

GUIDE DE PROGRAMME

Pour les fabricants et parties prenantes
de l'industrie canadienne des aliments et des boissons



fpsc-ctac.com/fr



Compétences Transformation Alimentaire Canada

Nous sommes votre organisme sans but lucratif dédié au développement de la main-d'œuvre, des compétences et des ressources humaines. Notre rôle consiste à jouer un rôle de premier plan dans la professionnalisation du secteur de la transformation des aliments et des boissons afin que la ressource la plus importante, à savoir les personnes, soit prête à réussir.

Notre stratégie nationale en matière de compétences, élaborée en collaboration avec l'industrie, le gouvernement, le milieu universitaire, les syndicats, les associations et d'autres parties prenantes, a eu un impact considérable sur la croissance et la productivité de la main-d'œuvre au Canada et dans le monde entier.

Droit d'auteur © Compétences Transformation Alimentaire Canada 2026 Tous droits réservés.

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, ni stockée dans une base de données ou un système de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite préalable de Compétences Transformation Alimentaire Canada.

Compétences Transformation Alimentaire Canada
201 - 3030, ch. Conroy Ottawa (Ontario)
K1G 6C2

BIENVENUE AU GUIDE DE PROGRAMME DE COMPÉTENCES TRANSFORMATION ALIMENTAIRE CANADA

Dans ce guide, vous trouverez des informations sur les outils, les formations et le soutien disponibles pour aider les employeurs, les employés, les chercheurs d'emploi et les éducateurs à réussir. Qu'il s'agisse de possibilités de perfectionnement professionnel et de programmes de subventions salariales ou encore de parcours professionnels détaillés et de soutien au développement de la main-d'œuvre, ce guide vous aidera à naviguer parmi les ressources qui vous permettent de vous renforcer, de renforcer votre équipe et de développer votre entreprise.

« Compétences Transformation Alimentaire Canada joue un rôle névralgique dans le renforcement de notre industrie en développant la main-d'œuvre qualifiée dont nous avons besoin pour maintenir notre compétitivité, notre innovation et notre résilience. Notre leadership en matière de formation, d'information sur le marché du travail et de programmes de soutien assure que toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, peuvent prospérer dans un environnement en rapide évolution. »

« Ce guide a été élaboré à l'intention des entreprises canadiennes du secteur des aliments et des boissons et des parties prenantes de l'industrie. Nous offrons les programmes et les ressources nécessaires pour favoriser le développement exceptionnel de la main-d'œuvre et la formation professionnelle. Découvrez ce que nous avons à offrir, puis communiquez avec nous. Nous sommes là pour vous épauler. »



MIKE
TIMANI

PRÉSIDENT, Compétences
Transformation Alimentaire Canada
PRÉSIDENT, Fancy Pokket Corp.,
Nouveau-Brunswick



JENNEFER
GRIFFITH

DIRECTRICE EXÉCUTIVE
Compétences Transformation
Alimentaire Canada

Le développement de la main-d'œuvre est une question de gens et de passion pour les compétences.

La mission de Compétences Transformation Alimentaire Canada consiste à assurer que le secteur canadien de la transformation des aliments et des boissons bâtit une main-d'œuvre autonomisée et résiliente prête pour la croissance. Nous créons des programmes axés sur l'industrie pour les plus de 15 000 établissements de transformation d'aliments et de boissons du pays et les plus de 315 000 personnes qui y travaillent pour que les entreprises et les individus puissent réaliser leurs objectifs.

Nous voulons faire en sorte que les Canadiens, les nouveaux immigrants et les travailleurs étrangers temporaires possèdent la formation et la confiance voulues pour entreprendre un nouvel emploi passionnant ou progresser dans leur carrière. Nous voulons aussi que les employeurs et les éducateurs disposent des bonnes ressources pour cultiver le talent et créer l'environnement d'apprentissage idéal.

Discutons de ce que les ressources de Compétences Transformation Alimentaire Canada peuvent vous apporter. Découvrez nos programmes de financement et nos programmes gratuits!



TABLE DES MATIÈRES



6	Information sur le marché du travail
8	Formation professionnelle pancanadienne pour les superviseurs
10	Formation professionnelle pancanadienne pour les travailleurs de la production
12	AptAliment
14	Affinez-vous
16	Programme de stages pratiques pour étudiants+
18	iFood 360°
20	Référentiel des compétences alimentaires
22	Cadre d'apprentissage et de reconnaissance
24	Stratégie d'accréditation
25	Outil d'évaluation des besoins en formation
26	Institut canadien des transformateurs d'aliments
28	Succeeding at Work: Language Stream
30	Programme de préparation à la salubrité alimentaire
32	CertAliment
34	Investir dans les aliments
36	Ressources professionnelles
38	Prêt à superviser

INFORMATION SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL



Votre ressource pour les dernières données et tendances influant sur la réussite professionnelle!

Prenez des décisions d'affaires et de main-d'œuvre éclairées grâce à des informations d'actualité sur les marchés du travail nationaux et régionaux, des données sur les sous-secteurs, les demandes en matière d'emploi et de compétences, ainsi que des aperçus sur les enjeux du secteur.

Savoir, c'est **pouvoir**

Les informations sur le marché du travail sont essentielles pour aborder les besoins urgents en matière d'emploi, de formation et de perfectionnement des compétences dans l'industrie canadienne de la transformation des aliments et des boissons. L'industrie doit agir rapidement pour saisir les nouvelles opportunités qui se présentent sur le marché mondial. Et plus encore, les avantages potentiels pour le Canada sont immenses, notamment la création d'emplois et la croissance économique stimulée par des entreprises florissantes.

Afin d'aborder les défis actuels en matière de main-d'œuvre et d'évaluer les tendances futures dans l'industrie canadienne des aliments et des boissons, CTAC mène des recherches qui sont partagées sous forme de rapports, d'études de cas et de plateformes interactives telles que le tableau de bord « Information sur le marché du travail ». CTAC a également offert En Direct afin de recueillir les perspectives d'un panel d'opinions d'employeurs sur des enjeux clés et les défis commerciaux. Les rapports En Direct sont disponibles dans le cadre d'un inventaire complet d'informations accessible aux entreprises





« De l'information sur le marché du travail précise et d'actualité est indispensable pour que les entreprises puissent prendre des décisions éclairées et efficaces. »

– Kevin Elder,
Directeur de programme



**RAPPORTS
TÉLÉCHARGEABLES!
CLIQUEZ ICI!**



fpac-ctac.com/fr/lmi-2/

FORMATION PROFESSIONNELLE PANCANADIENNE : SUPERVISEURS



Formation professionnelle pancanadienne : Superviseurs aide les superviseurs existants et en puissance de la transformation des aliments et des boissons à acquérir les compétences techniques, de leadership et de communication nécessaires pour diriger des équipes très performantes et confiantes.

Ce programme aide les entreprises à faire en sorte que leurs employés puissent obtenir des certificats vérifiés par chaîne de blocs et des justificatifs numériques pour 39 cours de formation éprouvés dans les domaines technique, du leadership et de l'apprentissage socioémotionnel par le biais d'Acahkos. À l'issue de cette formation, les employés obtiendront une microcertification, ce qui constitue une réalisation importante dans leur carrière professionnelle et pour l'entreprise.

96 %

Des superviseurs confirment que la participation au programme a amélioré leur rendement.

96 %

Des participants ont dit que la formation Acahkos les a aidés à être un meilleur collègue.

94 %

Des superviseurs disent que la formation de ce programme a accru la productivité de leur entreprise.

CE QUE VOUS OBTENEZ

- Justificatifs numériques
- Trousses d'accueil
- Subvention pour frais de garde d'enfant
- Primes d'achèvement
- Encadrement individuel
- Apprentissage socioémotionnel
- Cours sur la diversité et l'inclusion
- Tableaux de bord pour employeurs et employés
- Vidéos Ateliers spéciaux pour professionnels des RH
- Trousses d'articles promotionnels et de diplômés

QUI PEUT PRÉSENTER UNE DEMANDE?

