Les carrières du
Commerce de l'alimentation
L'aiguilleur, ça clique!

4,95 $

Secteur/Fiche n° 9

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DU COMMERCE DE L'ALIMENTATION

Gérante du rayon des fruits et légumes

Depuis qu'elle est haute comme trois pommes!

Photo : PPM

Liliane Chênevert
Gérante du rayon des fruits et légumes, Provigo

Entrevue

Classification nationale des professions **6211**
Code Holland **ESC**
(entreprenant / social / conventionnel)

Liliane Chênevert n'avait que neuf ans quand elle a commencé à travailler au marché d'alimentation dirigé par ses parents. Elle appréciait les arômes qui emplissaient le commerce, les vifs coloris des étalages de produits et le brouhaha quotidien rythmé par le va-et-vient des clients. «Ce que j'aimais par-dessus tout, c'était l'allée des fruits et des légumes!»

Ainsi, Liliane occupe aujourd'hui le poste de gérante du rayon des fruits et légumes dans un supermarché Provigo. Elle passe les commandes au distributeur, fait une prévision des produits dont elle aura besoin — en fonction de la saison et des ventes passées —, s'occupe de l'inventaire des marchandises, organise les horaires des employés qui travaillent dans son service et assure en permanence un service à la clientèle impeccable. «Il n'y a pas de routine dans ce métier.

▶ page 2

LE BOUM ALIMENTAIRE

Il suffit de faire son épicerie pour constater que l'industrie alimentaire est en pleine évolution. En effet, pour séduire des consommateurs de plus en plus exigeants et ouverts sur le monde, le commerce de l'alimentation se renouvelle : qualité, variété, économies et service à la clientèle doivent plus que jamais être au rendez-vous. Les consommateurs ont l'embarras du choix!

De nouveaux types de marchés d'alimentation font leur apparition. Certains d'entre eux misent sur le service à la clientèle en offrant sur place différents services spécialisés tels que boulangerie, poissonnerie, boucherie et mets préparés. D'autres font des bas prix leur principale marque de commerce.

L'implantation des nouvelles technologies modifie certaines tâches des employés qui œuvrent dans les commerces de gros et de détail liés à l'alimentation. Grâce aux lecteurs optiques, par exemple, les caissières n'ont plus à entrer manuellement les données à la caisse, et les inventaires et les commandes peuvent être mis à jour automatiquement.

Soucieux de leur alimentation et de leur santé, et tenant compte des nombreuses informations provenant des médias qui les assaillent au sujet des différents produits, les consommateurs désirent être reçus dans les magasins par un personnel qualifié. Cette situation favorise et encourage l'amélioration continue des compétences de la main-d'œuvre qui travaille dans ce secteur.

La concurrence est vive dans le commerce de l'alimentation et les employeurs sont de plus en plus à la recherche de personnel compétent, désireux d'occuper différentes fonctions, de se perfectionner et de gravir les échelons dans cette industrie, qui offre déjà du travail à plus de 120 000 personnes au Québec. ■

Dans ce numéro

Des entrevues
- Gérante du rayon des fruits et légumes
- Boucher
- Boulangère
- Contremaître d'entrepôt

Des rubriques
- Milieux de travail
- Quoi étudier?
- Saviez-vous que?
- Zoom sur l'avenir

Milieux de travail

La distribution alimentaire vous intéresse? Comme ce secteur est vaste et divisé en deux grandes sections — le commerce de détail (96 000 emplois) et le commerce de gros (24 000 emplois) —, plusieurs types d'emplois s'offrent à vous. Afin de faire un choix éclairé selon vos aptitudes et intérêts, il est essentiel de bien saisir les caractéristiques propres à ces milieux de travail et les types de métiers qui s'y rattachent.

Commerce de détail

En alimentation, commerce de détail est synonyme de vente aux consommateurs. C'est le maillon le plus visible de la chaîne commerciale des produits alimentaires. Qui n'est jamais allé faire quelques emplettes au supermarché?

