




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^e cohorte**

**Supervision efficace,
production efficiente
4^e 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^e ÉDITION



Au plaisir de discuter
avec vous,

info@csmota.qc.ca

