

- > Commis en alimentation
- > Guide des produits de la pêche
- > Innovations en pâtisserie
- > DVD sur les métiers

au menu

Notre nouvelle porte d'entrée!

Une nouvelle Attestation d'études professionnelles pour commis en alimentation constitue une innovation majeure pour la reconnaissance et la valorisation des métiers de notre industrie et offre une nouvelle porte d'entrée à ceux et celles qui veulent faire carrière dans le commerce de l'alimentation.

Depuis sa création, le Comité a beaucoup travaillé au développement de filières de formation conduisant à des métiers spécialisés ou à des postes de gérance et de gestion. Fort de cette expérience, le Comité s'attelle maintenant à la valorisation de la fonction de base de l'industrie, celle de commis d'établissement d'alimentation, principal poste d'entrée dans nos commerces.

Depuis deux ans, le Comité a réclaté avec acharnement l'élaboration de ce programme, dans le cadre de l'expérimentation des nouvelles Attestation d'études professionnelles (AEP) au secondaire, visant l'intégration durable en emploi d'une clientèle généralement adulte.

Le programme pour commis en alimentation facilitera leur intégration dans nos commerces, grâce à une formation spécialisée qui les aura bien préparés à évoluer dans notre industrie et leur permettra d'y progresser ensuite avec plus d'aisance et d'assurance.

Cette attestation constituera aussi une référence de base pour l'avenir, un canevas à partir duquel on pourra par exemple développer d'autres types d'outils ou de programmes spécialisés pour la formation continue de la main-d'œuvre en emploi dans ces fonctions.

Ainsi, la boucle est bouclée et l'industrie peut maintenant prétendre offrir une formation secondaire, collégiale et universitaire complète et structurée pour l'ensemble des fonctions de travail, des postes d'entrée jusqu'à la direction de magasin!

COMMIS EN ALIMENTATION

Si vous en voulez, FAITES LE SAVOIR!

> Voilà en effet le mot d'ordre, si vous voulez bénéficier de ce nouveau programme de formation dans votre région.

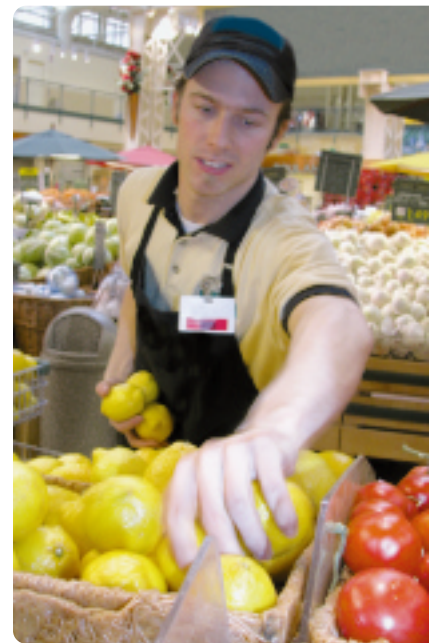
La nouvelle Attestation d'études professionnelles (AEP) s'adresse généralement à une clientèle adulte à la recherche d'une formation et d'une intégration durable en emploi.

Elle totalise 450 heures, soit 330 heures de cours et 120 heures de stage en milieu de travail. En plus de modules généraux portant sur l'environnement de travail, la communication, le service à la clientèle et les règles d'hygiène et de salubrité, elle comprend une dizaine de modules spécialisés sur la connaissance et la manipulation des produits des différents rayons d'alimentation (voir tableau page 2).

Le programme pourra être dispensé par plusieurs commissions scolaires, dans la plupart des régions du Québec, et sera généralement financé par Emploi-Québec selon les besoins et les priorités établies régionalement.

Ainsi, si vous souhaitez recruter un jour de futurs diplômés de ce programme, vous auriez intérêt à vous assurer que le cours sera éventuellement offert dans votre région!

Pour ce faire, exprimez vos besoins auprès des bureaux d'Emploi-Québec



de votre région. Parlez-en aussi à la commission scolaire concernée, elle sera vraisemblablement aussi intéressée à pousser dans le même sens que vous.

Contactez le Centre local d'emploi (CLE) le plus près de chez vous et exprimez votre désir d'accueillir bientôt des stagiaires de ce programme dans votre magasin.

