


la circulaire



bulletin d'information du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Volume 1
n°1
automne 2002

au
menu

- > Promotion des métiers 1
- > Développement des compétences 3
- > Aides et subventions 3
- > Nouveautés en formation 6

Surveillez nos spéciaux!

Fin spécial dans notre circulaire main-d'œuvre : produits vedettes en matière de formation, coupons-rabais sur nos outils de promotion, recettes et conseils sur les ressources et services disponibles... au fil de ses parutions, notre circulaire vous fera découvrir les meilleures aubaines pour le développement de la main-d'œuvre de notre industrie !

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation en est à sa deuxième année d'opération. Constitué de partenaires de l'industrie, le Comité a déjà des réalisations bien concrètes à son actif et plusieurs projets en développement pour la promotion des métiers et la formation de la main-d'œuvre de notre secteur.

Ce nouveau bulletin vous informera donc des activités et projets du Comité, mais aussi des dernières annonces, tendances et initiatives en matière de développement de la main-d'œuvre dans notre secteur. Ici et là, on vous rappellera l'existence de certains services disponibles pour le recrutement et la formation de votre main-d'œuvre ou on vous fera part des résultats d'expériences particulièrement intéressantes à cet égard.

Ainsi, ce numéro témoigne des premières réalisations du Comité et vous présente des marchands qui ont su tirer profit du Fonds national de formation de la main-d'œuvre. Il vous renseigne aussi sur l'existence d'un programme de subventions salariales et sur de nouveaux outils et programmes de formation dans notre secteur d'activité.

Il serait intéressant que vous aussi nous fassiez part de vos commentaires et de vos réflexions, ainsi que de vos bons coups et de vos mauvaises expériences dans ce domaine. C'est en partageant ces informations que nous améliorerons les outils pour le développement de la main-d'œuvre de notre industrie qui emploie, rappelons-le, plus de 130 000 personnes dans le commerce de gros et de détail au Québec.

Évidemment, notre circulaire ne sera pas hebdomadaire. Elle sera plutôt saisonnière et son rythme de parution s'adaptera aux besoins, aux ressources et aux circonstances environnantes. Pour l'instant, nous prévoyons publier environ trois numéros par année.

À la prochaine saison et longue vie à notre Circulaire ! ☺

PROMOTION DES MÉTIERS

Des Actions concrètes

> Un des principaux mandats du Comité sectoriel consiste à assurer la promotion des métiers et des carrières du commerce de l'alimentation.

Peu de choses ayant été faites à cet égard auparavant, le Comité sectoriel a rapidement multiplié les interventions, depuis son entrée en action, afin de mieux faire connaître les emplois de notre secteur.

Les premières actions du Comité ont été orientées vers la préparation de fiches promotionnelles, qui constituent des outils de référence de base pour la bonne compréhension du cadre de travail particulièrement dynamique du secteur du commerce de l'alimentation et des nombreuses occasions d'y faire carrière.

Ainsi, en septembre 2001, le Comité a préparé, en collaboration avec Les Éditions Jobboom, une fiche d'exploration de carrières qui traitait plus spécifiquement des métiers spécialisés et de la formation professionnelle de niveau secondaire. En mars 2002, il récidivait avec la publication d'une deuxième fiche, intitulée « La passion du commerce et de l'alimentation », qui ciblait plus particulièrement les carrières en gestion et les diverses formations collégiales et universitaires pouvant y conduire.

Ces deux documents ont été tirés à 15 000 exemplaires et distribués à travers les réseaux de l'éducation, de



la formation et de l'emploi, notamment auprès des conseillers en orientation et en information scolaire et professionnelle, qui conseillent les jeunes et les chercheurs d'emploi, ainsi qu'à travers les principaux réseaux de l'industrie.

Dans la même foulée, le Comité a participé à la publication d'une édi-

Vous voulez obtenir gratuitement nos deux fiches sur les métiers et les carrières ?

Adressez-vous au Comité sectoriel, il nous fera plaisir de vous en acheminer quelques copies.

tion spéciale de la revue Métiers en direct, publiée par les éditions Septembre et distribuée sensiblement dans les mêmes réseaux. Cette publication a été préparée de concert avec les secteurs de la production agricole et de la transformation alimentaire et permet de prendre connaissance des pratiques d'emplois propres à notre secteur en les situant dans la perspective plus globale de la chaîne alimentaire.

