

## La formation *Gérant performant*. Une formation unique dédiée exclusivement aux gestionnaires du commerce de l'alimentation.

À l'aide de la formation *Gérant performant* vous serez en mesure de développer vos habiletés en gestion de personnel et en apprendrez plus sur :

- Votre style de gestion et comment l'adapter aux styles de vos employés.
- Les pièges à éviter lors des entretiens de sélection, de probation, de fin d'emploi, etc.
- Les politiques à ne pas négliger (harcèlement au travail, gestion des cellulaires, etc.)
- L'impact des conflits sur votre équipe de travail et comment les résoudre.
- La richesse du travail d'équipe, son importance et comment promouvoir cette culture au sein de votre commerce. Et bien plus !

« Excellente formation, beaucoup d'outils. Je quitte la formation avec plein de projets en tête. Je vais structurer de façon efficace grâce à cette formation. »

Sébastien St-Hilaire, La Moisson (participant)

Développée en collaboration avec des spécialistes RH du Collège Montmorency, cette formation a été conçue précisément pour le secteur du commerce de l'alimentation. Elle propose des exemples concrets, des mises en situation empruntées à votre réalité et juste assez de théorie pour vous permettre de mettre en application les compétences acquises.

Qu'ont en commun  
les équipes gagnantes?

**UN COACH  
PERFORMANT!**

*Influencez, mobilisez et engagez vos employés*



Les deux jours de formation sont répartis sur deux semaines consécutives ce qui permet aux participants de se libérer plus facilement, de prendre le temps d'assimiler la première journée de formation afin de poser des questions plus précises au cours de la deuxième journée. Par ailleurs, la formation est admissible à la loi du 1% et tous les participants recevront par la poste une attestation officielle émise par le Collège Montmorency.

Les groupes, d'un maximum de 15 participants, sont composés uniquement de gérants, assistants-gérants, superviseurs, directeurs ou propriétaires de commerce en alimentation ce qui permet de rendre les échanges riches et constructifs.

Voyez comment vos collègues réagissent lors d'exercices pratiques et osez enfin poser toutes vos questions. Notre formatrice est là pour y répondre !

### SESSION DE FORMATION À VENIR

Coût : 300 \$/participant pour les deux jours\*

#### ESTRIE

20 et 27 septembre 2016

#### CENTRE-DU-QUÉBEC

18 et 25 octobre 2016

#### CAPITALE-NATIONALE

19 et 26 octobre 2016

#### MONTÉRÉGIE

1er et 9 novembre 2016

\* Comprend un guide pédagogique. Dîner et pauses inclus.

Vous aimeriez avoir un groupe privé? C'est possible! Communiquer avec le CSMOCA pour en savoir plus. Inscription en ligne au : [www.csmoca.org](http://www.csmoca.org)

## Être membre CSMOCA, ça vaut le coût!

**En 9 mois seulement, les membres CSMOCA ont économisé plus de 25 000\$ en achats de produits et services!**

Il y a quelques mois le CSMOCA a mis sur pied son programme de membership; ce programme permet aux entreprises de notre industrie de profiter d'une grande quantité de formations et d'outils RH gratuits. Près de 100 membres ont bénéficié de :

#### • 9 FORMATIONS EN LIGNE :

- Nous Cartons
- Limitez vos pertes
- Commis 101
- Commis boucher
- Commis pâtissier / boulanger
- Commis poissonnier
- Commis épicerie
- Commis mets préparés
- Commis fromages et charcuteries

• UN COFFRET COMPLET de gestion des ressources humaines : incluant une trentaine de documents de gestion de personnel et formulaires à télécharger tels que :

- Offre d'emploi
- Descriptions de poste
- Formulaire de demande d'emploi
- Formulaire d'embauche
- Formulaire de prises de références
- Formulaire d'évaluation
- Et bien plus...

• UNE PLATE FORME EN LIGNE de création d'un manuel de l'employé comprenant plus de 80 politiques que vous n'avez qu'à sélectionner.

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

**MEMBRE**

### COÛTS D'ABONNEMENT

- de 20 employés

**75\$ / an**

20 à 100 employés

**125\$ / an**

+ de 100 employés

**175\$ / an**

Pour devenir membre, consultez le [www.csmoca.org](http://www.csmoca.org) ou contactez l'équipe du CSMOCA

## Dans votre commerce de l'alimentation, il vous faut conclure 10 000 \$ de ventes pour récupérer une perte de 100 \$. Le saviez-vous ?



