

la circulaire

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

Volume 1
no 2
Printemps 2009

au
menu

- > Apprentissage en boucherie 1
- > Ressources en alphabétisation 3
- > Formation en Gestion de département 4
- > Bilan de la Semaine des métiers 6

Profitez de notre aubaine !

Formez vos bouchers en magasin, à votre rythme. Transmettez l'expertise des plus âgés aux plus jeunes en utilisant la bonne vieille méthode du compagnonnage. Profitez d'un encadrement simple et structuré menant à un certificat de compétence dûment reconnu par l'État et par l'industrie. Et bénéficiez en même temps d'un crédit d'impôt substantiel pour compenser le temps consacré à la formation.

Dès sa création il y a deux ans, le Comité sectoriel avait identifié les pénuries de main-d'œuvre qualifiée en boucherie comme une priorité d'action et voyait dans le Programme d'apprentissage en milieu de travail une alternative susceptible de contribuer à solutionner les problèmes dans ce secteur.

Et nous ne parlons pas ici d'une simple solution de dépannage temporaire. Nous proposons une action durable et structurante pour l'industrie et dans laquelle tous les partenaires se sentiront gagnants.

Plusieurs bouchers expérimentés vont progressivement prendre leur retraite au cours des prochaines années. Il importe de transférer leur savoir aux plus jeunes avant qu'ils ne quittent l'industrie. À cet égard, le programme d'apprentissage offre une voie royale. Il propose une façon souple et décentralisée pour développer les compétences en boucherie et former la relève directement dans nos magasins.

Vous avez un employé intéressé à apprendre le métier de boucher ? Vous avez un boucher d'expérience intéressé à le lui enseigner ? Donnez un coup de fil à votre Centre local d'emploi et on vous fournira toute l'information et le support nécessaire pour démarrer rapidement le programme dans votre magasin. 🍷

> Le compagnon explique la tâche à accomplir.



Photo : Guy Schiele

BOUCHERIE DE DÉTAIL

Un programme d'apprentissage en magasin

Une recette à l'ancienne servie à la moderne !

> **La recette est simple et éprouvée. Elle a fait ses preuves à travers les siècles. C'est la bonne vieille formule du compagnonnage par laquelle un artisan expérimenté, qu'on appelle un maître ou un compagnon, enseigne à un apprenti les différentes facettes de son métier en le guidant progressivement à travers toutes les tâches, compétences et exigences de la fonction.**

Aujourd'hui, le compagnonnage conserve toujours ses lettres de noblesse. En raison de l'évolution rapide des marchés, des technologies et des compétences, la plupart des pays industrialisés ont jugé nécessaire de mettre en place des programmes permettant le développement et la recon-

naissance formelle des compétences transmises en entreprise à travers ces modes de formation.

Plusieurs personnes éprouvent aussi des difficultés d'apprentissage en milieu scolaire et l'apprentissage structuré en entreprise peut souvent constituer une alternative avec laquelle elles seront plus à l'aise pour apprendre un métier et trouver leur place dans la société. Bref, tout le monde en sortira gagnant !

Au Québec, Emploi-Québec et les Comités sectoriels de main-d'œuvre sont les organismes officiellement reconnus pour développer de tels programmes dans les différents secteurs d'activité économique.

Comment ça marche ?

Les partenaires de l'industrie et les experts du métier ont mis au point un

carnet d'apprentissage qui regroupe sous différents modules toutes les compétences et comportements professionnels attendus d'un boucher en pleine maîtrise de son métier.

Si un employeur a parmi son personnel un employé intéressé à apprendre le métier et un boucher expérimenté prêt à partager son savoir-faire avec lui, l'employeur n'a qu'à contacter son Centre local d'emploi (CLE) et une entente sera rapidement convenue pour les inscrire officiellement au programme d'apprentissage.