On peut travailler dans une épicerie de petite ou de moyenne surface (Intermarché, Richelieu, Tradition…), un supermarché à escompte à grande surface (Costco, Maxi, Maxi & Cie, Super C) ou un supermarché offrant divers services plus spécialisés (IGA, Métro, Loblaws, Provigo). Ou encore, on peut opter pour des petits commerces spécialisés de type boucherie, boulangerie, pâtisserie, fruiterie, fromagerie, poissonnerie, etc.

Les postes pour lesquels les commerçants recrutent activement sont ceux de boucher, boulanger, poissonnier, cuisinier, commis — notamment aux fruits et légumes —, pâtissier, gérant de département et directeur de magasin. Bien sûr, les emplois de caissier, étalagiste, livreur et emballeur connaissent toujours un excellent taux d'embauche et constituent une excellente porte d'entrée dans l'industrie.

Commerce de gros

Le commerce de détail n'existerait pas sans le commerce de gros! En effet, les entreprises du commerce de gros assurent et gèrent la distribution des produits aux différents marchés d'alimentation. Pour assurer une distribution performante et plus économique, les produits sont achetés en grande quantité et sont stockés dans des entrepôts avant d'être revendus et distribués dans les différents points de vente.

Les principaux employeurs de cette division de l'industrie de la distribution alimentaire sont Métro, Provigo, Sobeys (IGA) et Colabor. Ils connaissent diverses difficultés de recrutement, notamment dans les métiers suivants : manutentionnaire, camionneur, directeur de compte et superviseur d'entrepôt. Les livreurs, acheteurs, expéditeurs, réceptionnaires, machinistes, opérateurs et le personnel administratif, de la vente et des achats sont également recherchés. ■

Saviez-vous que?

Vous avez dit… technologie?

L'utilisation des nouvelles technologies devient indispensable à la gestion des opérations dans les commerces de détail et de gros de l'industrie alimentaire.

- Des codes-barres fournissent maintenant des données sur la rentabilité des produits en rayon. Les commerçants peuvent se servir de cette information pour développer une stratégie marketing ciblée en fonction de la clientèle de chaque magasin.
- On informatise la distribution. Des systèmes permettent de connaître le circuit d'un produit, du moment où il quitte son lieu de fabrication jusqu'à ce qu'il entre en magasin.
- Dans certaines entreprises, l'approvisionnement continu en denrées alimentaires est déclenché automatiquement par un échange électronique de données entre le service d'approvisionnement d'une grande chaîne et ses fournisseurs.
- Certains supermarchés permettent désormais aux consommateurs de faire leurs emplettes au moyen d'Internet. ■

«Prêt-à-manger, prêt-à-emporter»

L'ère des *TV Dinner* serait-elle révolue… ou tout simplement plus sophistiquée?

Chose certaine, les plats «prêts-à-manger, prêts-à-emporter» n'ont jamais été aussi accessibles aux consommateurs. Désormais offerts dans la plupart des marchés d'alimentation, des plats frais assaisonnés au goût des fins gourmets font de plus en plus d'adeptes. En effet, qui peut résister à une assiette de poulet au curry fumant ou à un plat de pâtes fraîches prêts à emporter à la maison?

Ainsi, les marchés d'alimentation embauchent un plus grand nombre de cuisiniers, de bouchers, de poissonniers, de diététistes et autres employés nécessaires au bon fonctionnement de la «cuisine».

Cette nouvelle réalité intensifie d'ailleurs la concurrence avec les restaurants, qui souhaitent garder leur clientèle et… leurs employés! ■

Depuis qu'elle est haute comme trois pommes! – suite de la page 1

Que ce soit le temps des fraises du Québec, du blé d'Inde ou des pommes, je ne peux jamais me tourner les pouces!» Trouve-t-elle le temps d'admirer ses protégés? «Chaque matin, je fais une tournée des étalages afin de m'assurer de la fraîcheur des fruits et des légumes. Ensuite, je m'affaire au remplissage des comptoirs.»

