

ALIMENTINFORMATION



Une 7^e Journée-causerie sur la gestion humaine des ressources, le 21 juin 2012 à Saint-Hyacinthe



Cette année, la Journée-causerie sur la gestion humaine des ressources se tiendra au Holiday Inn Express & Suites de Saint-Hyacinthe, le 21 juin prochain, sous les thématiques *Gestion du changement* et *Marketing des innovations*. Des conférenciers de renommée et des témoignages d'entreprises vous permettront de vous

ressourcer dans un cadre d'échanges et de réseautage dynamiques. Inscrivez dès maintenant cette date à votre agenda; la programmation complète vous parviendra en mai. Surveillez notre site www.csmota.qc.ca – section Comité – Journée-causerie sur la gestion humaine des ressources.

Vos superviseurs ont-ils besoin de formation en gestion de personnel?



Les superviseurs sont des catalyseurs au sein de votre entreprise; ils influencent directement la productivité, l'engagement et la rétention des membres de leur équipe. Pour ce faire, ils doivent connaître leur rôle, faire preuve de leadership, communiquer efficacement, mobiliser leur équipe, faciliter les changements, déléguer les tâches, gérer les conflits, résoudre des problèmes, etc. Par où commencer? Comment faire, compte tenu des contraintes de temps, de ressources et d'argent? Comment assurer une réelle amélioration des compétences?

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) offre *Le rôle du superviseur au quotidien*, un programme de formation qui répondra à vos besoins et qui donnera des résultats. À preuve, la cohorte en cours a exprimé un taux d'appréciation moyen de 95 %!

Présentement, 23 personnes assistent à la formation qui a débuté en septembre 2011. Ces participants proviennent de 17 entreprises différentes et sont partagés en deux groupes, un à Laval et un à Saint-Hyacinthe. Le programme est constitué de six séances de quatre heures, réparties sur huit mois afin de convenir à votre horaire chargé et permettre l'application des apprentissages en situation réelle entre les séances. La formation est structurée de façon à optimiser le transfert des apprentissages. Notamment, en concertation avec son supérieur immédiat, le participant est amené à réfléchir sur ses habiletés de gestion, à établir ses priorités de formation et à en effectuer le suivi. De plus, deux rencontres de coaching d'une durée de deux heures chacune par participant ont lieu dans l'entreprise, soit une à mi-chemin et une autre avant la fin du programme. Nous planifions déjà la cohorte 2012-2013. Les régions où nous dispenserons la prochaine formation seront déterminées en fonction de la localisation de la majorité des entreprises intéressées. Hâtez-vous à vous inscrire, les places sont limitées. Pour information, contactez Amélie Marcoux au 1 877-449-5335, poste 25.

Un succès bien cuisiné!



« Ma présence à ce rendez-vous constitue le meilleur événement du genre pour mon entreprise. Je n'y vois que des avantages. De plus, j'établis un contact visuel avec chacun des candidats. Que demander de mieux pour un employeur? »
Christian Lebel, La Maison du Gibier.

La troisième édition du Rendez-vous de l'emploi en transformation alimentaire (TA) qui se tiendra le 18 avril 2012 de 12 h 30 à 15 h au Centre local d'emploi (CLE) de Charlesbourg est en pleine préparation. Le CSMOTA, les CLE de Charlesbourg, de Sainte-Foy, des Quartiers-Historiques et celui de Beauport diffuseront l'activité auprès de 160 000 foyers de la région de Québec et développeront une stratégie de communication afin de rejoindre près de 2 000 personnes en recherche d'emploi. Lors de notre deuxième

édition, les employeurs présents ont comblé 40 % des postes offerts.

Une activité réservée exclusivement aux entreprises de TA et qui attire les gens souhaitant y travailler. Contactez Caroline Bouchard pour obtenir plus d'information au 1 877-449-5335, poste 22.

Les foires de l'emploi permettent aux employeurs d'établir un contact direct avec des candidats potentiels et de bénéficier d'une plus grande visibilité.

Une première édition du Rendez-vous de l'emploi en TA en Montérégie

C'est avec enthousiasme que le CSMOTA et le CLE de Saint-Hyacinthe organisent une première édition du Rendez-vous de l'emploi en transformation alimentaire. Cette activité, basée sur la même formule que celle qui se déroule dans la région de Québec, réunit environ une dizaine d'entreprises de la TA de la Montérégie qui auront la possibilité de rencontrer des personnes en recherche d'emploi le 19 avril 2012 de 12 h 30 à 15 h, au CLE de Saint-Hyacinthe. Vous aimerez y participer? Communiquez avec Caroline Bouchard au 1 877-449-5335, poste 22.

