



ALIMENT *information*

UNE NOUVELLE ENQUÊTE SUR LA RÉMUNÉRATION ET DES INDICATEURS DE PERFORMANCE RH POUR 2022

Rapport très attendu de l'industrie: Le CSMOTA amorcera les travaux pour la réalisation de la mise à jour de l'enquête sur la rémunération et sur des indicateurs de performance en ressources humaines en avril prochain.

Nous comptons sur votre participation en grand nombre afin de vous présenter des données fiables (par taille d'entreprise, par secteur d'activité, par région, etc.) sur 16 emplois de production, techniques, professionnels et cadres. Vous y trouverez:

- de l'information sur différentes pratiques de rémunération, notamment: les régimes de retraite, les avantages sociaux, les vacances, les heures supplémentaires, etc.;
- des données provenant d'autres enquêtes salariales dans des secteurs reliés aux aliments et aux boissons au Québec pour des emplois génériques tels qu'acheteur, contrôleur, commis à la comptabilité.

D'autre part, nous savons à quel point l'horaire des gestionnaires des entreprises est chargé, et c'est pourquoi, à partir du même sondage, nous interrogerons les participants sur des indicateurs de performance en ressources humaines tels que le taux d'absentéisme et le taux de roulement.

COMMENT VOUS CONFORMER À LA LOI SUR LES COMPÉTENCES ?

La Loi sur les compétences vise à améliorer la qualification et les compétences de la main-d'œuvre et à favoriser l'emploi, l'adaptation et l'insertion professionnelle de même que la mobilité des travailleurs.

La loi vous offre plusieurs moyens pour investir dans le développement des compétences de votre personnel. Le choix de ces moyens vous appartient. Aucune autorisation ni aucune approbation préalable ne sont nécessaires. Cependant, le résultat obtenu doit toujours :

- concourir à améliorer la qualification et les compétences de votre personnel;
- respecter toutes les conditions se rattachant au moyen retenu.

Vous ne savez pas si l'activité que vous planifiez est admissible? Consultez le *Guide sur les dépenses de formation admissibles* à l'adresse suivante: www.cpmf.gouv.qc.ca/grands-dossiers/loi-competes/obligations.asp

MAINTENANT DISPONIBLE: NOUVEL ATELIER VIRTUEL POUR LES ÉLÈVES DU SECONDAIRE

L'atelier 100% virtuel *De la fève à la tablette... de chocolat* est désormais prêt pour être diffusé aux élèves de 2^e cycle du secondaire. Pour obtenir votre code d'accès temporaire et réaliser l'atelier avec vos élèves, contactez dès maintenant Justine Langlois au jlanglois@csmota.qc.ca.

Cet atelier à caractère scientifique vous est offert gratuitement et inclut l'ensemble du matériel pédagogique nécessaire.

Consultez notre chaîne YouTube pour visionner un aperçu de l'atelier @TransformationAlimentaire



LE PLAN D'ACTION 2022-2023 PRÊT À SERVIR!

Le nouveau plan d'action 2022-2023 du CSMOTA est déjà bien concocté pour offrir des produits et des services répondant aux besoins de l'industrie alimentaire. Au menu, des projets de formation destinés aux superviseurs, aux formateurs et au personnel de production, des outils en ressources humaines clés en main pour vous aider dans votre quotidien, des stratégies promotionnelles pour intéresser la main-d'œuvre de demain au domaine alimentaire. Pour le consulter, visitez le www.csmota.qc.ca/fr/plan-daction-et-bilan.

LES PROCHAINES FORMATIONS AU CALENDRIER!

Devenez un SUPERviseur en 3 leçons!

Les jeudis 17, 24 et 31 mars, de 12 h à 16 h
Les mercredis 11, 18 mai et 1^{er} juin, de 12 h à 16 h

Améliorez votre rétention par une meilleure intégration

Les 23 et 24 mars, de 8 h à 10 h 30

Formateur : L'art de partager son savoir-faire

Du mardi 26 avril au jeudi 28 avril, de 8 h à 12 h

Consultez notre site web pour vous inscrire!

www.csmota.qc.ca/fr/activites-de-formation.

À vos
calendriers
pour réserver
vos places!