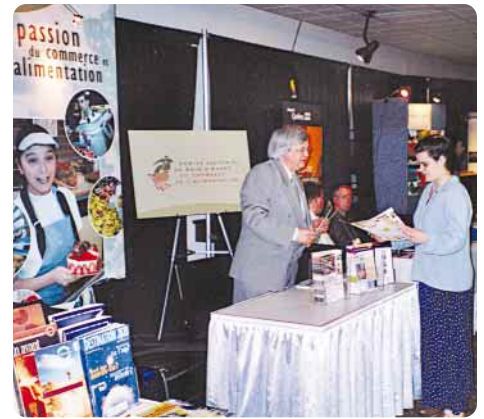
Ainsi outillé, le Comité a vu ensuite à la préparation d'un kiosque d'information qui a été utilisé pour des journées carrières dans des écoles et lors des congrès annuels de l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle et de l'Ordre des conseillers et conseillères en orientation et des psychoéducateurs et psychoéducatrices du Québec.

De plus, l'internet constituant désormais le principal outil d'information utilisé par les jeunes et les chercheurs d'emploi pour se renseigner sur la formation et le marché du travail, le Comité a ouvert un site qui fournit des renseignements utiles et plusieurs pistes d'information sur les organismes,

Le Comité sectoriel a préparé un kiosque d'information et ouvert un site Internet sur les organismes, l'emploi et la formation dans notre secteur.



l'emploi et la formation dans notre secteur. Au fil des mises à jour, ce site deviendra de plus en plus la référence incontournable en matière de développement de la main-d'œuvre de notre secteur. **Visitez-le au www.csmoca.org !**



> Le directeur, Michel Payette, au kiosque d'information du Comité.

Enfin, le Comité lancera cet automne une nouvelle initiative de promotion. Préparée à titre de projet pilote, la *Semaine des métiers et des carrières dans le commerce de l'alimentation* se déroulera dans quelques marchés d'alimentation de différentes régions du Québec, du 18 au 24 novembre 2002. On vous fera certainement rapport de cette expérience innovatrice dans notre prochain numéro. ☘

Parler avec les jeunes

> **Au cours de la dernière année, le Comité sectoriel a visité quelques écoles afin d'y rencontrer des jeunes et de promouvoir les possibilités de carrière dans notre industrie.**

En décembre 2001, le Comité sectoriel a notamment participé à une journée carrière à la polyvalente Georges Vanier, à Montréal, en compagnie de M. Guy Chèvrefils, directeur des magasins Chèvrefils affiliés à la bannière Métro, qui leur a fait part de son cheminement de carrière et de son attachement au domaine du commerce de l'alimentation.

Ce type de démarche a été répété au printemps dernier à l'école Henri-Julien, de Montréal, auprès d'étudiants en cheminement particulier au niveau secondaire ainsi qu'au centre de formation Le Tremplin, à Laval, qui dispense des cours aux personnes adultes désireuses de reprendre et de compléter leur programme d'études de niveau secondaire.

Au fil de ces rencontres, le Comité a développé une approche qui permet de mettre en valeur différentes forces de notre industrie, notamment la disponibilité et l'accessibilité des emplois, leur stabilité à long terme ainsi que les stimulants et nombreux défis liés à l'univers de l'alimentation. ☘

Vous aimeriez vous adresser à des jeunes dans une école près de chez vous ?

Faites-nous en part, nous constituons une banque de conférenciers prêts à partager leur passion du métier



> Guy Chèvrefils, marchand Métro, parle de son métier aux étudiants.

Vous avez été invité à parler dans une journée carrière ?

Contactez-nous, nous avons quelques suggestions qui pourront vous aider !

Au CŒUR de nos priorités

> **Le développement de normes de compétences professionnelles pour nos métiers constitue un passage obligé vers une véritable valorisation de notre secteur auprès de la main-d'oeuvre actuelle et potentielle. C'est un objectif qui s'inscrit au cœur du mandat du Comité sectoriel.**

Dans un premier temps, le Comité cherche à explorer à fond les différentes voies offertes par les ressources des réseaux québécois de l'éducation et de la main-d'oeuvre. À cet égard, le Comité sectoriel constitue déjà l'instance de référence officiellement reconnue par le Gouvernement du Québec en matière de formation de la main-d'oeuvre dans notre industrie, reflétant en cela la représentativité du Comité et l'importance du travail de concertation qui s'y fait entre les différents partenaires.

Ainsi, le Comité joue un rôle clé dans la mise à jour et le développement des programmes du ministère de l'Éducation. Le Comité a récemment collaboré à la révision des programmes d'études professionnelles (DEP) en boucherie et en boulangerie ainsi qu'à la réalisation et au suivi d'analyses de situation de travail (AST) en poissonnerie et en gestion de commerce de détail en alimentation.

