



# ALIMENTINFORMATION



## Un DRAGON parmi les conférenciers ! Colloque 2017 du CSMOTA : *Gardez vos employés au travail... EN SANTÉ*

18 mai 2017 –  
Hôtel Rive Gauche  
Refuge Urbain à Belœil

Le 18 mai prochain se tiendra la 12<sup>e</sup> édition du Colloque sur la gestion humaine des ressources du CSMOTA. Cette année, trois conférenciers aborderont différents sujets en lien avec le thème *Gardez vos employés au travail... EN SANTÉ*. Pour l'occasion,

le CSMOTA a le plaisir d'accueillir Serge Beauchemin, un des dragons de la populaire émission *Dans l'œil du dragon*, qui vous présentera sa conférence

*Être heureux au travail, une responsabilité partagée*. Pour sa part, Pierrette Desrosiers, psychologue du travail, traitera du bien-être au travail pour améliorer la productivité. Finalement, Marie-France Marin, Ph. D. en sciences neurologiques, vous donnera des outils pour gérer le stress des employés.

Vous êtes un dirigeant d'entreprise, un superviseur de production ou un travailleur de l'industrie de la transformation alimentaire (TA), ce rendez-vous s'adresse à vous. Visitez le [csmota.qc.ca](http://csmota.qc.ca) pour vous inscrire et pour connaître les détails de la programmation. Hâtez-vous, les places sont limitées!

Le dragon Serge Beauchemin



## Une subvention salariale de 15 000 \$, ça vous intéresse?

Vous avez l'intention de recruter un jeune diplômé? Le CSMOTA administre une aide financière obtenue de Ressources humaines et Développement des compétences Canada pouvant aller jusqu'à 15 000 \$ aux entreprises de la TA désireuses de se doter de nouveaux talents ayant des idées innovatrices. Ce programme financera une partie du salaire du jeune finissant afin qu'il obtienne une première expérience professionnelle et décroche un emploi permanent. Vous supervisez actuellement un stagiaire en entreprise et vous aimeriez l'embaucher dans son domaine d'études ou prévoyez pourvoir l'un de ces postes\*:

Électromécanicien	Coordonnateur HACCP
Technicien en contrôle de la qualité	Coordonnateur marketing
Fromager	Coordonnateur santé et sécurité
Superviseur de production	Technicien en recherche et développement
Chargé de projets, ingénierie	Conseiller en ressources humaines
Commis à la comptabilité	Coordonnateur logistique
Planificateur de production	Brasseur

Les candidats au programme doivent être âgés de moins de 30 ans, détenir un diplôme d'études postsecondaires, doivent être légalement autorisés à travailler au Canada et ne doivent pas percevoir de prestations d'assurance-emploi. Pour toutes questions, communiquez avec Caroline Bouchard au 1 877 449-5335, poste 22.

\* Suggestions des principaux titres de postes; d'autres appellations similaires pourraient être acceptées.

## Normes professionnelles, des référentiels reconnus pour former les employés

### Opérateurs d'équipements en fabrication de produits laitiers

Une norme professionnelle constitue l'assise en matière de développement des compétences d'un métier. C'est pourquoi, il est important de s'assurer d'un consensus sectoriel confirmant qu'elle répond bien aux exigences d'exercice du métier visé, et ce, dans l'ensemble des entreprises touchées. Ainsi, une consultation s'effectue présentement auprès de 65 entreprises de plus de 15 employés fabriquant des produits laitiers qui embauchent des opérateurs d'équipements. La norme professionnelle proposée se compose de douze compétences réparties en huit parcours de qualification en lien avec les procédés de fabrication laitière. Si les réponses reçues par la majorité des entreprises confirment que le contexte d'exercice du métier, tel que décrit dans la norme, correspond à la réalité, nous pourrions conclure que la norme fait consensus dans l'industrie. Par la suite, la norme sera soumise à un processus de consultation auprès de différentes instances de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT) en vue de son approbation par le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

Ensuite, des outils d'apprentissage, d'accompagnement et d'évaluation en lien avec le développement des compétences seront conçus; ils devraient être disponibles à l'hiver 2018.

Consensus  
sectoriel  
en cours!  
Participez en  
grand nombre!

### Mécanicien/électromécanicien industriel

Le CSMOTA participe avec six autres CSMTO manufacturiers à l'élaboration de la norme professionnelle pour le métier de mécanicien/électromécanicien industriel. Au cours des dernières semaines, environ 1000 entreprises des sept secteurs d'activité ont reçu les documents de consultation afin de réaliser l'étape du consensus sectoriel. Il s'agit d'un court questionnaire (six questions) accompagné d'une copie de la norme. Si une majorité des entreprises confirment que l'ensemble des pratiques décrites dans la norme constituent l'essentiel à connaître pour maîtriser le métier de mécanicien/électromécanicien industriel, après les approbations gouvernementales, les outils du programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pourront être créés.