Salons d'emploi avec le CSMOTA

Au cours du mois de mars, le CSMOTA participera à trois salons de l'emploi.

Région de Montréal

- Salon Emploi Formation au Palais des congrès de Montréal les 14 et 15 mars 2012

Région de la Capitale-Nationale et de Chaudière-Appalaches

- Foire de l'emploi au Centre de foires de Québec les 16 et 17 mars 2012

Région de Laval

- Salon Emploi Formation au Cosmodôme de Laval les 23 et 24 mars 2012

Pour chacun des salons, afin d'aider les PME du secteur dans leur recrutement, le CSMOTA offre la possibilité à quatre d'entre elles de passer une journée au kiosque du comité gracieusement, afin de rencontrer des personnes en recherche d'emploi. Une entente avec les différents promoteurs permet de regrouper les entreprises dans une section spécialement dédiée à la TA, ce qui permet d'augmenter significativement la visibilité du secteur. Contactez Caroline Bouchard pour obtenir plus d'information au 1 887-449-5335, poste 22.

LES GRANDS DÉJEUNERS CSMO



... une activité réussie!

Près d'une centaine de participants, dont 35 % provenant du secteur de la transformation alimentaire, ont assisté au dernier Grand déjeuner CSMO. À titre de conférencier, Patrick Rivard, de la firme Alia Conseil, a présenté des outils pratiques pour maximiser le transfert des connaissances en entreprise et identifier des moyens de faire fructifier les efforts en formation. Les Grands déjeuners CSMO, c'est également une occasion d'échanges avec d'autres représentants d'entreprise qui permet d'agrandir votre réseau de contacts. Consultez le www.csmota.qc.ca – section *Entreprises* – *Déjeuner-causerie* afin de connaître les sujets et les dates de l'édition 2012-2013 des Grands déjeuners CSMO.



les travaux avancent

Rappelons que huit comités sectoriels de main-d'œuvre (CSMO) dans autant de secteurs d'activité, dont le CSMOTA, se sont regroupés pour s'attaquer aux enjeux de la saisonnalité en 2010. Au cours des derniers mois, des recherches, des analyses et plusieurs consultations, tant auprès des employeurs que des travailleurs œuvrant dans des entreprises saisonnières ont été réalisées.

En février 2012, une soixantaine d'intervenants et d'experts ont été invités à réfléchir et discuter autour de trois thèmes qui semblent plus pertinents et porteurs, afin de maintenir une vivacité économique des secteurs concernés dans un contexte de rareté de main-d'œuvre. Voici les thèmes abordés :

1. Politique et statut du travail saisonnier
2. Mesures de soutien à l'activité saisonnière et à l'encadrement réglementaire
3. Les conditions d'emploi

Visitez le www.saisonnalite.com pour consulter l'ensemble des analyses réalisées jusqu'à maintenant et les résultats des consultations.

RECENSEMENT DES CONVENTIONS COLLECTIVES des entreprises du secteur de la TA



La base de données conçue par le CSMOTA recense le contenu de l'ensemble des conventions collectives du secteur de la TA au Québec. Elle permet de fournir une multitude de renseignements en lien avec la conciliation travail-famille, les moyennes des échelles salariales, les changements technologiques, pour n'en citer que quelques-uns. À partir de ces données, une analyse des conditions de travail est effectuée, menant à la réalisation d'un rapport accessible à tous sur le site Web www.csmota.qc.ca – section *Industrie – Gestion des ressources humaines – Analyse des conditions de travail*.

Avec environ une trentaine de demandes d'information et près de 300 consultations du rapport d'analyse, nous nous appliquons déjà à préparer une 5e édition qui devrait être disponible vers la fin de l'année 2012, afin de pouvoir continuer à vous fournir l'information la plus actuelle possible.

Saviez-vous que...

« Aucun de nous, en agissant seul, ne peut atteindre le succès. » Nelson Mandela

Intégration des nouveaux employés, un outil de réussite pour vous!

« Après avoir investi efforts, temps et argent à la recherche de nouvelles recrues, il faut maintenant s'assurer de les accueillir et de les former afin qu'elles s'y sentent les bienvenues et qu'elles offrent un rendement acceptable le plus rapidement possible. » La mise en place d'une démarche d'accueil et d'intégration efficace exerce généralement un impact important sur la durée de l'emploi, la performance et l'implication de l'employé au sein de l'entreprise. Par contre, ce processus est parfois lourd et rend l'expérience difficile, car les nouvelles recrues doivent acquérir plusieurs nouvelles connaissances en peu de temps. La lecture d'un cartable ou l'écoute passive de longs exposés peuvent rendre l'intégration pénible aux yeux de l'employé.

