

au menu

- > Relève en **gestion** > Chiffres de l'emploi
- > Programmes **d'apprentissage**
- > Mesure de **formation** d'Emploi-Québec

## Deux nouveaux produits pour la relève!

**A**fin de favoriser le développement d'une relève bien rompue aux nouvelles techniques de gestion et aux réalités du commerce de l'alimentation, le Comité sectoriel met de l'avant deux nouvelles initiatives majeures, en partenariat avec le monde de l'enseignement collégial, pour faciliter l'accès le plus large possible à une formation reconnue conduisant à une carrière dans le commerce de l'alimentation.

La première est une Attestation d'études collégiales (AEC) en Gestion de département de marché d'alimentation, un programme d'un an à temps partiel conçu spécifiquement pour les personnes travaillant déjà dans l'industrie et qui aspirent à des postes de gérance de département. Un premier groupe de plus d'une vingtaine d'employés de marchés indépendants et corporatifs de toutes les chaînes d'alimentation ont débuté leur formation le 29 septembre 2003.

La seconde initiative consiste en une stratégie de promotion et d'information visant à créer un rapprochement entre l'industrie et les collèves offrant le nouveau Diplôme d'études collégiales (DEC) en Gestion de commerces, afin d'aider les étudiants et les professeurs de ce nouveau programme à mieux saisir les particularités et les défis spécifiques du secteur de l'alimentation. Le tout en vue de recruter à l'intérieur de ce programme de jeunes gestionnaires diplômés qui auront été attirés et initiés au monde de l'alimentation au cours de leur programme d'études.

**Une fois de plus, vous pouvez participer à ces initiatives et faire la différence!** Vous bénéficierez sans doute de retombées intéressantes pour le recrutement et le développement du personnel de votre entreprise. Voyez comment en page 3 de ce bulletin. ☎

## SEMAINE DES MÉTIERS ET DES CARRIÈRES

### DANS TOUS LES magasins

du 10 au 16 novembre 2003

- > Les supermarchés et épiceries affiliés aux trois grandes chaînes d'alimentation du Québec, ainsi que tous les magasins souhaitant participer, recevront au début de novembre des affiches promotionnelles ainsi que des signets d'information à distribuer à leur clientèle durant la semaine du 10 au 16 novembre 2003.

La Semaine des métiers et des carrières dans le commerce de l'alimentation constitue une occasion en or pour prendre les choses en main et agir collectivement en faveur de la valorisation de la main-d'œuvre et

des emplois dans notre secteur.

Les spécialistes et les médias en ont abondamment parlé, nous sommes désormais dans une ère de rareté de main-d'œuvre. Déjà, les commerces de l'alimentation éprouvent des difficul-





Photo : Guy Schiale > Le tournage de la vidéo sur les métiers et les carrières du secteur.

tés de recrutement et l'industrie doit mettre en valeur tous ses atouts pour attirer l'attention du public sur les possibilités de carrière dans notre secteur.

L'affiche et le signet distribués durant la Semaine des métiers attireront l'attention de la clientèle sur les possibilités de carrière dans notre secteur et référeront pour plus d'information au marchand d'alimentation, d'une part, mais aussi à la vidéo et au nouveau site internet du Comité.

## Une vidéo convaincante

Le Comité sectoriel vient en effet de produire une vidéo sur les métiers et les carrières du secteur

qu'il lancera à l'occasion de cette Semaine. D'une durée d'une vingtaine de minutes, cette vidéo recueille les témoignages d'employés de tous les âges travaillant autant dans les postes d'entrée de commis et de caissier, que dans les métiers spécialisés et les postes de supervision et de gestion, ou encore dans les centres de distribution et bureaux de courtiers en alimentation.

C'est donc à un portrait vivant des différents acteurs et employés de notre secteur, toute bannière confondue, auquel vous aurez droit. Ils témoignent avec chaleur de la fierté de leur choix de carrière et du plaisir qu'ils ont à accomplir leurs tâches quotidiennes.