En collaboration avec Emploi-Québec, le Comité assure aussi un leadership dans le développement de programmes d'apprentissage en milieu de travail. Ce mode de formation, conduisant également à une certification professionnelle reconnue, a l'avantage de se faire entièrement en entreprise et s'appuie sur une formule éprouvée de compagnonnage.

Lors de la création du Comité sectoriel, de tels programmes d'apprentissage existaient déjà en cuisine, en pâtisserie et en boulangerie artisanale et visaient surtout la formation d'employés travaillant dans les restaurants et les magasins spécialisés. Depuis, le Comité a convenu de développer avec Emploi-Québec un nouveau programme en boucherie de détail, qui constitue une importante priorité tant pour les supermarchés d'alimentation que pour les boucheries spécialisées. Un comité d'orientation constitué de partenaires de l'industrie a été mis en place et le régime devrait voir le jour à l'hiver ou au printemps 2003.

Le Comité a également déposé en septembre une demande de financement en vue de développer un programme semblable en poissonnerie au cours de la prochaine année. Nous vous ferons part de l'évolution de ces dossiers dans notre prochaine Circulaire. ❁

L'amélioration du DEP en boucherie

Un exemple concret de collaboration avec le réseau de l'éducation

Lors de la révision du programme d'études professionnelles (DEP) en boucherie, l'intervention du Comité sectoriel a fait en sorte de mener à la création d'un programme spécifique et distinct pour la boucherie de détail, alors que le programme précédent s'adressait à la fois à la boucherie industrielle et à la boucherie de détail. Dans le cadre du nouveau programme, les étudiants consacreront désormais moins de temps aux notions liées à l'abattage et au dépeçage et mettront plus d'emphasis sur la préparation des viandes, les modes de cuisson ainsi que le service et les conseils donnés à la clientèle. Définitivement un pas en avant pour la formation de nos futurs bouchers !



Votre masse salariale se situe-t-elle entre 250 000 \$ et un million \$?

> **Le Fonds national de formation de la main d'œuvre (FNFMO) a été institué en complément à la Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre**

Cette Loi fixe aux employeurs ayant une masse salariale supérieure à 250 000 \$ l'objectif d'investir annuellement au moins 1 % de leur masse salariale dans la formation de leur personnel. Le Fonds est constitué des montants non investis par les employeurs en regard de cette loi, soit la différence entre les montants enga-

Ce Fonds sert à financer les projets de formation des entreprises pour la main-d'œuvre en emploi.

gés pour la formation et l'objectif exigé du 1 % de la masse salariale. Ce Fonds est administré par Emploi-Québec et la Commission des partenaires du marché du travail et sert à financer des projets de formation présentés par des entreprises et divers organismes pour la formation de la main-d'œuvre en emploi.

Toutefois, l'objectif du 1% étant maintenant de plus en plus rencontré par les entreprises, et la popularité du Fonds s'étant accrue, les fonds disponibles diminuent. Les autorités responsables ont donc resserré les exigences au chapitre de l'admissibilité aux programmes de subvention. Ainsi, pour l'exercice 2002-2003, il a été décidé que les 6 millions \$ disponibles pour la formation de la main-d'oeuvre en emploi seront distribués uniquement aux employeurs dont la masse salariale se situe entre 250 000 \$ et 1 million \$ (sur la base de l'année civile 2001). Si c'est votre cas, nous vous encourageons fortement à profiter de ce Fonds pour financer vos nouveaux projets de formation ! ❁

Pour toute information concernant ce programme, adressez-vous au Centre local d'emploi (CLE) de votre région. Pour le trouver, composez le 1-888-emplois.

D'autres ont déjà su en profiter

> **Voici quatre expériences menées avec succès par des employeurs de notre secteur que nous avons pu repérer pour les deux premières années de mise en application du Fonds (1998 à 2000).**

Ces expériences sont diversifiées, mais elles ont toutes permis de contribuer à l'amélioration du fonctionnement des entreprises et au mieux-être de leurs employés. Les responsables de projet consultés ont été unanimes : le scepticisme et les réticences du départ ont vite fait place à l'idée que la mise à jour et l'amélioration des compétences constituaient une opération très valorisante pour tous les employés impliqués.

>> **Le magasin Provigo Jean Pelchat, de Magog, a reçu 48 000 \$** pour concevoir un projet de formation en service à la clientèle pour ses 80 employés. Le programme mis en place, dont l'un des volets visait plus particulièrement le personnel de direction des départements, a permis la confection d'un guide de normes d'entraînement à la tâche, en plus de divers autres outils de travail pour mieux répondre aux besoins des consommateurs.