Rappelons que cette reconnaissance des compétences des travailleurs donne accès à un certificat d'État et à un crédit d'impôt aux entreprises qui adhèrent à la démarche de formation des apprentis.

## Un 18<sup>e</sup> plan d'action pour le CSMOTA

Ce ne sont pas les projets qui manqueront pour la 18<sup>e</sup> année du CSMOTA. Le plan d'action 2017-2018, issu de la première année du plan stratégique triennal réalisé l'automne dernier, prévoit offrir une panoplie d'activités de formation et aider les entreprises à travers divers projets en gestion des ressources humaines (GRH), tous adaptés pour répondre aux besoins de l'industrie de la TA. De plus, plusieurs activités promotionnelles permettant de rejoindre des milliers de jeunes, des intervenants du milieu scolaire et de l'employabilité pour faire connaître les nombreuses possibilités d'emploi du secteur seront à l'agenda du CSMOTA. Pour consulter le plan d'action 2017-2018, visitez le [csmota.qc.ca](http://csmota.qc.ca).

# Des formations pour tous les goûts

## PAMT : Préposé en boucherie industrielle

La norme professionnelle du métier de préposé en boucherie industrielle permet de former vos travailleurs à l'interne. Avec le PAMT, vos employés expérimentés deviennent compagnons et transmettent aux apprentis leurs connaissances de manière structurée. Au terme de leur formation, ceux qui démontrent la maîtrise du métier peuvent se voir décerner un certificat de qualification professionnelle délivré par le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale. Au moyen des outils du PAMT, vous pourrez :

- former adéquatement la relève
- améliorer les qualifications des personnes qui exercent le métier
- reconnaître le savoir-faire de vos employés
- favoriser une plus grande fidélisation de la main-d'œuvre dans votre entreprise



## La reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (RCMO)... un moyen de valoriser vos employés qualifiés !



Saviez-vous que des outils d'évaluation des compétences sont également disponibles ; ils permettent de reconnaître les compétences de vos préposés en boucherie industrielle afin qu'ils puissent obtenir la reconnaissance de leur savoir-faire et recevoir eux aussi un certificat de qualification professionnelle.

## Améliorez votre rétention par une meilleure intégration

Les nouveaux projets sont dévoilés et vous devez prévoir des embauches de personnel dans les prochains mois ? Saviez-vous que vous pourriez améliorer la rétention de vos nouvelles recrues par une meilleure intégration ? Joignez-vous à nos prochains groupes de formation les **29 et 30 mars à Montréal** ou les **10 et 11 mai en Montérégie**.

Jusqu'à maintenant, plus de 50 personnes ont suivi cette formation et le taux de satisfaction est de 94%. À la suite de cette formation, vous aurez en main des outils pour accueillir, accompagner et suivre le nouvel employé ainsi que des suggestions d'activités pour consolider votre équipe de travail. Inscrivez-vous sans tarder, les places sont limitées !



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

Lavez, lavez, savez-vous nettoyer ? L'enjeu crucial de la TA est le nettoyage et l'assainissement des équipements et des environnements de travail. On ne peut produire d'aliments propres à la consommation si notre milieu de travail ne respecte pas des normes de salubrité élevées. Depuis octobre 2015, le CSMOTA offre la formation *Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire*, que plus de 110 participants ont suivie avec un taux de satisfaction de 93%. Cette formation est un complément à celle offerte par votre fournisseur de produits de nettoyage. Si vous désirez que votre personnel soit plus performant et comprenne mieux son impact dans l'entreprise, inscrivez-le à cette séance de formation donnée par une auditrice certifiée des divers programmes qualité reconnus au Canada (ex. : GFSI, BRC, etc.). Vos employés apprendront également des informations privilégiées pour aider lors des audits.

**Prochaines dates de formation : 28 mars à Québec et 9 mai à Montréal.**

## Compagnonnage en milieu de travail

Vos formateurs sont expérimentés et maîtrisent les compétences de leur métier, mais réussissent-ils à les transmettre aux nouveaux en poste ? La formation *Compagnonnage en milieu de travail* leur permettra de mieux saisir leur rôle de formateur et de connaître des techniques pour faciliter la transmission des compétences. Avec un taux d'appréciation de plus de 93%, cette formation répondra à vos besoins afin de mieux structurer vos formations internes.