En 19 ans de service au même marché, Liliane s'est taillé une place au soleil. De commis aux fruits et légumes, elle est devenue assistante-gérante, puis gérante. «Ceux qui le désirent peuvent facilement espérer une promotion dans la compagnie. Il suffit d'avoir du cœur au ventre et de vouloir apprendre.»

Liliane assume avec brio ses fonctions grâce à son expérience acquise sur le marché du travail et à la formation continue offerte par la compagnie. Elle est fréquemment appelée à suivre des cours d'hygiène, de mise en marché des produits, de service à la clientèle, de cuisine, etc.

Elle renouvelle également ses connaissances en fonction des habitudes alimentaires des consommateurs. Ceux-ci sont plus exigeants et désireux de découvrir de nouveaux produits. «Les gens voyagent plus qu'avant et ils veulent goûter à autre chose qu'aux aliments traditionnels», précise-t-elle. La nouvelle génération de consommateurs est si curieuse qu'elle va jusqu'à demander à Liliane ses idées de recettes savoureuses et quelques trucs culinaires infaillibles! ■

Qualités recherchées

- Disponibilité
- Entregent
- Esprit d'équipe
- Facilité d'adaptation
- Facilité d'apprentissage
- Intérêt pour l'alimentation
- Leadership
- Minutie

Boucher

L'as du couteau

Classification nationale des professions **6251**

Code Holland **RSE**
(réaliste / social / entreprenant)

Entrevue

«C'est d'abord pour faire un choix différent de mes camarades de classe que j'ai décidé de m'orienter en boucherie», se rappelle Denis Tremblay, un boucher qui cumule aujourd'hui 24 ans d'expérience.

Alors qu'il étudie à l'école secondaire, il s'inscrit à une formation professionnelle en coupe de viande, un programme d'études qui correspond aujourd'hui à la formation en boucherie menant à l'obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP).

Cette formation lui permet de reconnaître les différentes parties du corps de l'animal, les types de viandes et le nom des os. Il assimile les techniques de coupes et s'initie à la préparation de la viande et au service à la clientèle. C'est toutefois sur le marché du travail que Denis apprend véritablement les rudiments du métier. «Travailler avec des bouchers expérimentés est la meilleure école. Il ne faut pas hésiter à poser des questions lorsqu'on a des doutes sur une coupe de viande particulière, par exemple.»

Denis travaille au Super C de Chicoutimi, un supermarché à escompte, propriété de Métro-Richelieu. Dans ce milieu de travail, la production est intensive. Bien que sa principale responsabilité soit la préparation des viandes, il ne lésine pas pour autant sur la satisfaction des clients. «Je me fais un plaisir de savoir que les gens trouvent toujours des produits frais dans nos rayons.» Les commandes au distributeur, le respect des échéances de préparation des viandes et l'application de normes d'hygiène, toujours plus strictes, sont quelques-uns des défis qui composent son quotidien.

Ce boucher minutieux veille également à la réception des marchandises et à la préparation des instruments servant à la coupe des viandes. Il trouve aussi le temps de donner un coup de pouce à ses collègues. «En plus d'aimer la clientèle, il faut apprécier le contact avec les autres employés, car on travaille toujours en collaboration avec d'autres membres de l'équipe.» ■

Denis Tremblay
Boucher, Super C

Photo : PPM

Qualités recherchées

- Dextérité
- Endurance au froid
- Esprit d'équipe
- Facilité à s'exprimer
- Force physique
- Précision et rapidité d'exécution
- Propreté
- Sens de l'observation

Quoi étudier? À vous

Au secondaire

Diplômes d'études professionnelles

Les diplômes d'études professionnelles (DEP) directement reliés au secteur de l'alimentation sont les suivants :
Boucherie • Boulangerie • Cuisine d'établissement • Pâtisserie • Préparation et vente des produits de la pêche.
Plusieurs autres DEP peuvent aussi conduire à des emplois dans le secteur de l'alimentation. Par exemple : conduite de camions, conduite de machines industrielles, réfrigération, vente-conseil, comptabilité et soutien informatique.