TABLEAU DE RECENSEMENT DES FORMATIONS

| Introduction | Formation | Groupes | Participants |
|--------------|---|---------|--------------|
| 2010 | Le rôle du superviseur au quotidien | 32 | 384 |
| 2013 | Compagnonnage en milieu de travail | 34 | 359 |
| 2014 | Brassage de la bière | 4 | 42 |
| 2015 | Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire | 33 | 357 |
| 2015 | Améliorez votre rétention par une meilleure intégration | 17 | 158 |
| 2016 | Supervision efficace, production efficiente | 9 | 100 |
| 2018 | Cours technique sur la fabrication de la bière | 2 | 18 |
| 2018 | Cours technique sur l'eau de brasserie | 2 | 16 |
| 2020 | Devenez un SUPERviseur en 3 leçons! | 7 | 76 |
| Total | | 140 | 1510 |

LE RÔLE DU SUPERVISEUR AU QUOTIDIEN

Le 9 février se terminait le 3^e groupe de la 11^e cohorte, composé de 14 participants motivés! Le CSMOTA est fier de vous offrir à nouveau cette populaire formation qui a déjà été suivie par 384 superviseurs au fil des ans, grâce à l'obtention d'une douzième subvention du Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (FDRCMO). Un nouveau groupe composé de 14 participants, mobilisés pour améliorer leurs compétences en gestion d'équipe, a débuté le 16 février. On leur souhaite bon succès dans leur parcours!

DEVENEZ UN SUPERVISEUR EN 3 LEÇONS!

Un groupe de 14 participants, provenant de 9 entreprises du Québec, ont terminé la formation *Devenez un SUPERviseur en 3 leçons!* le 2 février dernier.

Taux de
satisfaction
de 90 %

NOUVELLE IMAGE DES GRANDS DÉJEUNERS CSMO

En 2022, les Grands Déjeuners CSMO deviennent les Grands Déjeuners RH; nouvelle appellation mais même objectif, vous offrir des conférences de qualité sur des sujets de l'heure, répondant à vos préoccupations quotidiennes. Vous êtes gestionnaire, professionnel en ressources humaines ou superviseur, cette activité s'adresse à vous.

Voici ce que nous vous proposons pour la prochaine édition, qui se tiendra les 15, 17 et 23 mars prochain (détails et inscriptions sur notre site web):

THÉMATIQUE

SANTÉ PSYCHOLOGIQUE :

MODE D'EMPLOI EN 2022



CONFÉRENCIÈRE :
MARIE-ÈVE CHAMPAGNE
DESS SST, CRIA

OBJECTIFS :

- Donner une base de connaissances commune afin de faciliter la discussion;
- Clarifier les rôles et responsabilités des gestionnaires et des employés en termes de santé psychologique au travail;
- Identifier les déterminants de la santé psychologique;
- Identifier les risques psychosociaux présents dans le travail des membres de son équipe;
- Éclairer sur les bonnes pratiques de gestion qui ont de l'impact sur la santé psychologique des membres de l'équipe.

FINANCEMENT OCTROYÉ POUR LA RÉALISATION DE PROJETS DE TRANSFORMATION NUMÉRIQUE

Le gouvernement du Québec a mis en place l'Offensive de transformation numérique (OTN) afin d'accélérer le virage numérique des entreprises de l'ensemble des secteurs d'activité et des régions du Québec. Dans le cadre de ce programme, le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) s'est vu octroyer plus de 2,6 M\$ pour sensibiliser et accompagner les entreprises de transformation alimentaire dans l'accroissement de leur productivité et de leur compétitivité à l'aide de la transformation numérique.

Pour en savoir plus sur le programme, visitez le www.economie.gouv.qc.ca/bibliotheques/strategies/offensive-de-transformation-numerique/

16^e COLLOQUE SUR LA GESTION HUMAINE DES RESSOURCES, C'EST LE TEMPS DE S'INSCRIRE!

Quand : Le vendredi 13 mai 2022

Où : Hôtel Rive Gauche – Refuge Gourmand à Belœil

Coût : 95\$ + taxes par participant

Programmation et inscription : www.csmota.qc.ca/evenements

Inscrivez-vous à la 16^e édition du Colloque annuel sur la gestion humaine des ressources du CSMOTA, qui se tiendra le vendredi 13 mai à Belœil, ayant pour thème *Des solutions innovantes à vos défis quotidiens*.

