

DE L'APPRENTISSAGE EN LIGNE POUR LES COMMIS

Cher marchand préparez-vous! Le csmoca travaille actuellement à la création et à la promotion d'un nouvel outil de formation pour vos commis. L'apprentissage en ligne est un moyen qui suscite beaucoup d'intérêt pour qui veut rejoindre et former le plus grand nombre possible de commis en alimentation, mais encore faut-il être en mesure de le faire à un coût acceptable.

C'est ce que le Comité sectoriel va réussir, puisqu'en répondant il y a quelques mois à l'appel de projet Apprentissage en ligne du Pacte pour l'Emploi, il a obtenu le feu vert de la Commission des partenaires du marché du travail pour mettre de l'avant deux projets de formation à distance, l'un pour les commis en Fruits et légumes, qui sera disponible cet automne, et l'autre en poissonnerie sera disponible au cours de l'année 2010.

La subvention du Pacte pour l'emploi permettra au Comité d'offrir ces formations à un coup très abordable en plus de subventionner une partie du salaire des employés apprenants et des tuteurs.

Une bonne nouvelle en amène une autre puisque le Comité a déposé un nouveau projet au profit des commis en boucherie et commis de rayon des fromages et charcuteries. La décision devrait être connue cet automne et, suivant une réponse positive, le démarrage de ces deux formations à distance pourrait être effectué au cours de l'année 2010.

Ce type de formation présente plusieurs avantages tel que :

- Le seul équipement requis est un ordinateur en magasin avec connexion internet

- Vos commis effectuent leur formation en magasin
- La formation est de courte durée, seulement cinq heures mais vos commis ont jusqu'à 30 jours pour la compléter
- Le coût de la formation est très abordable
- La moitié des frais de salaires de vos commis et de la personne tutrice vous sera remboursée par Emploi-Québec
- Une certification reconnue par l'industrie et émise par Emploi-Québec sera remise à l'apprenti lorsqu'il aura complété sa formation avec succès

Des surprises vous attendent au www.csmoca.org



Nous avons profité de l'été pour revampour notre site internet. Nous vous proposons un nouveau visuel dynamique car nous souhaitons rendre votre navigation dès plus agréable. Le contenu a également été mis à jour afin de vous faire bénéficier des dernières informations pertinentes sur le secteur.

Pour vous Employeurs, nous avons créé un microsite dédié à la gestion des ressources humaines, vous pourrez y télécharger gratuitement tous les outils nécessaires à la bonne gestion de vos ressources humaines. Également, cinq capsules vidéo sur les bonnes et moins bonnes pratiques GRH vous sont présentées. De façon cocasse et imagée vous pourrez constater qu'il n'est pas sorcier d'inculquer une culture d'entreprise agréable pour tous.

L'équipe du CSMOCA grandit!



Afin d'être encore plus efficace le CSMOCA compte dorénavant sur l'expertise de M^{me} Nathalie Leneveu qui occupe le poste de Coordinatrice de formation depuis le 1^{er} septembre ainsi que de l'expérience de M^{me} Marie-Christine Simard au poste d'adjointe administrative et technicienne en bureautique.

UN COFFRET GRH SIMPLE ET FACILE À UTILISER

Cher employeurs, le CSMOCA a pensé à vous. Comment? En réalisant un coffret de gestion des ressources humaines facile à consulter qui vous fournit tous les trucs, rappels et repères visant à faciliter votre gestion de personnel tout en optimisant vos résultats sur cet aspect primordial de la bonne marche de votre entreprise. Présenté sous forme de boîtier facilement identifiable, ce

coffret est un condensé d'informations présentées sous forme de fiches référant aux meilleures pratiques en cours à chacune des étapes liées à la gestion des ressources humaines, de la recherche initiale de candidats à l'étape de leur évaluation une fois qu'ils auront bien intégré l'entreprise. Ce coffret comprend également d'autres outils de référence

précieux, à savoir des CD proposant l'ensemble de tous les formulaires nécessaires, faciles à modifier afin d'y intégrer votre touche personnelle et à imprimer, un répertoire des principaux métiers et professions du secteur fournissant des données de base précieuses sur la description des tâches, les aptitudes requises pour occuper les différents emplois, les perspectives professionnelles subséquentes et la formation préalable, ainsi qu'un autre répertoire sur les principaux

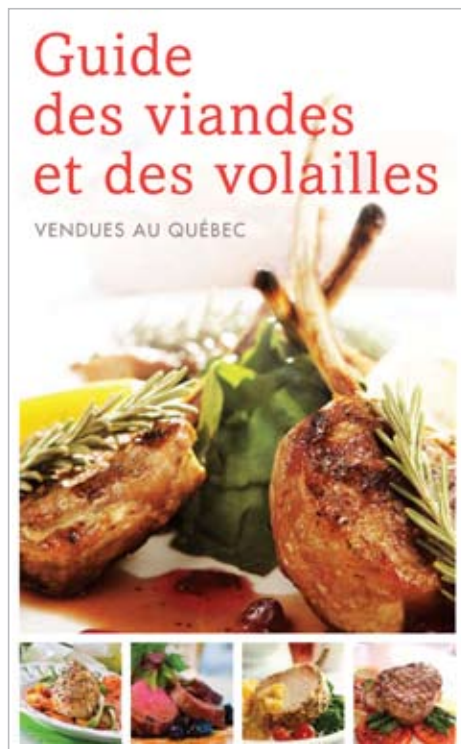
milieux d'enseignements et de formations pour les postes spécifiques au secteur du commerce de l'alimentation.