En plus du carnet d'apprentissage, on leur remettra aussi le Guide du compagnon qui aidera ce dernier à exercer efficacement son rôle de coach. Le compagnon bénéficiera également d'une session de formation de trois heures à Emploi-Québec, au cours de laquelle on lui prodiguera une foule de trucs et conseils utiles à cet égard.

L'apprentissage débutera ensuite et s'étendra sur une période pouvant aller de 18 à 36 mois. À chaque fois qu'une compétence sera bien maîtrisée, le compagnon et l'apprenti apposeront leur signature au carnet d'apprentissage. Lorsqu'un module complet sera maîtrisé, l'employeur sera également invité à valider et signer le module.

Le gouvernement du Québec accorde une aide sonnante en autorisant un crédit d'impôt pouvant atteindre 10 400 \$ par année par apprenti.

Une fois que l'apprenti aura démontré qu'il maîtrise pleinement toutes les compétences exigées dans les différents modules obligatoires,



> L'apprenti exécute la coupe demandée.

l'apprenti et le compagnon recevront alors un certificat de qualification professionnelle délivré par Emploi-Québec et reconnu par le Comité sectoriel et les partenaires de l'industrie.

Et le crédit d'impôt ?

Afin d'appuyer concrètement le développement de ce mode de formation et pour compenser le temps de production consacré à l'apprentissage, le gouvernement du Québec accorde une aide sonnante en autorisant un crédit d'impôt pouvant atteindre 10 400 \$ par année par apprenti.

En effet, le crédit d'impôt représente 40 % des dépenses engagées, incluant le salaire de l'apprenti et une partie de celui du compagnon (dans ce dernier cas, pour un maximum de 10 heures par semaine), jusqu'à un maximum de 200 \$ par semaine. De plus, la portion des dépenses de formation qui n'est pas remboursée par le crédit d'impôt peut être comptabilisée dans les dépenses effectuées en vertu de la Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre.

Quoi faire pour démarrer ?

Votre apprenti et votre boucher d'expérience sont prêts ou désirent en savoir plus avant de s'engager ? Communiquez avec votre Centre local d'emploi : un conseiller vous fournira l'information et le support nécessaire pour démarrer rapidement le programme dans votre magasin. 🍷

• • •

Pour obtenir les coordonnées du centre local d'emploi (CLE) le plus près de chez-vous, composez le 1 888 EMPLOIS ou consultez le site emploiquebec.net

Les marchés Lambert y croient !

> Pour encadrer la démarche d'élaboration des outils d'apprentissage et pour convenir des grands paramètres d'implantation de ce programme, le Comité sectoriel a constitué un comité d'orientation représentatif de tous les partenaires de l'industrie, auquel participe notamment Luc Lambert, marchand IGA de la Rive-Sud de Montréal. Il nous livre ici son témoignage.

« Le principal défi auquel seront confrontées les entreprises au cours de la prochaine décennie sera la rareté d'une main-d'œuvre qualifiée. L'alimentation au détail n'y échappera pas, tout

spécifiquement dans le domaine de la boucherie. Au fait de cette problématique, le Comité sectoriel vous propose une solution pratique, son tout nouveau Programme d'apprentissage en milieu de travail en boucherie de détail.

Ayant siégé sur le comité d'orientation de ce programme, je vous invite tous, détaillants en alimentation et boucheries spécialisées à y adhérer. Ceux qui auront l'initiative de prendre en charge eux-mêmes la formation de leur relève en boucherie sont ceux qui réussiront le mieux à relever ce défi de pénurie de main-d'œuvre. Les Marchés Lambert font partie de cette génération d'entrepreneurs. » 🍷



> Le propriétaire Luc Lambert avec son boucher, Jean-Marc Drolet et l'apprenti, Ludwig Landry.

L'alphabétisation c'est la base

> La personne complètement analphabète ne peut pas faire de chèque, ni comprendre la dose prescrite sur un médicament, ni même lire le nom d'une rue ou exercer son droit de vote. Celle qu'on qualifie d'analphabète fonctionnelle a pour sa part une éducation de base insuffisante qui limite sa capacité d'affronter certaines situations de vie.

