



Les annexes :

- Le carnet d'apprentissage (4 métiers);
- Coordonnées des Centres locaux d'emploi par région qui offrent le service de suivi des PAMT;



PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Qu'est-ce qu'un PAMT ?

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)* vise à soutenir les entreprises dans le développement des compétences de leurs ressources humaines selon une formule qui a fait ses preuves : **celle du compagnonnage**.

Emploi-Québec apporte un soutien technique à ce mode structuré d'acquisition et de reconnaissance des compétences. Il permet à l'apprenti** de maîtriser son métier sous la supervision d'une personne expérimentée : le compagnon d'apprentissage.

Combien de temps dure un PAMT ?

La durée de l'apprentissage varie entre 3 et 36 mois selon le métier et l'expérience de l'apprenti.

Quels sont les outils du PAMT ?

- Le guide du compagnon : Il soutient le compagnon dans la formation de son apprenti en lui fournissant les indications sur la progression de l'apprentissage.
- Le carnet d'apprentissage : Il indique les compétences à acquérir.
- Le certificat de qualification professionnelle officielle : Emploi-Québec remettra à l'apprenti une reconnaissance officielle.

PROGRAMME
D'APPRENTISSAGE
EN MILIEU DE TRAVAIL

Des avantages pour tous...

EMPLOYEUR	APPRENTI	COMPAGNON
Permet l'obtention d'un crédit d'impôt pour stage en milieu de travail qui couvre une partie du salaire de l'apprenti et du compagnon;	Perçoit un salaire pendant son apprentissage;	Joue un rôle déterminant dans son milieu de travail;
Permet l'obtention de crédits supplémentaires pour les personnes handicapées et les personnes immigrantes;	Travaille tout en apprenant un métier ou en se spécialisant auprès d'un collègue d'expérience;	Obtient la reconnaissance de ses pairs et de la direction;
Favorise le maintien en poste du personnel;	Accroît ses compétences;	Découvre ou redécouvre ses qualités de formateur et le plaisir de transmettre ses connaissances;
Forme une relève compétente;	Profite d'une autre voie de formation que la formation traditionnelle;	Valorise son métier.
Augmente la productivité et la compétitivité (meilleur service à la clientèle, réduction des plaintes et des erreurs, etc.);	Obtient une reconnaissance officielle de ses compétences, soit un certificat de qualification professionnelle délivré par Emploi-Québec;	
Améliore la santé et la sécurité au travail;	Valorise son métier;	
Comble les limites de la formation offerte à l'interne;	Favorise son avancement professionnel par l'optimisation de ses compétences.	
Mobilise la main-d'œuvre par la reconnaissance des compétences.		

Quels sont les PAMT offerts dans le secteur du commerce de l'alimentation?

- Boucher/bouchère de détail;
- Boulanger/boulangère;
- Pâtissier/pâtissière;
- Poissonnerie/poissonnière.



BOUCHER

BOUCHER / BOUCHÈRE DE DÉTAIL

TÂCHES

Le boucher coupe, pare et prépare les coupes régulières de viande et de volaille pour le service au comptoir, et prépare les prix pour la vente en comptoirs réfrigérés. Il façonne et ficelle les rôtis et différentes autres pièces. Il détermine la quantité et le type de coupes à préparer, tient les inventaires ainsi que le relevé des quantités vendues. Il supervise au besoin d'autres bouchers ou coupeurs de viande.

FORMATION

- On occupe ce métier après avoir obtenu un Diplôme d'études professionnelles (DEP) de niveau secondaire.
- Il est également possible d'apprendre ce métier entièrement en entreprise par l'intermédiaire du Programme d'apprentissage en milieu de travail.





BOULANGER / BOULANGÈRE

TÂCHES

Le boulanger prépare la pâte pour les pains, les petits pains, les muffins, les biscuits et les viennoiseries selon les recettes préétablies. Il s'occupe de la cuisson des produits préparés et s'assure qu'ils soient à la hauteur des normes de qualité exigées. Il établit un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité d'articles à produire. Il s'occupe de l'achat des fournitures et voit à la vente des produits.

FORMATION

- On occupe ce métier après avoir obtenu un Diplôme d'études professionnelles (DEP) de niveau secondaire.
- Il est également possible d'apprendre ce métier entièrement en entreprise par l'intermédiaire du Programme d'apprentissage en milieu de travail.





PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE

TÂCHES

Le pâtissier confectionne des pâtes, des crèmes, des garnitures, des compotes, des gelées, des sirops, des petits fours, des gâteaux, des entremets, des chocolats et d'autres confiseries avec des ingrédients frais. Il prépare les différentes pâtes (friables, feuilletées, cuites et levées), et effectue les opérations de cuisson, le montage et la décoration des pièces.

FORMATION

- On occupe ce métier après avoir obtenu un Diplôme d'études professionnelles (DEP) de niveau secondaire.
- Il est également possible d'apprendre ce métier entièrement en entreprise par l'intermédiaire du Programme d'apprentissage en milieu de travail.





POISSONNIER / POISSONNIÈRE

TÂCHES

Le poissonnier prépare les produits de la pêche pour la vente, approvisionne et entretient les comptoirs de vente, s'occupe de servir la clientèle, et voit à la gestion des stocks en veillant à déterminer la quantité et la gamme des produits à présenter. Lors de la réception de la marchandise, il vérifie le poids, la qualité et la fraîcheur des diverses espèces de poissons, mollusques et crustacés.

FORMATION

- Il est possible d'apprendre ce métier entièrement en entreprise par l'intermédiaire du Programme d'apprentissage en milieu de travail.





PROGRAMME
D'APPRENTISSAGE
EN MILIEU DE TRAVAIL



Qu'est-ce que le compagnonnage ?

Vos employés les plus expérimentés forment, dans leur milieu de travail, des collègues en leur transmettant leur savoir-faire sur une base individuelle et structurée. Les premiers jouent le rôle de compagnons d'apprentissage et les seconds, d'apprentis.

(Source : www.emploiQuebec.net)

Quelles sont les conditions d'admission ?

Le compagnon :

- Est une personne reconnue pour son expertise ;
- Fait preuve d'une grande facilité à communiquer et d'un bon jugement ;
- A obligatoirement suivi la session de formation de compagnon d'une durée approximative de trois heures donnée par Emploi-Québec.

L'apprenti :

- A 16 ans ou plus ;
- Est un salarié de l'entreprise.

L'entreprise :

- Doit répondre aux exigences et aux conditions du Programme ;
- Doit garantir une formation satisfaisante tant sur le plan de l'équipement et des techniques utilisées, que des conditions de travail, d'hygiène et de sécurité.

L'entreprise est-elle admissible à un crédit d'impôt ?

Le crédit d'impôt pour stage en milieu de travail s'applique dans le cadre du PAMT. Les dépenses admissibles sont :

- Le salaire de l'apprenti (maximum autorisé par Revenu Québec);
- Le salaire du compagnon (maximum autorisé par Revenu Québec).

Consultez le formulaire Crédit d'impôt pour stage en milieu de travail : TP-1029.8.33.6 ou CO-1029.8.33.6.

Pour de plus amples renseignements, communiquez avec la Direction générale des entreprises de Revenu Québec au 1-800-567-4692 ou consultez le site Internet :

<http://www.revenu.gouv.qc.ca/fr/entreprise/impot/societes/credits/creation/stage.aspx>.

Comment peut-on s'inscrire au PAMT ?

Prenez rendez-vous avec le responsable du PAMT au Centre local d'emploi (CLE) de votre région. Cette personne remplira les documents nécessaires pour vous. Vous n'aurez qu'à signer l'entente. Puis, des visites de suivi seront prévues, tout au long de l'apprentissage, afin de vous guider et de vous soutenir.

Contactez l'équipe du CSMOCA pour obtenir de l'information sur :

- La reconnaissance des compétences
- Les formations en ligne

* Les Programmes d'apprentissage en milieu de travail ont été créés par Emploi-Québec et la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT) en concertation avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA).

** Il est à noter que le genre masculin utilisé dans ce document désigne, lorsque le contexte s'y prête, aussi bien les hommes que les femmes.

Aide et ressources :

Pour toute information relative au Programme d'apprentissage en milieu de travail :

Communiquez avec le CLE de votre région (voir la liste des CLE en annexe) ou visitez le site Internet www.emploi Quebec.net;

Communiquez avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) ou visitez leur site Internet www.csmoca.org.