COMMIS EN ALIMENTATION

ATTESTATION
D'ÉTUDES
PROFESSIONNELLES
(AEP)

TOTAL
450
HEURES

COMPÉTENCE VISÉE

DURÉE

Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15 h
Communiquer en milieu de travail	30 h
Adopter une approche client	30 h
Prévenir les atteintes à la qualité et à l'innocuité des aliments	15 h
Tenir une caisse et un comptoir de courtoisie	15 h
Mettre en place des produits d'épicerie	15 h
Préparer et mettre en place des fruits et légumes	30 h
Préparer et mettre en place des viandes	30 h
Préparer et mettre en place des produits de poissonnerie	45 h
Préparer et mettre en place des fromages et des charcuteries	30 h
Préparer et mettre en place des produits de boulangerie et de pâtisserie	30 h
Préparer et mettre en place des mets simples	45 h
S'intégrer au milieu de travail (Stage)	120 h

ANALYSE

Et maintenant... les entrepôts

Le Comité commande une analyse des besoins de formation dans le secteur des entrepôts.

Au cours des dernières années, le Comité sectoriel a consacré l'essentiel de ses énergies à structurer des programmes de formation visant principalement le secteur du commerce de détail.

Le Comité ayant aussi pour mandat de favoriser le développement des compétences professionnelles de la main-d'œuvre dans le secteur du commerce du gros, le conseil d'administration a décidé de mener une étude sur les besoins spécifiques de formation dans les entrepôts.

La recherche vise principalement à établir un profil des travailleurs du secteur ainsi que des principales pratiques et tendances de gestion, de façon à établir une lecture plus précise des besoins de formation en regard de ce qui est déjà offert.

On cherchera notamment à identifier les besoins de formation potentiels pour faciliter le passage des postes de manutentionnaire vers ceux de contremaître, et de ces derniers vers les postes de supervision et de direction.

Les résultats de cette étude serviront ensuite à alimenter le prochain exercice de planification stratégique du Comité, à l'automne 2005, en vue de déterminer les axes d'intervention prioritaires du Comité pour les prochaines années.

Ainsi, le Comité sera bien outillé pour mener des initiatives ciblées et performantes pour ce secteur.

Si vous avez une opinion ou un témoignage à soumettre à l'égard des questions de formation dans le secteur des entrepôts, n'hésitez pas à nous contacter. Votre opinion contribuera à enrichir notre recherche et nos bases d'information.





Un outil de travail de première main pour les poissonniers du Québec

Le Comité sectoriel vient de publier un guide des produits de la pêche qui deviendra un outil de référence incontournable pour tous les poissonniers du Québec.



Le financement de cette publication a été rendu possible dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail en poissonnerie, le guide constituant un outil de référence essentiel pour la formation des nouveaux poissonniers de ce programme.

Facile et agréable à consulter, ce document d'une centaine de pages est de facture robuste et imperméable, permettant ainsi un usage fréquent dans des situations de travail quotidiennes en poissonnerie.

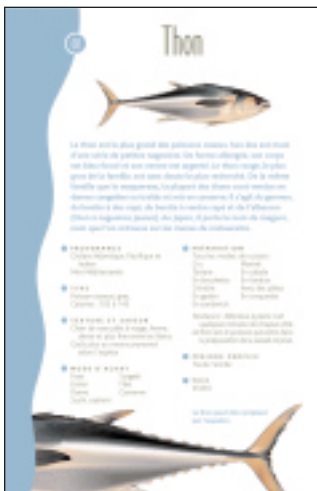
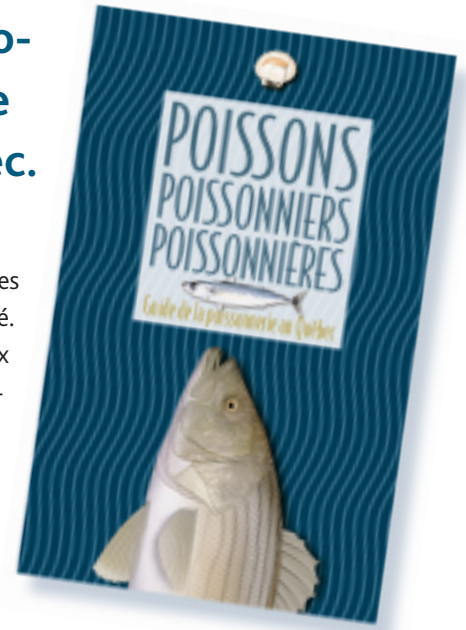
Il contient une illustration et une fiche descriptive détaillée de plus d'une cinquantaine d'espèces parmi les plus populaires au Québec et fournit des informations précieuses sur les valeurs nutritives, les modes de cuisson, les vins et les accompagnements ainsi qu'une série de tableaux sur les arrivages, les caractéristiques et les différentes nomenclatures utilisées.