Attestations de formation professionnelle

Dans certaines régions, selon les besoins exprimés par le milieu, des attestations de formation professionnelle (AFP) peuvent être offertes par les commissions scolaires en partenariat avec des entreprises de la région pour différents métiers semi-spécialisés. Ces programmes, qui comprennent des stages en entreprise, visent surtout l'insertion en emploi de personnes peu scolarisées dans des fonctions d'aide (aide-boucher, aide-boulanger, aide-cuisinier, aide-pâtissier…) ou de commis (commis d'alimentation, d'épicerie, de dépanneur, de marché de fruits et légumes…).

Au collégial et à l'université

Il n'y a pas de diplôme d'études collégiales ni de baccalauréat spécifiquement liés au secteur du commerce de l'alimentation. Différentes disciplines peuvent toutefois conduire à des carrières dans ce secteur, notamment le commerce, la gestion, l'informatique, le transport, la consommation, la nutrition, la diététique et la chimie alimentaire.

Il existe aussi un certificat en Distribution et marchandisage alimentaires offert à distance par la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, ainsi qu'un programme court en Gestion de commerce de détail en alimentation offert par l'Université du Québec à Montréal, en collaboration avec l'Association des détaillants en alimentation (ADA).

Pour obtenir de l'information sur ces programmes, consultez l'Inforoute de la formation professionnelle et technique (www.inforoutefpt.org) ou consultez les sites des universités qui vous intéressent à partir de l'aiguilleur du commerce de l'alimentation (macarriere.qc.ca/alimentation).

Saviez-vous que?

Des emplois disponibles et accessibles

En croissance, l'industrie alimentaire cherche constamment à recruter de nouveaux employés pour compenser les effets du roulement élevé de main-d'œuvre et des départs à la retraite. Commis, magasiniers, caissiers… de nombreux emplois de premier niveau sont facilement accessibles dans l'industrie alimentaire et les entreprises offrent plusieurs formations à ceux qui veulent progresser dans ce secteur.

Ainsi, après avoir suivi une formation adéquate, un commis pourra travailler dans le service de la boucherie, de la poissonnerie, aux étalages, etc., selon son ambition. L'Académie Provigo et l'École des professionnels Métro-Richelieu témoignent de la diversité des différents programmes de formation qui sont offerts aux employés de l'industrie.

Enfin, plusieurs postes de gestionnaires sont aussi accessibles dans les grandes chaînes d'alimentation. Ces emplois sont généralement bien rémunérés et proposent des carrières motivantes et stimulantes.

Informez-vous auprès des magasins et entrepôts de votre région ou consultez les diverses rubriques de l'aiguilleur du commerce de l'alimentation (macarriere.qc.ca/alimentation). ■

de choisir!

Les Régimes de qualification d'Emploi-Québec

Les Régimes de qualification offerts par Emploi-Québec permettent d'apprendre certains métiers en milieu de travail, sous la supervision d'un compagnon, et de recevoir une certification de compétences. De tels Régimes existent déjà en cuisine, en boulangerie et en pâtisserie. Le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation a récemment proposé de développer deux nouveaux Régimes de qualification en boucherie et en poissonnerie.

Pour joindre à ce sujet le centre d'Emploi-Québec le plus près de chez vous, composez le 1-888-643-4721 ou prenez contact avec la Direction régionale d'Emploi-Québec de votre région.