Les employés qui éprouvent des difficultés à cet égard et les entreprises qui les emploient peuvent avoir accès à des ressources spécialisées en alphabétisation. L'amélioration de ce qu'on appelle leur formation de base aura l'avantage de rendre ces personnes plus autonomes dans les divers aspects de leur travail. Une fois cette étape franchie, ce sera ensuite beaucoup plus facile de bénéficier de programmes de formation professionnelle et de participer activement aux changements technologiques dans l'industrie.

Les groupes développent une approche souple et adaptée aux réalités des personnes analphabètes.

Des outils pour le compagnon

Outre le Guide du compagnon et la session de formation de trois heures à Emploi-Québec qui sont offerts gratuitement dans le cadre du programme d'apprentissage, le compagnon et son employeur pourront aussi recourir à un programme de formation conçu spécialement pour eux par le Centre collégial de formation à distance.



Ce cours, intitulé Coaching et compagnonnage, propose une méthode simple et efficace pour se préparer à exercer le rôle de compagnon. Il est offert pour la somme de 130 \$ et on estime sa durée, avec le temps pour les exercices proposés, à environ une trentaine d'heures.

On peut aussi se procurer uniquement la trousse d'outils comprenant deux cassettes vidéo d'une heure chacune et un cahier d'exercices, sans nécessairement s'inscrire au cours, pour un montant de 66 \$. Dans plusieurs cas, la visualisation de ces cassettes pourrait constituer une excellente façon pour un employé expérimenté d'évaluer son intérêt à exercer éventuellement le rôle de compagnon.

Pour information : 1 800 665-6400 ou www.ccf.d.crosemont.qc.ca

LIGNE
Info
Alpha

Pour toutes questions

La Fondation québécoise pour l'alphabétisation a pour rôle de diriger les demandes du grand public vers les services appropriés.

Elle est en lien avec plus de 500 points de service en alphabétisation et propose des moyens pour sensibiliser les adultes analphabètes à l'importance de comprendre et d'utiliser l'information écrite. Elle offre un service téléphonique sans frais et confidentiel :

514 289-1832 ou 1 800 361-9142

Site Internet : www.fqa.qc.ca

Les services d'éducation aux adultes des commissions scolaires

Dans tous les centres d'éducation des adultes des commissions scolaires, on offre des cours de formation de base à toute personne de 16 ans et plus désireuse de faire une mise à niveau de ses connaissances. Dans plusieurs cas, on a prévu une approche spécifiquement adaptée pour les personnes éprouvant des faiblesses sur le plan de l'alphabétisation. Les formules proposées sont flexibles et sont offertes à temps plein ou à temps partiel. On peut communiquer directement avec la commission scolaire de sa région.

Les groupes populaires spécialisés en alphabétisation

Actifs dans les différentes régions du Québec, les groupes populaires constituent également une ressource de premier plan en alphabétisation. Reconnaisant leur apport, le Ministère de l'éducation du Québec les appuie financièrement par le biais du Programme de soutien aux organismes d'alphabétisation populaires autonomes. Ces groupes ont aussi développé une approche souple et individualisée adaptée spécifiquement aux réalités des personnes analphabètes. Pour en savoir plus, consultez la ligne Info-Alpha. (Voir encadré)

Un logiciel d'apprentissage individuel

La Centrale des syndicats démocratiques (CSD) a conçu deux logiciels pour les travailleurs qui ont besoin d'améliorer leur formation de base. *Mystères à l'usine* est un logiciel d'initiation à l'ordinateur et un jeu de stratégie qui permet à son utilisateur de lire, d'écrire et de calculer à partir de situations habituelles observées en milieu de travail et de vie. *Réussir en math* est un autre outil informatique qui permet de maîtriser les opérations de base en mathématiques.