Le CSMOTA offre une alternative pouvant être intégrée à votre processus d'accueil et d'intégration : le logiciel

Intégration des nouveaux employés dans l'industrie de la transformation alimentaire. Il permet l'acquisition de connaissances concernant les volets suivants :

- Introduction à l'industrie alimentaire
- Hygiène du personnel
- Les bonnes pratiques manufacturières et HACCP
- Notions de santé et sécurité au travail

Cet outil interactif présente ces concepts de façon dynamique et propose des exercices afin que le participant applique les notions et vérifie sa compréhension. Il peut être utilisé en tout ou en partie, commenté au besoin et diffusé à une ou plusieurs personnes à la fois. Disponible au coût de 45 \$, vous le trouverez en consultant le www.csmota.qc.ca – section *Industries – Formation en entreprise*.

Saviez-vous que...

Le 1^{er} mai, le salaire minimum passera de 9,65 \$ à 9,90 \$/h, tel qu'annoncé par la ministre du Travail, Mme Lise Thériault, en décembre dernier.

La Semaine québécoise des adultes en formation (SQAF) a 10 ans!



Chaque année, et ce, depuis 10 ans, la SQAF offre aux gens une occasion en or de parler d'eux-mêmes, de ce dont ils rêvent, de ce qui les pousse à se transformer pour simplement apprendre, se renouveler et s'épanouir. La Semaine existe pour nous sortir du quotidien, nous inviter à goûter au plaisir d'apprendre. Elle nous rappelle que la connaissance nous permet de vivre une vie dynamique de mille et une façons. Arts, loisirs, sports, école, milieu de travail, amis... tous les moyens et les contextes

sociaux se prêtent à l'acquisition de nouvelles connaissances et compétences. Pour devenir un acteur qui prend plaisir à cultiver le goût d'apprendre, participez à la Semaine en inscrivant une activité en lien avec la formation ou qui a mis en valeur des actions ayant élargi l'arbre de vos connaissances et qui améliorent votre qualité de vie. Pour faire partie des nombreuses personnes qui affirment que le plaisir d'apprendre croît avec l'usage, exprimez-vous sur leurs pages Facebook, Twitter et LinkedIn. Ajoutez vos projets à la liste des initiatives locales et régionales qui suscitent le goût d'apprendre au Québec ou déposez vos témoignages audio, vidéo ou écrits sur le site Web www.adulteenformation.com. Relevez le défi du 24 mars au 1^{er} avril prochain!

Une nouvelle Attestation d'études collégiales (AEC) axée sur les besoins de l'industrie



Dans un contexte d'essor démographique et économique, la demande de travailleurs de l'industrie de la TA s'avère bien réelle, quoique l'offre de main-d'œuvre qualifiée reste à développer. C'est pourquoi le service de la formation continue du Cégep régional de Lanaudière a élaboré une formation de courte durée. Celle-ci est axée sur la pratique, permettant aux finissants de transférer efficacement dans leurs fonctions leurs compétences axées sur la salubrité, la sécurité en milieu de travail et les connaissances de base du processus de TA, et ce, dans un poste d'entrée au sein de l'industrie agroalimentaire. Menant à une AEC, le programme Salubrité et pratiques en industrie alimentaire sera dispensé à temps plein d'octobre 2012 à avril 2013, dans les installations du complexe agroalimentaire du Cégep régional de Lanaudière à Joliette. Pour information, visitez le www.cegep-lanaudiere.qc.ca/formation-continue.

Recruter et intégrer la main-d'œuvre immigrante



Plusieurs ressources existent afin de recruter des personnes immigrantes. En voici des exemples :

Professionnels spécialisés du Carrefour BLE disponibles pour un emploi ou un stage

Pour assurer la mise à niveau des professionnels d'origine immigrante spécialisés dans les domaines de l'agronomie et du génie alimentaire, le Carrefour BLE a mis sur pied le programme *Agrippez-vous!* Ainsi, suite à trois mois de formation théorique et à un stage de deux mois, ces professionnels sont prêts à occuper un emploi au niveau du contrôle de la qualité ou de la recherche et du développement. Quinze candidats ayant terminé leur stage en agronomie et en contrôle de qualité à la fin du mois de février sont maintenant disponibles pour occuper un emploi. Parmi eux, huit ont effectué leur stage directement dans l'industrie de la transformation des aliments. De plus, une autre cohorte a débuté en février. Si vous êtes intéressé, vous pourriez les accueillir pour un stage au début d'avril. C'est peut-être votre chance de dénicher la perle rare! Pour plus d'information, communiquez avec Inesa Yessipovich au 514-279-3669.