Boulangère

Entrevue

Donnez-lui son pain quotidien

Janet Cowper

Boulangère, Olive et Gourmando

Photo : PPM

Classification nationale des professions **6252**

Code Holland **RIA**
(réaliste / investigateur / artistique)

Alors que certains se passionnent pour les voitures ou le cinéma, Janet Cowper, une boulangère de 32 ans, voue un véritable culte au pain. «La confection du pain fait plaisir aux sens, notamment à celui du toucher», raconte celle qui depuis toujours aime aussi humer et goûter le pain.

Pour arriver à maîtriser l'art du pain, Janet a suivi un parcours hors du commun. «J'ai d'abord effectué un cours intensif de trois semaines dans une école culinaire aux États-Unis. J'ai ensuite travaillé pendant plusieurs années comme cuisinière dans différents restaurants montréalais et dans l'Ouest canadien. Un jour, j'ai assisté un boulanger dans ses fonctions. C'est à ce moment que j'ai vraiment appris les rudiments du métier de boulangère.»

Conquise, Janet décide de suivre une formation structurée en milieu de travail afin d'obtenir un premier certificat de qualification en boulangerie émis par Emploi-Québec. Pour décrocher cette attestation, Janet doit travailler sous l'œil expérimenté d'un superviseur en boulangerie, son compagnon. Ce dernier sera chargé d'attester qu'elle maîtrise des compétences en boulangerie.

Apprentie déterminée, Janet apprend avec enthousiasme les différentes étapes de préparation du pain : panification, pétrissage de la pâte, pointage, pesage, boulage, façonnage et enfournement. «Avec une patience exemplaire, mon compagnon a su me transmettre sa passion du métier et sa grande expérience de travail.»

Elle note que, pour exercer ce métier, il faut posséder une certaine endurance à l'effort physique. «Le travail peut être particulièrement exigeant pour les bras.» Il faut aussi être disposé à travailler la nuit ou au lever du soleil. ■

Qualités recherchées

- Dextérité
- Endurance physique
- Esprit d'équipe
- Minutie
- Patience
- Ponctualité

Contremaître d'entrepôt

Savoir **livrer** la marchandise

Classification nationale des professions **1215**

Code Holland **ESC**
(entreprenant / social / conventionnel)

Il y a 20 ans, Richard Paradis débutait sa carrière dans le commerce de gros. «Je n'avais jamais vraiment songé à chercher un emploi dans la distribution alimentaire avant qu'une personne de mon entourage, qui y travaillait, ne m'incite à tenter ma chance dans ce milieu.»

Photo : PPM

Richard Paradis
Contremaître d'entrepôt, Colabor

Entrevue

Richard est d'abord embauché comme monteur de commandes chez Colabor, un centre de distribution alimentaire où il prépare les commandes destinées aux clients. Quelques années plus tard, il profite de promotions lui permettant d'occuper coup sur coup des postes de réceptionnaire et d'expéditeur. Plus tard, il est nommé assistant-contremaître et, depuis deux ans, il occupe les fonctions de contremaître d'entrepôt. «J'ai eu de la chance! L'expansion de l'entreprise et plusieurs départs d'employés m'ont permis de gravir les échelons sans problèmes.» Sa patience et sa persévérance au travail expliquent également sa réussite. «Je me suis démarqué en faisant beaucoup d'heures supplémentaires et en prenant des initiatives.»

Ces qualités lui servent encore aujourd'hui. En tant que contremaître, il supervise l'ouvrage d'une quarantaine d'employés d'entrepôt. Il veille à ce que la préparation des commandes destinées aux clients se déroule bien, il s'assure que celles-ci seront livrées à temps et gère l'ensemble des activités du personnel. «En entrepôt, un bel esprit d'équipe se développe. Le personnel jeune et dynamique a un entrain contagieux!»