4,5 heures
reconnues



La COVID-19 s'est ajoutée à un contexte déjà sous pression avec la pénurie de main-d'œuvre, le départ massif de travailleurs expérimentés et l'introduction de postes davantage spécialisés engendrés par l'automatisation de l'industrie. Ces nombreux changements organisationnels obligent les employeurs à déployer des efforts pour se démarquer et offrir un environnement de travail sécuritaire et attrayant face à une main-d'œuvre qui a le choix. Votre participation au Colloque sur la gestion humaine des ressources vous aidera à mettre en place des stratégies et des trucs concrets afin de vous permettre de... Faire fructifier l'excellence et déguster le succès!



Voici les conférences de la journée :

QUAND DIVERSITÉ RIME AVEC PRODUCTIVITÉ

Mme Fatna Chater, directrice générale,
Service d'orientation et d'intégration
des immigrants au travail (SOIT)

M. Jean Morand, avocat et formateur, SOIT

Dans un contexte de changements démographiques, l'embauche de personnes immigrantes devient une solution intéressante pour stimuler la productivité et la compétitivité des entreprises.

À l'aide d'exemples concrets, cette conférence vous présentera des outils pratiques pour :

- gérer efficacement la diversité afin de favoriser l'intégration
- des personnes immigrantes en milieu de travail
- communiquer et intervenir auprès d'une équipe de travail composée de différentes cultures
- être en mesure de bien évaluer les comportements observés chez les personnes immigrantes
- appliquer des méthodes d'intervention adaptées à des problématiques interculturelles

COMMENT TUER SA CULTURE D'ENTREPRISE EN 3 ÉTAPES

M. Steve Melançon,
formateur chez
Académie Happy Culture

Découvrez les incontournables à implanter pour incarner un leadership inspirant grâce à cette conférence avec un angle original et différent qui a pour but de :

- Cibler les erreurs typiques de stratégie de gestion.
- Déboulonner les concepts de mobilisation trop faciles.
- Stopper l'hémorragie de la démobilité grâce à votre culture d'entreprise.



LE CHANGEMENT EST PERMANENT!

M. Sylvain Guimond,
D.O. Ph. D.,
Conférencier, auteur et formateur

Cette conférence donnée par Sylvain Guimond, docteur en psychologie du sport, ostéopathe et éducateur physique, permettra de mettre en lumière ce qui nous rend réfractaire au changement et comment on peut mettre en branle des stratégies pour être capable de nous en affranchir.

Parallèlement à cela, il sera question de comment mettre à profit la créativité, l'engagement et la collaboration de chacun des membres de l'équipe dans un processus de transformation, et ce, sans laisser trop de place au découragement.



L'équipe du CSMOTA se réjouit de vous offrir ce rendez-vous annuel incontournable de l'industrie de la transformation alimentaire.



CRÉDIT PAMT BONIFIÉ, UN AVANTAGE POUR LES ENTREPRISES

Un petit rappel concernant le crédit d'impôt bonifié remboursable pour le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

Saviez-vous qu'il est haussé de 25 % pour les dépenses admissibles engagées depuis le 26 mars 2021, et ce, jusqu'au 30 avril 2022 ? Pour des renseignements additionnels, renseignez-vous auprès de votre agent de Services Québec!

Date limite 30 avril
2022

BABILLARD DES SORTIES DU CSMOTA

Présentations

- **20 janvier** : Tournée virtuelle des CSMO
- ➔ **Plus d'une vingtaine** de conseillers aux entreprises de Services Québec de la région du Bas-Saint-Laurent

TOURNÉE DES CSMO
la force de l'expertise !