Passerelle pour l'emploi en région

Lorsque la main-d'œuvre dont ils ont besoin n'est pas disponible dans leur région, les employeurs peuvent faire connaître leurs offres d'emploi auprès des personnes immigrantes de la grande région de Montréal grâce à la Passerelle pour l'emploi en région. Pour en savoir plus, composez le 1 888-643-4721 et demandez à être référé à un organisme pouvant vous renseigner sur ce programme.

Placement en ligne – volet international

Vous n'êtes pas en mesure de pourvoir vos postes vacants localement et vous êtes à la recherche de personnes immigrantes qualifiées, déjà sélectionnées par le gouvernement du Québec, qui pourraient rapidement s'intégrer au sein de votre entreprise? Cet outil, conçu en partenariat avec Emploi-Québec, vous permettra de consulter le profil de ces personnes et d'entrer en contact avec elles. Rendez-vous au <http://placement.emploiuebec.net> pour y accéder.

Salon de l'immigration et de l'intégration au Québec (SIIQ)

Le SIIQ constitue le premier salon à regrouper tous les acteurs du monde de l'immigration et les services utiles aux immigrants. Le Salon sera divisé en quatre zones : les régions, l'emploi et la formation, les services commerciaux sur mesure et les organismes d'accueil des immigrants. Un parcours fléché guidera les visiteurs dans le Salon en fonction de leur statut (résidents permanents, travailleurs temporaires ou étudiants) afin d'adapter la visite de chacun à ses besoins et d'améliorer la qualité de la rencontre entre les exposants et les visiteurs. Vous pouvez réserver un espace pour offrir vos emplois à cette activité qui se tiendra au Palais des Congrès de Montréal les 18 et 19 mai 2012. Pour information, veuillez contacter Marie Michel au 514-755-0691 ou par courriel à marie.michel@immigrantquebec.com. Vous pouvez également consulter le site www.immigrantquebec.com pour connaître les services offerts pour l'intégration des immigrants en emploi.

Certains de vos postes sont difficiles à pourvoir... des solutions existent!

Une vingtaine de rencontres dans les entreprises du secteur des autres aliments (fabrication d'aliments pour animaux, mouture de céréales et de graines oléagineuses, conception de sucre et de confiseries, d'aliments congelés et d'autres aliments) ont permis d'élaborer pour chaque entreprise un diagnostic sur les pratiques de gestion en ressources humaines. Un même constat que celui de l'étude sectorielle sur la fabrication des autres aliments s'en est dégagé : la plupart des entreprises éprouvent de la difficulté à recruter du personnel pour les postes de superviseur et d'électromécanicien.

Agissez et recrutez un diplômé! Consultez notre site au www.csmota.qc.ca – section *Carrières – Où étudier?*, et communiquez avec le service de placement des institutions d'enseignement qui offrent ces formations. Si vous recherchez des diplômés de formations spécifiques au secteur, consultez le www.csmota.qc.ca – section *Industrie – Gestion des ressources humaines – Bassin de main-d'œuvre disponible*.

Une offre de perfectionnement visant à améliorer les compétences des superviseurs d'usine pour le secteur de la TA est maintenant offerte. Communiquez avec Amélie Marcoux pour plus de détails au 1 877-449-5335, poste 25.

Profitez de nos services pour faire connaître votre entreprise par le biais d'une visite industrielle



Cinq entreprises du secteur de la transformation alimentaire ont déjà utilisé nos services pour l'organisation d'une visite industrielle. Ces rencontres ont permis à une trentaine de professionnels

en employabilité et de conseillers en orientation de connaître l'environnement de travail des employés, de découvrir les métiers ainsi que les opportunités d'emploi. Cela leur a permis d'apprendre des renseignements utiles et pertinents à diffuser à leur clientèle concernant le secteur et l'entreprise. Vous aimeriez vous aussi faire connaître dans votre milieu en offrant une visite industrielle? Contactez Caroline Bouchard au 1 877-449-5335, poste 22, et nous nous occuperons de tout, gracieusement!

