

GUIDE DE L'EMPLOYEUR

Formation pour les travailleurs de première ligne de l'industrie des aliments et des boissons avec Formation professionnelle pancanadienne (STAC)



This program is funded by the
Government of Canada's
Skills for Success Program

Ce projet est financé par le
Gouvernement du Canada sous le
Programme Compétences pour réussir





Formation professionnelle pancanadienne (STAC) est un nouveau programme de formation en ligne national de Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) conçu pour faciliter le développement de la main-d'œuvre. Il s'agit d'une solution complète pour parfaire les compétences de vos travailleurs de première ligne et de vos nouvelles recrues sans interrompre la production. Nous fournissons les outils (et les avantages) pour perfectionner votre main-d'œuvre.

- Participation tout à fait gratuite
- 22 cours d'apprentissage en ligne (48 heures) :
 - Salubrité alimentaire
 - Apprentissage socioémotionnel
 - Fondamentaux du milieu de travail (Compétences pour réussir)
- 9 cours au choix dans 5 langues différentes
- Justificatifs numériques
- Trousses d'accueil
- Chromebook
- Primes d'achèvement
- 2 webinaires de coaching (Acahkos) + séances « Heures d'affaires »
- Études de cas
- Tableaux de bord pour employeurs et employés
- Crédits accordés pour les cours d'autres programmes de Compétences Transformation Alimentaire Canada
- Outils et ressources
- Trousses d'articles promotionnels et de diplômés
- **Lancement : le 19 septembre 2024 en anglais et en janvier 2025 en français**
- **Valeur de plus de 15 000 \$ par employé**



La formation des travailleurs de première ligne de la transformation des aliments et des boissons présente de nombreux avantages :

- renforce la salubrité alimentaire
- améliore l'efficacité opérationnelle
- favorise l'engagement des employés
- catalyse l'innovation
- contribue à la réussite et à la compétitivité de l'organisation



En 2023, STAC a été offert aux superviseurs. Les deux prochaines diapos présentent l'évaluation d'employeurs et d'employés quant à l'impact de nos programmes.

- **Les employeurs** ont signalé une amélioration de la **productivité**, du **rendement**, des **communications**, de la **culture du milieu de travail**, ainsi que du **recrutement**, du **maintien en poste** et de **l'absentéisme**
- **Les employés** ont signalé une amélioration de la **satisfaction au travail**, du **rendement**, de la **communication**, des **relations** et des **compétences de supervision**



RÉSULTATS DES SUPERVISEURS



Résultats des perceptions des employeurs au sujet du programme STAC pour les superviseurs

Amélioration de la **productivité**, du **rendement**, de la **communication**, de la **culture du milieu de travail**, ainsi que du **recrutement**, du **maintien en poste** et de **l'absentéisme**.

95% Amélioration identifiée dans la la productivité et le rendement individuels

84%
Amélioration identifiée dans le recrutement de nouveaux travailleurs

68%
Amélioration identifiée dans les taux d'absentéisme

92%
Amélioration identifiée dans l'intérêt des employés à l'égard de la performance de l'organisation

95%
Amélioration identifiée dans la culture du milieu de travail

98% Amélioration identifiée de la communication dans le milieu de travail

81%
Amélioration identifiée dans les taux de roulement ou de maintien en poste des employés



RÉSULTATS DES SUPERVISEURS



Résultats des perceptions des employés au sujet du programme STAC pour les superviseurs



Amélioration de la **satisfaction au travail**, du **rendement**, de la **communication**, des **relations** et des **compétences de supervision**.

97%

des superviseurs recommanderaient STAC à d'autres superviseurs de l'industrie de la transformation des aliments et des boissons

95%

Amélioration identifiée dans les compétences de supervision

95%

Amélioration identifiée dans les relations avec les gens ou les équipes

70%

sont plus satisfaits de leur emploi après avoir participé à STAC

96%

Amélioration identifiée dans la prestation d'une rétroaction corrective

72%

apprécient davantage les tâches de supervision après avoir participé à STAC

96%

Amélioration identifiée dans l'apport d'ajustements rapides à leurs propres tâches



ENGAGEMENT DE **L'EMPLOYEUR**

Les employeurs et les employés doivent être résolus à terminer le programme, y compris à participer aux sondages et aux évaluations de notre équipe de recherche.

• *compris dans le contrat signé.*



ENGAGEMENT DE L'EMPLOYÉ

Suivre tous les cours (22*)

- 2 cours par semaine pendant 11 semaines (recommandé mais non obligatoire)

S'inscrire et participer aux 2 webinaires d'encadrement sur l'apprentissage socioémotionnel (Acahkos)

- Participer au webinaire 1 avant d'entreprendre l'apprentissage en ligne
- L'employé ne pourra passer au niveau suivant s'il n'a pas participé à tous les webinaires

Remplir tous les sondages/évaluations

**sujet à changement*

**TRAVAILLEUR DE
PREMIÈRE LIGNE**

QUI DEVRAIT PARTICIPER?



