

au  
menu

- > Apprentissage en **poissonnerie**
- > **Service** de placement
- > Formation en **gestion** de département
- > **Francisation** des employés
- > Promotion des **métiers**

Ceci n'est pas  
un poisson d'avril!

**L**e 1<sup>er</sup> avril 2004, le Comité sectoriel annonçait son nouveau Programme d'apprentissage en milieu de travail en poissonnerie, maintenant disponible dans votre Centre local d'emploi (CLE).

Les produits de la pêche ont connu un regain de popularité et une forte croissance au cours des dernières années. La gamme de produits s'élargit, les comptoirs sur glace se multiplient et les consommateurs sont de plus en plus curieux et exigeants.

Mais l'industrie manque de main-d'œuvre qualifiée. Le nouveau Programme d'apprentissage en milieu de travail permet de combler cette lacune. Il offre aux personnes voulant apprendre le métier, et aux entreprises prêtes à les former, la possibilité de le faire directement en magasin, sous la supervision d'un compagnon expérimenté.

Toutes les compétences à acquérir sont consignées dans un carnet d'apprentissage qui conduit à un Certificat de qualification professionnelle dûment reconnu par le gouvernement du Québec et les partenaires de l'industrie.

De plus, l'employeur se voit compenser le temps de production consacré à la formation par un crédit d'impôt pouvant atteindre 7 500 \$ par année, et même le double dans les régions ressources.

**Bref, tout le monde est gagnant. Loin d'être un poisson d'avril, c'est plutôt une bonne prise pour l'industrie ! Profitez-en pour former votre relève en poissonnerie.** ❄️



## PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN POISSONNERIE

# Une première norme professionnelle POUR L'INDUSTRIE

- > Bien que le nouveau Programme d'apprentissage en poissonnerie ressemble à bien des égards à celui lancé l'an dernier en boucherie, son développement a fait place à une certaine innovation.

En effet, avant de préparer le carnet d'apprentissage et le guide du compagnon, les membres du Comité d'apprentissage ont tout d'abord travaillé à la définition d'une norme professionnelle.

Cette norme précise toutes les compétences et les critères de performance attendus au Québec d'un poissonnier ou d'une poissonnière en pleine maîtrise de son métier, tant dans une grande chaîne d'alimentation que dans une petite poissonnerie spécialisée.

Des représentants et des experts



de tous les milieux et de plusieurs régions ont été consultés. Une fois le consensus bien établi au sujet de cette norme, le carnet d'apprentissage et le guide du compagnon ont ensuite été développés en vue de répondre à ses exigences.

Cette norme pourra aussi servir à développer d'autres outils pour faciliter l'évaluation et la reconnaissance des compétences professionnelles des personnes exerçant déjà le métier.

Et pour appuyer la formation, le Comité produira prochainement un *Guide des produits de la pêche* qui facilitera la référence aux caractéristiques techniques des différents produits sur le marché. ❄️

# Quelles sont les règles du jeu?

- > **L'apprenti doit être déjà un employé de l'entreprise.** Il peut toutefois s'agir d'une recrue qui désire apprendre le métier et que l'employeur vient juste d'embaucher à cette fin.
- > **Pour être compagnon, il faut avoir occupé un poste de responsabilité** en poissonnerie pendant deux ans ou avoir exercé le travail de poissonnier pendant quatre ans. Une formation de trois heures dispensée par Emploi-Québec et un guide d'accompagnement sont offerts au compagnon pour l'aider à bien remplir son rôle.



- > **S'ils ne sont pas déjà accrédités à cet égard,** l'apprenti et le compagnon devront suivre le cours d'hygiène et salubrité pour manipulateur d'aliments du MAPAQ au cours du programme.

Voir page suivante.

- > **Lorsque qu'il maîtrisera toutes les compétences inscrites au carnet d'apprentissage,** l'apprenti se verra décerner le certificat de qualification professionnelle en poissonnerie. S'il ne l'a pas déjà obtenu, le compagnon recevra aussi son certificat de qualification professionnelle.

- > **La durée de l'apprentissage est de 12 à 18 mois,** de façon à couvrir toutes les saisons et les périodes d'arrivages.
- > **Pour compenser le temps consacré à la formation,** l'employeur bénéficie d'un crédit d'impôt pouvant atteindre 150 \$ par semaine, et même le double dans les régions ressources\*, durant toute la durée de l'apprentissage. ☘



\* **Une prime pour les régions ressources**  
Après avoir réduit l'an dernier le crédit d'impôt de 10 000 \$ à 7 500 \$ par année, le gouvernement du Québec a en effet annoncé, dans son budget déposé le 30 mars 2004, qu'il serait désormais doublé dans les régions ressources.