Cette vidéo pourra être visionnée en entier sur le site internet du Comité, ou par sections de plus courtes durées, à compter de novembre prochain. Elle sera également disponible sur support vidéo et sera distribuée gratuitement à travers les réseaux de l'éducation, de la formation et de l'emploi dans toutes les régions du Québec. Sur demande, des copies seront aussi acheminées aux détaillants en alimentation qui pourront s'en servir pour le recrutement et la valorisation du personnel de leur magasin ou pour créer une animation dans leur commerce durant la Semaine des métiers. 🍷

## AUSSI SUR NOTRE SITE INTERNET

# Un service de placement EN LIEN DIRECT AVEC EMPLOI-QUÉBEC

> À compter de novembre, l'internaute trouvera aussi sur le site Internet du Comité sectoriel toute une panoplie de nouvelles informations sur les métiers et les possibilités de formation, d'emploi et de carrière dans notre secteur.

La grande nouveauté consistera en un lien direct et privilégié, accessible exclusivement par le site du Comité, permettant de consulter directement toutes les candidatures et les offres d'emploi spécifiques au domaine du commerce de l'alimentation inscrites dans les services publics d'Emploi-Québec, et de les choisir par métier et par région. Dans le contexte de ce nouveau partenariat avec

Emploi-Québec, dont tout le monde ressortira gagnant, nul doute que les commerces d'alimentation auront encore plus d'intérêt à inscrire systématiquement leurs offres d'emploi auprès d'Emploi-Québec... et le site internet du Comité dans leurs favoris ! 🍷

Pour annoncer une offre d'emploi, appelez au 1-888-emplois ou encore inscrivez la directement sur le site [www.emploi Quebec.net](http://www.emploi Quebec.net)

## VISITES ET ACTIVITÉS EN MAGASIN

# Pour tirer pleinement profit de la Semaine

Les magasins qui veulent aller plus loin pourraient aussi initier des activités d'animation spéciales à l'occasion de la Semaine des métiers. À cet égard, nous pouvons tirer profit d'une expérience pilote que le Comité a mené l'an dernier avec la collaboration de neuf supermarchés de régions et de bannières différentes.

Les types d'activités qui semblent avoir le mieux fonctionné ont été les visites de magasin organisées en collaboration avec les Centres locaux d'emploi (CLE) ainsi que les Carrefours Jeunesse Emploi (CJE). Tout en étant simples et faciles à préparer, ces visites de groupes ont été très efficaces et ont parfois donné lieu à des embauches peu après. Cette année, le Comité a déjà commencé à sensibiliser ces deux réseaux afin de les préparer à d'éventuelles demandes de votre part. Il se pourrait même que certains prennent l'initiative de vous contacter directement à ce sujet.

D'autres activités peuvent être envisagées. L'an dernier un magasin a offert des stages d'une demi-journée pour les personnes intéressées à explorer un métier. Cette année une animation spéciale pourrait aussi être prévue autour de la présentation de la vidéo en magasin.

Bref, pourquoi ne pas profiter de l'impulsion de la Semaine des métiers pour développer vos propres activités de promotion et de valorisation de la main-d'œuvre dans votre magasin. Qui sait, ce sera peut-être aussi une dernière occasion pour recruter de nouveaux employés, juste avant les Fêtes !

Si vous réalisez des activités, nous aimerions en être informés (avant, pendant ou après...) et connaître vos réactions de façon à pouvoir répertorier et évaluer pour l'an prochain les impacts des activités expérimentées cette année. Pour toute question, suggestion ou commentaire, n'hésitez pas à communiquer avec nous. 🍷



Pour trouver les coordonnées du CLE le plus près de chez-vous : 1-888-emplois ou [www.emploi Quebec.net](http://www.emploi Quebec.net)

Pour celles du CJE : Consultez la liste sur le site du Réseau des CJE : [www.cjereseau.org](http://www.cjereseau.org)

Pour toute autre question : contactez-nous au Comité sectoriel : 514 499-1598

# Deux nouveautés au collégial

## L'AEC en Gestion de département de marché d'alimentation

**C'est parti !** Le Comité sectoriel est heureux d'avoir pu constituer un premier groupe de 25 personnes, en provenance de marchés indépendants et corporatifs de toutes les chaînes d'alimentation, qui viennent de débiter ce programme d'Attestation d'études collégiales (AEC) à temps partiel, à raison de neuf heures par semaine pendant une année.