- Travailleurs de première ligne
- Expéditeurs et réceptionnaires
- Employés à l'emballage
- Équipes de l'assainissement
- Équipes de production
- Nouvelles recrues
- Travailleurs horaires et plus encore

De nombreuses entreprises associées à la transformation des aliments et des boissons y sont admissibles.



Fabricants d'aliments et de boissons (tous les secteurs)



Producteurs de cannabis



Associations et organisations du domaine alimentaire



Services de restauration



Épiceries de détail

**TRAVAILLEUR DE
PREMIÈRE LIGNE**



CE QUE LES EMPLOYEURS DOIVENT SAVOIR POUR PRÉSENTER UNE DEMANDE





CE QUE CELA COMPREND

TROUSSE DE BIENVENUE

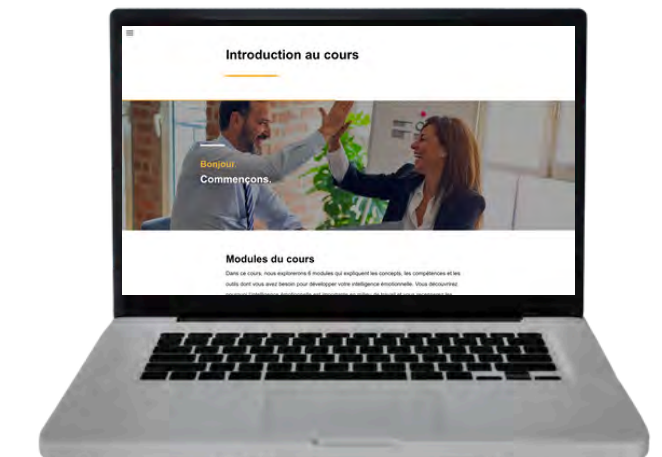
Tous les employés reçoivent une trousse contenant **2 cahiers d'exercices**, un **Guide de démarrage**, une **carte de référence** contenant **les coordonnées d'accès, les personnes-ressources et un contact pour l'assistance technique**. Tous les employeurs reçoivent un « Guide de démarrage ».



CURRICULUM D'APPRENTISSAGE EN LIGNE

Accès à un système de gestion de l'apprentissage (SGA) robuste

- 22 cours, 48 heures (encadrement compris)
- Les cours, webinaires et sondages sont organisés de manière séquentielle. Les participants doivent terminer dans l'ordre prescrit avant de pouvoir passer à l'étape suivante.



JUSTIFICATIFS NUMÉRIQUES

Il y a plusieurs cours dans chaque niveau. Les participants obtiennent un certificat et un badge par cours terminé et un badge par niveau.

- Apprentissage socioémotionnel (Acahkos)
- Salubrité alimentaire
- Fondamentaux du milieu de travail
- Diplômé STAC travailleur de première ligne (microcertification et certificat)



[DESTINATAIRE.NOM]
A terminé avec succès le cours
[NOM DU PROGRAMME]



[credentialissued_on]
fp-sc-ctac.com

Jennifer Gill
Food Process

ENCADREMENT (ACAHKOS)

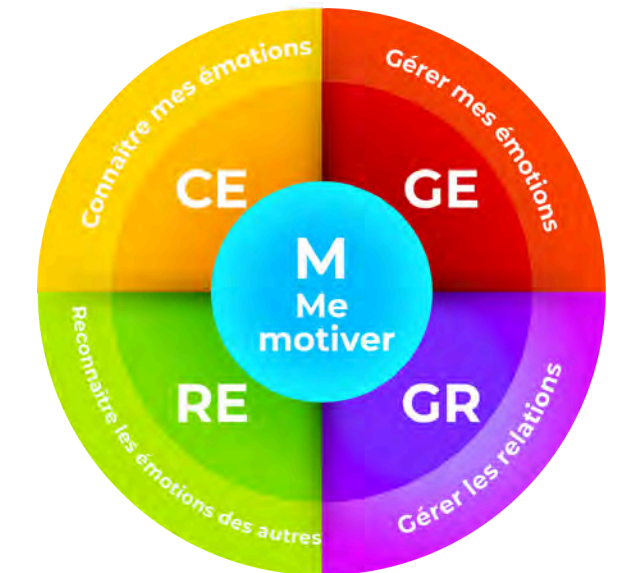
La participation à 2 webinaires d'apprentissage socioémotionnel est un volet obligatoire du programme, en complément des 7 cours. Les employés doivent s'inscrire et participer à ces séances avant de poursuivre leur apprentissage. En sus des webinaires, cette partie du programme comprendra des séances « Heures d'affaires » facultatives.

PORTABLES

Pas nécessaire d'utiliser l'ordinateur familial – les employés peuvent apprendre quand bon leur semble en utilisant leur propre portable. Vous pouvez aussi créer un espace d'apprentissage dans votre établissement. Ces appareils seront fournis sur demande jusqu'à épuisement des stocks.