La consommation de poissons, mollusques et crustacés connaît une popularité grandissante, ceux-ci étant très appréciés pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Non seulement la clientèle augmente, elle devient aussi plus attentive, curieuse et exigeante face à la diversité des produits offerts sur le marché.

Le guide procure donc aux poissonniers un outil de référence précieux pour leur permettre de bien compléter les informations et conseils à fournir à la clientèle.

Intitulé « Poissons, poissons, poissonnières – Guide de la poissonnerie au Québec », ce document sera distribué dans toutes les petites poissonneries indépendantes ainsi que dans les grands supermarchés offrant un comptoir de poissonnerie sur glace.

Constatant l'intérêt que suscite déjà la publication de ce guide dans plusieurs milieux, le Comité a même eu des discussions préliminaires avec un éditeur québécois, qui s'est montré très intéressé à en produire éventuellement une édition grand public à l'automne 2005. C'est à suivre ! 🍷



Des fiches descriptives illustrées et détaillées de plus d'une cinquantaine d'espèces parmi les plus populaires au Québec



Deux innovations en pâtisserie

UN EXERCICE DE DÉMONSTRATION DES COMPÉTENCES

Lors de la révision du Programme d'apprentissage en milieu de travail en pâtisserie, en 2002, une majorité d'employeurs et d'experts du métier avaient demandé d'ajouter la tenue d'un examen synthèse de vérification des compétences à la fin du programme. Cette proposition a alors été acceptée, à titre de projet pilote, par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation et par Emploi-Québec.



Les partenaires se sont par la suite entendus pour tenir un exercice de démonstration pratique des compétences, par opposition à un examen théorique de type plus scolaire, le premier correspondant mieux à la nature même d'un programme d'apprentissage en entreprise.

Il a aussi été convenu de tenir cet exercice dans le milieu de travail de l'apprenti, en présence de deux experts de l'extérieur de l'entreprise. Il se déroulera sur une période d'une demi-journée pendant laquelle l'apprenti sera appelé à préparer deux produits de pâtisserie, tirés parmi une dizaine d'exercices types.

L'exercice peut donc désormais être expérimenté, dans toutes les régions du Québec, auprès des apprentis ayant complété leur carnet d'apprentissage et désirant obtenir leur certification de qualification professionnelle.

UN CÉDÉROM SUR LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Le Comité sectoriel distribue présentement à tous les propriétaires de pâtisserie du Québec un cédérom intitulé « Servir un client en pâtisserie », visant à soutenir et faciliter l'intégration des nouveaux employés.

Le cédérom comporte différents modules de formation portant sur le service, la connaissance des principaux produits ainsi que la prise de commande, sa préparation et la remise au client.

Il a été développé initialement avec la pâtisserie Dagobert, de Blainville, dans le cadre d'un projet du Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire. Cet organisme ayant terminé ses activités en mars 2005, le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation s'est vu confié le mandat de diffuser et de distribuer le document auprès de l'industrie.

Le cédérom peut être obtenu gratuitement en s'adressant au Comité sectoriel et il sera bientôt aussi accessible sur son site Internet au www.csmoca.org.



Notre vidéo en format DVD

La vidéo sur les métiers et les carrières dans le commerce de l'alimentation, produite en 2003 par le Comité, semble fort appréciée des conseillers en orientation œuvrant dans les centres d'emploi et le réseau de l'éducation.



Nous avons donc décidé de la rééditer en format DVD, ce qui permet en plus de la regarder selon un menu de différents groupes de métiers : postes d'entrée de commis et caissiers, métiers spécialisés ou entrepôts et commerce de gros. **Vous aimeriez recevoir une copie de ce DVD ?** Adressez-vous au Comité sectoriel et nous vous en achèterons une gratuitement. Rappelez-vous que cette vidéo peut aussi être regardée en tout temps sur le site Internet du Comité au www.csmoca.org.

**DES MÉTIERS
ET DES CARRIÈRES
POUR TOUS LES GOÛTS**

la circulaire

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.

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, 2005

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