Ces deux logiciels sont offerts au prix de 175 \$ chacun, incluant les guides d'utilisation et de l'apprenant.

Ce prix est pour une utilisation sur un seul poste de travail. Micro-Intel distribue les deux produits :

1 800 530-8789 ou www.micro-intel.com

NOUVEAU

Formation en gestion de département de marché d'alimentation

> **Un programme conçu spécialement pour les employés de magasins d'alimentation qui aspirent à des postes de gérance de département.**

Le Comité sectoriel et les grandes chaînes d'alimentation du Québec ont demandé à SYNOR, le centre de services-conseils aux entreprises du Cégep de Saint-Hyacinthe, d'offrir à Montréal, à compter de septembre 2003, son programme spécialisé conduisant à une Attestation d'études collégiales (AEC) en Gestion de département de marché d'alimentation.

Ce programme est destiné aux personnes travaillant ou ayant déjà de l'expérience dans le commerce de l'alimentation et désirant parfaire leur formation en vue d'accéder éventuellement à un poste de gérance de département. Il a déjà été expérimenté avec satisfaction une première fois en 1999 et à peu près toutes les personnes qui l'ont suivi occupent aujourd'hui des postes de gestion. C'est pourquoi nous n'hésitons pas à le recommander maintenant à tous les employés et aux entreprises qui croient comme nous *qu'une bonne gestion de département, ça s'apprend!*

Ce cours vise à développer les compétences suivantes : offrir des aliments de qualité, contrôler les coûts, gérer les ventes, les opérations, le personnel, les stocks et le service à la clientèle. Tout au long du programme, on cherche à développer le sens des affaires, celui de l'économie, du respect de la personne ainsi que la préoccupation pour le travail bien fait et l'approche-client.

>> **Date, horaire et lieu**

Le programme, d'une durée totale de 450 heures, sera offert à raison de neuf heures par semaine durant 40 semaines. Il devra être complété par un stage pratique de 90 heures en magasin, en situation de gérance de département. Il débutera en septembre 2003 et prendra fin en août 2004.

L'horaire a été conçu pour s'adapter aux réalités du commerce de l'alimentation. Les cours auront lieu le mardi, de 9h à 16h, et le mercredi soir, de 19h à 22h. Une période de relâche sera prévue en décembre pour permettre aux employés et aux entreprises de faire face à l'achalandage de la période des Fêtes.

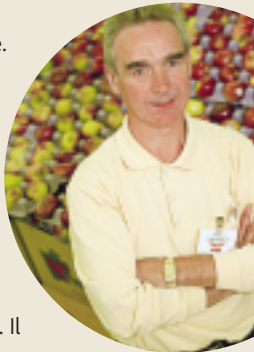
L'endroit exact à Montréal demeure à confirmer, mais il s'agira d'un lieu central situé à proximité d'une station de métro.

>> **Inscription et admission**

Pour être admis au programme, il faut avoir de l'expérience en marché d'alimentation ainsi qu'un secondaire V ou une formation jugée équivalente. Il faudra aussi satisfaire aux exigences soumises lors d'une entrevue.

La date limite d'inscription est fixée au 16 juin 2003. Une session d'information aura lieu à Montréal le mercredi 4 juin 2003, en soirée, pour les personnes et les entreprises intéressées, afin de leur permettre de mieux comprendre le fonctionnement et les exigences du programme avant de confirmer définitivement leur choix. Un dépliant sera diffusé dans les marchés d'alimentation en mai pour faire la promotion du programme auprès des employés.

Les frais d'inscription sont de 2 500 \$. Différentes modalités d'aide financière pourraient toutefois être envisagées selon le type de magasin concerné.



• • •
Pour toute information : Madame Brigitte Bourdages
SYNOR - Centre de services-conseils aux entreprises
Cégep de Saint-Hyacinthe
Tél. : 450 771-9260 – bbourdages@cegepsth.qc.ca

Ressources pour le recrutement et la formation de la main-d'œuvre

Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) vient de rééditer son répertoire « Ressources pour le recrutement et la formation de la main-d'œuvre – Transformation et distribution bioalimentaires ».

