

## LA PREMIÈRE ÉTAPE DE L'ÉTUDE SUR LA GÉNÉRATION "Y" A PERMIS DE BIEN DÉFINIR LE PROFIL DES 15-30 ANS



Les attentes professionnelles de la génération des 15-30 ans vous donnent des maux de tête? Vous cherchez par tous les moyens à les attirer et à les garder à votre emploi?

Et bien sachez que le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) s'est donné comme mandat de

mieux connaître les besoins et les aspirations face à leurs milieux de travail de cette jeune main-d'œuvre, encore mal connue et au demeurant mal perçue, mais que vous travaillez ardemment à intéresser à vos emplois en magasin et dans vos entreprises.

Il le fait en supervisant une étude sur les Y, une opération menée en trois temps qu'il a confié au Service de l'enseignement de la gestion des ressources humaines des HEC Montréal.

L'objectif visé par cette recherche est fort simple : aider les employeurs à documenter et à améliorer les pratiques de gestion de leurs ressources humaines afin qu'ils puissent plus facilement attirer de nouveaux

employés et, surtout, les garder longtemps chez eux.

Une première étape de l'étude a été complétée pendant l'automne 2008. On a en effet recensé et fait la synthèse de tout ce qui est connu et a été dit sur les influences, le mode de pensée et les caractéristiques de cette génération bien particulière. On y a aussi dressé le profil de leur formation professionnelle en plus de formuler un certain nombre de pistes sur les attentes organisationnelles de ces jeunes travailleurs face à leur milieu de travail.

En fait quelle réflexion font-ils sur des éléments jugés essentiels pour eux? On vise notamment des points clés comme les structures

de travail privilégiées dans l'entreprise, le travail d'équipe et les interactions sociales, la qualité de leur relation avec leur supérieur, la flexibilité quant à leur horaire de travail, leur développement personnel et professionnel, leur reconnaissance en fonction de leurs compétences et de leur expertise, l'importance accordée à l'infrastructure technologique, etc.

Cette première portion de l'étude contient aussi des données essentielles sur les pratiques de gestion plus particulières qu'il serait souhaitable d'instaurer pour cette jeune main-d'œuvre, autant sur le plan du recrutement et de l'intégration des employés que de l'organisation du travail, du rendement et du développement professionnel.

### Au menu



La génération "Y" passée au peigne fin  
[www.csmoca.org](http://www.csmoca.org)



Un nouveau site interactif pour mieux faire connaître nos emplois aux jeunes  
[www.tabouffe.com](http://www.tabouffe.com)



Nos précieux outils de référence disponibles



Un guide des fromages et charcuteries pour vos commis

### OPÉRATION RELANCE

## LES EMPLOYEURS CONVIÉS À INCITER LEURS EMPLOYÉS À COMPLÉTER LE SONDRAGE EN LIGNE

La deuxième étape de l'étude comprend la tenue d'un sondage mené à la fois auprès de jeunes de la génération Y en emploi et d'autres employés ou intervenants clés des entreprises qui sont en contact quotidien avec eux. Amorcée l'automne dernier, cette étape de prise d'opinions

a déjà permis de recueillir l'avis de 250 employés qui ont remplis le questionnaire directement en ligne sur le site du Comité sectoriel ([www.csmoca.org](http://www.csmoca.org)).

Connaissez-vous bien vos employés? Saviez-vous que 40 % d'entre eux font partie de cette génération des 15-30 ans? Le

Comité effectue une relance de son opération sondage en demandant un engagement plus direct des employeurs pour qu'ils incitent leurs employés, jeunes et moins jeunes, à remplir le questionnaire élaboré sur le sujet. Entretemps, si vous désirez que des représentants du Comité se rendent dans vos magasins pour vous donner plus de précisions sur le projet et faciliter ainsi la participation au sondage d'un bon nombre de vos employés (des prix sont d'ailleurs offerts pour les inciter à le faire), n'hésitez pas à communiquer avec nous (514 499-1598 ou [info@csmoca.org](mailto:info@csmoca.org)).

Plus nous aurons de participants, plus les informations recueillies constitueront des données précieuses qui serviront à mieux préparer l'avenir de VOS entreprises. Elles vous permettront d'être mieux outillés pour effectuer votre recrutement, de mieux répondre aux attentes de ces jeunes dans vos milieux de travail et par conséquent d'obtenir d'eux un rendement maximum et de faciliter l'organisation du travail.