Si vous êtes une entreprise du secteur canadien des aliments et des boissons exploitant des activités dans une des catégories ci-dessous, n'hésitez pas à vous prévaloir du programme

- Fabricants d'aliments et de boissons
- Distributeurs
- Grossistes
- Épiceries
- Pourvoiries industrielles
- Fournisseurs
- Secteur du cannabis

QUI PEUT PARTICIPER?

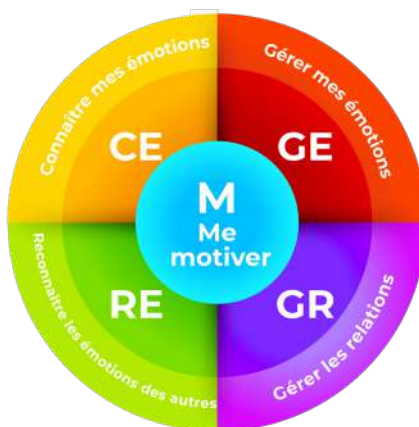
Si vous êtes un employeur dans l'industrie canadienne des aliments et des boissons, et que certains de vos employés occupent un poste dans l'un de ces catégories, ce programme pourrait être parfait pour vous.

- Superviseurs de la production
- Superviseurs de ligne
- Superviseurs chevronnés
- Superviseurs en puissance

AVANTAGES DU PROGRAMME



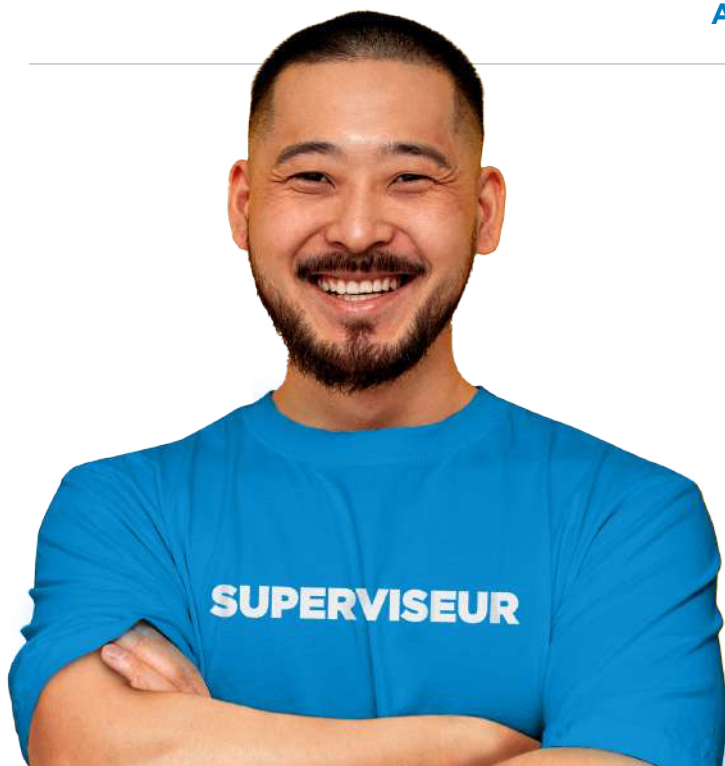
Tableau de bord d'employeur



Programme d'apprentissage socioémotionnel Acahkos



Chromebook GRATUIT



CE PROGRAMME EST DISPONIBLE EN ANGLAIS

stac-fpsc.com/fr

FORMATION PROFESSIONNELLE PANCANADIENNE : TRAVAILLEURS DE PRODUCTION



Formation professionnelle pancanadienne :
Travailleurs de production permet à votre
équipe de bénéficier d'une formation pratique
et concrète afin de renforcer la confiance en soi,
d'acquérir des compétences essentielles et de
gravir les échelons dans l'industrie des aliments
et des boissons. De la salubrité alimentaire à
l'assurance de la qualité, c'est l'occasion pour
les employés de parfaire leurs compétences,
d'être reconnus et de passer à l'étape suivante
dans leur cheminement professionnel.

Les employés pourront obtenir des certificats
et des justificatifs numériques vérifiés par chaîne
de blocs pour 22 cours. À la fin du programme,
ils obtiendront une microcertification. C'est
une réalisation majeure!

CE QUE VOUS OBTENEZ

- Cours d'apprentissage en ligne (48 heures) en :
 - Salubrité alimentaire
 - Apprentissage socioémotionnel
 - Compétences essentielles au travail (Compétences pour réussir)
- Justificatifs numériques et porte-monnaie numérique
- Trousses d'accueil
- Chromebook
- Outils et ressources
- Primes d'achèvement
- Tableaux de bord d'employé et d'employeur

Curriculum du travailleur de production

97 % Ont mentionné qu'ils appliquent leurs acquis STAC
(tous les jours 81 % ou toutes les semaines 16 %)

97 % Ont mentionné
que les cours sont à un
niveau adéquat

98 % Ont dit avoir
appris de
nouvelles choses au sujet
de la salubrité alimentaire

97 %
Ont indiqué
être plus
satisfaits de
leur emploi
après avoir
participé à
STAC

90 % Conviennent
que les
microcertifications sont
importantes

99 % Recommanderaient nos cours sur la
salubrité alimentaire et l'ASE et 98 %
recommanderaient Compétences
pour réussir

99 % Ont indiqué
qu'ils sont
mieux outillés pour déceler
et aborder des problèmes
de salubrité alimentaire

QUI PEUT PRÉSENTER UNE DEMANDE?

Si votre entreprise fait partie d'une des catégories ci-dessous de l'industrie canadienne des aliments et des boissons, vous êtes admissible à ce programme.

- Fabricants d'aliments et de boissons
- Distributeurs
- Grossistes
- Épicerie de détail
- Traiteurs industriels
- Services de restauration
- Fournisseurs
- Secteur du cannabis



QUI PEUT PARTICIPER?

Si vous êtes un employeur de l'industrie canadienne des aliments et des boissons et que vous avez des employés dans une de ces catégories, ce programme pourrait vous intéresser.

- Travailleurs de production
- Manœuvres
- Expéditeurs et réceptionnaires
- Équipes d'assainissement
- Emballeurs
- Nouvelles recrues



AVANTAGES DU PROGRAMME



INSCRIVEZ VOS EMPLOYÉS DÈS AUJOURD'HUI!



stac-fpsc.com/fr

APTALIMENT



PHYSIQUE



DÉVELOPPEMENT



NEURODIVERSITÉ



ÉPISODIQUE

PROGRAMME D'INCLUSION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Objectifs

APTALIMENT, un programme novateur visant à combler l'écart entre les personnes en situation de handicap et les entreprises employeurs de l'industrie canadienne de la transformation des aliments et des boissons. Notre objectif est de favoriser un secteur alimentaire diversifié et inclusif qui valorise les capacités de tous et toutes, et démontre les avantages que ces possibilités apportent à votre entreprise.

AVANTAGES DU PROGRAMME

BASSIN DE TALENTS ÉLARGI

Favoriser la diversité permet d'attirer un plus grand bassin de candidats, et des personnes compétentes dotées d'expériences et de perspectives uniques.

MORAL, MAINTIEN EN POSTE ET ENGAGEMENT ACCRUS DES EMPLOYÉS

Les milieux de travail inclusifs favorisent un sentiment d'appartenance profond, ce qui stimule des taux de satisfaction et de maintien en poste des employés plus élevés.

AMÉLIORATION DE LA RÉPUTATION DE LA MARQUE

Les entreprises qui privilégient l'inclusivité et la diversité sont perçues plus favorablement par les consommateurs, ce qui suscite des associations positives avec la marque et à une confiance accrue des clients.