Ce document recense un ensemble de programmes et de services de formation susceptibles de répondre aux besoins de perfectionnement de la main-d'œuvre de notre secteur. Il fournit également les coordonnées des établissements scolaires où vous pouvez recruter des personnes diplômées dans votre région.

La distribution de ce répertoire auprès des principaux supermarchés d'alimentation est en cours. Des exemplaires sont disponibles gratuitement pour toute entreprise du secteur qui en fait la demande auprès du MAPAQ. Le guide peut être aussi consulté en ligne sur le site Internet du MAPAQ.



Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Direction du développement de la main-d'œuvre du bioalimentaire
Téléphone : 418 380-2122 – www.agr.gouv.qc.ca/frdt/formation

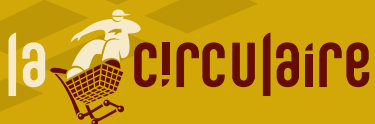
Formation pour les gestionnaires de dépanneurs et de petites surfaces

L'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) a obtenu le support financier d'Emploi-Québec et l'appui du Comité sectoriel pour expérimenter et développer un programme de formation adapté aux besoins des propriétaires de dépanneurs et de magasins d'alimentation de petite surface.

Le programme comprend six modules de formation pratique d'une journée ainsi que deux sessions de préparation et de coaching individualisées d'une demi-journée en début et en fin de programme. Les modules portent notamment sur le potentiel d'affaires, la vision stratégique, l'amélioration de la rentabilité, le merchandising, la croissance et les nouvelles approches de gestion pratique.

La phase de développement financée par Emploi-Québec vise à expérimenter le programme et à former des formateurs qui pourront ensuite le multiplier dans chacune des grandes régions administratives du Québec. Le Comité sectoriel suivra le projet et participera au comité d'évaluation avec Emploi-Québec à différentes étapes de son développement.

Association des détaillants en Alimentation du Québec
Monsieur Mathieu Ferreri – Directeur de la formation
Tél. : 1 800 363-3923 ou 514 575-7778 – Courriel : mferreri@adaq.qc.ca



bulletin d'information du 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 6 000 copies et est aussi disponible sur le site internet du Comité

ISSN : 1705-7582 version imprimée
ISSN : 1705-7590 version en ligne
Dépôt légal - Bibliothèque du Québec, 2003



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.

Bilan d'une expérience pilote

> Neuf magasins ont participé à notre projet pilote de Semaine des métiers et des carrières dans le commerce de l'alimentation, du 18 au 24 novembre 2002, visant à mieux faire connaître les emplois disponibles et les possibilités de carrière dans notre industrie.

Cette première expérience nous a permis de vérifier les forces et faiblesses de certaines idées à l'égard du développement futur de cette initiative de promotion des métiers en magasin.

Ainsi, nous avons pu constater qu'il n'est pas toujours facile d'animer un kiosque d'information en magasin, comme nous l'avions initialement envisagé. Par ailleurs le matériel promotionnel a été fortement apprécié et notre découverte a été de constater le succès des partenariats établis localement avec certains Centres locaux d'emplois (CLE) et Carrefours Jeunesse Emploi (CJE) qui ont organi-

sé des visites de groupe pour les chercheurs d'emplois. Dans certains cas, ces visites ont conduit à une embauche dans les heures qui ont suivi !

Nous tirons donc suffisamment de satisfaction et de leçons de cette expérience pour vouloir re-

prendre, améliorer et élargir la formule l'an prochain. Ainsi, à l'automne 2003, cette Semaine prendra une envergure nationale qui permettra de rejoindre un plus grand nombre de personnes et de magasins. Nous reviendrons prochainement avec plus de détails à ce sujet.