« J'ai participé à la visite chez Danone aujourd'hui, et je voudrais vous remercier de m'avoir donné l'occasion d'en apprendre plus sur le fonctionnement de ce genre d'entreprise et de la voir de l'intérieur. »
Inesa Yessipovich, Carrefour BLE.

Saviez-vous que...

« La défaite prépare très souvent de plus grands succès. Après tout, Edison ne parvint à réaliser son ampoule qu'après plus de 10 000 tentatives. Comme persévérance, on ne peut guère faire mieux. Alors, pourquoi se décourager après des insuccès? » Pierre Lefort.

L'évaluation du rendement : un atout essentiel au succès de l'entreprise

Trop souvent, l'évaluation du rendement est une tâche redoutée des gestionnaires. Pourtant, cet exercice constitue un moment privilégié permettant de prendre des décisions éclairées relatives aux possibilités de promotions, à la planification de la main-d'œuvre, de même qu'à la formation et à l'administration des augmentations salariales. Une équipe a besoin de buts clairement définis afin de savoir ce qu'elle doit accomplir selon les objectifs globaux de l'entreprise. Pour que cette expérience s'avère positive tant pour le travailleur que pour le gestionnaire, consultez les conseils et les outils du chapitre 9 du Guide RH au www.csmota.qc.ca – section *Industrie – Gestion des ressources humaines*.

Saviez-vous que...

« L'erreur n'annule pas la valeur de l'effort accompli. »
Proverbe africain.

Développement et reconnaissance des compétences des opérateurs en TA

Dans le contexte de main-d'œuvre actuel, avec les exigences qui se resserrent, on doit mieux former les 10 000 opérateurs en transformation des aliments au Québec et reconnaître leurs compétences. Une ou plusieurs normes professionnelles accompagnées d'une ou de plusieurs stratégies d'apprentissage en milieu de travail (le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), par exemple) et d'un processus de reconnaissance des compétences menant à la qualification professionnelle seraient-ils pertinents à cet égard? Une étude est en cours afin de répondre à cette question. Jusqu'ici, 10 entrevues auprès d'entreprises des différents sous-secteurs ont été effectuées. Deux groupes de discussion avec des travailleurs et leurs représentants ainsi qu'une enquête téléphonique s'adressant à environ 1 400 entreprises seront organisés dans les prochains mois. Pour plus d'information ou pour participer à ce projet, contactez Amélie Marcoux au 1 877-449-5335, poste 25.

DATE	ÉVÈNEMENT	CLIENTÈLE RENCONTRÉE
8 novembre 2011	2 conférences dans le cadre du cours Projet personnel d'orientation (PPO) à l'école Mgr-A.-Parent de Saint-Hubert	Près d'une soixantaine de jeunes inscrits au cours PPO
9 novembre 2011	Kiosque à la Polyvalente de Saint-Jérôme	Plus de 200 jeunes des écoles secondaires et des conseillers en orientation et enseignants
18 et 19 novembre 2011	Salon de la persévérance scolaire et de l'orientation de la Commission scolaire de Laval (CSDL)	Plus de 300 jeunes des écoles secondaires et des conseillers en orientation et enseignants
21 et 22 novembre 2011	Salon des métiers en Chaudière-Appalaches à Thetford Mines	Près de 200 jeunes du secondaire, de la formation professionnelle et de l'éducation des adultes
31 janvier 2012	Rencontres express au Centre d'éducation des adultes (CEA) de la Pointe-de-Sainte-Foy à Québec	Près d'une trentaine de jeunes qui effectueront un retour sur le marché du travail dans les prochains mois
1er février 2012	Conférence au CLE des Quartiers-Historiques à Québec	Quinze agents aux services aux individus et aux entreprises du CLE



Saviez-vous que...

« Se réunir est un début, rester ensemble est un progrès, travailler ensemble est la réussite. » Henri Ford.

Préposé en boucherie industrielle



Le CSMOTA effectue présentement des travaux en collaboration avec l'industrie des viandes et de la volaille pour l'élaboration de la norme professionnelle de préposé en boucherie industrielle. Conformément à la définition choisie, ceux-ci effectuent des activités relatives à l'abattage d'animaux et à la découpe de viandes à l'aide de couteaux ou d'autres outils et équipements. Le nouveau PAMT et le processus de reconnaissance des compétences menant à l'émission d'un certificat de qualification professionnelle s'appuieront sur cette norme.

