



Le travailleur en formation Daniel Lapierre (à droite) reçoit les consignes de Jean-Sébastien Pilon, chef exécutif chez Cuisine-Atout.

Photo : Cuisine-Atout

## Les entreprises d'insertion : Une solution à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée

Vous recherchez des commis de service, des aides-cuisiniers, des préposés au comptoir ou des agents en service alimentaire qui sont à la fois bien formés et motivés ? Chaque année, environ 70 % des centaines de personnes formées au sein d'entreprises d'insertion intègrent avec succès des établissements d'hôtellerie et de restauration comme le vôtre.

PAR STÉPHANE SIMARD

### Qu'est-ce qu'une entreprise d'insertion ?

Il s'agit d'une entreprise à but non lucratif dont la mission première consiste à offrir une démarche individualisée d'insertion à durée limitée à une clientèle exclue socialement et économiquement. Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, cela prend la forme d'une formation rémunérée en entreprise permettant d'acquérir des compétences techniques personnelles et sociales en milieu de travail.

### Une solide formation de base

La formation technique de base offerte dans les entreprises d'insertion s'inspire fortement du programme des diplômes d'études professionnelles (DEP) en hôtellerie et restauration offert par les centres de formation professionnelle traditionnels. À cela s'ajoute une formation personnelle et sociale où les travailleurs en formation s'approprient les exigences relatives au marché de l'emploi : le travail d'équipe, la communication, la



Photo : Cuisine-Atout

Yahira Nunez, lors de sa formation au service traiteur de Cuisine-Atout.

résolution de conflits, la ponctualité, la gestion du stress, l'implication, l'autonomie... Une formation de base en français et en mathématiques est même offerte chez Cuisine-Atout. « Notre personnel possède à la fois de solides compétences techniques et une vaste expérience de l'industrie afin d'outiller nos jeunes, autant sur le plan du savoir-faire que du savoir-être. Moi-même, j'ai travaillé plusieurs années dans l'industrie. On connaît bien le métier, affirme Guy Thibault, directeur général chez Cuisine-Atout. »

## Une expérience concrète en milieu de travail

Une des forces des entreprises d'insertion est sans contredit le fait qu'elles offrent aux travailleurs en formation la possibilité de vivre une expérience de travail réelle sur le terrain. Autant chez Le Piolet que chez Cuisine-Atout, un service de traiteur ainsi qu'un café bistrot offrent une savoureuse cuisine actuelle au menu sans cesse renouvelé, le tout préparé et servi par les étudiants. « Les gens s'imaginent que nos étudiants sont tous des délinquants ou des voleurs... En fait, ce sont des jeunes comme les autres, à la différence qu'ils ne possèdent aucun diplôme ou expérience de travail avant d'arriver chez nous. Le plus souvent, cela est simplement attribuable à un manque d'encadrement. Je vous invite à venir manger sur place et à juger par vous-même notre prestation en venant voir évoluer les jeunes en action, lance Lorenzo Alberton, directeur adjoint chez Le Piolet. »

## Un suivi en emploi personnalisé

Avant de placer un finissant, une conseillère socioprofessionnelle valide les attentes de l'employeur; puis, l'offre d'emploi est comparée aux objectifs du travailleur en formation afin d'éviter de mauvaises surprises de part et d'autre. Les deux premières semaines en emploi sont considérées comme un stage rémunéré par Le Piolet, ce qui facilite davantage la transition. Par la suite, un suivi continu de 24 mois est

## NOUVEAU!

Le programme d'apprentissage en milieu de travail pour **PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN MÉNAGER** dans les établissements d'hébergement touristique

Former une équipe compétente tout en bénéficiant d'un crédit d'impôt



## QU'EST-CE QUE LE PAMT ?

C'est un mode d'apprentissage qui permet à un ou à plusieurs de vos employés (apprentis) de développer et de consolider leurs compétences en tant que préposés à l'entretien ménager, sous la supervision d'une personne expérimentée de votre entreprise (compagnon) qui transmet son savoir-faire à partir d'une norme professionnelle.

## LE PROGRAMME :

- se déroule entièrement en entreprise ;
- a été élaboré et validé par des experts du métier ;
- donne accès à un crédit d'impôt remboursable pour le temps consacré par l'apprenti et le compagnon à l'apprentissage (les organismes à but non lucratif peuvent avoir accès à un soutien financier) ;
- est également profitable à l'employé qui pourra obtenir un certificat de qualification professionnelle émis par le gouvernement du Québec.