> Jean Pelchat, marchand Provigo de Magog.

>> **Un grossiste de l'Abitibi, A. De la Chevrotière ltée, installé à Rouyn-Noranda, a bénéficié d'un montant de 14 524 \$** qui a servi à la formation d'une quinzaine de personnes de l'entreprise, principalement des gestionnaires, des informaticiens et des responsables de direction, en vue de l'instauration d'un nouveau système informatisé. En plus d'accélérer le processus de gestion et de localisation des marchandises en stock, ce système a servi également à améliorer l'ensemble des opérations d'achat et de vente.

>> **La direction du magasin IGA de Cookshire a profité d'une aide à la formation de 32 500 \$** pour mettre en place un programme dédié spécifiquement aux commis en alimentation de ses divers départements. Ce travail de consolidation des opérations prévoyait en bout de ligne la confection d'un cahier des tâches. Échelonné sur une période d'un an, le projet comprenait plusieurs phases, incluant les étapes d'entrevues de membres du personnel de chaque section, de préparation et de mise en application du cahier et d'une opération bilan. Menée rondement, l'expérience aura des suites, notamment pour la formation des gérants de départements qui seront ainsi mieux préparés pour intégrer les nouveaux employés.

>> **Une autre utilisation du Fonds, plus modeste celle-là (1 436 \$),** a permis à deux employés responsables de la comptabilité d'un magasin Provigo de Ville-Marie de profiter d'une session de formation de deux jours pour l'instauration d'un nouveau logiciel comptable. Comme quoi cela peut valoir la peine, même pour un petit montant!

Subventions salariales pour l'insertion en emploi

> **Saviez-vous que chaque Centre local d'emploi est en mesure de fournir le support nécessaire aux employeurs désireux de profiter de programmes de subventions salariales afin d'intégrer au sein de leur entreprise de nouveaux candidats à des postes à temps plein ?**

Une mesure d'insertion en emploi mise en place par le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale vise en effet à subventionner pour une période maximale de 30 semaines, à hauteur de 30 %, des personnes bénéficiaires de l'assurance-emploi ou de prestations de la sécurité du revenu.

Cette aide pourra même atteindre 50 % du salaire de l'employé dans le cas de jeunes diplômés de la formation secondaire, de la formation technique au collégial ou de la formation universitaire de 1^{er} cycle, âgés de moins de 30 ans, ayant terminé leurs études depuis au moins 9 mois et qui n'ont toujours pas occupé d'emploi dans leur domaine d'études.

Attention ! Il doit toutefois s'agir d'emplois durables et à temps plein. On ne peut évidemment pas changer de personnes toutes les 30 semaines... 🍷

• • •
Pour toute information concernant ce programme, adressez-vous au Centre local d'emploi (CLE) de votre région. Pour le trouver, composez le 1-888-emplois.

Avez-vous déjà utilisé ces subventions salariales ou celles du Fonds national ?

Si oui, faites-nous en part afin que nous puissions mieux évaluer l'intérêt et le potentiel de ces mesures pour notre secteur.

NOUVEAUTÉS EN FORMATION

MICROPROGRAMME EN MARCHANDISAGE ET DISTRIBUTION ALIMENTAIRES

Une formation à distance offerte par l'Université Laval

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval offre un micro-programme en merchandising et distribution alimentaires qui présente l'avantage de pouvoir être suivi à distance. Ce cours propose une vision globale des principes guidant les gestionnaires et principaux intervenants de ce secteur d'activité économique. Il a été conçu plus particulièrement pour ceux qui interviennent dans le processus du commerce de l'alimentation, qu'ils soient détaillants, fournisseurs ou grossistes, mais s'adresse aussi à tous ceux qui veulent s'initier au secteur. Pour s'y inscrire, il faut être titulaire d'un diplôme d'études collégiales ou encore être âgé d'au moins 21 ans et présenter une combinaison de formation et d'expérience pertinente dans le domaine agroalimentaire. Ce programme de 15 crédits conduit à l'obtention d'une attestation d'études de premier cycle.

• • •
Pour information : Université Laval 1 877 785-2825, poste 7355.

VIDÉOS DE FORMATION POUR POISSONNIERS

Intéressants et gratuits !