Pour l'instant, nous félicitons chaleureusement la direction, les employés et les partenaires des neuf magasins qui ont participé au projet pilote en 2002. L'expérience de ces pionniers nous éclairera pour l'an prochain ! 🍌



- IGA Au Chalet de Sainte-Adèle
- IGA Laplante de Farnham
- Maxi et Cie de Côte-des-Neiges
- Maxi et Cie de Saint-Laurent
- Métro GP de l'Ancienne-Lorette
- Métro Lebel de La Pocatière
- Provigo de l'Île-des-Sœurs
- Provigo de Ste-Agathe-des-Monts
- Provigo de Varennes

Le Comité y était

Événements de l'industrie

Les grands événements de l'industrie permettent au Comité de mieux faire connaître ses actions et de se tenir bien à l'affût des besoins et des préoccupations des partenaires à l'égard du développement de la main-d'œuvre du secteur.

Conférence du CCDA et Congrès de l'ADA

Le Comité a monté son kiosque lors de la Conférence du Québec du Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA) qui regroupait près de 400 personnes au Château Royal de Laval, le 1^{er} octobre 2002. Il a fait de même lors du

Congrès de l'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) qui a réuni 450 congressistes, du 11 au 13 octobre 2002, au Manoir Richelieu de La Malbaie.

Colloques des TUAC-Québec et de la Fédération du commerce (CSN)

Le Comité a participé cet automne à deux importantes rencontres syndicales. Le directeur général, Michel Payette, a fait une brève présentation du rôle et des initiatives du Comité lors du colloque du Conseil provincial des Travailleurs et travailleuses unis de l'alimentation et du commerce (TUAC), qui réunissait une centaine de représentants de sections locales du Québec, le 26 septembre 2002, à Aylmer. Il a fait une présentation plus élaborée des enjeux et projets du Comité, lors du Colloque sur l'industrie agroalimentaire organisé par la Fédération du commerce de la CSN, à Sainte-Foy, du 13 au 15 novembre 2002, qui a regroupé plus de 300 participants issus des syndicats de la transformation et de la distribution alimentaire.



> Kiosque du Comité au Congrès de l'ADA

Visites dans les écoles

Le Comité a poursuivi ses visites d'écoles secondaires pour y faire la promotion des métiers et des carrières dans notre industrie. Notre agent d'information, Pierre Cordeau, a ainsi participé à la 15^e journée carrière de l'école secondaire Jean-Baptiste-Meilleur de Repentigny, le 14 novembre 2002, ainsi qu'à la 6^e Foire des carrières du Collège St-Bernard de Drummondville, le 4 décembre 2002.

Nous vous rappelons que le Comité est en mesure d'appuyer les marchands qui participent à de tels événements en leur fournissant au besoin du matériel de promotion et d'information ainsi que des suggestions concernant les avantages de notre secteur à faire valoir auprès des jeunes.

Rencontres régionales sur les pénuries de main-d'œuvre

Nous avons suivi activement deux événements où les entreprises du secteur étaient invitées à réfléchir aux pénuries de main-d'œuvre : le Forum régional sur la pénurie de main-d'œuvre organisé par le Conseil de développement du bioalimentaire de la Montérégie (CDBM), le 21 novembre 2002, ainsi qu'un colloque similaire tenu par la régionale de l'ADA en Estrie, le 12 février 2003.

Nous saluons et appuyons chaudement de telles initiatives qui invitent les marchands et les entreprises du secteur à s'interroger sur les meilleures stratégies pour attirer et conserver leur main-d'œuvre. C'est aussi une préoccupation du Comité sectoriel qui cherche à contrer ces pénuries de deux façons : d'une part, le Comité multiplie les interventions et les outils pour mieux faire connaître les métiers et les carrières de notre secteur et, d'autre part, il cherche à mettre en œuvre des programmes de formation et de développement des compétences qui permettront d'offrir des emplois et des parcours de carrière valorisants dans l'industrie.