## IL EXISTE ÉGALEMENT UN PAMT POUR CUISINIER



## INFORMATION

### Emploi-Québec

Visitez [emploi.quebec.net](http://emploi.quebec.net) ou contactez votre Centre local d'emploi (CLE)

### CQRHT

450-651-1099 | [www.cqrht.qc.ca](http://www.cqrht.qc.ca)

Commission des partenaires du marché du travail

Québec



CQRHT

Conseil québécois des ressources humaines en tourisme  
De la passion... et du métier!  
Comité sectoriel de main-d'œuvre en tourisme



Pignon Bleu, Québec.



Le Piolet, Québec.



PART du chef, Montréal.



La salle à manger du restaurant Le Piolet.

### TRAVAILLEURS EN FORMATION DANS DIVERS ORGANISMES.

effectué auprès des participants afin de dénouer certaines problématiques à la fois du côté de l'employeur ou de l'employé, le tout pouvant même mener jusqu'au remplacement d'un candidat, si nécessaire. Le fait que les participants terminent leur cheminement à différents moments tout au long de l'année évite d'avoir trop de candidats à suivre en même temps et permet un meilleur encadrement.

### Quelques ressources

**Cuisine-Atout** offre un programme multidisciplinaire personnalisé complet d'une durée de 36 semaines. Sa clientèle est composée d'adultes de 18 à 55 ans en situation d'exclusion et issus majoritairement du sud-ouest de Montréal. Environ 40 des 50 travailleurs-finissants intègrent le marché de l'emploi annuellement. 514 939-4080

**Le Piolet** accompagne annuellement une cinquantaine de jeunes de 16 à 35 ans de la région de Québec, et ce, depuis 1985. L'objectif principal est de leur permettre de développer une plus grande autonomie et de se recentrer sur leurs projets d'avenir tant personnels que professionnels. La durée moyenne du parcours est de 28 semaines et, à ce jour, 92 % des finissants ont trouvé un emploi dans le domaine de la restauration. [www.lepiolet.com](http://www.lepiolet.com)

### Les conditions gagnantes

En offrant un soutien adéquat à titre d'employeur, on permet à des gens qui, non seulement ont compris l'éthique de la restauration, mais savent également la mettre en pratique au quotidien, de saisir leur chance. C'est pourquoi ils en sont habituellement grandement reconnaissants. « Nous avons embauché au moins cinq finissants du Piolet depuis environ quatre ans pour des postes en cuisine et en salle à manger, et quatre sont toujours à notre emploi », affirme Emmanuelle Villa, directrice au restaurant Cochon Dingue de Lebourgneuf. Dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre qualifiée, il ne faut pas hésiter à faire appel aux finissants des entreprises d'insertion. Ce sont des gens qui ont décidé de se prendre en main, et si on leur offre une vraie chance d'apprendre et d'intégrer le marché de l'emploi en occupant un poste qu'ils aiment, tout le monde en sort gagnant.



Cuisine-Atout, Montréal.

Photos : Collectif des entreprises d'insertion du Québec.

### Des témoignages

« Sans ma formation à Cuisine-Atout, je n'aurais jamais eu l'emploi que j'ai aujourd'hui. Ça a changé ma vie : je suis maintenant rendu responsable et superviseur de cuisine. »

Francis

« En tant que serveuse en formation au Piolet, j'ai acquis de bonnes expériences et j'ai surtout appris à avoir confiance en moi. Je suis reconnaissante envers ces gens qui continuent de nous assister dans nos recherches pour une vie plus digne. »

Isabelle

### Quelques statistiques

Né il y a plus de 15 ans, le Collectif des entreprises d'insertion du Québec (CEIQ) regroupe une quarantaine d'entreprises d'insertion présentes dans 12 régions du Québec et œuvrant dans une douzaine de secteurs d'activités. L'alimentation et la restauration y sont le principal secteur d'activité, avec 14 entreprises regroupant 613 participants et dont le chiffre d'affaires a atteint 17 800 000 \$ en 2008<sup>1</sup>. [www.collectif.qc.ca](http://www.collectif.qc.ca)

1 Statistiques tirées de l'étude d'impacts socio-économiques des entreprises d'insertion du Québec, menée par Martin Comeau de Libera Mutatio et disponible sur [www.collectif.qc.ca](http://www.collectif.qc.ca).