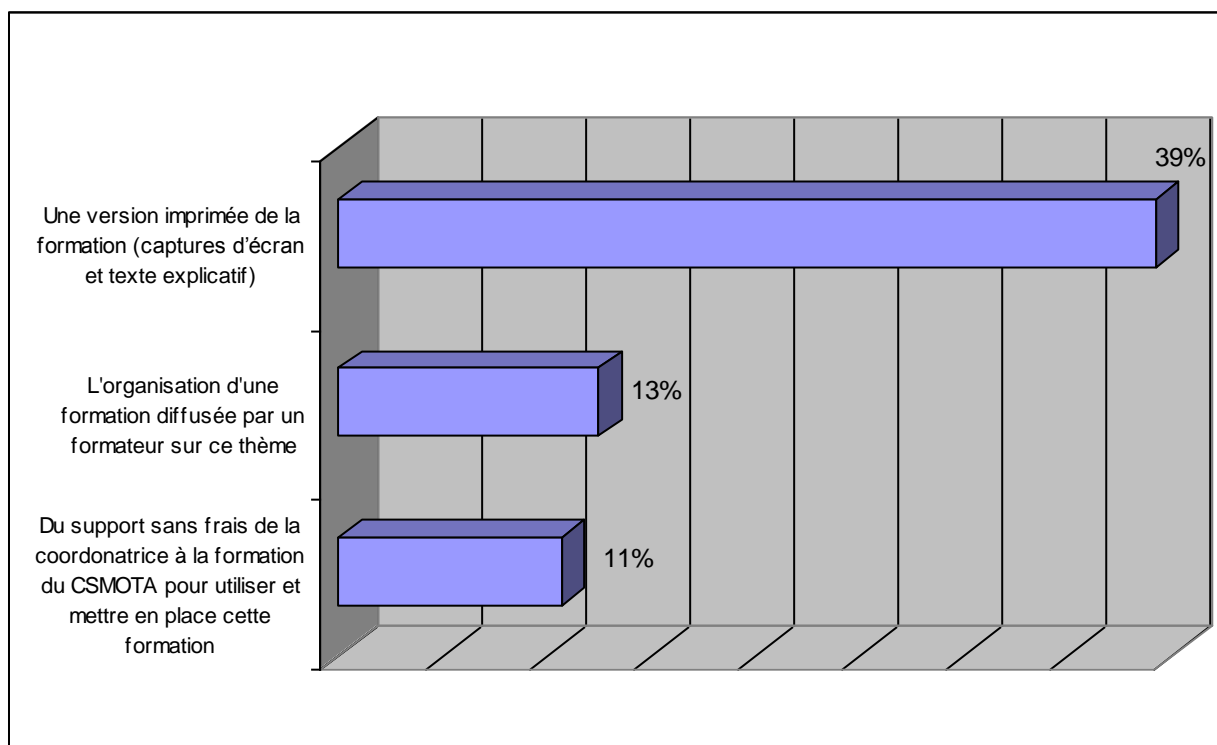
Pour les outils n’étant pas disponibles en version imprimée et pour lesquels il serait possible de le faire (*HACCP, Intégration, Maître fromager, Pasteurisation et Supervision HSSS*), un total de 22 répondants sur 56, soit 39 %, se sont dits intéressés à un document composé de captures d’écran de la formation et de textes explicatifs.

Au niveau de la possibilité d’organiser une activité de formation en lien avec l’un ou l’autre des outils de formation, 7 répondants ont démontré de l’intérêt au sujet d’une formation destinée aux superviseurs.

Finalement, concernant l’intérêt des répondants à recevoir le support sans frais de la coordonnatrice à la formation du CSMOTA pour mettre en place ces formations à l’interne, 11 % des répondants se sont montrés intéressés.

Le graphique 4 présente les points d’intérêts qui ont été indiqués par les répondants.

**Graphique 4 – Autres intérêts des entreprises**



## 4. Résultats spécifiques de chacun des outils

Pour chacun des outils sondés, voici les faits saillants de l'enquête.