## NORME PROFESSIONNELLE

- > **Les différents éléments de compétences et leurs critères de performance constituant la norme professionnelle en poissonnerie sont regroupés sous quatre grandes compétences.**

### ÊTRE CAPABLE :

1. de préparer pour la vente les produits de la pêche
2. d'aménager et d'entretenir l'aire de vente des produits de la pêche
3. de servir la clientèle
4. d'assister la personne responsable de la gestion du point de vente

POUR EN SAVOIR PLUS

Vous pouvez obtenir une copie du document décrivant la norme professionnelle sur notre site Internet ou en adressant votre demande au Comité sectoriel. [www.csmoca.org](http://www.csmoca.org) – 514 499-1598

## PROFITEZ-EN !

- > **Vous avez un apprenti qui veut apprendre le métier et un travailleur d'expérience prêt à le lui montrer ?**

Contactez votre Centre local d'emploi (CLE) : un conseiller vous rencontrera pour vous fournir toutes les explications et les outils nécessaires et verra à vous inscrire rapidement au programme dès que vous le souhaitez. ☘

• • •

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)

# Une exigence incontournable pour la qualification professionnelle

> Le Programme d'apprentissage en boucherie lancé en 2003 semble bien accueilli et s'implante progressivement dans plusieurs régions. Toutefois, l'exigence posée à l'apprenti et au compagnon d'obtenir leur certificat du MAPAQ en hygiène et salubrité pour « manipulateur d'aliments » a suscité quelques interrogations !

Depuis la création du programme en 1990, plus de 40 000 personnes ont obtenu un certificat du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) en hygiène et salubrité alimentaires. Dans le réseau des grandes chaînes d'alimentation cette formation est facilement accessible et assez répandue.

Mais dans les petits magasins spécialisés, comme dans ce cas-ci les boucheries et les poissonneries, plusieurs professionnels très compétents exercent leur métier depuis longtemps sans jamais avoir suivi ce cours, car il n'y a aucune obligation légale à cet égard. De plus, dans certaines localités plus éloignées des grands centres, il n'est pas toujours facile de réunir un nombre suffisant de personnes pour offrir cette formation à un coût raisonnable. Même dans les grandes villes, l'isolement des petits marchands ne facilite pas leur regroupement.



Comme cette formation de sept heures donnée par un professeur agréé peut coûter près de 1 000 \$, il vaut mieux être au moins une dizaine de participants ou plus pour répartir le coût entre plusieurs personnes.

Malgré ces difficultés, les membres du Conseil d'administration et du Comité d'apprentissage ont jugé préférable de maintenir cette obligation dans le cadre du programme d'apprentissage. Comme en témoignent régulièrement les manchettes de l'actualité et les préoccupations des consommateurs, il est apparu à tous que cet certificat du MAPAQ devait désormais constituer une exigence essentielle pour toute personne voulant accéder à un titre de qualification professionnelle dans l'industrie.

Il semble que cela deviendra aussi de plus en plus la norme pour tous les programmes professionnels (DEP) offerts par le réseau de l'éducation secondaire dans le domaine de l'alimentation. 🍷

## Un point de chute pour faciliter l'accès à la formation

Le Comité sectoriel a donc résolu d'adopter une démarche proactive pour faciliter l'accès à cette formation. Il s'est entendu avec le MAPAQ et avec Emploi-Québec afin de promouvoir un point de chute national pour centraliser les demandes d'information et faciliter la présentation de sessions de formation dans toutes les régions.

Ainsi, si vous voulez inscrire un employé à un cours pour manipulateur d'aliments, nous vous recommandons de communiquer directement avec la responsable du programme au MAPAQ, dont les coordonnées figurent au bas de cette page. Un employé a égaré son certificat ? Vous pouvez aussi demander une vérification auprès de cette même personne.

Par ailleurs, si vous croyez posséder déjà toutes les

connaissances enseignées dans ce cours, vous pouvez aussi passer un examen afin de faire reconnaître vos compétences et obtenir le certificat. Vous pouvez le faire dans tout bureau régional de l'Inspection des aliments moyennant des frais de 50 \$. Mais attention ! Assurez-vous de bien connaître la matière avant de vous présenter à l'examen.

