la circulaire

Bulletin d'information du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation – Automne 2007

11

AU MENU

- Pour une relève de choix
- Une planification stratégique étoffée
- Guide des fromages et charcuteries
- Commission sur l'agroalimentaire

UN MARCHÉ DU TRAVAIL À OUVRIR AUX JEUNES

Le Comité pilote une étude multisectorielle pour démystifier la génération Y

L'arrivée massive de la génération Y (19 à 29 ans) sur le marché de l'emploi est une problématique qui touche de plein fouet l'ensemble des industries québécoises. Les valeurs, compréhensions et modes de vie de cette génération déstabilisent les employeurs.

Ces derniers devront modifier leurs méthodes de recrutement, leurs offres et les conditions de travail afin d'attirer ce bassin de population qui pourrait remplacer les départs prochains des baby boomers. Les comités sectoriels ne peuvent modifier les méthodes internes des entreprises de leur secteur, cependant, en leur permettant de mieux connaître la clientèle à laquelle elles devront faire face, les comités sont en droit d'espérer améliorer les performances de recrutement et de rétention des entreprises de leur secteur respectif.

Pour ces raisons et à la suite des consultations du printemps dernier, notre comité a prévu à son plan d'action 2007/2008 une étude qui permettra de recenser toutes les informations socioéconomiques touchant le phénomène de la génération Y afin d'effectuer un portrait établissant les adaptations nécessaires des entreprises en matière de recrutement et de rétention.

Plusieurs autres comités impliqués

Dans un premier temps, les informations qui seront recueillies n'étant pas uniques à notre secteur, nous avons sollicité la participation de d'autres comités sectoriels, et avons à ce jour plus d'une vingtaine de secteurs intéressés à participer à ce projet.

Le Comité a proposé la réalisation de la première partie de cette étude (cueillette d'information et analyse) à l'École des hautes études commerciales (HEC) dans le cadre de la rédaction de mémoires des étudiants à la maîtrise en Gestion des ressources humaines. Le Comité favorise une consultation à 360 degrés, en menant l'enquête à la fois auprès des Y en poste, leurs superviseurs, les instances syndicales, les employés des autres générations, etc. Les résultats de cette recherche devraient être disponibles au printemps 2008.

BILAN DE LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE TRIENNALE

Lorsque « la table est mise » des enjeux et des actions sont ciblés !

Des gens de tous les horizons, actifs à différents niveaux du commerce de l'alimentation, des secteurs du détail comme du gros, se sont retrouvés à l'évènement « La table est mise » organisé par le Comité dans le but de déterminer les enjeux prioritaires qui concernent notre industrie et de choisir les actions les plus appropriées pour y faire face.

Cette planification s'est tenue les 17 et 18 avril derniers. 42 personnes ont participé à cet exercice de consultation élargie ; le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation appliquera les principales conclusions et les directions insufflées par les participants dans ses plans d'actions successifs des trois prochaines années. Gestionnaires d'entreprises (petites ou grosses), spécialistes du secteur et gens de métier, responsables des ressources humaines et représentants syndicaux cumulaient pour la plupart plus de 20 années d'expérience pertinente directement liées à notre industrie.

De ces deux jours de discussion, quatre enjeux ou axes d'intervention ont clairement été identifiés :

- la valorisation des emplois;
- le recrutement et la rétention de la main-d'œuvre;
- l'image de l'industrie;
- l'acquisition de compétences variées et adaptées.

Prenez connaissance du bilan des discussions et des résolutions adoptées en consultant le rapport final de la planification stratégique sur notre site internet. Un résumé du contenu de la consultation a été réalisé sous forme de triptyque et transmis aux principales instances impliquées dans la formation et le développement de la main-d'œuvre. Par ailleurs, il nous fera plaisir de vous en faire parvenir un exemplaire à votre demande.

MODULES VIRTUELS SUR TOUT LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

Ta bouffe : du début à la faim !

Les principaux métiers de toute la chaîne bioalimentaire vont être présentés sous forme de modules virtuels produits spécifiquement pour les étudiants du deuxième cycle du secondaire. L'objectif principal du projet est de les intéresser aux métiers et professions des quatre grands secteurs d'activités économiques qui la composent.