### *Opération d'équipement de production*

Le manuel de formation *OEP* est très peu populaire auprès des entreprises; seulement 3 l'ont acquis depuis sa conception. Il est important de mentionner qu'il a été conçu, à l'origine, pour le programme de formation *Opération d'équipement de production* (anciennement appelé *Conduite de machines industrielles*) offert par les centres de formation professionnelle. À ce jour, il est toujours utilisé dans le cadre de ce programme.

La seule entreprise ayant répondu au sondage concernant l'outil *OEP* ne l'utilise pas par manque de temps et parce qu'il n'est pas adapté à ses besoins. Par contre, elle l'utilise comme outil de référence au besoin. D'après elle, l'outil ne requiert pas de modifications à son contenu ou d'amélioration de son matériel.

### *Ça reste à voir! ... Dangers dans une usine de transformation alimentaire*

Cet outil est utilisé par 3 des répondants. Le nombre de personnes ayant suivi la formation est de 10 à 19 pour 2 d'entre eux et de 50 à 99 pour l'autre. Les utilisateurs apprécient cette formation et la trouvent efficace. Un seul répondant sur 3 mentionne qu'un guide serait utile. Parmi les barrières d'utilisation, on dénote : pas de besoins au niveau du personnel, contenu trop général, pas d'accès à un ordinateur pour les participants. 80 % des répondants affirment qu'il n'est pas nécessaire de modifier le contenu. Un répondant a suggéré qu'il serait intéressant d'aborder les thèmes concernant le travail avec un couteau à lame rétractable et des escabeaux. On indique que le montage est bien fait et « vivant ».

### *Contrôle des points critiques dans un plan HACCP*

67 % des entreprises qui se sont procuré cet outil et qui ont répondu au sondage l'utilisent. La plupart ont formé entre 1 à 9 personnes. Une autre, pour qui le contenu n'était pas adapté, s'en est servi pour développer son propre outil. Généralement, tous sont assez satisfaits. La méthode de formation serait « très » ou « assez » adéquate; le logiciel est donc un moyen pertinent de diffuser la formation *HACCP*.

Du côté des entreprises moins satisfaites, les commentaires recueillis mentionnent que la formation permet d'acquérir peu de connaissances, parce que le contenu est trop général pour des participants ayant déjà une bonne compréhension des notions, qu'elle est difficile à utiliser et que le contenu théorique devrait être plus vulgarisé.

Un répondant souligne le fait qu'il faut tenir compte que la formation est dispensée une fois par année et qu'il est plus intéressant de ne pas présenter toujours les mêmes choses. Il ajoute qu'une mise à jour au niveau des exemples et qu'un cahier d'exercices ou un document d'accompagnement seraient appréciés. Pour les formations périodiques, il serait donc adéquat de développer des outils en plusieurs versions au niveau des exemples donnés par chacune.

## ***Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire***

Le sondage démontre que 47 % des répondants utilisent cette formation, et ce, pour former en moyenne entre 50 à 99 personnes. Elle est bénéfique et satisfaisante pour presque tous les répondants. De plus, la méthode de formation en ligne est appréciée par tous.

Il est nécessaire de modifier le contenu de la formation pour 31 % des répondants. On mentionne que les nouvelles normes en matière de qualité devraient être abordées, par exemple : *ISO-22000*, *Global Food Safety Initiative*, etc. Certains s'en servent de façon périodique et voudraient pouvoir présenter d'autres versions lors de rappels.

De plus, 8 répondants sur 14, soit 57 %, désireraient une version imprimée de la formation. Deux d'entre eux mentionnent qu'un document résumant de façon concise les éléments clés permettrait à l'utilisateur de revoir les notions apprises après la formation et de les consulter au besoin. Cela faciliterait évidemment le transfert des apprentissages.

Certaines entreprises trouvent la formation trop lente et un peu longue. Une amélioration du matériel serait nécessaire pour 41 % d'entre elles, car l'on trouve la formation « un peu enfantine », la voix des narrateurs énervante et leur ton monocorde.

Le guide fourni est, en moyenne, qualifié comme « peu » utile. L'une des entreprises trouve cette formation difficile à utiliser et 2 autres voudraient du support de la coordonnatrice à la formation pour la mettre en place. Le guide devrait être modifié pour faciliter l'utilisation de l'outil. Cela suggère qu'un meilleur suivi devrait être effectué par le CSMOTA suite à la distribution d'outils de formation.