## NOS OUTILS DE PROMOTION DISPONIBLES

Le Comité a préparé plusieurs outils de promotion afin de mieux faire connaître les métiers et les nombreuses possibilités d'emplois de notre secteur. Ces outils visent à rejoindre diverses cibles, autant les chercheurs d'emplois et les intervenants en employabilité que les employés qui sont déjà actifs dans le secteur.

Ainsi, nous avons préparé une série d'affiches qui mettent en valeur diverses fonctions de travail exercées dans nos magasins de façon à rejoindre plus spécifiquement certaines clientèles-cible de chercheurs d'emploi, notamment les jeunes et les semi-retraités.

Nous avons aussi conçu des aide-mémoire sous la forme de **feuilles explicatifs** destinés à rejoindre plus directement les employés en magasin. Leur contenu touche des sujets d'intérêt varié comme l'hygiène et la salubrité, le service à la clientèle et la qualité de l'environnement dans les lieux de travail. Le contenu de ses feuilles est supporté par des affiches à

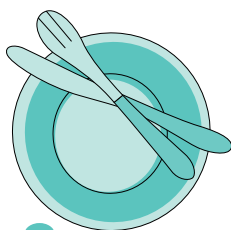
être placées bien à la vue dans des endroits spécifiques.

Nous avons également produit des outils destinés plus spécifiquement aux intervenants en ressources en employabilité. C'est le cas de la **Charte des métiers**, un outil nouveau genre qui permet en un coup de doigt rapide sur un jeu de signets disposés en éventail, d'avoir une vue d'ensemble des principales fonctions de travail, métiers et postes de direction propres à notre secteur.

S'ajoute enfin un **document corporatif** qui présente un portrait de notre industrie et du rôle qu'y joue le Comité, en plus de fournir des pistes utiles sur les ouvertures aux métiers et professions de notre secteur, les modes de formation et certaines données utiles sur des emplois plus spécifiques dont les ouvertures et le potentiel de croissance sont favorables.



# Ta bouffe du début à la faim



**MAINTENANT EN LIGNE**  
**WWW.TABOUFFE.COM**



Les principaux métiers et emplois spécifiques reliés à toute l'industrie bioalimentaire, constituée des secteurs des pêches maritimes, de la production agricole, de la transformation alimentaire et du commerce de l'alimentation peuvent dorénavant être répertoriés et décortiqués à même le site interactif qui lui est spécialement dédié ([www.tabouffe.com](http://www.tabouffe.com)).

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) a participé avec grand intérêt à la mise en

place de ce projet de modules virtuels puisqu'il constituait une manifestation tangible de valorisation des emplois de son secteur et permettait, surtout, de mieux les faire connaître aux jeunes. Cette volonté avait été évoquée par les intervenants de l'industrie présents à son exercice de planification stratégique triennale tenu en 2007.

Le site « Ta bouffe du début à la faim » s'adresse aux étudiants de 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> secondaire dans le but de les appuyer à cette étape

importante de leur démarche de cheminement scolaire et professionnel en leur permettant d'obtenir de manière ludique un aperçu judicieusement documenté des principaux métiers et professions à occuper dans les différents secteurs d'activités de la chaîne bioalimentaire et des cheminements de carrières possibles.

Il est accessible gratuitement et permet d'accéder à plus de 3 heures d'exploration interactive. Une fois inscrit, il est possible de conserver son cheminement sur le site et de poursuivre ultérieurement son exploration. À travers diverses activités, les jeunes sont initiés aux différentes particularités

## Une ressource privilégiée pour connaître les emplois à occuper dans le secteur du bioalimentaire

des métiers et professions tels que le contexte de travail et les tâches à accomplir. Il s'agit en fait de leur faire découvrir la richesse et la diversité du monde du travail et, parfois, des avenues insoupçonnées qu'il recèle. Les activités

proposées s'inscrivent donc spontanément dans une démarche d'information mais aussi d'orientation des jeunes.

Le projet prévoit également la livraison aux enseignants d'un guide pédagogique en soutien aux activités proposées dans le site internet. Ce guide comprend plusieurs projets complémentaires qu'ils peuvent utiliser pendant leurs cours. On peut se le procurer en s'inscrivant sur le site.