La plupart sont des commis ou des assistants-gérants, et parfois même des gérants de département, qui veulent parfaire leurs compétences dans les domaines de la gestion, des ventes, des stocks et des opérations pour progresser et faire carrière dans l'industrie. Le programme leur permet aussi de développer leurs aptitudes pour la supervision du personnel, l'approche client et le service à la clientèle.

Le cours est dispensé à Montréal par SYNOR, les services aux entreprises du Cégep de Saint-Hyacinthe, dans les locaux de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Les grandes chaînes d'alimentation ont prévu des modalités de soutien financier pour les frais d'inscription des employés de leurs magasins corporatifs et plusieurs marchands indépendants ont pu bénéficier de l'aide financière d'Emploi-Québec dans le cadre de sa *Mesure de formation* pour co-financer les frais d'inscription de 2 500 \$ (voir le texte sur la *Mesure de formation* en page 6).

Si l'expérience confirme le succès du programme cette année, on envisagera certainement la possibilité de l'offrir à nouveau, ou éventuellement ailleurs au Québec, l'an prochain !

## Le DEC en Gestion de commerces

Il y a eu récemment une révision des programmes d'études en techniques administratives dans les collèges du Québec et un nouveau programme, le Diplôme d'études collégiales (DEC) en Gestion de commerces, vient de voir le jour. Ce programme constituera désormais une pierre d'assise fondamentale pour le recrutement de la relève dans le secteur du commerce de détail au Québec et il est essentiel que le secteur de l'alimentation y prenne toute sa place.

Ce programme régulier d'une durée de trois ans est inscrit à la carte de 28

collèges publics et privés de toutes les régions du Québec. Il vise à préparer les étudiants à tous les aspects de la gestion d'un commerce de détail : finances, personnel, marketing, etc. Bien que plusieurs notions générales s'appliquent à tous les commerces de détail, le Comité sectoriel a développé un partenariat et un plan d'action qui contribueront à mieux faire connaître les enjeux et les particularités de notre secteur aux professeurs et aux étudiants de ce programme.

Ainsi, le Comité travaille présentement en collaboration avec le MAPAQ et un regroupement de collèges à l'élaboration d'outils pédagogiques qui viseront à expliquer ces spécificités et à fournir des exemples de cas concrets émanant de notre secteur.

On s'attachera aussi à proposer et faciliter divers autres modes de rapprochement et de collaboration entre les collèges et l'industrie. Si nous voulons que les futurs diplômés de ce programme soient bien rompus aux réalités du commerce de l'alimentation, nous devons manifester notre propre ouverture et collaborer avec eux afin de les aider à bien observer et mieux comprendre les particularités de notre secteur.

## Ouvrez vos portes aux collèges et aux étudiants

**Une simple visite ou un petit travail d'observation en magasin, une entrevue avec le directeur ou un gérant de département, une visite en classe, un stage, un emploi à temps partiel, autant d'occasions de contribuer à leur formation et pour vous, peut-être, de préparer et recruter une relève bien formée dans votre magasin.**

Si vous souhaitez vous impliquer et collaborer avec les étudiants et les collèges de votre région, nous vous suggérons de contacter le coordonnateur de ce programme au Département de techniques administratives du collège le plus près de chez vous. Vous pouvez consulter la liste des collèges offrant le programme sur notre site internet ou nous téléphoner si vous avez de la difficulté à le repérer.