## ***Maître fromager : procédés et conseils***

Parmi les 2 entreprises ayant répondu au sondage par rapport à l'outil *Maître fromager*, une seule l'a diffusé à des employés (1 à 9) et l'autre l'utilise comme document de référence. Néanmoins, la formation semble être appréciée et répondre à leurs besoins. Aucun frein d'utilisation n'a été identifié et aucune modification ne semble nécessaire quant au contenu et au matériel. Par contre, un répondant a de l'intérêt pour une version imprimée de l'outil.

## ***Principes généraux du procédé de pasteurisation***

L'outil *Pasteurisation* est celui qui a reçu le plus grand taux de réponse. Sur les 7 répondants, provenant principalement du secteur des produits laitiers, 6 l'utilisent. La seule entreprise qui ne l'utilise pas affirme que ce n'est pas utile pour son type d'industrie. De plus, tous les utilisateurs l'ont diffusé auprès de 1 à 19 employés. On indique que l'outil permet d'acquérir de nouvelles connaissances, d'atteindre les résultats recherchés et de répondre aux besoins dans tous les cas. Aucune barrière d'utilisation n'a été identifiée à part le manque de temps pour 2 répondants.

On ne dénote pas la nécessité de modifier le contenu de la formation. Le matériel pourrait être amélioré au niveau de la production du rapport d'évaluation sommaire, qui ne peut être imprimé pour être ajouté au dossier de l'employé, et ne peut être refait suite à la

révision des sections non maîtrisées. Le suivi de la formation étant un élément clé à ne pas négliger afin de s'assurer du transfert des apprentissages, les outils développés dans le futur devront faciliter ces deux aspects.

Finalement, un guide serait utile pour la moitié des utilisateurs et 3 répondants seraient intéressés à ce qu'une version imprimée de la formation soit produite.

### ***Le rôle du superviseur au quotidien***

Parmi les répondants, le tiers utilise cet outil, soit 5 sur 15 : l'un d'eux l'utilise comme outil de référence et les autres l'ont diffusé auprès de 1 à 9 employés. Ces utilisateurs proviennent de secteurs d'activité variés : boulangeries et pâtisseries, fruits et légumes, produits laitiers et autres aliments (sirops et arachides, noix et friandises). La formation est « assez » utile et bénéfique pour tous; elle convient donc probablement assez bien à divers types d'entreprises.

Seulement 2 répondants sur 9 voient la nécessité de modifier le contenu pour le mettre à jour. Le matériel, lui, ne doit pas être modifié d'après la majorité, mais pour une entreprise l'ayant diffusé auprès de 20 à 49 employés, il serait intéressant de produire un résumé sous forme de documents à conserver.

Généralement, c'est par manque de temps que l'outil n'est pas utilisé. Cela explique probablement en partie pourquoi 5 entreprises sur 11 sont intéressées à ce qu'une activité de formation soit organisée. Il y a beaucoup de matériel offert; donc, préparer l'activité soi-même signifie un investissement de temps important. Il y a rarement un formateur ou des gens formés dans l'entreprise pour s'occuper de le faire.

Il a été proposé qu'une séance portant sur chacune des 6 leçons de l'outil soit organisée, qu'elle regroupe plusieurs superviseurs (6 à 8 max.) provenant de diverses entreprises du secteur de la transformation alimentaire, qu'elle soit diffusée par un formateur près de leur région, qu'elle soit d'une demi-journée chacune (3 à l'automne, 3 à l'hiver) et qu'elle soit bonifiée par un suivi en entreprise du formateur. L'une des entreprises préférerait une formation plus personnalisée, diffusée par un formateur à l'interne, qui serait précédée d'un diagnostic et pour laquelle un suivi serait effectué. Finalement, une autre entreprise apprécierait le support de la coordonnatrice pour mettre en place la formation. Le CSMOTA devrait donc organiser une activité pour permettre à un plus grand nombre d'entreprises de bénéficier de cet outil.