Même s'il soutient qu'il a pris du galon dans la compagnie et qu'il connaît son fonctionnement sur le bout des doigts, Richard est toujours aussi curieux et ambitieux. «Prochainement, nous allons pouvoir bénéficier d'une formation en gestion à l'interne. J'ai hâte! J'ai le goût d'en connaître davantage sur le commerce de gros. C'est un milieu de travail passionnant!» ■

Qualités recherchées

- Dextérité manuelle
- Diplomatie
- Disponibilité
- Endurance physique
- Entregent
- Esprit d'équipe
- Leadership
- Sens de l'organisation

Cette publication a été réalisée grâce à l'aide financière d'Emploi-Québec.

Québec
Emploi-Québec

Oui ou Non

ET SI C'ÉTAIT POUR MOI?

Êtes-vous prêt à relever le défi de la distribution alimentaire? Afin de pousser plus loin votre réflexion, répondez par «oui» ou par «non» aux affirmations suivantes.

COMMERCE DE DÉTAIL — TRAVAIL EN MAGASIN

- J'aime parler aux gens, les conseiller et les servir. oui ○ non ○
- Je m'exprime facilement. oui ○ non ○
- Je suis capable de travailler selon un horaire variable. oui ○ non ○
- J'aime côtoyer plusieurs personnes dans une même journée. oui ○ non ○
- Je peux rester debout pendant de longues heures. oui ○ non ○
- Je m'adapte facilement aux changements. oui ○ non ○
- Je suis autonome et j'aime prendre des initiatives. oui ○ non ○
- J'ai le sens de l'organisation. oui ○ non ○
- Je pense que les gens devraient être mieux informés sur l'alimentation. oui ○ non ○
- Je suis créatif et possède un certain sens de l'esthétisme (agencement, présentation). oui ○ non ○

COMMERCE DE GROS — TRAVAIL EN ENTREPÔT

- Je possède une résistance physique et une grande capacité de travail. oui ○ non ○
- Je suis capable de travailler sous pression. oui ○ non ○
- J'aime bouger, exercer un travail physique. oui ○ non ○
- J'ai une certaine facilité à résoudre des problèmes concrets. oui ○ non ○
- Je suis capable de m'adapter à différents types d'horaires. oui ○ non ○
- J'aime faire un travail manuel et de précision. oui ○ non ○
- J'aime utiliser la machinerie. oui ○ non ○
- Je suis à l'aise avec les technologies informatiques. oui ○ non ○

Si vous avez répondu «oui» à la plupart de ces affirmations, le commerce de l'alimentation peut vous intéresser. Pour obtenir des renseignements supplémentaires, consultez un professeur, un conseiller d'orientation ou un conseiller en information scolaire et professionnelle. ■

Zoom sur l'avenir

L'industrie de la distribution alimentaire ne risque pas de sombrer de sitôt… puisqu'on aura toujours besoin de se nourrir! Toutefois, la faible croissance démographique, le vieillissement de la population et les modifications des habitudes de consommation exigeront des adaptations constantes dans les stratégies commerciales des entreprises.

Au cours de la dernière décennie, l'émergence de différents types de commerces d'alimentation a considérablement modifié le visage de cette industrie.

Actuellement, les marchés à escompte à grande surface comme Super C, Maxi, Maxi & Cie ou Costco connaissent une grande popularité. Leur marque de commerce est le prix, toujours le plus bas possible. Et, bien que les différents types de services spécialisés y soient moins nombreux, la courtoisie a toujours préséance.

Malgré les bas prix offerts dans les marchés à escompte, certains consommateurs privilégient les marchés conventionnels où le service à la clientèle est une valeur ajoutée. Les marchés les plus connus sont Provigo, Métro, Loblaws et IGA. On y trouve souvent plusieurs services tels que boucherie, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie… et parfois même, comme chez Loblaws, pharmacie, nettoyeur, développement de photos et plus encore! Faire son épicerie devient alors l'occasion d'effectuer ses emplettes de la semaine.

Au cours des prochaines années, l'utilisation des technologies d'information sera essentielle au bon fonctionnement des opérations et de la gestion des commerces de gros et de détail. Cette transformation ne pourra toutefois pas se réaliser sans l'apport de ressources humaines compétentes. Pour combler les postes vacants et retenir leurs meilleurs employés, les entreprises offrent déjà des possibilités d'apprentissage et de carrière intéressantes à ceux qui souhaitent expérimenter de nouvelles méthodes de travail.