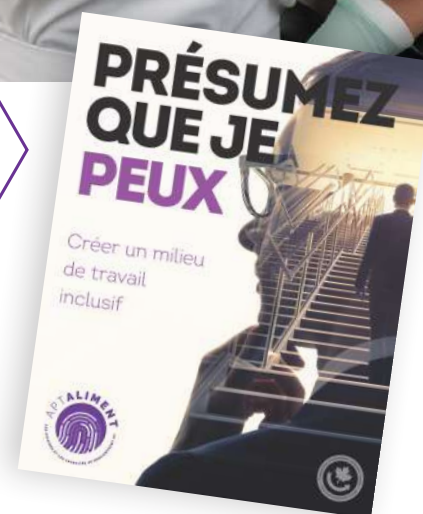
Commencez dès aujourd'hui!

Les employeurs, les professionnels des RH et les organismes de recrutement sont invités à s'inscrire à AptAliment. Nous commençons le processus par une évaluation afin de mieux comprendre votre organisation et d'identifier les domaines dans lesquels nous pouvons vous aider à développer votre main-d'œuvre. Comme partenaire d'AptAliment, vous participerez à des ateliers sur l'inclusion, à des webinaires, à des formations en ligne et obtiendrez des microcertifications. Créer une culture d'entreprise inclusive n'est pas seulement une formalité administrative, c'est essentiel pour bâtir une entreprise prospère et équitable.



EN SAVOIR PLUS

Lisez le PDF à foodability.ca/fr



Le pouvoir des équipes diversifiées

« Nous devons cesser d'aborder ce sujet sous l'angle de la diversité et nous concentrer davantage sur les forces et les capacités uniques de chacun. »

- Alan Kriss

INSCRIVEZ-VOUS!



foodability.ca/fr

AFFINEZ-VOUS

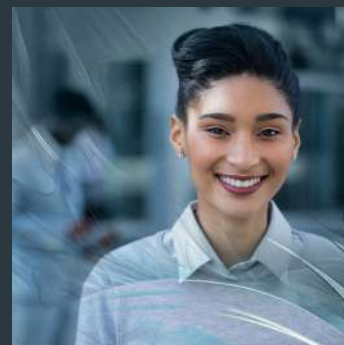


Gérer avec de l'intelligence émotionnelle pour les gestionnaires

Affinez-vous est un programme structuré d'intelligence émotionnelle (IE) visant à renforcer les capacités de leadership des gestionnaires. Ce programme propose une méthode pratique pour développer les compétences essentielles en IE nécessaires à la croissance professionnelle et à la réussite en milieu de travail.

Les émotions sont un guide puissant qui nous aident à naviguer dans nos relations personnelles et professionnelles. Nous savons que des compétences solides en intelligence émotionnelle contribuent au rendement professionnel, au bien-être physique et mental ainsi qu'aux relations interpersonnelles d'un individu. Nous savons également que ces compétences essentielles peuvent être apprises et développées.

Compétences Transformation Alimentaire Canada propose une gamme complète de cours sur l'intelligence émotionnelle et dispense la stratégie de formation transformatrice Acahkos. Ce programme de formation de quatre mois adopte une méthode unique de l'intelligence émotionnelle qui guide les individus tout au long d'un parcours d'apprentissage comprenant des webinaires immersifs, un coaching personnalisé et des études de cas collaboratives.



LES PARTICIPANTS PARTICIPERONT À :

- Une évaluation personnalisée afin d'identifier et de peaufiner vos forces en intelligence émotionnelle.
- Des webinaires et des modules d'apprentissage en ligne axés sur le leadership de soi, la gestion d'équipes et l'impact organisationnel.
- Un défi Acahkos Plus qui applique les concepts de l'IE à des scénarios de leadership concrets.
- Des études de cas de groupe et à la collaboration entre les pairs afin d'aborder les défis en milieu de travail et prendre des décisions.
- De cadres de leadership éprouvés pour améliorer le coaching, la rétroaction et la gestion du rendement.

SUJETS :

- Introduction à diriger avec intelligence émotionnelle
- Se gérer soi-même et gérer ses émotions
- Gérer les autres et des équipes
- Gérer l'organisation
- Gérer le changement et l'innovation
- Motiver les gens et bâtir des équipes efficaces
- Gestion de la productivité et du stress
- Donner une rétroaction efficace
- Résilience et gestion des relations



INSCRIVEZ-VOUS!

<https://refineyourself.ca>



PROGRAMME DE STAGES PRATIQUES POUR ÉTUDIANTS+

POUR LES EMPLOYEURS

Afficher une offre d'emploi, embaucher un étudiant d'un collège ou d'une université, et obtenir une **subvention salariale à hauteur de 5 000 \$ n'a jamais été aussi simple!**



Pour que votre entreprise puisse prendre de l'essor, nous comprenons que vous devez embaucher des personnes compétentes et de nouveaux talents. C'est pourquoi nous proposons aux employeurs un accès direct à des étudiants de diverses disciplines.

Offres du programme

- Accédez à des subventions salariales à hauteur de 5 000 \$ par stage d'étudiant
- Embauchez pour plusieurs sessions dans diverses disciplines
- Bénéficiez d'un processus simplifié de publication d'offres d'emploi et de recrutement en ligne



Regardez notre vidéo!

FONCTIONNEMENT

01 PRÉSENTEZ UNE DEMANDE

Remplissez la demande en ligne et désignez une personne qui deviendra la personne-ressource pour les étapes suivantes.

02 RÉVISION

Notre équipe examine votre demande et le sondage d'évaluation des besoins, et confirme la participation de l'employeur en émettant un contrat à signer.

03 VALIDER

Les documents de l'étudiant sont recueillis pour confirmer l'admissibilité de l'étudiant.

04 APPROUVER ET ENGAGER

Lorsque tous les documents d'admissibilité ont été reçus, votre demande est approuvée et les fonds sont réservés.

05 FIN DU CONTRAT

À la fin de la session, l'employeur présente les documents financiers pour révision et remboursement.

POUR LES ÉTUDIANTS

Et ce qui est encore plus incroyable, c'est la panoplie de professions qu'on y trouve : scientifiques de l'alimentation, développeurs de produits, métiers spécialisés, spécialistes de la production, vente et marketing, et cadres supérieurs.



7 employeurs sur 10 éprouvent des difficultés en matière de recrutement et de maintien en poste.

« Au fil des ans, les entreprises canadiennes ont réussi à embaucher de nombreux étudiants, certains revenant pour solliciter un emploi après avoir terminé leurs études supérieures. Créer des liens avec les jeunes talents devrait être une priorité absolue dans la stratégie RH et de la RSE d'une organisation, car les étudiants sont la prochaine génération de leaders dans la transformation des aliments et des boissons. »

- Camille Paultre,
Directrice de
programme



(Téléchargez en ligne)

COMMENCEZ!



PSPÉ+
PROGRAMME DE STAGES
PRATIQUES POUR ÉTUDIANTS
swpp-fpsc.com/fr



iFOOD 360°



Formez vos employés à l'aide de la technologie RV!

iFood360° vise à offrir des expériences d'apprentissage en réalité virtuelle aux personnes employées dans l'industrie canadienne de la transformation des aliments et des boissons grâce à une formation transformatrice socioémotionnelle et opérationnelle spécifique à l'industrie.

Les participants reçoivent des casques de réalité virtuelle, un accès au système de gestion de l'apprentissage du programme et un tableau de bord partenaire unique, en plus des Chromebook des employés et d'un curriculum sur mesure.

Investissez dans la formation RV

Les recherches ont démontré que la technologie RV peut offrir en toute sécurité des avantages de formation améliorés pour les employés par rapport à l'apprentissage expérientiel plus traditionnel. La formation RV permet d'augmenter considérablement la confiance des apprenants à exécuter des tâches apprises et de réduire de manière significative les erreurs humaines en milieu de travail. La RV permet également de dispenser une formation sans risque pour les activités potentiellement dangereuses, ce qui réduit les accidents du travail.