### ***Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité***

Ce sondage a démontré que 29 % des répondants utilisent l'outil *Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité*, soit des entreprises du secteur des fruits et légumes, produits laitiers et autres aliments (sirops et arachides, noix et friandises). Ce sont généralement les mêmes entreprises qui utilisent la formation *Le rôle du superviseur au quotidien*. Il semble donc que ces formations sont vraiment complémentaires. Parmi les utilisateurs, la plupart l'ont diffusé auprès de 1 à 9 employés et 100 % la trouvent bénéfique et satisfaisante. Le guide, par contre, est peu utile pour 50 % des utilisateurs. Le manque de temps, de ressources et d'ordinateurs pour diffuser la formation sont les principales barrières à son utilisation.



Le contenu semble convenir aux répondants; 75 % ne considèrent pas qu'il soit nécessaire de le modifier. Quant au matériel, il pourrait être bonifié en ajoutant un prétest et un post-test, mais surtout, 64 % des répondants aimeraient une version imprimée de la formation.

En dernier lieu, 2 entreprises souhaitent obtenir du support de la coordonnatrice à la formation pour mettre en place cette formation. L'une d'elles aimerait qu'une activité de formation soit organisée à ce propos et une autre ne l'utilisant pas présentement, mentionne qu'elle recherche une formation des formateurs.

### ***Prévention des troubles musculo-squelettiques en transformation alimentaire***

Aucun sondage n'a été complété en ce qui concerne l'outil de formation *TMS*. Cette enquête ne permet donc pas de savoir pourquoi il est très peu utilisé par les entreprises. Effectivement, comme indiqué au tableau 1, cet outil est aussi l'un des moins consultés par les entreprises.

## **5. Synthèse et pistes d'action**

La compilation et l'analyse des données recueillies lors de l'enquête auprès des entreprises ayant reçu gratuitement les outils, les ayant fréquemment consultés dans les dernières années ou s'en étant procurés, permettent de faire ressortir les pistes d'actions suivantes pour le CSMOTA :

- ❖ Produire et rendre disponible une version imprimée des formations, car le support informatique semble être une méthode de diffusion plus difficile d'utilisation dans les entreprises. Cela devrait être fait en priorité pour les outils de formation suivants :
  - *Contrôle des points critiques dans un plan HACCP;*
  - *Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire;*
  - *Principes généraux du procédé de pasteurisation;*
  - *Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité.*

De façon moins prioritaire, on pourrait aussi envisager de produire une version imprimée de la formation *Maître fromager : procédés et conseils*.

- ❖ Des documents résumant de façon concise les éléments clés des formations pourraient être produits afin de permettre aux participants de s'y référer au besoin, suite à la formation. Cela devrait être fait en priorité pour les outils de formation suivants :
  - *Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire;*
  - *Rôle du superviseur au quotidien.*
- ❖ Pour les formations diffusées de façon périodique, développer les prochains outils et, s'il y a lieu, les mises à jour des outils actuels, de façon à ce que plusieurs versions soient disponibles. Les notions seraient évidemment les mêmes, mais cela pourrait être fait en développant une plus grande banque d'exemples et de questions tests.
- ❖ Continuer d'inclure des prétests et des post-tests. Il y aurait aussi possibilité de produire un rapport d'évaluation sommaire, car le suivi de la formation est un élément clé à ne pas

négliger, afin de s'assurer du transfert des apprentissages. De plus, permettre d'imprimer une attestation de formation personnalisée.

- ❖ Effectuer un meilleur suivi suite à la distribution d'outils de formation, puisque 11 % des répondants ont mentionné leur intérêt à recevoir du support de la coordonnatrice à la formation du CSMOTA pour mettre en place ces formations dans leur entreprise. Considérant que les coordonnées pour rejoindre la coordonnatrice étaient intégrées à cette question, mais qu'aucune entreprise n'avait téléphoné à ce sujet au moment où ce rapport a été produit, le CSMOTA devrait instaurer un support dès le départ. De ce fait, cela éliminerait quelques freins d'utilisation dénotés précédemment. Bref, développer un « service après-vente ».
- ❖ Organiser une activité de formation d'une demi-journée chacune (3 à l'automne, 3 à l'hiver) portant sur les 6 leçons de l'outil *Le rôle du superviseur au quotidien*. Regrouper plusieurs superviseurs provenant de diverses entreprises du secteur de la transformation alimentaire (6 à 8 max.) dans 3 endroits au Québec. Offrir un suivi en entreprise par le formateur.
- ❖ Envisager le développement d'un outil de formation des formateurs, car la mise en place des outils requiert toujours, à différents degrés, le support de personnes-ressources, que ce soit lors de la diffusion ou lors du support postformation. Plusieurs entreprises manquent de temps pour mettre en place les formations et cela est peut-être attribuable au fait qu'aucune personne à l'interne n'a la compétence de développer, d'organiser et de diffuser de la formation.

