



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR  
L'INNOCUITÉ ALIMENTAIRE



Comité sectoriel de  
main-d'œuvre en  
**transformation  
alimentaire**

*Commission  
des partenaires  
du marché du travail*

**Québec** 

La Commission des partenaires du  
marché du travail contribue au  
financement des activités du CSMOTA.

# Mission



Le CSMOTA est un organisme de concertation qui définit et met en œuvre des stratégies répondant aux besoins de l'industrie de la TA en matière

de **promotion**,

de **formation**

et de **gestion des ressources humaines**.



# Vision

Le CSMOTA vise à ce que l'industrie de la TA soit attrayante au plan des emplois et des carrières, et dispose d'une main-d'œuvre qualifiée et compétente assurant le développement du secteur.



# FORMATIONS

- En groupe et en entreprise
- En ligne
- Interactive

**Le rôle du superviseur  
au quotidien  
10<sup>e</sup> cohorte**

**Supervision efficace,  
production efficiente  
4<sup>e</sup> cohorte**

**Compagnonnage  
en milieu de travail #8**

**3 GROUPES  
34 inscriptions  
16 ÉTABLISSEMENTS**

**1 GROUPE  
13 inscriptions  
7  
ÉTABLISSEMENTS**

**4 GROUPES**  
24 et 25 octobre 2019  
21 et 22 novembre 2019  
6 et 7 février 2020  
26 et 27 mars 2020

# Améliorez votre rétention par une meilleure intégration

9 groupes  
92  
participants



# Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire

30 groupes  
320  
participants



# En ligne et interactive

- Supervision en hygiène, salubrité, SST
- Troubles musculosquelettiques
- Ça reste à voir...dangers en TA
- Pasteurisation
- Maître fromager : procédés et conseils
- HACCP de base par secteurs
- La fabrication des produits laitiers ...de la théorie à la pratique (en élaboration)



# Normes professionnelles

- **Élaboration de normes professionnelles et d'outils de qualification pour les métiers du secteur**
  - Préposé en boucherie industrielle
  - Opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers
  - Mécanicien industriel





Introduction

## Introduction to Allergens

This course highlights the importance and impact of allergens on consumer safety and why allergen awareness and management is a key food industry concern. The course outlines the causes and effects related to food allergens, the complexities associated with managing and prevention of unwanted food allergens, and the associated

COURSE  
Food Safety and Meat Processing 101



# FOOD SAFETY MEAT PROCESSING

99.62%

# LA salsa DES PRODUITS AU SERVICE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Alimente  
ta Vie savoure  
ton  
Emploi



Comité sectoriel  
de main-d'œuvre  
en transformation  
alimentaire

LIVRE DE RECETTES  
VOLUME 3, 3<sup>e</sup> ÉDITION



Au plaisir de discuter  
avec vous,

[info@csmota.qc.ca](mailto:info@csmota.qc.ca)