Jusqu'ici, conformément au processus de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT), les documents suivants ont été élaborés :

Rapport d'analyse de profession

Ce rapport trace le portrait le plus complet possible du plein exercice de la profession. Il décrit ses caractéristiques, les tâches et les opérations accompagnées de leurs conditions et exigences de réalisation, les fonctions, les connaissances, les habiletés et les comportements socioaffectifs requis. De plus, il comprend une annexe présentant les risques sur la santé et la sécurité du travail. Ce document peut être fort utile pour la gestion de la description de postes, des programmes de formation et de prévention, etc. Vous le trouverez en vous rendant au www.csmota.qc.ca – section Industrie – Formation en entreprise – Qualification professionnelle.

Profil de compétences

Le profil effectue l'énumération des compétences essentielles et complémentaires, ainsi que des conditions pour exercer le métier avec autonomie et efficacité. Il constitue ainsi le cœur de la norme professionnelle. Le 25 janvier 2012, 19 experts de métier provenant de 15 entreprises ont validé le profil de compétences.

À venir :

- Norme professionnelle définissant les compétences et les conditions requises pour pratiquer le métier.
- PAMT permettant l'acquisition de compétences en entreprise, selon la formule du compagnonnage.

- Processus de reconnaissance des compétences permettant la reconnaissance des habiletés maîtrisées par les individus, qu'ils soient ou non en emploi.

Au moment où cet article a été écrit, 41 personnes évoluant dans 25 entreprises s'étaient impliquées dans les travaux.

- A Trahan transformation inc.
- Abattoir Cliche inc.
- Abattoir L. G. Hébert et fils Ltée
- Agromex inc.
- Aliments ASTA inc.
- Boucherie Charcuterie Perron inc.
- Canards du Lac Brome Ltée
- Cargill Foods inc.
- Charcuterie Bio-Bic inc.
- Déli-Porc inc.
- Écolait Ltée. – Terrebonne
- Exceldor Coopérative – Saint-Anselme
- Ferme des Voltigeurs inc.
- Groupe C.N.P. inc.
- Les Aliments Chicoine inc.
- Les Viandes du Breton inc.
- Levinoff Colbex inc.
- Montpak International inc.
- Olymel, s.e.c. – Saint-Damase
- Olymel, s.e.c. – Saint-Hyacinthe
- Olymel, s.e.c. – Vallée-Jonction
- Viandes Giroux (1997) inc.
- Viandes Laroche inc.
- Viandes Morissette 2011 inc.
- Viandes Or-Fil International inc.

Merci aux experts, aux entreprises participantes et à tous les collaborateurs qui contribuent à la réalisation de ce projet!

Pour plus d'information ou pour vous impliquer dans ce projet, contactez Amélie Marcoux au 1 877-449-5335, poste 25.

Alimentaire, mon cher!

Le CSMOTA s'est associé avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et s'est adjoint les services de la Boîte à science pour élaborer une trousse de vulgarisation sur la TA intitulée *Alimentaire, mon cher!* Cet outil promotionnel est offert aux étudiants du 2e cycle du secondaire. Au cours de cette période d'activités, la classe devient une usine alimentaire fabriquant des barres tendres. Les élèves prennent part à toutes les activités de fabrication, de marketing et d'emballage du produit. Près d'une cinquantaine de classes de 30 élèves seront rejointes au cours de l'année scolaire 2011-2012 dans les régions de Québec, Chaudière-Appalaches, Montréal, Laval, Montérégie, Laurentides et Lanaudière.



Le CSMOTA prend le virage jeunesse pour rejoindre les adultes en devenir. Surveillez-nous : au cours des prochaines semaines, nous prendrons notre place sur les réseaux sociaux. Devenez « nos amis » et participez avec nous à faire sortir de l'ombre la transformation des aliments et ses métiers. Regardez bien, la TA alimentera les discussions!

La date de tombée du prochain numéro : 4 mai 2012

Commission
des partenaires
du marché du travail

Québec

Alimentinformation est publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire grâce à une contribution financière de la Commission des partenaires du marché du travail.

Pour obtenir plus d'information ou soumettre vos commentaires, communiquez avec nous :



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@csmota.qc.ca
Site Web : www.csmota.qc.ca

Ont participé à la rédaction de ce numéro :
Caroline Bouchard
Marie-France Héroux
Amélie Marcoux
Lise Perron

Design graphique et infographie :
Groupe Dorcas

Révision linguistique :
Marielle Bouthyette

Tirage : 2 250 exemplaires

ISSN 1703-6836 version imprimée
ISSN 1703-6844 version en ligne
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives
nationales du Québec, 2012

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 épicienne.