## 6. Conclusion

En plus de permettre d'effectuer un suivi auprès des entreprises s'étant procuré ces outils de formation et d'en dégager des pistes d'action, cette enquête a aussi permis de :

- ❖ Contribuer à faire la promotion des différents outils de formation du CSMOTA;
- ❖ Statuer sur des aspects spécifiques à inclure ou à prendre en considération lors du développement d'outils de formation futurs;
- ❖ Faire la promotion du service d'accompagnement des entreprises au niveau de la gestion de la formation.

Les faits saillants de cette enquête seront publiés dans le Bulletin Alimentinformaton de septembre 2010.

# ANNEXE 1

## Questionnaire *Opération d'équipements de production*

Objectif final : Faire connaître à l'apprenti la variété des équipements utilisés, les particularités et les exigences du domaine en matière d'hygiène, de salubrité et de normes rigoureuses de qualité dans le secteur de la transformation des aliments.

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

- Boulangeries et pâtisseries
- Fruits et légumes
- Jus et boissons
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Oui
- Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils
- 1 à 9
- 10 à 19
- 20 à 49
- 50 à 99
- 100 et +

4. Choisissez la réponse correspondant à votre expérience.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à vos besoins?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
Le guide fourni est-il utile?	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (Diaporama sur CD, guide d'accompagnement)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- L'organisation d'une formation diffusée par un formateur sur ce thème
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour utiliser et mettre en place cette formation (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25 pour prendre rendez-vous!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!

## Questionnaire : *Ça reste à voir! ... Dangers dans une usine de transformation alimentaire*

Le DVD illustre les risques liés à la sécurité au travail dans une usine de transformation alimentaire : conduite de chariot, manutention, travail en hauteur, aire de production, convoyeur, cadennassage, protection individuelle et produits dangereux.

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

- Boulangeries et pâtisseries
- Fruits et légumes
- Jus et boissons
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Oui
- Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils
- 1 à 9
- 10 à 19
- 20 à 49
- 50 à 99
- 100 et +

4. Choisissez la réponse correspondant à votre expérience.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?</b>	<input checked="" type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à vos besoins?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Un guide serait-il utile?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (DVD)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- L'organisation d'une formation diffusée par un formateur sur ce thème
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour utiliser et mettre en place cette formation (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25 pour prendre rendez-vous!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!

## Questionnaire *Contrôle des points critiques dans un plan HACCP*

**Objectif final :** À la fin de la formation, les participants seront initiés aux dangers potentiels et aux différents points critiques d'une chaîne de production.

**Objectifs intermédiaires :**

Expliquer la norme *HACCP*;

Décrire un danger chimique, biologique et physique;

Décrire l'objectif de la formule 10;

Identifier un danger chimique, biologique et physique dans un contexte de travail;

Expliquer les limites critiques et les procédures de surveillance pour chaque danger d'un point critique.

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

Boulangeries et pâtisseries

Fruits et légumes

Jus et boissons

Produits laitiers

Viandes et volailles

Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

Oui

Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils

1 à 9

10 à 19

20 à 49

50 à 99

100 et +

4. Choisissez la réponse correspondant à votre expérience.

**Très**

**Assez**

**Peu**

**Très peu**

**S.O.**

**Les résultats  
recherchés suite à  
cette formation  
ont-ils été  
obtenus?**

Très

Assez

Peu

Très peu

S.O.