NOUVEAUX DIPLÔMÉS ET ÉTUDIANTS EN TA À VOTRE DISPOSITION

Votre entreprise désire recruter des étudiants ou des diplômés spécialisés en transformation alimentaire pour l'été ou pour un emploi à plus long terme ? Communiquez avec les personnes-ressources de différents programmes de formation postsecondaires. Elles pourront vous mettre directement en contact avec les étudiants et diplômés concernés.

| PROGRAMME DE FORMATION | ÉTABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT | DIPLÔMÉS À VENIR | ÉTUDIANTS AU PROGRAMME | COORDONNÉES |
|---|---|------------------------------|---------------------------|---|
| AEC* en transformation des aliments | Collège de Maisonneuve | Avril : 17 Septembre : 20 | Prochaine cohorte à venir | 514 254-7131 poste 6243 elarivee@cmaisonneuve.qc.ca |
| DEC** en technologie des procédés et de la qualité des aliments | Cégep régional de Lanaudière à Joliette | 6 | 21 | 450 759-1661 poste 1464 nelson.toupin@cegep-lanaudiere.qc.ca |
| | Collège de Maisonneuve | 6 | 16 | 514 254-7131 poste 4721 mmailoux@cmaisonneuve.qc.ca |
| | ITAQ*** campus de Saint-Hyacinthe | 11 | 32 | 450 778-6504 poste 6414 placement@ita.qc.ca |
| | ITAQ campus de La Pocatière | 8 | 13 | 418 856-1110 poste 6414 placement@ita.qc.ca |
| Baccalauréat en génie alimentaire | Université Laval | 3 | 34 | 418 656-3575 poste 407494 stephanie-sophie.gilbert@spla.ulaval.ca |
| Baccalauréat en sciences et technologie des aliments | Université Laval | 24 | 93 | 418 656-3575 poste 406875 vicky.bellehumeur@spla.ulaval.ca |

* Attestation d'études collégiales

** Diplôme d'études collégiales

*** Institut de technologie agroalimentaire

DÉPART DU CSMOTA

Le 21 janvier dernier, notre collègue Olivier Beaumont-Bureau quittait ses fonctions de conseiller en ressources humaines au comité sectoriel pour relever de nouveaux défis. L'équipe du CSMOTA tient à le remercier chaleureusement pour le travail accompli avec dynamisme et professionnalisme pendant cette période de turbulence des deux dernières années. Nous lui souhaitons la meilleure des chances dans la poursuite de sa carrière.

MANUEL INTERACTIF DE L'EMPLOYÉ

Pourquoi partir de zéro quand il existe déjà un outil éprouvé et validé ? Le manuel interactif de l'employé est personnalisable, préparé par une équipe spécialisée, mis à jour annuellement et offert pour une fraction du prix des firmes spécialisées. En tant que gestionnaire avisé, améliorez les relations de travail au sein de votre organisation grâce à l'adoption de politiques de gestion claires. Investissez dans un outil essentiel pour le bon fonctionnement de votre entreprise!

Entreprises : 79 \$

Consultants : 499 \$ (avec possibilité de l'utiliser pour vos clients)

Une économie importante en termes de temps et de coûts pour votre entreprise !

Pour vous le procurer ou pour accéder à votre compte utilisateur :

www.manueldemploye.ca/



Une dépense utile avant la fermeture de l'année financière



Vous êtes une
entreprise

79\$+TX



Vous êtes
consultant

499\$+TX

La date de tombée du prochain numéro : 29 avril 2022



Comité sectoriel de
main-d'œuvre en
transformation
alimentaire

8000, boul. Henri-Bourassa, bureau 270
Québec (Québec) G1G 4C7
Téléphone : 418 623-5335
Sans frais : 1 877 449-5335
Télécopieur : 418 623-1343
Courriel : info@csmota.qc.ca
csmota.qc.ca



Pensez à l'environnement!
Écrivez-nous à admin@csmota.qc.ca
pour recevoir le bulletin par courriel.

Tirage : 2000 exemplaires
ISSN 1703-6836 version imprimée
ISSN 1703-6844 version en ligne

Dépôt légal
Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2022
Bibliothèque et Archives Canada, 2022

La reproduction totale ou partielle des articles publiés dans *Alimentinformation* est encouragée, à condition d'en indiquer la source.

Ce journal a été rédigé selon les principes de la rédaction épiciène.

Ont participé à la rédaction de ce numéro :
Justine Langlois, Jacqueline Pelletier et Lise Perron
Design graphique et infographie : Numerix
Révision linguistique : Johanne Hamel

Alimentinformation est publié
par le Comité sectoriel de main-d'œuvre
en transformation alimentaire.

Avec la contribution financière de :

Commission
des partenaires
du marché du travail

Québec