Une autre formation de 14 heures s'adressant aux « gestionnaires d'établissement alimentaire » est aussi offerte dans le cadre de ce programme. 🍷

• • •  
**Pour toute information, communiquez avec la responsable du programme au MAPAQ**  
**Madame Rose-Marie Duret :**  
**(418) 380-2100 poste 3047 ou 1-800 463-5023**  
**rose-marie.duret@agr.gouv.qc.ca**



ÊTES-VOUS BRANCHÉ ?

**Vous pouvez en savoir plus**

en consultant la section « Publications » du site internet du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale à l'adresse :

**www.agr.gouv.qc.ca/  
qasa/cqiasa/cqiasa.htm**

# Annoncez gratuitement vos offres d'emploi

> Depuis novembre 2003, le Comité sectoriel s'est associé à Emploi-Québec et présente un portail de placement en ligne sur son site internet, qui donne un accès direct aux offres d'emploi et aux candidatures dans le domaine du commerce de l'alimentation.

Le système a en effet le grand avantage de donner directement accès à la banque d'emplois d'Emploi-Québec, consultée quotidiennement par plus de 120 000 chercheurs d'emplois, mais ne retient toutefois que les offres d'emplois et les candidatures reliées au commerce de l'alimentation, facilitant d'autant

la recherche et limitant les longues opérations de tri et de sélection.

Ce service est tout récent et affiche déjà plus de 250 offres d'emploi à travers le Québec.

Nous vous invitons donc à inscrire systématiquement toutes vos ouvertures de postes auprès d'Emploi-Québec. Plus vous inscrirez d'emplois, plus on en parlera et plus il y aura de candidats ! Et encore une fois, nous en sortirons tous gagnants.

Le service est public et gratuit. Profitez-en !

De son côté, le Comité fera la promotion de ce nouveau portail internet auprès des personnes intéressées à faire carrière dans notre secteur, comme il l'a fait lors du Salon de l'emploi du commerce de détail tenu au complexe Desjardins, les 17 et 18 mars dernier.



> Le Comité a démontré son service de placement en ligne lors du Salon de l'emploi du commerce de détail tenu au Complexe Desjardins.

## COMMENT PUBLIER VOS OFFRES

**Par internet.** Vous n'avez qu'à vous rendre sur notre site au [www.csmoca.org](http://www.csmoca.org) et suivre les indications pour vous inscrire comme employeur. Une fois vos offres d'emploi enregistrées, vous aurez aussi l'option d'explorer les profils des candidats déjà inscrits.

**Par téléphone ou télécopieur.** Ayez votre numéro d'entreprise (NEQ) en main et communiquez votre offre par téléphone au 1 866 640-3059 ou par télécopieur au 1 866 867-8139.

## RESSOURCES

# Francisation

La main-d'œuvre immigrante est de plus en plus nombreuse dans la grande région métropolitaine et le commerce de l'alimentation constitue un excellent secteur pour leur intégration au marché du travail. Toutefois, dans plusieurs cas l'apprentissage du français devient un enjeu essentiel pour faciliter cette intégration.

Dès leur arrivée, le ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration (MRCI) offre aux immigrants des cours de base en français dans les carrefours d'intégration. Par la suite, ils peuvent parfaire leur formation en profitant du soutien d'organismes communautaires et d'organismes spécialisés en francisation.

Pour l'ensemble de la population et des travailleurs désireux d'améliorer leur connaissance du français, les services d'éducation des adultes des différentes commissions scolaires présentes sur l'ensemble du territoire québécois demeurent la voie d'accès privilégiée.

Dans la grande région de Montréal, le Centre de ressources éducatives et pédagogiques, qui fait partie du Centre d'éducation des adultes de la Commission scolaire de Montréal (CSDM), constitue une ressource de pointe. Ses cours de niveau débutant, intermédiaire ou avancé sont offerts le jour comme le soir à différentes périodes de l'année. Tél. : 514 596-4567 - Internet : [www.csdm.qc.ca/crep](http://www.csdm.qc.ca/crep).

Une autre avenue est l'inscription aux cours offerts par les écoles, collèges et universités faisant partie de l'Association québécoise des écoles de français (AQEF). La liste des maisons d'enseignements et les modalités d'inscription sont disponibles sur le site de l'Association au [www.aqef.qc.ca](http://www.aqef.qc.ca).

Enfin, le Centre Champagnat a développé un programme de cours de français par correspondance, conforme aux exigences du programme d'éducation des adultes, que l'on peut suivre douze mois par année. (514) 350-8888.



# Une expérience déjà concluante

> Dix-sept employés en provenance de marchés indépendants et corporatifs de diverses chaînes d'alimentation sont à mi-parcours de leur programme de formation menant à une Attestation d'études collégiales (AEC) en Gestion de département de marché d'alimentation.