**La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?**

Très

Assez

Peu

Très peu

S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à vos besoins?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Le guide fourni est-il utile?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (Logiciel, guide)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- Une version papier de la formation. (captures d'écran et texte explicatif)
- L'organisation d'une formation diffusée par un formateur sur ce thème
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour utiliser et mettre en place cette formation (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25 pour prendre rendez-vous!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!



## Questionnaire *Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire*

Objectif final : Initier les nouveaux employés et mettre à jour les connaissances des plus anciens.

Le cédérom comporte quatre modules : *Introduction à l'industrie alimentaire, L'hygiène et la salubrité, Les bonnes pratiques et La santé-sécurité.*

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

- Boulangeries et pâtisseries
- Fruits et légumes
- Jus et boissons
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Oui
- Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils
- 1 à 9
- 10 à 19
- 20 à 49
- 50 à 99
- 100 et +

4. Choisissez la réponse correspondant à votre expérience.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à vos besoins?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Le guide fourni est-il utile?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (Logiciel, guide)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- Une version papier de la formation. (captures d'écran et texte explicatif)
- L'organisation d'une formation diffusée par un formateur sur ce thème
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour utiliser et mettre en place cette formation (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25 pour prendre rendez-vous!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!

## Questionnaire *Maître fromager : procédés et conseils*

La formation présente le procédé de fabrication de cinq types de fromages : camembert, cheddar, chèvre frais, emmental et port-salut. L'apprenant doit choisir et ordonner les étapes et faire les ajustements requis pour optimiser le procédé de fabrication pour chacun des types de fromage.

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

- Boulangeries et pâtisseries
- Fruits et légumes
- Jus et boissons
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Oui
- Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils
- 1 à 9
- 10 à 19
- 20 à 49
- 50 à 99
- 100 et +

4. Choisissez la réponse correspondant à votre expérience.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à vos besoins?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Le guide fourni est-il utile?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (Logiciel, document d'accompagnement *Lisez-moi*)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- Une version papier de la formation (captures d'écran et texte explicatif)
- L'organisation d'une formation diffusée par un formateur sur ce thème
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour utiliser et mettre en place cette formation (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25 pour prendre rendez-vous!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!

## Questionnaire *Principes généraux du procédé de pasteurisation*

La formation explique et illustre les principes généraux de pasteurisation. Elle comporte six modules : *Base de pasteurisation, Pasteurisation discontinue, Pasteurisation continue, Opération d'un système HTST, Entretien de l'équipement, Conclusion*. Cet outil comporte également des questionnaires d'évaluation formative et sommative.

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

- Boulangeries et pâtisseries
- Fruits et légumes
- Jus et boissons
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Oui
- Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils
- 1 à 9
- 10 à 19
- 20 à 49
- 50 à 99
- 100 et +

4. Choisissez la réponse correspondante à votre expérience.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à vos besoins?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Un guide serait-il utile?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (Logiciel)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- Une version papier de la formation. (captures d'écran et texte explicatif)
- L'organisation d'une formation diffusée par un formateur sur ce thème
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour utiliser et mettre en place cette formation (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25 pour prendre rendez-vous!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!

## Questionnaire *Le rôle du superviseur au quotidien*

Le cours comporte six leçons : *Se situer face à son rôle de superviseur, Communiquer en milieu de travail, Gérer les conflits, Utiliser une démarche de résolution de problèmes, Exploiter le travail d'équipe, Manifester son leadership.*

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

- Boulangeries et pâtisseries
- Fruits et légumes
- Jus et boissons
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Oui
- Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils
- 1 à 9
- 10 à 19
- 20 à 49
- 50 à 99
- 100 et +

4. Choisissez la réponse correspondante à votre expérience.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à vos besoins?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Le guide fourni est-il utile?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (Guide, document PowerPoint, fiche d'exercices)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- L'organisation de séances de formation portant sur les 6 leçons de l'outil et regroupant plusieurs superviseurs provenant de diverses entreprises du secteur de la transformation alimentaire (6 à 8 max.). Celles-ci seraient diffusées par un formateur dans ou près de votre région, d'une demi-journée chacune (3 à l'automne, 3 à l'hiver) et bonifiées par un suivi en entreprise du formateur
- L'organisation de séances de formation portant sur les 6 leçons de l'outil dans votre entreprise. Celles-ci seraient précédées d'un diagnostic et un suivi serait assuré par le formateur
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour mettre en place cette formation dans votre entreprise (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!