Au cours des prochaines années, l'utilisation des technologies d'information sera essentielle au bon fonctionnement des opérations et de la gestion des commerces de gros et de détail. Cette transformation ne pourra toutefois pas se réaliser sans l'apport de ressources humaines compétentes.

Selon le site d'Emploi-Avenir Québec de Développement des ressources humaines Canada (DRHC), les perspectives sont bonnes pour certains types d'emploi. Par exemple, le nombre de boulangers-pâtissiers devrait augmenter légèrement au cours des prochaines années. La diversification des produits, la spécialisation dans certains créneaux (bagels, pains, muffins, croissants, petits gâteaux) et la fabrication de produits surgelés pour les commerces de détail pourraient soutenir la demande de boulangers-pâtissiers spécialisés dans ces domaines.

Ceux qui aspirent à faire carrière dans le secteur de l'alimentation doivent avoir une certaine endurance physique, surtout pour les employés du commerce de gros œuvrant en entrepôt. Certains emplois du commerce de détail exigent également de travailler debout durant plusieurs heures et de s'adapter aux variations fréquentes de température (les allées et venues dans les congélateurs des boucheries ou de poissonneries, par exemple).

Parmi les avantages de faire carrière dans ce secteur, notons la grande diversité d'emploi de premier niveau, d'excellentes possibilités d'avancement et d'exploration de carrière ainsi que la possibilité de travailler à temps partiel ou selon des horaires variables.

Notons aussi la fierté de travailler dans l'alimentation, un domaine vital, toujours en évolution, qui regorge de produits attrayants en provenance des quatre coins du monde! ■

Notes :
Plusieurs informations contenues dans cette fiche sont tirées d'une étude menée par Zins Beauchesne et associés en mars 2000 pour le compte d'Emploi-Québec. Nous avons également recueilli les témoignages de différents intervenants des ressources humaines de l'industrie du commerce de l'alimentation.

Le genre masculin est utilisé au sens neutre et désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Où trouver plus d'information

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA)
Tél. : (514) 499-1598
http://www.csmoca.org

Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA)
Tél. : (514) 982-0104 ou 1 800-363-3923
info@adaq.qc.ca

Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA)
Tél. : (514) 982-0272
http://www.ccgd.ca

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
Tél. : 1 888-222-6272
http://www.agr.gouv.qc.ca

Votre rendez-vous virtuel

Pour mieux connaître le commerce de l'alimentation, allez naviguer dans Internet! Vous trouverez à l'adresse suivante l'aiguilleur Internet présentant des dizaines de liens pertinents traitant de ce secteur d'emploi.

macarriere.qc.ca/alimentation

Développement : Le Centre de développement de l'information scolaire et professionnelle (CDISEP)
Coordination du projet : Corinne Bourgault, c.o., Luc Gagnon
Direction, recherche et rédaction : Annick Poitras
Rédaction en chef : Nadia Bergeron • **Recherche et rédaction :** Claudia Larochelle
Validation de la structure des contenus : Brisson Legris et Associés, Conseillers d'orientation (514) 381-6269 • 1 888 881-6269
Réalisation : **Les éditions Jobboom**
800, Place-Victoria, bureau RC-007, C. P. 289, Montréal (Québec) H4Z 1E8
Tél. : (514) 871-0222 • Téléc. : (514) 890-1456
jobboom.com
Site IDclic, carrière et formation : idclic.qc.ca
Bibliothèque nationale du Québec : ISBN 2-921564-92-0
Bibliothèque nationale du Canada : ISSN 1499-3600
Date de publication : septembre 2001

ISBN 2-921564-89-0
9 782921 564892

CDISEP © Tous droits réservés

4,95 $