CURRICULUM

Compétences opérationnelles

- Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Assainissement - Niveau 1
- Allergènes - Niveau 1
- Sécurité du travail et sécurité industrielle
- Cadenassage et étiquetage
- La salubrité alimentaire dans la distribution et l'entreposage
- Altération et salubrité des aliments

Compétences socioémotionnelles

- Introduction à l'intelligence émotionnelle
- Capacité d'adaptation dans les lieux de travail
- L'empathie au travail
- Renforcer la résilience personnelle



EXPLORATION DE CARRIÈRE POUR LES ÉTUDIANTS ET LES CHERCHEURS D'EMPLOI

Afin de soutenir les éducateurs, les associations d'emploi et les organisations au service des immigrants, iFood360° propose des expériences virtuelles d'exploration de carrière aux étudiants et aux chercheurs d'emploi. Pour faciliter l'apprentissage, des casques de réalité virtuelle et des tableaux de bord partenaires sont inclus. Les expériences comprennent une introduction à la RV dans le Champions Hall, des expériences dans les installations de production de Champions Foods, des activités dans le Champions Village et des options de carrière à explorer dans le Hall of Fame.



Salle des champions



Aliments Champions



Village des champions

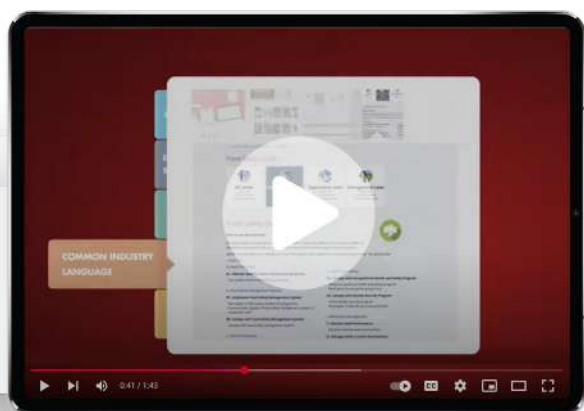


Temple de la renommée



ifood360.ca

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES ALIMENTAIRES



Regardez notre vidéo!

<https://www.youtube.com/watch?v=o6cDN6-8QW0&t=42s>

Vous recherchez une ressource de calibre pour les aptitudes et les compétences liées aux emplois dans le secteur de la transformation des aliments et des boissons?

Si oui, vous avez trouvé! C'est le Référentiel de compétences alimentaires!

Cette ressource regorge d'informations et d'outils pour les responsables RH, les recruteurs, les concepteurs de programmes d'études, les organismes gouvernementaux, les partenaires communautaires et les chercheurs d'emploi.

Téléchargez des milliers de compétences, de tâches et d'indicateurs de performance pour des centaines d'emplois de l'industrie afin de créer des descriptions de poste, d'évaluer le rendement, de déterminer les cheminements de carrière, d'aligner la formation et d'identifier les lacunes en matière de compétences au sein de votre organisation.



COMMENT UTILISER LE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES ALIMENTAIRES - VERSION EMPLOYEURS

Le Référentiel de compétences aide les employeurs et les professionnels des RH avec le recrutement, la gestion du rendement, la formation, ainsi que la planification des carrières et de la relève.

COMMENT UTILISER LE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES ALIMENTAIRES - VERSION ÉDUCATEURS

Le Référentiel de compétences guide les éducateurs dans la création ou la mise à jour de programmes de formation pour répondre aux besoins de l'industrie.

Applications commerciales des compétences

Les compétences appuient les organisations en :

- Facilitant la rédaction de descriptions de poste exactes
- Évaluant les candidats.
- Établissant des normes de rendement
- Harmonisant la formation avec les objectifs organisationnels
- Révisant et récompensant le rendement

Amélioration du maintien en poste, de la satisfaction et de la productivité.

Manière dont les compétences guident le développement de programmes

Les compétences aident à façonner et à actualiser le contenu des programmes en :

- Définissant les besoins en formation futurs
- En actualisant les curriculums et les outils d'évaluation
- Identifiant les besoins et les objectifs de la formation
- Intégrant les normes, en reconnaissant les compétences transférables et en renforçant les liens entre les besoins de l'industrie et la formation

ACCÉDEZ AUX OUTILS!



Connexion Compétences - Secteur de l'alimentation
La première norme de l'industrie pour les compétences requises.



foodskillslibrary.ca

CADRE D'APPRENTISSAGE ET DE RECONNAISSANCE



Professionalisez vos effectifs en mettant à profit le tout premier. Cadre d'apprentissage et de reconnaissance au Canada pour l'industrie de la transformation des aliments et des boissons.

Le développement de carrière et des employés simplifié!

Êtes-vous prêt à comprendre les compétences et les cheminements d'emploi dans l'industrie? Les entreprises et les éducateurs l'ont demandé et nous avons écouté!

Le tout premier Cadre d'apprentissage et de reconnaissance de l'industrie canadienne de la transformation des aliments et des boissons pour professionnaliser l'industrie et le portail pour développer des certifications, des désignations professionnelles et une accréditation de formation. Si vous êtes une entreprise, un responsable des RH, un éducateur ou un chercheur d'emploi, le Cadre d'apprentissage et de reconnaissance vous fournira l'information nécessaire au sujet de la formation et des carrières.



Cadre d'apprentissage et de reconnaissance



fp-sc-ctac.com/fr/cadre-apprentissage-reconnaissance/



CADRE D'APPRENTISSAGE ET DE RECONNAISSANCE

POUR LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

Niveau 4 GESTION

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION Choisir dans au moins deux catégories	VENTE ET MARKETING Gérer les crises de relations publiques et les controverses Élaborer un plan de vente Établir une stratégie de marketing intégrée Élaborer une stratégie de marque et de prix		GESTION DE PERSONNES Déterminer une orientation stratégique pour la main-d'œuvre Élaborer des programmes de rémunération		GESTION DES INSTALLATIONS Surveiller la conception des systèmes de l'établissement Établir une orientation stratégique pour la production alimentaire		PRODUCTION ALIMENTAIRE Planifier l'équipement Élaborer un plan logistique		LOGISTIQUE ET ACHATS Gérer le transport		COURS AU CHOIX FUTURS Par exemple : Nouvelles technologies, etc.													
	SANTÉ ET SÉCURITÉ Élaborer un programme de santé et de sécurité au travail Élaborer un programme de sécurité pour les produits et l'établissement		GESTION DES REQUES ET RAPPELS Gérer la traçabilité alimentaire Gérer les rappels		GESTION DE LA QUALITÉ ET DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRES Élaborer un programme HACCP Élaborer un programme de prévalence Élaborer un système de gestion de la qualité		ASSAINISSEMENT ET LUTTE ANTIPARASITAIRE Gérer les audits Élaborer un système de lutte chimique		GESTION DES DÉCHETS Élaborer des processus de gestion de l'environnement Élaborer des programmes de gestion des déchets et de recyclage															
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	La gestion des risques pour les dirigeants Analyser les risques associés aux activités commerciales et industrielles, établir un plan de gestion des risques, mettre en œuvre le plan et le surveiller, communiquer de la traçabilité alimentaire et des rappels, risques en matière de SST				Élaborer des politiques, processus et procédures organisationnelles Déterminer la législation applicable, élaborer des politiques organisationnelles, élaborer des procédures, élaborer des RFP, mettre en œuvre des RFP, établir des RFP pour la tenue des dossiers, surveiller la tenue des dossiers organisationnels, conserver des dossiers				Gestion financière pour dirigeants Établir un budget, surveiller le budget, évaluer le coût des produits, gérer la trésorerie, produire des rapports, établir d'autres sources de financement				Analyse de données d'affaires et de statistiques pour dirigeants Systèmes de collecte de données, utilisation de formules, tableaux, présentation d'informations financières, accès à la communication et crédits commerciaux, intérêt simple et composé, analyse de tendances, annuités, amortissement, instruments financiers et monétaires, intégrité des données				Leadership pour dirigeants grille de décision, pensée critique, résolution de problèmes, communication écrite et orale (mémoires, rapports, chartes, procédures), développer une vision stratégique, élaborer un plan de gestion, planification, réaliser un plan de gestion de changement, leadership, l'ambassadeur certifié				Compétences obligatoires futures Par exemple : Développer une culture de salubrité alimentaire			