Parmi eux on retrouve surtout des commis et des assistants-gérants désirant apprendre le métier, et aussi quelques gérants qui veulent développer leurs compétences professionnelles sur des bases plus solides pour progresser dans l'industrie.

Ventes, stocks, opérations, ratios, gestion du personnel, service à la clientèle et qualité des aliments sont au menu. Lors d'une récente visite, nous avons pu constater qu'une belle dynamique s'était installée dans le groupe. Les étudiants nous ont fait part de leur satisfaction et de leur enthousiasme ainsi que des retombées positives que le cours leur apporte déjà dans l'exercice de leur travail. 



## La cohorte 2003-2004 de l'AEC en Gestion de département de marché d'alimentation.

> Rangée du bas, dans l'ordre habituel : Philippe Kaziovich (IGA Marché Lambert), Carole Daigneault (Provigo Le Corbusier), Brian Leduc (Maxi Brossard), Marie-Pier Éthier (Marché L. Éthier et fils inc), Francine Gratton (Maxi et Cie de Boucherville) et Karla Alvarado (Provigo Salaberry).

> Rangée du milieu : Jean-François Ouellet (Maxi & Cie Boucherville), Raphaël Éthier (Marché L. Éthier et fils inc.), Serge Marquis (Métro Paquette), Claudette Lévesque (IGA Marché Lambert), Daniel Van Hoorne (Métro Beaconsfield) et Jean-Yves Boudreau (professeur).

> Rangée du haut : Sylvain Lacroix (Maxi de Pointe-aux-Trembles), Nathalie Richard (Métro Paquette), Jean-Philippe Lelièvre (IGA Extra Langelier), Simon Metcalf (Maxi St-Jacques), Nathalie Lussier (Maxi Longueuil) et Jean-Sébastien Charette (IGA Jean XXIII).

## Bientôt à l'affiche dans un cégep près de chez vous ?

Afin de rendre le cours accessible aux employés des magasins d'alimentation d'autres régions du Québec, le Comité sectoriel et son partenaire SYNOR, le Centre de services-conseils aux entreprises du Cégep de St-Hyacinthe, explorent présentement la possibilité d'offrir le cours en diffusion simultanée, par vidéoconférence ou par conférence internet, en collaboration avec un réseau de collèges répartis dans différentes villes du Québec.

Le professeur pourrait occasionnellement se déplacer d'une ville à l'autre, selon la répartition géographique des participants. Si nécessaire, des rencontres ponctuelles des participants pourraient aussi avoir lieu à Montréal ou à Québec.

Rappelons que le programme est offert à raison de neuf heures par semaine, le mardi de 9h à 16h

et le mercredi de 19h à 22h, pendant 40 semaines, réparties dans l'année en fonction des activités dans le commerce de l'alimentation. Un stage pratique de 90 heures en situation de gestion complète le tout.

Les frais d'inscriptions sont présentement de 2 500 \$ à Montréal. Le projet de diffusion simultanée dans les régions pourrait exiger un ajustement à la hausse, selon la demande. Toutefois, lorsqu'ils sont défrayés par l'employeur, ces frais sont éligibles à une subvention d'Emploi-Québec pouvant couvrir 50 % de cette somme. Des informations détaillées à ce sujet seront données lors de la soirée d'information. 

**PROFITEZ-EN POUR INVESTIR DANS LE DÉVELOPPEMENT DE VOTRE RELÈVE EN GESTION DE DÉPARTEMENT.**

### RÉSERVEZ VOTRE PLACE DÈS MAINTENANT POUR LA SOIRÉE D'INFORMATION

La soirée d'information se déroulera simultanément dans plusieurs villes du Québec, en fonction de la demande, le mercredi 9 juin 2004, à 19h00. Pour réserver votre place et connaître le lieu de la rencontre dans votre région communiquez avec la responsable du programme et des inscriptions :

**Madame Brigitte Bourdages**  
SYNOR / Centre de services-conseils aux entreprises du Cégep de Saint-Hyacinthe  
Tél. : 450 771-9260  
ou 514 875-4445 poste 249  
bbourdages@cegepsth.qc.ca

# La semaine à l'année longue !

> **Après avoir expérimenté ce projet de promotion des métiers sur une base provinciale en novembre 2003, le Comité sectoriel a finalement conclu qu'il était trop contraignant de vouloir mobiliser toute l'industrie en même temps dans le cadre d'une seule semaine. Il a donc été décidé de poursuivre ce type d'action de façon plus souple, en s'adaptant aux besoins, aux ressources et aux disponibilités du Comité et de ses différents partenaires.**

Pour attirer l'attention du public sur les possibilités de carrière dans notre secteur, le Comité sectoriel avait prévu mener une campagne tous azimuts, du 10 au 16 novembre 2003, dans tous les supermarchés, épiceries et magasins du Québec affiliés aux trois grandes chaînes d'alimentation.