Nous vous invitons aussi à nous signaler votre intérêt par téléphone, par courriel ou par tout autre moyen car nous souhaitons constituer une liste de tous les magasins intéressés à collaborer et à s'afficher comme partenaires du DEC en gestion de commerces. Nous verrons à faire circuler cette information auprès des personnes responsables dans les différents collèges du Québec, voire même à la publier éventuellement sur le site internet du Comité. 🌐



# Une option gagnante pour une relève compétente

## BOUCHERIE

### Un départ prometteur

Emploi-Québec nous informe que le récent lancement du Programme d'apprentissage en boucherie de détail suscite déjà beaucoup d'intérêt auprès des supermarchés, épiceries et boucheries partout au Québec. Plusieurs détaillants ont pris contact avec le Centre local d'emploi de leur localité en vue de profiter du programme pour former un nouveau boucher dans leur magasin.

Rappelons que l'encadrement offert par ce programme permet de former son personnel entièrement en magasin, sous le mode du compagnonnage, et de reconnaître officiellement les compétences des apprentis et des compagnons qui y participent par une certification d'État attestant de leur qualification professionnelle. Le tout se déroule donc en harmonie et dans le respect de toutes les exigences de production du magasin et le gouvernement du Québec offre en plus un crédit d'impôt substantiel pour compenser le temps de production consacré à la formation.

## POISSONNERIE

### Lancement prochain en 2004

Dans la foulée du travail qui a été fait en boucherie, le Comité sectoriel travaille au développement d'un nouveau programme en poissonnerie qui devrait être offert à compter du printemps prochain.

Le développement de ce nouveau programme amènera d'ailleurs avec lui quelques innovations, comme le développement d'une norme professionnelle qui permettra d'établir le consensus de l'industrie autour des compétences jugées essentielles à l'exercice professionnel du métier de poissonnier au Québec. On vous en reparle dans un prochain numéro.



## BOULANGERIE, CUISINE ET PÂTISSERIE

### Surtout pour les magasins spécialisés

Des programmes d'apprentissage en milieu de travail existent aussi depuis un bon bout de temps en cuisine, en pâtisserie et en boulangerie. Les compétences à développer dans le cadre de ces programmes sont très spécialisées et ne peuvent généralement pas se retrouver dans une situation de supermarché. Ces programmes s'adressent donc principalement aux restaurants, aux traiteurs et aux magasins spécialisés comme les boulangeries artisanales et les petites pâtisseries indépendantes.

Mais attention, les temps changent et les marchés d'alimentation aussi ! Certains supermarchés ont développé de véritables spécialités qui les amènent à confectionner entièrement sur place, à partir de la farine, leurs propres pains, gâteaux et pâtisseries. Le marché Lebel (encadré) vient d'ailleurs de faire une percée à cet égard. 🍞

## Boulangerie, cuisine et pâtisserie

# L'expérience du Métro Lebel

Le marché Métro Lebel, de La Pocatière, est réputé comme un commerce très innovateur au Québec. Il fait aussi office de pâtisserie et de boulangerie artisanale et s'est donc adressé à Emploi-Québec pour implanter chez lui le programme d'apprentissage dans ces métiers.

Après une première réaction de surprise, le CLE a finalement reconnu que la production du magasin et les compétences des compagnons répondaient aux exigences du programme. Depuis, un premier apprenti a déjà complété avec succès son carnet d'apprentissage en boulangerie en moins d'un an !

Le projet en pâtisserie a été temporairement suspendu, en raison du départ du compagnon pour une autre région. La direction du magasin devra évaluer si elle poursuit en pâtisserie, car elle reconnaît que certaines compétences très

spécialisées de ce programme seront difficiles à compléter dans son magasin.

Le Marché Lebel offre aussi un service de traiteur et une vaste gamme de plats cuisinés sur place. Il possède même son propre fumoir



> Madame Sylvie Sirois, responsable des opérations du Marché Métro Lebel et son nouveau boulanger, Vincent Lévesque

et offre plusieurs recettes originales, le tout supervisé par un chef cuisinier diplômé et réputé dans la région. Ses dirigeants ont donc aussi voulu former un nouveau cuisinier dans le cadre du programme d'apprentissage.