Niveau 3 SUPERVISEUR – Superviseur spécialisé dans la production des aliments et des boissons

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION Doit choisir au moins un cours en salubrité alimentaire (encadré de couleur orange)	VENTE ET MARKETING Intro au marketing dans la transformation alimentaire Vente de produits et de services Surveiller les activités de marketing		GESTION DE PERSONNES Faire du marketing en ligne Mener des activités de relations publiques et marketing		GESTION DES INSTALLATIONS Embaucher du personnel Former du personnel Gérer dans un contexte syndical		LOGISTIQUE ET ACHATS Faciliter les départs de produits Achats		GESTION DES DÉCHETS Introduction aux opérations de l'installation															
	GESTION DES REQUES ET RAPPELS Gestion des risques pour les superviseurs Superviser les rappels et l'assainissement		PRODUCTION ALIMENTAIRE Gestion du flux de la production alimentaire Administration de la production alimentaire Mise en œuvre du programme de salubrité et de qualité alimentaires		RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT Développer de nouveaux concepts de produits Améliorer les produits et les procédés existants		COURS AU CHOIX FUTURS Introduction à l'environnement réglementaire		COMPÉTENCES FUTURES															
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Surveiller le rendement du personnel Établir des objectifs, mesurer le rendement, donner le feedback, évaluer les performances, résoudre les problèmes, établir des protocoles de rendement, établir des protocoles de rendement, établir des protocoles de rendement				Surveiller la SST et la sécurité Évaluer des risques de sécurité, observer le programme SST, participer aux activités de prévention des accidents, surveiller la conformité au programme de SST, appliquer les protocoles de SST, assurer la sécurité des situations, connaissance de l'identification des accidents de travail, établir les protocoles d'urgence				Surveiller le budget Respect des indicateurs clés de performance, intégrer les dépenses, intégrer les dépenses, intégrer les dépenses, intégrer les dépenses, intégrer les dépenses				Bâtir un milieu de travail respectueux Respecter les droits des employés, promouvoir l'équité, promouvoir l'équité, promouvoir l'équité, promouvoir l'équité, promouvoir l'équité				Leadership pour les superviseurs Mettre en œuvre des plans d'action, développer des idées, promouvoir l'ambassadeur certifié, mettre en œuvre des plans d'action, développer des idées, promouvoir l'ambassadeur certifié, mettre en œuvre des plans d'action, développer des idées, promouvoir l'ambassadeur certifié				Introduction à l'environnement réglementaire Réglementations provinciales, fédérales, nationales et internationales, renseignements sur les règlements pour les superviseurs			

Niveau 2 PROFESSIONS*

FORMATION SPÉCIFIQUE À UNE PROFESSION	DECOUPEUR DE VIANDE INDUSTRIELLE Cours accrédité d'après la NPN	FROMAGER Cours accrédité d'après la NPN	TRAVAILLEUR DE PREMIÈRE LIGNE DE LA TRANSFORMATION PRIMAIRE DE VOLAILLES Cours accrédité d'après la NPN	TRAVAILLEUR DE L'ASSAINISSEMENT Cours accrédité d'après la NPN	TECHNIEN DE L'AQ / DU CQ Cours accrédité d'après la NPN	TRANSFORMATEUR PRIMAIRE DE POISSON ET DE FRUITS DE MER Cours accrédité d'après la NPN	OPÉRATEUR EN TRANSFORMATION D'ALIMENTS Cours accrédité d'après la NPN	OPÉRATEUR À LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS Cours accrédité d'après la NPN	*"NOUVEAU" NPN FUTURE A/D Cours accrédité d'après la NPN
	TRONC COMMUN OBLIGATOIRE Principes de salubrité alimentaire		Systèmes de contrôle et d'assurance de la qualité		Introduction au contrôle de procédés		* Les personnes qui ont suivi des programmes accrédités d'après la NPN du coordinateur HACCP obtiendront des crédits pour les cours, à divers niveaux du cadre.		* Les personnes détenant un certificat de niveau 1 obtiendront des crédits pour le volet connaissances de leur certification professionnelle.

Niveau 1 FONDAMENTAUX

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UN SECTEUR Un des cours suivants :	Manipulation de couteaux et d'outils électriques OU Niveau 1 - certification en découpe de viandes Introduction à la manipulation des aliments, utilisation des couteaux et des scies		EQUIPEMENT DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE Introduction à l'équipement de transformation alimentaire (purification, nettoyage, lavage, séchage, chargement, entretien, mesure, dépannage, maintenance)				EMBALLAGE DE PRODUITS (emballage flexible, personnel, gestion de l'étiquetage, emballage/mettre en conserve, étiqueter, mettre dans des barquettes, cases, palettes; effectuer des chargements)				MANUTENTION DES STOCKS (collecter et emballer, organiser pour l'expédition, recevoir, décharger, stocker, etc.)			
	COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE INDUSTRIE Un des cours suivants :		Introduction à l'industrie de la production d'aliments pour animaux*	Introduction à l'industrie des céréales et des grains oléagineux*	Introduction à l'industrie du sucre et des confiseries*	Introduction à l'industrie des fruits et des légumes*	Introduction à l'industrie des produits laitiers*	Introduction à l'industrie des viandes et de la volaille*	Introduction à l'industrie du poisson et des fruits de mer*	Introduction à l'industrie de la boulangerie*	Introduction à l'industrie des boissons*	Introduction à l'industrie de la fabrication d'autres aliments*		
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Introduction à l'industrie de la transformation des aliments (1001-1002)		Rudiments de la salubrité alimentaire		Assainissement du milieu de travail		Introduction au contrôle et à l'assurance de la qualité		BPF (développement de produits alternatifs, équipement, sécurité, étapes de production, hygiène personnelle, utilisation de l'équipement et assurance)		BPF et PNE		Sécurité du milieu de travail et sécurité industrielle	

COMPÉTENCES ESSENTIELLES DU MILIEU DE TRAVAIL

COURS AUX CHOIX SOCIAL/ÉMOTIONNEL Au moins trois	Introduction à l'intelligence émotionnelle (Cours préalable)	Connaître et gérer les émotions (Maîtrise de soi)	Adaptabilité (Maîtrise de soi)	Gestion du stress (Résilience)	Empathie (Conscience sociale)	Relations interpersonnelles (Gestion de relations)	Motivation (Réalisation de soi)	Attitudes positives	Créativité et innovation
	Communication dans le milieu de travail	Capacité de raisonnement	Utilisation de documents	Travailler avec les autres (Collaboration)	Résolution de problèmes (Prise de décisions)	Compétences en technologie numérique	Culture de salubrité alimentaire	Calcul	Attentes de l'employeur et de l'emploi

REMARQUE : Un encadré de couleur orange dénote la salubrité alimentaire

© Copyright 2022 Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)
Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire, d'émuler ou de réviser dans une base de données ou un système de recherche documentaire, ou de transmettre sous quelque forme que ce soit ou par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation écrite de la présente publication sans l'autorisation écrite de Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC).






Un programme en français par le Programme de langue officielle fédérale

PROGRAMME D'ACCREDITATION

L'obtention de l'accréditation de Compétences Transformation Alimentaire Canada est votre portail vers la reconnaissance de l'industrie, l'alignement de votre organisation sur les normes mondiales et l'accès à des opportunités de croissance inégalées. Grâce à l'accréditation, votre organisation ou institution peut obtenir une reconnaissance à l'échelle de l'industrie et valider son expertise grâce à notre processus d'accréditation exhaustif basé sur les pratiques de normalisation ISO.



POURQUOI UNE ACCRÉDITATION DE CTAC?