Des affiches annonçant l'événement et des centaines de milliers de signets référant notamment à une vidéo pouvant être vue sur le site internet du Comité constituaient le matériel de base fourni aux marchands. Toutefois, la distribution de ces outils en magasin s'est finalement faite sur une période beaucoup plus longue, sans tou-

tefois créer de véritable problème pour la campagne de promotion, mais révélant déjà les difficultés de synchronisation des actions dans toute l'industrie.

Des partenariats ont aussi été conclus avec les Centres locaux d'emploi (CLE) et les Carrefours Jeunesse-Emploi qui ont largement fait connaître le matériel promotionnel, notamment la vidéo sur les métiers et les carrières. Certains centres ont même organisé des activités spéciales avec les magasins pour les chercheurs d'emploi de leur réseau. Là encore, un cadre temporel plus souple qu'une seule semaine semblerait toutefois souhaitable pour faciliter le développement de ces activités sur une plus grande échelle.

L'opération s'est ensuite poursuivie en janvier et février 2004 dans les milieux de l'enseignement et de l'emploi par la distribution de plus de 3 000 vidéos et 300 000 signets dans les écoles, collèges et universités et les organismes communautaires d'employabilité, de placement et d'aide à l'emploi sur tout le territoire québécois. Dans l'ensemble le matériel a été très apprécié et nous avons reçu des commentaires fort positifs sur la vidéo, qui présente les témoignages concrets de plusieurs travailleurs passionnés de notre industrie. 🍌



Avez-vous vu notre vidéo sur les métiers et les carrières dans le commerce de l'alimentation ? Sinon, vous pouvez la voir sur notre site internet ou vous en procurer gratuitement une copie auprès du Comité sectoriel.



> **Ces derniers temps, le Comité sectoriel a été très actif dans la promotion du secteur et des activités sont aussi en vue pour les prochains mois.**

## TOURNÉE DES CÉGEPS

Granby - Maisonneuve - Trois-Rivières - Ste-Foy - Limoilou - St-Jean - Sherbrooke

> Kiosques d'information avec d'autres comités

## SALON DU COMMERCE DE DÉTAIL

16 et 17 mars - Montréal

> Kiosque et offres d'emplois sur internet

## CENTRE DE LIAISON ET D'AIDE MULTI-ETHNIQUE

18 mars - Montréal

> Présentation de la vidéo et atelier

## COLLOQUE SUR L'APPROCHE ORIENTANTE

25 mars - Québec

> Kiosque et bande-annonce de la vidéo en plénière

## JOURNÉES CARRIÈRE - ATELIER

31 mars - École secondaire - Ste-Jacques de Montcalm

1<sup>er</sup> avril - École secondaire - Châteauguay

## CONGRÈS DU CONSEIL QUÉBÉCOIS DU COMMERCE DE DÉTAIL

5 et 6 avril - Montréal

> Kiosque avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de détail

## SALON D'ORIENTATION « OSEZ CES MÉTIERS »

21 avril - Farnham

> Kiosque, vidéo et rencontres avec un employeur et un étudiant de la région

## LES COMITÉS SECTORIELS AU

SAGUENAY/LAC-ST-JEAN

4 mai - Jonquière

> Kiosque et ateliers pour les conseillers en orientation et en information scolaire

## CONGRÈS ANNUEL DES CONSEILLERS EN ORIENTATION

20 mai - St-Hyacinthe

> Kiosque d'information

## CONGRÈS DE L'ASSOCIATION QUÉBÉCOISE D'INFORMATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE

16 au 18 juin - Mont-Saint-Anne

> Kiosque d'information

## CONGRÈS DE L'ASSOCIATION DES DÉTAILLANTS EN ALIMENTATION

1<sup>er</sup> au 3 octobre - Mont-Tremblant

> Kiosque et présentation spéciale en plénière



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



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



Rédaction : Michel Payette, directeur général

Pierre Cordeau, agent de recherche et d'information

Conception graphique et production : www.acapelladesign.com

Tirage : 6 000 copies – Disponible sur le site du Comité : www.csmoca.org

ISSN : 1705-7582 version imprimée

ISSN : 1705-7590 version en ligne

Dépôt légal - Bibliothèque du Québec, 2004

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