Pour faire connaître ce nouvel outil de référence sur support virtuel, les quatre comités sectoriels impliqués seront notamment

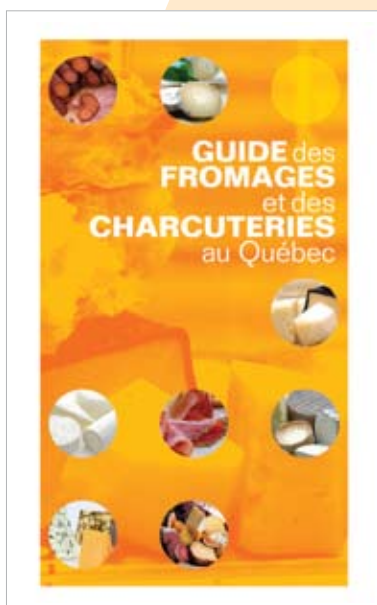
présents au 8<sup>e</sup> colloque sur l'approche orientante que tiendra le 27 mars prochain l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP). D'autres événements tels que des journées carrières dans dif-

férentes commissions scolaires sont également en préparation.

Cet outil de promotion des emplois liés au domaine bioalimentaire a été développé afin de répondre aux objectifs privilégiés par le cours « Projet personnel d'orientation » et le cours « Exploration de la formation professionnelle » prescrits par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) dans le nouveau programme du secondaire.

Le projet a été mis en place par les différents partenaires intervenant sur le plan de la formation et du développement des compétences de la main-d'œuvre de cette industrie, en l'occurrence les comités sectoriels de main-d'œuvre des pêches maritimes, de la production agricole, de la transformation alimentaire et du commerce de l'alimentation, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval et le ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

## LE GUIDE DES FROMAGES ET DES CHARCUTERIES : UN OUTIL DE TRAVAIL PRÉCIEUX



Le Guide des fromages et des charcuteries au Québec, le 3<sup>e</sup> outil de travail produit par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation pour aider les commis à améliorer leurs compétences et à mieux servir la clientèle, est une source de référence fort appréciée des employés en magasin.

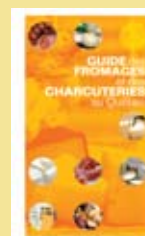
Nombreuses sont les raisons qui font en sorte qu'il constitue un outil indispensable. On y retrouve en effet une liste fort élaborée des fromages disponibles, autant ceux d'ici que ceux issus de pays aux grandes traditions fromagères, regroupés en tableaux détaillant leurs particularités et contenant des informations diversifiées sur les familles de produits et les types de pâte qui les caractérisent. Mais aussi plusieurs informations sur les meilleures façons de les présenter, de les découper et de les conserver, en plus d'y retrouver de précieux conseils sur la dégustation de vins et de fromages.

Une partie du guide comprend également des descriptions élaborées et utiles sur une gamme variée de produits de charcuterie disponibles dans les comptoirs des rayons spécialisés des magasins.

### Un point critique : l'hygiène et la salubrité

Plus que jamais, les employés doivent s'assurer que les produits soient bien conservés et bien manipulés au moment de leur préparation et lors des opérations de service à la clientèle! Le Guide comprend des informations essentielles sur les démarches à suivre pour assurer la salubrité des lieux de travail et des outils utilisés ainsi que des attentions qu'il faut porter aux produits pour maintenir leur qualité.

Vous désirez obtenir un de nos guides



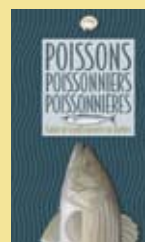
Un guide pratique destiné aux commis pour mieux servir leur clientèle. Plein d'informations utiles sur les fromages d'ici et d'ailleurs, avec en plus un important volet sur les charcuteries.

Quantité : \_\_\_\_\_ X 15 \$ = **Sous-total :** \_\_\_\_\_



Des informations utiles pour soutenir vos commis dans l'exercice de leur travail. De tout sur les fruits et légumes que l'on retrouve en magasin.

Quantité : \_\_\_\_\_ X 15 \$ = **Sous-total :** \_\_\_\_\_



Un outil de travail de première main pour les poissonniers désireux de mieux connaître les poissons, mollusques et crustacés disponibles au Québec.

Quantité : \_\_\_\_\_ X 15 \$ = **Sous-total :** \_\_\_\_\_

**TOTAL :** \_\_\_\_\_

Nom et prénom : \_\_\_\_\_

Organisme : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation  
1030, rue Beaubien Est, local 301, Montréal (Québec) H2S 1T4  
Tél.: 514 499-1598 Téléc.: 514 499-3483 [info@csmoca.org](mailto:info@csmoca.org)

### UN 4<sup>e</sup> GUIDE EN CHANTIER

Surveillez la sortie prochaine de notre 4<sup>e</sup> guide, viandes et volailles, disponible ce printemps, et ajoutez le à votre collection.