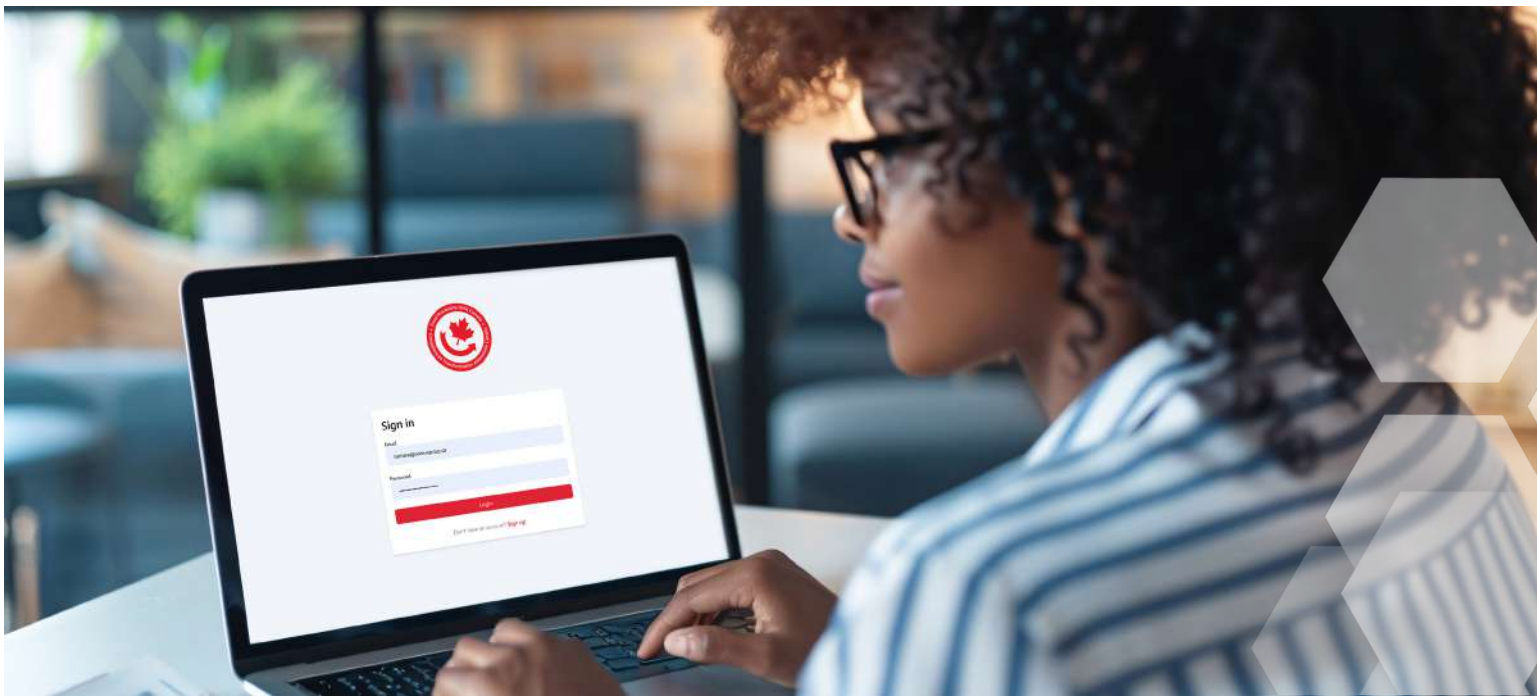
-  **1. Reconnaissance de l'industrie :** Validez la qualité et les normes de votre organisation.
-  **2. Microcertifications personnalisées :** Accédez à des certifications et titres de compétences en ligne afin de dynamiser votre expérience et votre rayon d'action.
-  **3. Harmonisation avec le CAR :** Veillez à ce que les compétences et l'apprentissage satisfont le Cadre d'apprentissage et de reconnaissance de CTAC qui cadre avec les normes professionnelles nationales à travers le Canada.



 PROGRAMME | Normaliser les programmes de formation des
aliments et des boissons partout au Canada
d'accréditation

fpac-accreditation.ca

OUTIL D'ÉVALUATION DES BESOINS EN FORMATION



L'outil d'évaluation des besoins en formation aide les employeurs à identifier les lacunes en matière de formation, à découvrir les possibilités de développement de la main-d'œuvre et à renforcer les équipes dans le secteur canadien des aliments et des boissons.

Cet outil facile convivial crée un rapport de formation sur mesure reflétant les besoins spécifiques de votre organisation, ce qui vous aide à prendre des décisions éclairées pour développer et maintenir en poste les talents qualifiés.

FONCTIONNEMENT

Cet outil est facile à utiliser. Il suffit de lancer l'évaluation en ligne et de répondre à quelques questions au sujet de votre main-d'œuvre. Vous recevrez ensuite un rapport personnalisé qui comprend les lacunes identifiées en matière de compétences, des recommandations de formation et des recommandations de parcours d'apprentissage.

QUI DEVRAIT LE REMPLIR?

Que vous travailliez dans les RH, la gestion ou les opérations, ce sondage s'adresse à tous les transformateurs d'aliments et de boissons, des petites équipes aux organisations nationales.

POURQUOI PARTICIPER?

- Recevez un rapport personnalisé sur vos besoins en formation.
- Identifiez les lacunes en matière de compétences de votre main-d'œuvre.
- Accédez à des solutions de formation et à des options de financement pertinentes.
- Contribuez à la croissance de l'ensemble du secteur en partageant vos idées.



**COMMENCEZ
VOTRE ÉVALUATION
DE BESOINS EN
FORMATION!**

<https://fpssc-ctac.com/fr/enquete-evaluation-des-besoins/>

INSTITUT CANADIEN DES TRANSFORMATEURS D'ALIMENTS



FORMATION EN LIGNE ÉPROUVÉE!

En tant que principale plateforme de formation pour l'industrie des aliments et des boissons, l'Institut canadien des transformateurs d'aliments offre des ressources de calibre mondial aux professionnels et aux entreprises.

Nos cours, ancrés sur les Normes professionnelles nationales, sont reconnus à l'échelle nationale et conçus pour améliorer vos compétences et faire progresser votre carrière. Explorez notre catalogue contenant plus de 200 cours couvrant une vaste gamme de sujets. Ces cours sont parfaits pour le perfectionnement professionnel ou pour soutenir le développement des compétences de votre équipe.



Cours et contenu créés par l'industrie pour l'industrie.



Contenu basé sur les normes professionnelles nationales canadiennes officielles.



Formation efficace sur le plan des coûts à la portée du doigt.

FAITES PROGRESSER VOTRE PERSONNEL

Appuyez vos employés à l'aide des formations de l'Institut canadien des transformateurs d'aliments. Nos cours offrent des occasions de perfectionnement et de formation pour soutenir le développement professionnel de votre équipe.

THÈMES DES COURS :

- leadership
- intelligence émotionnelle
- compétences techniques
- salubrité alimentaire
- intégration
- RH et plus encore!



ICTD
l'Institut canadien
des transformateurs
d'aliments



foodprocessorsinstitute.com

SUCCESSING AT WORK: LANGUAGE STREAM



Cours de formation multilingues destinés aux nouveaux Canadiens

« Les recherches ont démontré que les barrières linguistiques empêchent les nouveaux Canadiens et les immigrants récents de réussir dans leur travail et de suivre une formation. En proposant des formations multilingues sur les compétences essentielles et la salubrité alimentaire, nous aidons non seulement les transformateurs d'aliments et de boissons à combler leurs lacunes immédiates en matière de compétences, mais nous améliorons également la productivité, la sécurité au travail et le moral, en plus de favoriser la diversité et l'inclusion de la main-d'œuvre. »

Grâce au programme Succeeding At Work: Language Stream, les entreprises peuvent aider les nouveaux Canadiens et les immigrants à l'effectif à acquérir des compétences en anglais ou en français, et à améliorer leur maîtrise de cette langue.