**Prochaines dates de formation : 20 et 21 avril à Montréal.**

## Réglementations et nouvelles technologies liées aux halocarbuures

Cet atelier de formation sur les halocarbuures vous permettra notamment d'approfondir les notions de base du cycle de réfrigération, les particularités relatives à l'ammoniac ou au dioxyde de carbone ainsi que de connaître la réglementation relative aux systèmes réfrigérants.

La formatrice chevronnée Kathleen Neault, ingénieure en mécanique spécialisée en fluides, saura certainement susciter votre intérêt et contribuer à améliorer vos connaissances en réfrigération. **Prochaine formation : le 24 mars à Drummondville.** Pour vous inscrire, consultez le [csmota.qc.ca](http://csmota.qc.ca) dans la section *Formation - Activités de formation*.



**Pour obtenir de l'information ou pour vous inscrire à l'une ou l'autre de ces formations, contactez Marie-France Héroux au 1 877 449-5335, poste 21, ou par courriel à [mfheroux@csmota.qc.ca](mailto:mfheroux@csmota.qc.ca).**

## Manuel de l'employé interactif

Ce nouveau produit conçu spécifiquement pour l'industrie de la TA vous propose un vaste éventail de 200 suggestions de mesures et politiques rédigées pour vous. Il ne vous reste qu'à choisir les exemples qui correspondent le mieux à vos besoins, puis à les adapter selon votre réalité. Profitez d'un document professionnel complet, mis en page automatiquement, qui vous permettra d'économiser du temps et de l'argent. Rendez-vous au [csmota.qc.ca](http://csmota.qc.ca) pour une gestion plus transparente et équitable de la main-d'œuvre.

## Solution innovatrice en recrutement

Vous avez des besoins en main-d'œuvre et vous éprouvez des difficultés à recruter des candidats tels que manœuvre, opérateur, électromécanicien, etc. ? Le CSMOTA organise gracieusement des visites industrielles destinées aux entreprises désirant se faire connaître auprès des agents d'aide à l'emploi d'organismes en employabilité de leur région. Au cours des huit dernières années, une trentaine d'entreprises ont accepté d'ouvrir leurs portes à ces professionnels. Faites comme Bridor, Biscuits Leclerc, Kerry, Maître Saladier, Lassonde, Delta Dailyfood, Exceldor, Ferme des Voltigeurs, Viandes Lacroix, Aliments ASTA pour n'en nommer que quelques-unes. Cette activité leur a permis de propulser leur stratégie de recrutement en obtenant des candidatures d'organismes externes. Vous aimeriez vous faire connaître afin de rehausser votre image d'employeur en offrant une visite industrielle ? Contactez Caroline Bouchard au 1 877 449-5335, poste 22, pour l'organisation.

**Visite industrielle chez Bridor le 11 janvier 2017**



# Nouveaux outils de référence

Le CSMOTA est fier de vous présenter trois enquêtes uniques et exclusives à l'industrie de la TA. Des outils de gestion stratégique des plus utiles pour vous assurer de demeurer compétitif sur le marché de l'emploi et de découvrir des pratiques innovatrices pour vous démarquer, retenir et fidéliser votre main-d'œuvre.

## Enquête sur les indicateurs de performance en RH dans l'industrie de la TA

Dresse un constat relatif aux quatre indicateurs de performance en RH suivants :

- Taux de roulement annuel volontaire
- Taux de roulement annuel involontaire
- Taux de rétention annuel des nouveaux employés
- Taux d'absentéisme

Les réponses des 86 participants sont présentées sous différents segments (secteur d'activité, taille des établissements, région administrative, type d'établissements, etc.) en plus d'y découvrir de nouvelles pratiques pour améliorer la performance organisationnelle.



## Analyse des conventions collectives de l'industrie de la TA

Recense le contenu de 283 conventions collectives présentes dans 140 entreprises de l'industrie. Elle permet, entre autres :

- De fournir des renseignements sur les moyennes salariales par secteur d'activité pour sept postes : manœuvre, opérateur, technicien en contrôle de la qualité, électromécanicien, mécanicien, commis à l'expédition/réception et préposé à la sanitation.
- D'en connaître davantage sur la moyenne des primes offertes, les dispositions concernant le paiement des heures supplémentaires, les changements technologiques, les avantages sociaux, etc.
- De suivre les tendances et de se positionner sur le marché de l'emploi.