En fait, il existe 6 zones bien précises où se concentrent la grande majorité des pertes de votre commerce :

- 1 Vol interne
- 2 Vol externe
- 3 Erreur d'étiquetage
- 4 Bris de marchandise
- 5 Erreur de réception
- 6 Erreur de comptabilité

Le vol à l'étalage est un réel fléau pour les détaillants, il constitue pour plus de 50% des pertes financières des entreprises en commerce d'alimentation. Les gestionnaires doivent se doter de politiques internes et de systèmes de contrôles bien implantés et bien maîtrisés par chacun des employés pour contrer ce problème. Une des solutions passe par la formation des employés sur la détection d'une fraude et quoi faire en cas de fraude.

Dans le but de vous soutenir dans la lutte contre le vol à l'étalage et le vol interne, le CSMOCA met à votre disposition trois modules de formations en ligne permettant ainsi de former et de conscientiser vos équipes de travail.

Consultez le [www.csmoca.org](http://www.csmoca.org) pour en savoir plus.

## L'événement DTLQC. Le grand rendez-vous du commerce de détail

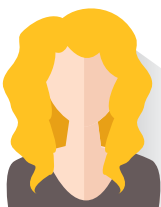
La troisième édition de l'événement DTLQC. Rendez-vous du commerce de détail est enfin arrivé! Cette journée entièrement consacrée au commerce de détail se tiendra au Palais des congrès de Montréal, le 21 septembre prochain pour vous donner une perspective complète du secteur du commerce de détail. Optimisation de vos stratégies d'affaires, comportements et processus d'achat des consommateurs, gestion d'inventaire autant en magasin qu'en ligne, nouveautés en matière de technologies et bien plus ! Joignez-vous à Philippe Normand de La Maison Simons, Danièle Bergeron de SAIL, Frederic Lecoq de FGL Sports Ltd et plusieurs autres ! Cet événement est votre opportunité de rencontrer des chefs de file de l'innovation dans le commerce de détail et de discuter avec vos collègues de l'industrie.

**Date :** 21 septembre **Lieu :** Palais des congrès de Montréal  
**Site internet :** <http://www.dtlqc.com/fr>



## Faites la rencontre de l'équipe du CSMOCA!

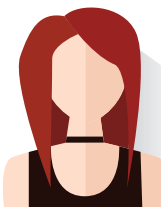
Vous recevez depuis quelques années notre bulletin. Mais connaissez-vous l'équipe du CSMOCA? Nous sommes quatre filles engagées qui travaillent pour vous. Nous sommes en mesure de répondre à vos questions, n'hésitez pas à nous écrire!



**Laurence Zert, directrice générale.** Gestionnaire du CSMOCA, Laurence assure la bonne gouvernance et le fonctionnement efficace de l'organisation. Elle participe à l'élaboration de la planification stratégique et des grandes orientations du comité. Elle est responsable de la planification opérationnelle, de l'organisation, de la direction, de la coordination et du fonctionnement. Elle établit des liens avec les instances gouvernementales, les associations liées au secteur et toutes autres organisations.



**Sarah Ladouceur, coordonnatrice de formation.** Coordonnatrice de formation, Sarah est responsable de l'ensemble des projets liés au développement de la main-d'œuvre tel que : les programmes d'apprentissage en milieu de travail, les outils de reconnaissance des compétences, les formations (en ligne ou présentielle) et autres. Pour en savoir plus sur nos formations, écrivez à Sarah : [sladouceur@csmoca.org](mailto:sladouceur@csmoca.org)



**Nadine Moranville, chargée de projets et des communications.** Gestionnaire sénior, Nadine est responsable de l'ensemble des projets liés aux ressources humaines et aux communications. Elle est également gestionnaire du site web et de l'ensemble des communications du comité. Vous êtes conseiller pédagogique, gestionnaire d'un organisme ou employeur et vous souhaitez en savoir plus sur notre organisme, écrivez à Nadine : [nmoranville@csmoca.org](mailto:nmoranville@csmoca.org)



**Nadia Morsli, adjointe administrative.** En plus d'être la voix souriante derrière tous les appels téléphoniques reçus, Nadia est responsable de la gestion des inscriptions aux formations en ligne et présentielles, de la gestion des achats en ligne et des commandes de documentation et d'outils. Vous avez besoin d'information sur nos produits ou avez besoin d'être guidé pour effectuer un achat ou une inscription, écrivez à Nadia : [info@csmoca.org](mailto:info@csmoca.org)

Informez-vous sur les  
**réglementations liées  
 aux halocarbures.**