Les employeurs bénéficient d'une série de formations visant à améliorer la salubrité alimentaire ainsi que la santé et la sécurité au travail. En plus de l'anglais, les cours sont disponibles en six langues : tagalog, pendjabi, français, russe, espagnol et chinois.



– Jennefer
Griffith,
Directrice
exécutive





TAGALOG



ESPAGNOL



CHINOIS



FRANÇAIS



PENDJABI



RUSSE

PROGRAMME DE FORMATION

1. Littératie numérique
2. Communication orale
3. Cultures du milieu de travail canadien
4. Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
5. Assainissement – Niveau 1
6. Sécurité industrielle en milieu de travail
7. Cadenassage et étiquetage
8. Allergènes – Niveau 1
9. Notions de base des procédures opérationnelles normalisées (PON) et des procédures opérationnelles normalisées d'assainissement (PONA)



Succeeding at Work

LANGUAGE STREAM

A Food Processing Skills Canada Premier Program

language-fpsc.com



PROGRAMME DE PRÉPARATION À LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE



Bienvenue au Canada. Bienvenue dans votre nouvelle carrière.

Le Programme de préparation à la salubrité des aliments permet aux participants d'acquérir les compétences, les ressources et les connaissances nécessaires pour entreprendre avec succès et confiance une carrière dans l'industrie canadienne de la fabrication d'aliments et de boissons.

- 12 cours reconnus à l'échelle nationale en formation technique, en employabilité et en compétences de base.
- Une valeur de formation de 10 000 \$ par personne!
- Un accompagnement professionnel en recherche d'emploi pour vous aider à amorcer une carrière stimulante.



Formation en demande pour réussir

Un curriculum de formation visant à fournir aux individus les compétences nécessaires pour réussir dans l'industrie canadienne de la transformation des aliments et des boissons.

Niveau 1 : Compétences en matière d'employabilité

Présente la terminologie couramment utilisée dans l'industrie de la transformation des aliments et des boissons, et aborde l'intégration dans le marché du travail canadien. Les comportements culturels et la diversité en milieu de travail sont également des thèmes clés, qui contribuent à l'employabilité générale et aux compétences de la vie quotidienne.

Niveau 2 : Compétences fondamentales

Intègre des thèmes « de base » et développe les concepts appris au niveau 1. La formation comprend des thèmes liés à la salubrité alimentaire, notamment l'assainissement, l'altération des aliments et les allergènes, ainsi que les pratiques de sécurité industrielle. Le niveau 2 couvre tous les thèmes essentiels spécifiques à l'industrie nécessaires pour occuper immédiatement un poste de niveau débutant.

Niveau 3 : Compétences techniques

Formation plus avancée abordant des sujets complexes liés aux postes de gestion. Les participants acquerront une compréhension approfondie des principes de salubrité alimentaire et de leur impact global sur le système de gestion de la salubrité alimentaire. Les cours abordent les pratiques et procédures d'audit ainsi que les règles et réglementations en vigueur au Canada.



CERTALIMENT



ENTREPRISES, ADOPTÉZ UNE CULTURE DE RECONNAISSANCE

Les professionnels certifiés renforcent votre organisation.

Tirez parti de certifications créées et approuvées par l'industrie afin de soutenir vos employés et de constituer une main-d'œuvre très qualifiée.

AVANTAGES ASSOCIÉS À LA CERTIFICATION DE VOS EMPLOYÉS

- Former vos professionnels pour qu'ils possèdent les connaissances et les compétences nécessaires pour exécuter leurs tâches.
- Améliorer les rendements et accroître les niveaux d'assurance de la qualité et de salubrité.
- Établir une norme de formation élevée et un engagement envers le développement professionnel.
- Créer une culture de reconnaissance et la notoriété de la marque.

ÉDUCATEURS, PRÉPAREZ VOS ÉTUDIANTS AU MARCHÉ DU TRAVAIL

Soutenez vos étudiants grâce à des certifications approuvées par l'industrie qui complètent votre enseignement et assurer qu'ils entreprennent leur carrière sur le bon pied.

AVANTAGES DES CERTIFICATIONS POUR LES ÉTUDIANTS

- Améliorer les compétences recherchées sur le marché du travail grâce à des titres reconnus par l'industrie.
- Accélérer l'entrée des individus sur le marché du travail dans le secteur des aliments et des boissons.
- Faciliter l'obtention de titres de compétences reconnus partout au Canada.
- Proposer des certifications professionnelles qui favorisent l'accès à de nouveaux marchés étudiants, stimulent les inscriptions et démontrent votre leadership en matière de carrière.



CERTIFICATIONS DISPONIBLES

Gestionnaire de la salubrité alimentaire et de l'assurance de la qualité certifié canadien (GSAAQ)

La certification du Gestionnaire de la salubrité alimentaire et de l'assurance de la qualité certifié canadien valide l'expertise dans l'élaboration et la mise en œuvre de programmes de salubrité alimentaire, et de systèmes de gestion du contrôle de la qualité, dans la réalisation d'audits, ainsi que l'assurance de la conformité à la réglementation canadienne.



Professionnel HACCP certifié canadien (PHCC)

La certification de Professionnel HACCP certifié canadien identifie et reconnaît les personnes qui ont acquis des compétences spécifiques dans le domaine HACCP.



Découpeur de viande industrielle certifié canadien (DVICC) - Niveau 1

La certification de Découpeur de viande industrielle - Niveau 1 identifie et reconnaît les personnes qui ont acquis des compétences spécifiques dans le secteur des viandes.



Professionnel des viandes certifié canadien (PVCC) - Niveau 2

La certification de Professionnel des viandes certifié canadien - Niveau 2 identifie et reconnaît les personnes qui ont acquis des compétences spécifiques dans le secteur des viandes.



Opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien (OTFCC) : crustacés

La certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien (OTFCC) : crustacés s'applique aux professionnels de la transformation des aliments. Elle évalue les compétences et les connaissances par rapport à la Norme professionnelle nationale pour les opérateurs à la transformation de fruits de mer certifiés canadiens professionnels.



COMMENCEZ!



foodcert.ca/fr/home-fr/

 **CERTALIMENT**

Soyez reconnu

INVESTIR DANS LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE



Votre engagement envers la salubrité alimentaire

Afin de soutenir les normes les plus élevées possible en matière de salubrité alimentaire dans l'industrie canadienne des aliments et des boissons, nous avons mis au point un programme unique qui rembourse jusqu'à 70 % des coûts de formation des employés.

Les forfaits de formation « Rémunération au rendement » d'Investir dans la salubrité alimentaire offrent aux entreprises une occasion exceptionnelle d'améliorer les compétences en matière de salubrité alimentaire et d'assurance de la qualité des travailleurs de production et des superviseurs. Des cours en ligne sur les principes de base de la salubrité alimentaire et de l'assurance de la qualité, ainsi que des Chromebook permettant d'accéder facilement au matériel de formation, rendent l'apprentissage accessible et enrichissant.

Investir dans la salubrité alimentaire est essentiel à la réussite de votre entreprise et au bien-être de vos clients.

Nous vous offrons une opportunité exceptionnelle d'améliorer les compétences de votre personnel grâce à nos nouveaux forfaits de formation « Rémunération au rendement ».

– Jennefer Griffith
Directrice
exécutive



AVANTAGES DU PROGRAMME

EFFICACE SUR LE PLAN DES COÛTS : Grâce à un remboursement potentiel à hauteur de 70 % des frais originaux de formation, vous pouvez réduire considérablement votre investissement tout en récoltant des avantages substantiels.

FORMATION DÉTAILLÉE - Destinés aux travailleurs de la production et aux superviseurs, nos forfaits couvrent les pratiques essentielles de salubrité alimentaire et les principes d'assurance de la qualité.

JUSTIFICATIFS NUMÉRIQUES : Les employés qui terminent le programme obtiendront des justificatifs numériques, des certificats, des relevés de notes et une lettre de félicitations

de la directrice exécutive de CTAC, ce qui vient bonifier la valeur de leur croissance professionnelle.