## Enquête de rémunération dans l'industrie de la TA

Première étude du genre réalisée auprès de 122 établissements en TA au Québec. Ce rapport fournit :

- Des données par secteur d'activité, par taille d'entreprise et par région pour 13 postes :

1. Électromécanicien (avec licence C)	8. Planificateur de production
2. Électromécanicien (sans licence C)	9. Superviseur de production/contremaître
3. Commis expédition/réception	10. Directeur de production
4. Technicien en contrôle de la qualité/assurance qualité	11. Directeur en recherche et développement
5. Technicien en recherche et développement	12. Directeur en assurance qualité
6. Coordonnateur logistique	13. Directeur d'usine
7. Fromager	

- Des données provenant d'autres enquêtes salariales sur des emplois tels qu'acheteur, contrôleur, commis à la comptabilité, chargé de projets en ingénierie et conseiller en ressources humaines.

**Pour obtenir l'une ou l'autre de ces enquêtes, communiquez avec Caroline Bouchard au 1 877 449-5335, poste 22.**

**Le saviez-vous?**  
La formation contribue à rendre le salarié plus heureux.  
Source : Executive Search and HR Consulting



**1<sup>er</sup> mai 2017 :  
le salaire horaire  
sera porté à  
11,25 \$  
l'heure**

## Vous êtes en recherche de main-d'œuvre ? Le 8<sup>e</sup> Rendez-vous de l'emploi en TA à Québec à la rescousse !

Le CSMOTA vous offre l'occasion de vous réinventer pour dénicher, attirer et recruter des candidats lors de la 8<sup>e</sup> édition du Rendez-vous de l'emploi en TA qui se déroulera le mardi 4 avril au Patro Roc-Amadour, entre 12 h 30 et 15 h 30. Les employeurs suivants : SoyLutions, Canada Bread, Pharmalab, Agropur, Avico, Conserverie du Quartier, Vigneault chocolatier, Biscuits Leclerc, Pâtisserie Michaud, Nutriart et Pâtisserie Dumas désirent rehausser la visibilité de l'industrie et profiter d'un processus de recrutement rapide et efficace. Faites comme eux et maximisez vos chances d'y rencontrer des personnes voulant travailler dans les usines de fabrication des aliments. Communiquez avec Caroline Bouchard au 1 877 449-5335, poste 22.

Cette activité de recrutement stratégique est organisée par le CSMOTA en collaboration avec ses partenaires de la grande région de Québec : les centres locaux d'emploi de Charlesbourg, de Sainte-Foy, des Quartiers-Historiques et de Beauport, le Créneau ACCORD, Aliments santé et Libre Emploi, favorisant l'arrimage entre les besoins de main-d'œuvre et les compétences des travailleurs.



## Les Grands Déjeuners CSMO

Le CSMOTA offre aux entreprises de la TA de la formation liée à la GRH sous différentes formes pour les gestionnaires, les employés dont la tâche contient un volet RH, les superviseurs et les représentants syndicaux. Tantôt atelier, tantôt conférence, ces activités vous permettent de rester branché sur les nouvelles tendances en GRH et d'échanger avec d'autres professionnels évoluant dans des entreprises comparables à la vôtre.

### Bilan annuel très positif

Cette année, près de 340 participants, dont plus de la moitié provenait de l'industrie de la TA, ont pris part aux formations touchant les obligations et responsabilités en santé et sécurité au travail, la gestion du temps et la civilité au travail. Ces activités organisées en collaboration avec cinq autres CSMO (Plasticompétences, Coeffiscience, Pharmabio Développement, EnviroCompétences et Textile) nous permettent de vous offrir chaque thématique dans plusieurs régions du Québec et de vous présenter des conférenciers chevronnés et experts dans leur domaine. Visitez le [csmota.qc.ca](http://csmota.qc.ca) pour connaître la programmation de l'édition 2017-2018 des Grands Déjeuners CSMO.



# Babillard des activités du CSMOTA

## Ateliers Alimentaire, mon cher!

- 17 novembre : Centre de formation du Richelieu à Saint-Bruno-de-Montarville  
 ►►► 4 ateliers pour 37 élèves de l'éducation des adultes
- 29 novembre : École Saint-François-Xavier à La Prairie  
 ►►► 3 ateliers pour 77 élèves de 3<sup>e</sup> secondaire
- 1-2-3 février : École Paul-Hubert à Rimouski  
 ►►► 8 ateliers pour 232 élèves de 3<sup>e</sup> secondaire
- 10 février : Collège des Compagnons à Québec  
 ►►► 3 ateliers pour 18 élèves de Formation préparatoire au travail et 41 élèves de 3<sup>e</sup> secondaire