Mais cette fois, Emploi-Québec a jugé que le programme ne pouvait s'appliquer au contexte de production du magasin. Le programme en cuisine est véritablement conçu pour la restauration haut de gamme, incluant tout le contexte de production pour un service de repas complet en salle à manger.

Le Comité sectoriel devra donc explorer d'autres pistes pour aider l'industrie à former sa main-d'œuvre dans le domaine du prêt-à-manger. Le marché Lebel, par ailleurs, compte bien profiter prochainement des nouveaux programmes en boucherie et en poissonnerie.

# les emplois du commerce de l'alimentation

> Les nombreuses données recueillies lors du recensement de la population qui a lieu tous les cinq ans constituent sans doute les statistiques officielles les plus fiables que nous possédions pour dresser le profil professionnel de la population et le portrait de l'emploi dans les différents secteurs économiques. Grâce à son partenariat avec Emploi-Québec, le Comité est en mesure d'annoncer en primeur les chiffres de l'emploi dans le commerce de l'alimentation, émanant des toutes dernières analyses des données du recensement de 2001.

## 1. Répartition par sous secteurs

Lors du recensement, 134 545 personnes travaillaient dans des entreprises de commerce de gros ou de détail en alimentation au Québec, incluant le commerce des boissons. De plus, 7 380 personnes en chômage se considéraient aussi comme des travailleurs de l'industrie.

| SECTEURS D'ACTIVITÉ                  | PERSONNES EN EMPLOI | PERSONNES INACTIVES |
|--------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Grossistes et distributeurs          | 25 790              | 1 325               |
| Dépanneurs, épicerie et supermarchés | 93 270              | 5 205               |
| Magasins spécialisés                 | 15 485              | 850                 |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>134 545</b>      | <b>7 380</b>        |

## 2. Types d'emploi

Les deux tiers des emplois sont des postes d'entrée exigeant habituellement peu de formation spécialisée sinon une formation secondaire générale ou un entraînement à la tâche en cours d'emploi. Les 45 000 autres emplois nécessitent par ailleurs une formation professionnelle spécialisée ou une très bonne expérience dans l'industrie.

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Professionnels et postes de gestion</b><br>Formation universitaire ou expérience variée       | 19 700         |
| <b>Supervision et métiers spécialisés</b><br>Formation collégiale ou professionnelle spécialisée | 25 030         |
| <b>Métiers semi-spécialisés et postes d'entrée</b><br>Formation secondaire ou en cours d'emploi  | 89 815         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>134 545</b> |

## 3. Principaux métiers et professions

Dans le tableau suivant, on note que les cinq métiers et professions les plus nombreux représentent à eux seuls 85 730 emplois, soit 64% de la main-d'œuvre du secteur.

### LES 15 MÉTIERS ET PROFESSIONS LES PLUS NOMBREUX

|  |        |
|--|--------|
| Caissiers  | 28 760 |
| Commis d'épicerie  | 25 025 |
| Directeurs – commerce de détail                                | 12 800 |
| Vendeurs et commis-vendeurs – commerce de détail               | 10 800 |
| Bouchers et coupeurs de viande – commerce de gros ou de détail | 8 345  |
| Superviseurs – commerce de détail                              | 5 965  |
| Boulangers-pâtisseries   | 3 675  |
| Représentants des ventes non techniques – commerce de gros     | 3 160  |
| Chauffeurs-livreurs  | 3 045  |
| Manutentionnaires  | 2 950  |
| Conducteurs de camion  | 2 340  |
| Expéditeurs et réceptionnaires                                 | 2 005  |
| Manœuvres dans la transformation des aliments                  | 1 575  |
| Cuisiniers   | 1 355  |
| Commis aux achats et à l'inventaire                            | 1 155  |

# Une mesure **souple** et **méconnue**

> **Emploi-Québec a développé une stratégie d'intervention en vue de soutenir les entreprises et la main-d'oeuvre dans leurs efforts de maintien et de rehaussement des compétences, en adoptant cette mesure souple et décentralisée, gérée localement par les Centres locaux d'emplois (CLE) en fonction des besoins de leurs clientèles et de leurs priorités respectives.**

La *Mesure de formation* s'adresse aux entreprises et aux individus et permet d'obtenir une aide technique ou financière autant pour définir les besoins de formation, que pour élaborer, réaliser ou participer à un projet de formation ou pour toute autre activité essentielle à une démarche de formation. L'aide financière couvre généralement la moitié des frais encourus.