SÉANCES AVEC DES EXPERTS : Tirez parti des rencontres virtuelles hebdomadaires « Heures d'affaires » avec des EEM de l'industrie et faire le nécessaire pour que vos employés obtiennent le soutien et l'accompagnement voulus.

ENGAGEMENT ACCRU DE L'EMPLOYEUR ET DES EMPLOYÉS : Les employés ont accès à toute leur formation et peuvent surveiller leurs progrès grâce à leur tableau de bord personnel. Les employeurs ont également accès à un tableau de bord pour surveiller et soutenir leurs employés.

Ce programme offre un **REMBOURSEMENT À HAUTEUR DE 70 %** des frais de formation lorsque les objectifs de rendement sont atteints.



QUI PEUT POSTULER?

Si vous êtes une entreprise de l'industrie de la transformation des aliments et des boissons au Canada, et si vous êtes disposé à acheter les forfaits de formation à plein prix avant le début de la formation, vous êtes admissible au Programme Investir dans la salubrité alimentaire : forfaits de formation de Compétences Transformation Alimentaire Canada.

Téléchargez le PDF :

[**INVESTING IN FOOD SAFETY GUIDE**](#)

PRÉSENTEZ UNE DEMANDE DÈS MAINTENANT !

investinginfoodsafety.ca/fr



RESSOURCES POUR LES CARRIÈRES



Le « sélecteur de carrière » de Compétences Transformation Alimentaire Canada est votre guide pour explorer et comprendre les possibilités offertes par l'industrie de la transformation des aliments. Que vous soyez étudiant, chercheur d'emploi ou que vous envisagiez un changement de carrière, le sélecteur de carrière est un moyen interactif de découvrir les divers rôles et compétences qui façonnent ce secteur.

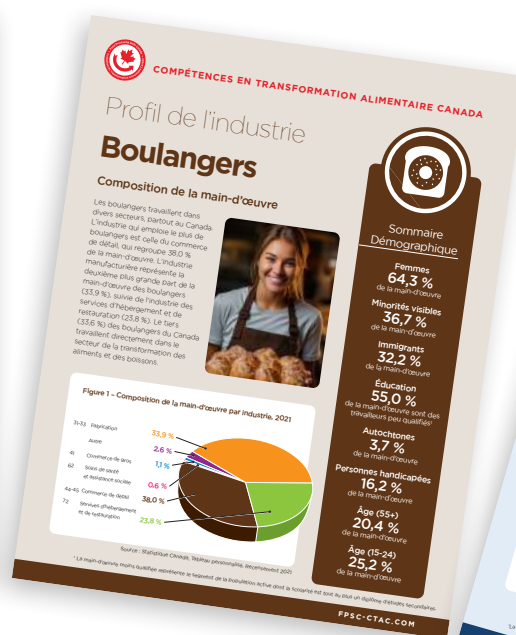
Le sélecteur de carrière est un outil innovant conçu pour vous aider à naviguer parmi les parcours professionnels disponibles dans l'industrie de la transformation alimentaire. Il décompose l'industrie en secteurs et rôles spécifiques, en présentant les compétences, la formation et le cheminement professionnel de chacun d'eux.

Amorcez votre parcours professionnel avec notre sélecteur de carrière et découvrez les possibilités qu'offre l'industrie de la transformation alimentaire. Que vous débutiez ou que vous cherchiez à progresser, le sélecteur de carrière est votre portail vers une carrière dans la transformation alimentaire.

**EXPLOREZ LE
SÉLECTEUR DE
CARRIÈRE**



fpsc-ctac.com/fr/explorer-les-carrieres/



Profils professionnels

Pour mieux comprendre les compétences requises pour les rôles au sein de l'industrie canadienne des aliments et des boissons, nous avons élaboré une banque exhaustive de profils professionnels. Chaque profil est en phase avec le système de Classification nationale des professions (CNP), et contient des informations utiles pour les entreprises et les professionnels des RH. Cette ressource conviviale facilite l'accès à des informations détaillées sur des professions spécifiques.



VOIR LES PROFILS PROFESSIONNELS

fpsc-ctac.com/fr/occupational-profile/



Parcours professionnels

Les parcours professionnels sont des rapports détaillés sur les cheminements professionnels dans des sous-secteurs spécifiques tels que la boulangerie, les fruits de mer, les produits laitiers et le contrôle/l'assurance de la qualité. Ces rapports décrivent les compétences, la formation et l'expérience requises pour divers postes et expliquent comment progresser dans le secteur.

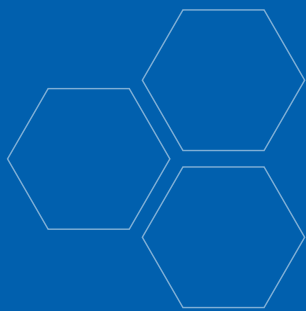


VOIR LES PARCOURS DE CARRIÈRE

fpsc-ctac.com/fr/parcours-de-carriere/

KIT D'OUTILS POUR LES SUPERVISEURS !

TROUSSE PLUS QUE CAPABLE



La boîte à outils Prêt à superviser est destinée aux employés qui débutent dans un poste de supervision. Cette trousse complète fournit des ressources éprouvées, des activités et des conseils aux employés participants et aux évaluateurs du programme, tels que les superviseurs et les gestionnaires expérimentés. Grâce à cette trousse, nous contribuons à éliminer l'anxiété et le stress associés aux promotions professionnelles en fournissant aux employés apprenants et à leurs évaluateurs les outils nécessaires pour apprendre, mettre en pratique et maîtriser les compétences de supervision requises dans les installations de transformation des aliments et des boissons.



SE PRÉPARER À SUPERVISER

Les apprenants commencent par passer les tests préalables à l'apprentissage Compétences pour réussir afin de déterminer leur niveau en calcul et en lecture, puis ils effectuent des autoévaluations afin d'identifier les ressources pertinentes telles que l'adaptabilité, la communication, la collaboration, la littératie numérique, la lecture, la rédaction et la résolution de problèmes.



APPRENDRE À SUPERVISER

Le dossier d'apprentissage et de rendement fournit les critères ou les compétences liés au rôle de superviseur de la transformation alimentaire et une liste de contrôle facile à utiliser, suivie d'activités pratiques telles que des jeux de rôle et des scénarios pratiques afin de tester les nouvelles compétences dans un environnement sûr.



SE PRÉPARER À SUPERVISER

Le dossier d'apprentissage et de rendement terminé démontre les progrès réalisés par l'apprenant et l'évaluateur, et identifie les domaines à approfondir à l'avenir, qui peuvent être guidés par un examen facultatif.



L'abonnement vous donne accès à des avantages incroyables !



Un abonnement à Compétences Transformation Alimentaire Canada est un avantage stratégique pour quiconque travaille dans l'industrie canadienne des aliments et des boissons.

Accédez à une gamme complète d'outils, allant d'une vaste collection de ressources de formation professionnelle à des programmes exclusifs de développement de la main-d'œuvre. Vous aurez accès à des cours dispensés par des experts, des certifications et de l'information précieuse sur le marché du travail, le tout conçu pour vous permettre de garder une longueur d'avance. Les abonnés bénéficient d'un accès privilégié aux nouvelles initiatives financées et aux événements du secteur.



**Faites partie de notre
communauté !**
Visitez fpssc-ctac.com



Le succès est le fruit d'un travail d'équipe, et nous tenons à remercier nos partenaires de l'industrie, des gouvernements, du milieu de l'éducation et du secteur à but non lucratif. Ensemble, nous respectons notre promesse de favoriser la réussite des entreprises du secteur des aliments et des boissons, et de faire de l'industrie canadienne le chef de file mondial en matière de développement de la main-d'œuvre et de formation professionnelle.



Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)
3030, ch. Conroy, Bureau 201
Ottawa (Ontario) K1G 6C2

Téléphone : 613.237.7988
Sans frais : 1.877.963.7472

fp-sc-ctac.com/fr/