Saviez-vous qu'il existe au Québec plus d'une vingtaine d'autres comités de main-d'œuvre comme le nôtre dans différents secteurs industriels? L'un d'entre eux, le Comité sectoriel de main d'œuvre des pêches maritimes vient de produire une intéressante série de cinq vidéos, intitulée Créer la vague, pour appuyer la formation des poissonniers. Ces vidéos, d'une durée moyenne de 10 minutes chacun, traitent de la connaissance, la réception, l'étalage et la commercialisation des produits, en passant par les normes d'hygiène et de salubrité ainsi que les principales recettes pour les apprêter. Les nouveaux employés y trouveront une excellente façon de faciliter leur intégration et les plus expérimentés y verront un rappel pertinent des notions importantes reliées à leur métier.

• • •
Ces vidéos sont disponibles gratuitement au Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes : 1 888 833-3774



NOUVELLE FORMATION EN POISSONNERIE

Emploi-Québec achète un cours à Montréal

Constatant la pénurie de personnel qualifié en poissonnerie, Emploi-Québec a procédé à un achat de cours auprès du Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée de la Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île afin de former de nouvelles personnes pour ce métier. Le cours de 555 heures (19 semaines) s'adresse principalement aux individus sans emploi et débute le 21 octobre 2002. Il est à noter que le Centre Calixa-Lavallée peut aussi offrir aux employeurs diverses formules de formation sur mesure dans ce domaine.

• • •
Pour information : Centre Calixa-Lavallée (514) 955-4555

Conseil d'administration

L'existence et la réussite du Comité sectoriel reposent d'abord et avant tout sur la volonté politique des partenaires de l'industrie de se concerter pour répondre le plus efficacement possible aux besoins du secteur en matière de développement de la main-d'œuvre.

La direction du Comité est assurée par un conseil d'administration représentatif des principaux acteurs de l'industrie, soit les distributeurs, les détaillants et les syndicats. En septembre 2002, le conseil d'administration était composé des personnes suivantes.

MEMBRES DISTRIBUTEURS

- > **M. MICHEL TURNER**
Coprésident du Comité
Directeur des ressources humaines
Services corporatifs
Épiceries unis Métro-Richelieu inc.
- > **M^{ME} NATHALIE BLAIN**
Chef, Formation et développement
organisationnel – Sobeys Québec
- > **M^{ME} HÉLÈNE PHILIPPON**
Responsable des ressources
humaines – Colabor
- > **M^{ME} DIANE TRUDEL**
Directrice, Centre de formation
Proviqo
- > **M^{ME} ANDRÉE DELISLE**
Membre invité
Vice-présidente, Région du Québec
Affaires publiques et services aux
membres – Conseil canadien des
distributeurs en alimentation (CCDA)

MEMBRES DÉTAILLANTS

- > **M. STÉPHANE COUSINEAU**
Propriétaire – Marché Providero inc.
- > **M. MATHIEU FERRERI**
Directeur de la formation,
Association des détaillants en
alimentation du Québec (ADA)
- > **M^{ME} ANNICK GAZAILLE**
Propriétaire – Marché Laplante inc. IGA
- > **M. CHARLES MORIN**
Propriétaire – Marché Perrot inc. Métro

MEMBRES MAIN-D'OEUVRE

- > **M. YVON BELLEMARE**
Coprésident du Comité
Président,
TUAC, LOCAL 501
- > **M. JOCELYN LAVOIE**
Conseiller,
Centrale des syndicats démocratiques
(CSD)
- > **M^{ME} FRANCINE LEBLANC**
Secrétaire exécutive,
Conseil provincial TUAC, QUÉBEC
- > **M. PAUL THIBEAULT**
Premier vice-président,
Fédération du commerce (CSN)

PARTENAIRES GOUVERNEMENTAUX Sans droit de vote

- > **M. PIERRE HARDY**
Conseiller,
Ministère de l'Agriculture, des Pêches
et de l'Alimentation du Québec
- > **M. FRANÇOIS PARÉ**
Conseiller,
Emploi-Québec

MEMBRE D'OFFICE Sans droit de vote

- > **M. MICHEL PAYETTE**
Directeur général
Comité sectoriel de main-d'œuvre
du commerce de l'alimentation



Rédaction : Michel Payette, directeur général – Pierre Cordeau, agent de recherche et d'information
Conception graphique et production : A Capella Design Communication
La Circulaire est tirée à 5 000 copies et est aussi disponible sur le site internet du Comité



Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation
Place du Parc, 300 rue Léo-Pariseau, bureau 950
Montréal (Québec) H2X 4B3
TÉL : 514 499-1598 – Téléc. : 514 499-3483
info@csmoca.org – www.csmoca.org



La publication de ce bulletin est rendue possible
grâce à la contribution financière d'Emploi-Québec.