La formation doit cependant être clairement caractérisée par l'acquisition ou le développement de compétences professionnelles directement liées à un

objectif d'insertion ou de maintien en emploi.

Par exemple, c'est grâce à ce programme que certains marchands ont pu faire financer une partie des frais d'inscription de leurs employés au nouveau programme d'Attestation d'études collégiales (AEC) en gestion de département de marché d'alimentation décrit en page 4.

Lorsqu'un besoin de formation se manifeste, pourquoi ne pas en parler avec les responsables de votre Centre local d'emploi. Ils ont souvent plus d'une façon de vous aider à réaliser vos projets. 🍷



**Pour connaître les coordonnées du CLE le plus près de chez-vous : 1-888-emplois**

## SIAL 2003

Le 2<sup>e</sup> édition nord-américaine du Salon international de l'alimentation, des boissons, vins et spiritueux (SIAL) a attiré près de 13 300 visiteurs, du 2 au 4 avril 2003, dans un Palais des congrès agrandi. Le Comité y a monté un kiosque avec trois autres comités sectoriels du secteur bioalimentaire (transformation alimentaire, tourisme/restauration et pêches maritimes) pour présenter les produits et les initiatives du Comité aux nombreux représentants de l'industrie qui ont participé à cet événement.



Sherbrooke, le 10 juin dernier. Cette rencontre a réuni près de 500 personnes qui travaillent dans les 106 établissements du réseau des CJE présents dans toutes les régions du Québec. Les conseillers et conseillères, qui interviennent pour favoriser l'insertion sociale et l'intégration économique de jeunes adultes de 16 à 35 ans, sont venus en très grand nombre visiter notre kiosque au Salon des exposants.

## Congrès de l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle

Comme il le fait à chaque année depuis sa création, le Comité sectoriel s'est fait un devoir d'être présent au congrès annuel de cette association. À sa 35<sup>e</sup> édition, l'événement s'est déroulé du 18 au 20 juin au Cegep Sainte-Foy. En plus d'être présent au Salon des partenaires, le Comité s'est aussi affiché à titre de commanditaire officiel sur la boîte à lunch qui a été remise à tous les congressistes à la fin de la rencontre.

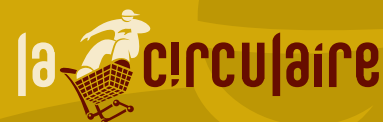
## Congrès des Carrefours Jeunesse Emploi

Le comité a répondu à l'invitation du Réseau des Carrefours Jeunesse Emploi (CJE) pour participer à son 6<sup>e</sup> congrès annuel tenu à l'Université de

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

### Nouvelle délégation des marchands indépendants

La délégation des marchands indépendants au conseil a été renouvelée au cours des derniers mois. Outre madame **Annick Gazaille**, propriétaire de magasins IGA à Farnham et à Magog, qui effectue un retour au conseil après une absence d'un an, nous saluons aussi l'arrivée de messieurs **Robert Lafond**, directeur du Provigo Jean Pelchat de Magog et **Martin Racicot**, propriétaire de magasins Métro à Waterloo et à Ville Mont-Royal. Enfin, le président-directeur général de l'Association des détaillants en alimentation (ADA), monsieur **Michel Gadbois**, siégera désormais lui aussi au conseil d'administration du Comité sectoriel.



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

Rédaction : Michel Payette, directeur général – Pierre Cordeau, agent d'information et chargé de projet  
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'oeuvre 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.