« Ta bouffe : du début à la faim », c'est le titre volontairement accrocheur que l'on a donné au concept global des modules virtuels qui aborderont de manière ludique les différents métiers et professions à occuper, ainsi que les cheminements de carrière possibles dans les secteurs de l'agriculture, des pêches maritimes, de la transformation alimentaire et du commerce de l'alimentation.

Des modules virtuels d'une durée de trois heures seront conçus pour chacun des secteurs d'activité, lesquels présenteront en tout 25 activités différentes relatives aux métiers et fonctions qu'on peut y occuper.

Ce projet bénéficie de l'appui du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS), du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), de l'Université Laval, et profite de la contribution financière des comités sectoriels impliqués.

UN 3e OUVRAGE DESTINÉ AUX COMMIS EN COURS DE PRÉPARATION

Guide sur les fromages et les charcuteries

Poursuivant dans la même veine de succès générée par la distribution de ses deux premiers guides destinés aux poissonniers et aux commis des fruits et légumes, le Comité sectoriel a amorcé la préparation d'un troisième guide qui servira cette fois-ci d'outil de travail pour les commis actifs dans la préparation et la vente de fromages et de charcuteries.

L'objectif recherché est tout simple : accroître le niveau de compétence des commis en magasin en leur permettant de bien connaître leurs produits et mieux servir leur clientèle.

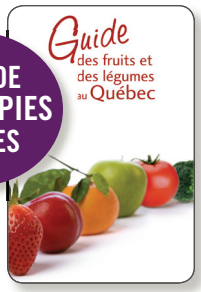
Pour la confection de ce 3e outil de travail, la démarche suivie est la même que celle adoptée pour les deux ouvrages précédents : préparer un document de référence à être utilisé en milieu de travail. L'orientation du contenu est initiée par un groupe d'experts, provenant tant des grandes surfaces que des fromageries spécialisées, de façon à offrir les informations utiles aux commis pour leur permettre de répondre adéquatement aux demandes grandissantes des consommateurs.

Le Guide des fromages et des charcuteries regroupera prioritairement les principaux fromages d'ici et d'ailleurs disponibles en fromagerie et dans la section réservée à cet effet dans les différents marchés d'alimentation. Nous y trouverons également toute la gamme de produits de charcuterie disponibles en magasin.

Même présentation

Pour une utilisation facile et pratique, il aura le même format que les deux précédents. On y regroupera les fromages et charcuteries par famille et grandes catégories, chaque section de l'ouvrage présentant à la fois une courte information de base sur chaque produit et son mode de confection, des illustrations évocatrices et alléchantes ainsi que les incontournables tableaux de référence où seront précisées les spécificités de chacun et la façon de les choisir et de les conserver.

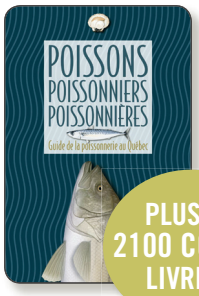
Vous désirez obtenir nos deux premiers guides ?



PLUS DE 1300 COPIES LIVRÉES

Vous voulez mieux outiller vos commis en magasin, et vous n'avez pas encore mis la main sur notre Guide sur les fruits et légumes au Québec ? C'est le temps de vous le procurer en nous faisant parvenir vos coordonnées par courriel, télécopieur ou par la poste.

PRIX : 15 $, TAXES ET LIVRAISON INCLUSES.



PLUS DE 2100 COPIES LIVRÉES

Procurez-vous aussi le Guide de la poissonnerie au Québec (Poissons, Poissonniers, Poissonnières), un outil de référence pratique pour aider vos poissonniers à mieux répondre aux besoins de la clientèle.