## Kiosque

- 24-25 novembre : Congrès de l'AESTQ à Victoriaville  
 ►►► 85 enseignants en science et technologie
- 30 novembre : Soirée carrières CSSMI à l'école secondaire des Patriotes à Saint-Eustache  
 ►►► 43 élèves du 2<sup>e</sup> cycle du secondaire et leurs parents
- 6 décembre : Journée carrières à l'école secondaire Curé-Antoine-Labelle à Laval  
 ►►► 40 élèves du 2<sup>e</sup> cycle du secondaire et des parents
- 7 décembre : Expo-Carières maskoutaine à la Polyvalente Hyacinthe-Delorme à Saint-Hyacinthe  
 ►►► 42 élèves du secondaire

## Atelier Projet personnel d'orientation (PPO)

- 1<sup>er</sup> décembre : Centre La Croisée à Repentigny  
 ►►► 1 atelier pour 29 élèves de l'éducation des adultes

## Nouvelle main-d'œuvre en TA prête à travailler!

Vous êtes à la recherche de stagiaires, vous avez des postes permanents à pourvoir ou des emplois d'été à offrir? Recrutez des étudiants ou des diplômés des programmes d'études de niveau postsecondaire en transformation des aliments dès maintenant. N'oubliez pas que ces nouveaux diplômés peuvent être admissibles à la subvention salariale pouvant aller jusqu'à 15 000 \$ (voir article à la page 1).

Programmes de formation	Établissement d'enseignement	Nombre de diplômés à venir	Nombre d'étudiants au programme	Téléphone
AEC* en transformation des aliments	Cégep régional de Lanaudière à Joliette	15 en mai 2017	15	450 759-1661 poste1314
	Collège de Maisonneuve	15 en septembre 2017	30	514 254-7131 poste 6243
DEC** en technologie des procédés et de la qualité des aliments	Cégep régional de Lanaudière à Joliette	15	46	450 759-1661 poste1464
	ITA*** – campus de Saint-Hyacinthe	41	101	450 778-6504 poste 6245
	ITA – campus de La Pocatière	8	38	418 856-1110 poste 1246
Baccalauréat en génie alimentaire	Université Laval	10	65	418 656-3575 poste 4345
Baccalauréat en sciences et technologie des aliments	Université Laval	23	172	418 656-3575 poste 6875

\* Attestation d'études collégiales / \*\* Diplôme d'études collégiales / \*\*\* Institut de technologie agroalimentaire

## Suivez-nous!



Venez rejoindre les 205 membres du Réseau RH en Transformation Alimentaire (TA) sur LinkedIn. Cette occasion vous mettra en lien avec d'autres gestionnaires et professionnels RH de l'industrie de la TA. Soyez au fait des actualités du secteur, des formations à venir, des projets et activités organisés par le CSMOTA, et bien plus. Joignez-vous à ce groupe afin d'apprendre, de partager et de contribuer au rayonnement de l'industrie!

Soyez au courant en premier, par le biais de notre page Facebook, des activités auxquelles le CSMOTA participe pour valoriser les emplois du secteur. En effet, le CSMOTA offre gratuitement des ateliers dans des établissements scolaires et participe à divers congrès. Venez visionner les vidéos sur la TA et plus encore! Soyez informé de nos dernières actualités en temps réel en nous suivant sur Facebook, à *Alimente ta vie – CSMO Transformation Alimentaire*, en cliquant « J'aime ».

## LA DATE DE TOMBÉE DU PROCHAIN NUMÉRO : 28 AVRIL 2017



Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

8000, boul. Henri-Bourassa, bureau 270  
 Québec (Québec) G1G 4C7  
 Téléphone : 418 623-5335  
 Téléphone sans frais : 1 877 449-5335  
 Télécopieur : 418 623-1343  
 Courriel : info@cskota.qc.ca  
 Site Web : www.cskota.qc.ca

Ont participé à la rédaction de ce numéro :  
 Caroline Bouchard, Marie-France Héroux,  
 Lise Perron et Alexandra Prescott

Design graphique et infographie :  
 L'Orange bleue  
 Révision linguistique :  
 Johanne Hamel

Tirage : 2 250 exemplaires

ISSN 1703-6836 version imprimée – ISSN 1703-6844 version en ligne  
 Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2017

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.

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

Avec l'aide financière de :

Commission des partenaires du marché du travail



## Le saviez-vous?

Un salarié heureux est 2 fois moins malade, 6 fois moins absent, 9 fois plus loyal, 31 % plus productif et 55 % plus créatif.

Source : Executive Search and HR Consulting