## Questionnaire *Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité*

La formation présente 5 leçons portant sur le processus de supervision des employés : *Concepts de base en salubrité, Hygiène personnelle, Lavage des mains, Nettoyage des équipements et Santé et sécurité au travail*. La formation comporte également un prétest et un post-test.

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

- Boulangeries et pâtisseries
- Fruits et légumes
- Jus et boissons
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Oui
- Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils
- 1 à 9
- 10 à 19
- 20 à 49
- 50 à 99
- 100 et +

4. Choisissez la réponse correspondant à votre expérience.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à vos besoins?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Le guide fourni est-il utile?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (Prétest et post-test, guide de l'utilisateur, guide du formateur - simulations, guide du formateur - corrigé du post-test, logiciel)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- Une version papier de la formation (captures d'écran et textes explicatifs)
- L'organisation de séances de formation portant sur ce thème
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour mettre en place cette formation dans votre entreprise (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!

## Questionnaire *Prévention des troubles musculo-squelettiques en transformation alimentaire*

La formation explique les mécanismes de production de certaines blessures musculo-squelettiques. Elle comporte les modules suivants : *Notions anatomiques, Risques ergonomiques, Alternatives sécuritaires, Situations reliées au secteur d'activité*. La formation permet également d'imprimer un aide-mémoire.

1. Dans quel secteur d'activité de l'industrie votre entreprise œuvre-t-elle?

- Boulangeries et pâtisseries
- Fruits et légumes
- Jus et boissons
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Autres aliments (spécifiez)

2. Avez-vous utilisé cet outil de formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Oui
- Non, passez à la question n° 5

3. Combien de personnes ont suivi la formation depuis que vous en avez fait l'acquisition?

- Aucune, nous nous en sommes servis comme document de référence pour développer nos propres outils
- 1 à 9
- 10 à 19
- 20 à 49
- 50 à 99
- 100 et +

4. Choisissez la réponse correspondante à votre expérience.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>Les résultats recherchés suite à cette formation ont-ils été obtenus?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>La formation a-t-elle permis aux participants d'acquérir de nouvelles compétences?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Les objectifs et le contenu de l'activité répondent-ils à</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

	Très	Assez	Peu	Très peu	S.O.
<b>vos besoins?</b>					
<b>La méthode de diffusion utilisée est-elle adéquate? (Support informatique)</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.
<b>Le guide fourni est-il utile?</b>	<input type="radio"/> Très	<input type="radio"/> Assez	<input type="radio"/> Peu	<input type="radio"/> Très peu	<input type="radio"/> S.O.

Commentaires :

5. Quelles ont été les principales barrières d'utilisation rencontrées par rapport à cette formation? (Choisissez toutes les réponses appropriées)

- Pas de besoins au niveau du personnel
- Pas de temps
- Pas adaptée à notre entreprise
- Contenu trop général
- Difficile à utiliser
- Pas de personne-ressource pour diffuser la formation dans l'entreprise
- Pas d'accès à un ordinateur pour les participants
- Aucune barrière
- Autre (spécifiez)

6. Y a-t-il des modifications à apporter au contenu théorique de la formation?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez énoncer brièvement vos recommandations.

7. Y a-t-il des améliorations à apporter au matériel de la formation? (Logiciel, guide d'exploitation, aide-mémoire)

- Oui
- Non

Si oui, veuillez décrire les améliorations proposées.

8. Votre entreprise aurait un intérêt pour : (choisissez toutes les réponses appropriées dans l'affirmative)

- Une version papier de la formation. (captures d'écran et texte explicatif)
- L'organisation d'une formation diffusée par un formateur sur ce thème
- Du support sans frais de la coordonnatrice à la formation pour utiliser et mettre en place cette formation (N'hésitez pas à nous appeler au 418 623-5335 poste 25 pour prendre rendez-vous!)

Autres/Commentaires :

9. Autres commentaires/suggestions :

Merci de votre précieuse contribution!