

# Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'EXCELLENCE  
DÉGUSTER  
LE SUCCÈS



Comité sectoriel de  
main-d'œuvre en  
transformation  
alimentaire

# Bonjour !



*Jacqueline Pelletier, directrice générale du CSMOTA*

Pour me joindre : [jpelletier@csmota.qc.ca](mailto:jpelletier@csmota.qc.ca)

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'EXCELLENCE  
DÉGUSTER  
LE SUCCÈS



# Mission du CSMOTA

« *Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) est un organisme de concertation qui définit et met en œuvre des stratégies répondant aux besoins de l'industrie de la transformation alimentaire en matière de **promotion**, de **formation** et de **gestion des ressources humaines**.* »

“

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'**EXCELLENCE**  
DÉGUSTER  
LE **SUCCÈS**



# CSMOTA – Un organisme de concertation

Le conseil d'administration représente tous les secteurs et instances :

- *Fabrication de produits de viande*
- *Fabrication de produits laitiers*
- *Boulangeries et fabrication de tortillas*
- *Mise en conserve de fruits et de légumes et fabrication de spécialités alimentaires*
- *Fabrication de boissons*
- *Fabrication de sucre et de confiseries*
- *Fabrication d'autres aliments*
- *Centrale des syndicats démocratiques (CSD)*
- *Fédération du commerce – CSN*
- *Travailleurs et travailleuses unis de l'alimentation et du commerce (TUAC) - Section locale 501*
- *Travailleurs et travailleuses unis de l'alimentation et du commerce (TUAC) – Section locale 1991-P*

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'EXCELLENCE  
DÉGUSTER  
LE SUCCÈS



# CSMOTA – Co-présidence



*Nancy Mathieu, co-présidente syndicale*

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'EXCELLENCE  
DÉGUSTER  
LE SUCCÈS



# L'industrie de la transformation alimentaire au Québec

**1** Environ 10 000 postes vacants dans l'industrie de la TA en 2022 au Québec.

**2** **2 000** établissements en transformation alimentaire au Québec.

**3** Représente près de **68 000** salariés.es au Québec.

**4** Près de 274 conventions collectives dans 124 entreprises œuvrant dans 213 établissements.

# Promotion des métiers et carrières

- *Atelier scolaire Alimentaire, mon cher!*
- *Brochette de carrières en transformation alimentaire (guide)*
- *Site Web Alimentetavie.com : répertoires des métiers, professions et programmes de formation / vidéos (fabrication des aliments et professions en action) / etc.*
- *Conférences aux agents d'organismes en employabilité et d'Emploi-Québec*
- *Animation de kiosques lors d'événements et congrès*

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'EXCELLENCE  
DÉGUSTER  
LE SUCCÈS



# Formation et développement de la main-d'œuvre

Identifier les besoins, créer le contenu, rendre disponible :

- *Améliorez votre rétention par une meilleure intégration*
- *Le rôle du superviseur au quotidien*
- *Supervision efficace, production efficiente*
- *Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire*
- *Formateur : l'art de partager son savoir-faire*
- *Devenez SUPERviseur en 3 leçons !*
- *Français langue seconde*
- *Opérateur laitier : de la théorie à la pratique*

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'EXCELLENCE  
DÉGUSTER  
LE SUCCÈS



# Formation et développement de la main-d'œuvre (suite)

## Programme d'apprentissage en milieu de travail - PAMT :

- *Préposé en boucherie industrielle*
- *Opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers*
- *Mécanicien industriel*

Programme de formation pratique structuré réalisé entièrement dans son milieu de travail!

Mène à l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle ou d'une attestation de compétences.



# Formation et développement de la main-d'œuvre (suite)

## Outils :

- *Lexique visuel de la boucherie industrielle*
- *Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire – 2 volets :*
  - *Bonnes pratiques industrielles (BPI)*
  - *Santé et sécurité au travail (SST)*
- *Prévention des troubles musculo-squelettiques en TA*
- *Opération d'équipements de production – Guide du formateur*
- *Affilage de couteaux en boucherie industrielle*

## Le Campus SST (avec le partenaire Médial) :

- *Formation de cariste*
- *Le cadenassage pour un travail sécuritaire*
- *Les espaces clos*
- *La manutention manuelle des charges*
- *Travail en hauteur*
- *Le SIMDUT 2015*



# Gestion des ressources humaines

## Outils :

- *Analyse des conventions collectives de l'industrie alimentaire au Québec*
- *Enquête de rémunération et des indicateurs de performance dans l'industrie de la TA*
- *Guide pratique de GRH*

## Activités :

- *Visites industrielles*
- *Rendez-vous de l'emploi en TA*
- *Grands Déjeuners CSMO*
- *Grand Rendez-vous RH manufacturier*

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'EXCELLENCE  
DÉGUSTER  
LE SUCCÈS



# Merci !



*Jacqueline Pelletier, directrice générale du CSMOTA*

Pour me joindre : [jpelletier@csmota.qc.ca](mailto:jpelletier@csmota.qc.ca)

 FAIRE FRUCTIFIER  
L'EXCELLENCE  
DÉGUSTER  
LE SUCCÈS