INDIQUEZ CI-DESSOUS LE NOMBRE DE COPIES DÉSIRÉES

☐ GUIDE DES FRUITS ET DES LÉGUMES AU QUÉBEC

☐ GUIDE DE LA POISSONNERIE AU QUÉBEC

NOM ET PRÉNOM : _____ COURRIEL : _____

ADRESSE : _____ TÉLÉPHONE : _____

ORGANISME : _____

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation
Place du Parc – 300, rue Léo-Pariseau, bur. 950 Montréal (Québec) H2X 4B3 Télécopieur : 514 499-3483 – info@csmoca.org

SES ATTENTES SONT PRÉCISÉES

Le CSMOCA devant la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Profitant de l'importante consultation publique organisée par le gouvernement sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, le comité sectoriel a réalisé un exercice de réflexion avec les membres de son conseil d'administration pour circonscrire des demandes précises à présenter aux instances gouvernementales afin d'augmenter l'efficacité de ses actions.

En raison des champs d'activités propres aux comités, il a été décidé de limiter nos demandes au volet du développement de la main-d'œuvre. Essentiellement, le Comité souhaite une amélioration et une plus grande accessibilité de l'offre de formation de façon à ce qu'elle réponde plus directement aux besoins de notre industrie.

Nous avons d'une part proposé que le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) puisse, de concert avec les établissements de formation, valoriser les métiers du commerce de l'alimentation, et hausser les compétences et la qualification, en assouplissant leurs modes de fonctionnement afin de permettre la formation de groupes d'étudiants, mêmes restreints. Il serait également pertinent de favoriser à court terme l'utilisation de d'autre modes de formation, dont la formation à distance, plus à même de répondre aux nouveaux besoins des étudiants et des employeurs.

D'autre part, le Comité s'est adressé à Emploi-Québec pour que ses responsables travaillent :

> à accentuer les échanges avec les services aux entreprises des établissements scolaires;

> à faciliter la mise en place de cohortes d'étudiants, de concert avec les commissions scolaires, afin que les formations offertes répondent aux besoins véritables de l'industrie; en ce sens, assouplir aussi les exigences de démarrage de ces cohortes pour les personnes sans emploi et pour celles plus éloignées du marché de l'emploi;

> faire la promotion, de concert avec le CSMOCA, des programmes d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), en insistant sur la réussite de ceux disponibles dans notre secteur.

On peut prendre connaissance du mémoire sur notre site Internet. Une captation audio de la présentation est également disponible sur le site de la commission au : www.caaaq.gouv.qc.ca/diffusion/ archives.fr.html. Le rapport final de la commission devrait être disponible en janvier 2008.

VARIA

Nous y étions !

À la rencontre annuelle des marchands indépendants IGA qui s'est déroulée à Québec les 23, 24 et 25 septembre derniers. En plus d'informer les délégués sur les réalisations récentes et les actions en cours du Comité, nous y avons distribué près de 250 exemplaires de notre nouveau Guide des fruits et des légumes au Québec.

À la conférence-formation des TUAC qui s'est tenu les 14 et 15 octobre à Montréal. Sur invitation, la directrice du Comité s'est adressée à près d'une centaine de conseillers et conseillères syndicaux. Nous y avons aussi tenu sur place un kiosque d'information. Notons que le nouveau guide sur les fruits et légumes réalisé par le Comité a été offert par les TUAC à chacun des participants.

Tournée régionale des CSMO sur la rive-sud

Le Comité sectoriel sera de la tournée régionale d'information des CSMO qui se tiendra en novembre à Longueuil. Comme ils le font depuis plusieurs années, ils profitent de ce type de rencontre pour faire la promotion de leurs interventions respectives auprès d'employés des bureaux régionaux d'Emploi-Québec, de conseillers en orientation du réseau scolaire et de groupes communautaires. Le comité sectoriel participera aussi à la tournée régionale qui se poursuivra dans les régions de Québec et de Chaudières-Appalaches.

Boulangerie/ Pâtisserie à l'étude

Un diagnostic sectoriel touchant tout le domaine de la fabrication et de la commercialisation des produits de boulangerie et de pâtisserie a récemment été complété, et un bilan de cette étude, qui suggère entre autres une mise à niveau de certains programmes de formation touchant ces deux secteurs d'activité, sera dévoilé au cours des prochaines semaines.

la circulaire

Rédaction : Laurence Zert, directrice générale
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, 2007

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

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

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

Emploi Québec