On y trouve également un DVD comprenant quatre courtes capsules vidéo présentant de manière ludique des exemples de pratiques sur l'embauche, l'accueil en entreprise, la motivation et l'évaluation.

Tout le contenu du coffret est disponible sur le site internet du CSMOCA, le téléchargement du contenu est gratuit et vous pouvez également vous procurer notre coffret au coût très abordable de \$49.95



GUIDES DES VIANDES ET VOLAILLES VENDUES AU QUÉBEC



Vos bouchers, aides-bouchers et commis des viandes étaient jaloux de leurs collègues en poissonnerie, fromagerie, charcuterie, fruits et légumes et de leurs supers guides? Aujourd'hui, fini les jalousies, ils ont également le leur. En effet, le «Guide viandes et volailles vendues au Québec», produit à leur intention par le comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, vient de paraître.

Ce guide d'information et de référence sur les viandes, volailles et autres gibiers vendues au Québec dans les rayons boucherie des marchés d'alimentations et des commerces spécialisés se veut être un véritable outil de travail et de soutien en fournissant des informations sur les produits offerts dans leur rayon.

Pratique aide mémoire, ce guide permettra à vos employés de boucherie de mieux servir la clientèle et la conseiller de façon adéquate. Il est également un outil idéal pour accompagner vos apprentis en programme d'apprentissage en milieu de travail.

À l'aide d'un comité d'experts formé de bouchers d'expérience, nous avons réalisé ce guide sous forme de tableaux

dont les informations sont tirées des questions les plus fréquemment posées par la clientèle des marchés d'alimentation et de boucheries indépendantes.

Les autres guides réalisés par le comité sont des sources d'informations forts appréciés des employés du secteur de l'alimentation et nous sommes persuadé que le petit dernier de notre collection vous séduira tout autant.

Vous désirez obtenir
un de nos guides



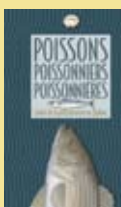
Un guide pratique destiné aux commis pour mieux servir leur clientèle. Plein d'informations utiles sur les fromages d'ici et d'ailleurs, avec en plus un important volet sur les charcuteries.

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 :** _____



Ce guide d'information et de référence sur les viandes, volailles et autres gibiers permettra à vos employés de boucherie de mieux servir la clientèle et la conseiller de façon adéquate.

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

ASSEMBLÉE PUBLIQUE ET CONSULTATION STRATÉGIQUE

Deux rencontres animées pour faire le point et aller de l'avant



Le Comité sectoriel a fait d'une pierre deux coups en conviant les intervenants de l'industrie du commerce de l'alimentation à deux rencontres les 19 et 20 mai derniers à Québec. D'abord une assemblée publique, une toute première dans le genre, a permis aux 70 personnes présentes de prendre connaissance des principales réalisations des trois dernières années du CSMOCA. En adoptant la formule de la populaire l'émission *Tout le monde en parle*, le premier événement a été largement apprécié des gens présents puisque, sous le signe de l'humour et projections à l'appui, il leur a permis de prendre connaissance des divers projets et outils de travail préparés pour le bénéfice des gens de l'industrie. Vous pouvez consulter le petit vidéo en page d'accueil de notre site internet

au www.csmoca.org, vous aurez un aperçu de l'événement.

Cette rencontre d'introduction a aussi servi de rampe de lancement à la tenue d'une deuxième consultation stratégique menée auprès d'acteurs de notre secteur d'activités impliqués à différents niveaux de l'industrie et intéressés par l'essor du secteur du commerce de l'alimentation et du développement de sa main-d'œuvre. Échelonnée sur un jour et demi, cette consultation a permis de colliger diverses informations obtenues à partir d'échanges dans des groupes de discussion orientés vers les grands enjeux de notre industrie. Les résultats de ces échanges ont notamment permis de définir les priorités de travail sur lesquelles le Comité dirigera ses interventions au cours des

trois prochaines années. Les discussions menées aux ateliers et débattues en plénières auront permis de cibler quatre

Les enjeux priorités

grands enjeux jugés prioritaires par les participants présents à cette 2^e consultation stratégiques du Comité. Ceux-ci ont trait à la valorisation des emplois du secteur, aux difficultés d'attraction et de rétention de la main-d'œuvre au sein de l'industrie ainsi qu'à la reconnaissance des compétences pour les métiers de base du secteur, soit ceux de boucher, poissonnier, boulanger et pâtissier.

D'autres thèmes préoccupent les partenaires. On peut citer entre autres l'image de l'industrie, la promotion des formations exis-

tantes en hygiène et salubrité de même que santé et sécurité, les pénuries de main-d'œuvre actuelles pour plusieurs types d'emploi, la gestion d'une main-d'œuvre intergénérationnelle et diversifiée ainsi que l'accès à de la formation structurée.

Les participants ont aussi profité de l'exercice pour suggérer une panoplie de moyens visant à assurer une plus grande diffusion des outils d'information et de soutien à la formation déjà préparés dans le but de soutenir les entreprises dans le développement de leur main-d'œuvre.