LANGUAGE STREAM

Les nouveaux arrivants peuvent avoir du mal à s'adapter à leur nouveau rôle et à leur nouvel environnement. Pour les aider, nous proposerons également 9 cours au choix (facultatifs) de notre programme SAW Language Stream dans 5 langues différentes (anglais, français, chinois, espagnol et tagalog) pour faciliter la compréhension de ceux dont l'anglais n'est pas la langue maternelle.



PRIME D'ACHÈVEMENT

Demander aux employés de participer à ce programme, c'est leur demander beaucoup, car ils doivent investir de leur temps pour parfaire leurs compétences. C'est pourquoi nous offrons une prime d'achèvement de 200 \$ aux 800 premiers employés qui termineront le programme.



TABLEAU DE BORD DE L'EMPLOYEUR

Gérez vos participants, surveillez leurs progrès, visualisez et exportez des rapports détaillés. Grâce à ce tableau de bord, les employeurs disposent d'un accès instantané pour gérer leurs équipes, demander des Chromebook, supprimer des employés qui ont quitté l'entreprise. De plus, l'accès au tableau de bord sera utile pour les audits.



TABLEAU DE BORD DE L'EMPLOYÉ

Les employés ont maintenant accès à l'apprentissage à partir du tableau de bord. Ils peuvent surveiller leurs réalisations, visualiser les principaux cours, accéder aux certificats, relevés de notes et justificatifs numériques.



SOUTIEN

Nous avons une équipe d'experts régionaux pour vous épauler dans votre formation – vous ne serez pas seuls (à moins que vous ne le souhaitiez). Pour les questions techniques, notre équipe solide saura résoudre vos problèmes de TI.

Courriel : support@stac-fpsc.com



ÉTUDES DE CAS

Les travailleurs de première ligne pourront mettre en pratique les acquis grâce aux études de cas de leurs cahiers d'exercices. Les employeurs peuvent beaucoup apprendre en lisant les histoires des employés dans les études de cas.



CÉLÉBREZ ENSEMBLE

Nous envoyons des trousse de diplômés contenant des certificats, des relevés de notes pour les employés ainsi qu'un Prix de partenariat à votre entreprise. Nous vous enverrons également une « Boîte de célébration » pour célébrer vos succès en groupe.





JUSTIFICATIFS NUMÉRIQUES – UNE FAÇON PORTABLE DE VÉRIFIER LES COMPÉTENCES ET LES RÉALISATIONS

94%

**DES EMPLOYÉS DISENT
QU'ILS RESTERAIENT PLUS
LONGTEMPS DANS UNE
ENTREPRISE QUI INVESTIT
DANS LEUR APPRENTISSAGE
ET LEUR PERFECTIONNEMENT***

* LINKEDIN, WORKPLACE LEARNING REPORT 2019



6 TYPES DE JUSTIFICATIFS NUMÉRIQUES

RÉUSSITE DE COURS

D'une piste | 22 cours | 2 webinaires

Les travailleurs de première ligne obtiendront un justificatif numérique de réussite de cours et un certificat d'achèvement pour chaque cours réussi avec une note d'au moins 70 %.



Temps recommandé pour achever le programme :

- 2 cours par semaine pendant 11 semaines (recommandé mais pas obligatoire)

RÉUSSITE DE NIVEAU

Une collection de compétences | 3 niveaux

Les travailleurs de première ligne obtiennent un justificatif numérique de réussite de niveau qui confirme qu'ils ont suivi tous les cours recommandés dans le Cadre d'apprentissage et de reconnaissance (CAR) des compétences de CTAC.



Les justificatifs numériques peuvent être envoyés électroniquement aux employés ou ces derniers peuvent les trouver dans le Tableau de bord de l'employé > Justificatifs numériques et portefeuille de certification.

RÉUSSITE DU PROGRAMME

Réalisation majeure | 1 microcertification | 1 certificat

Lorsque les travailleurs de première ligne ont satisfait toutes les exigences du programme, à savoir **réussir tous les cours** (avec une note d'au moins 70 %), **s'inscrire et participer aux webinaires Acahkos** (2), et **remplir tous les sondages** du système de gestion de l'apprentissage, ils recevront une **microcertification** et un **certificat de réalisation majeure***.



** Une trousse de diplômé sera également envoyée à votre organisation.*

STAC RÉCOMPENSE AUSSI LA PRÉSENCE ET LA PARTICIPATION

SONDAGES REMPLIS

Les évaluations et les sondages sont importants dans STAC. Ces informations nous permettent d'obtenir une rétroaction sur le programme afin de pouvoir continuer à offrir du matériel de très grand calibre à votre personnel.



PARTICIPATION AUX WEBINAIRES

Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) propose des occasions interactives pour que vos employés puissent poser des questions et s'engager dans le programme.

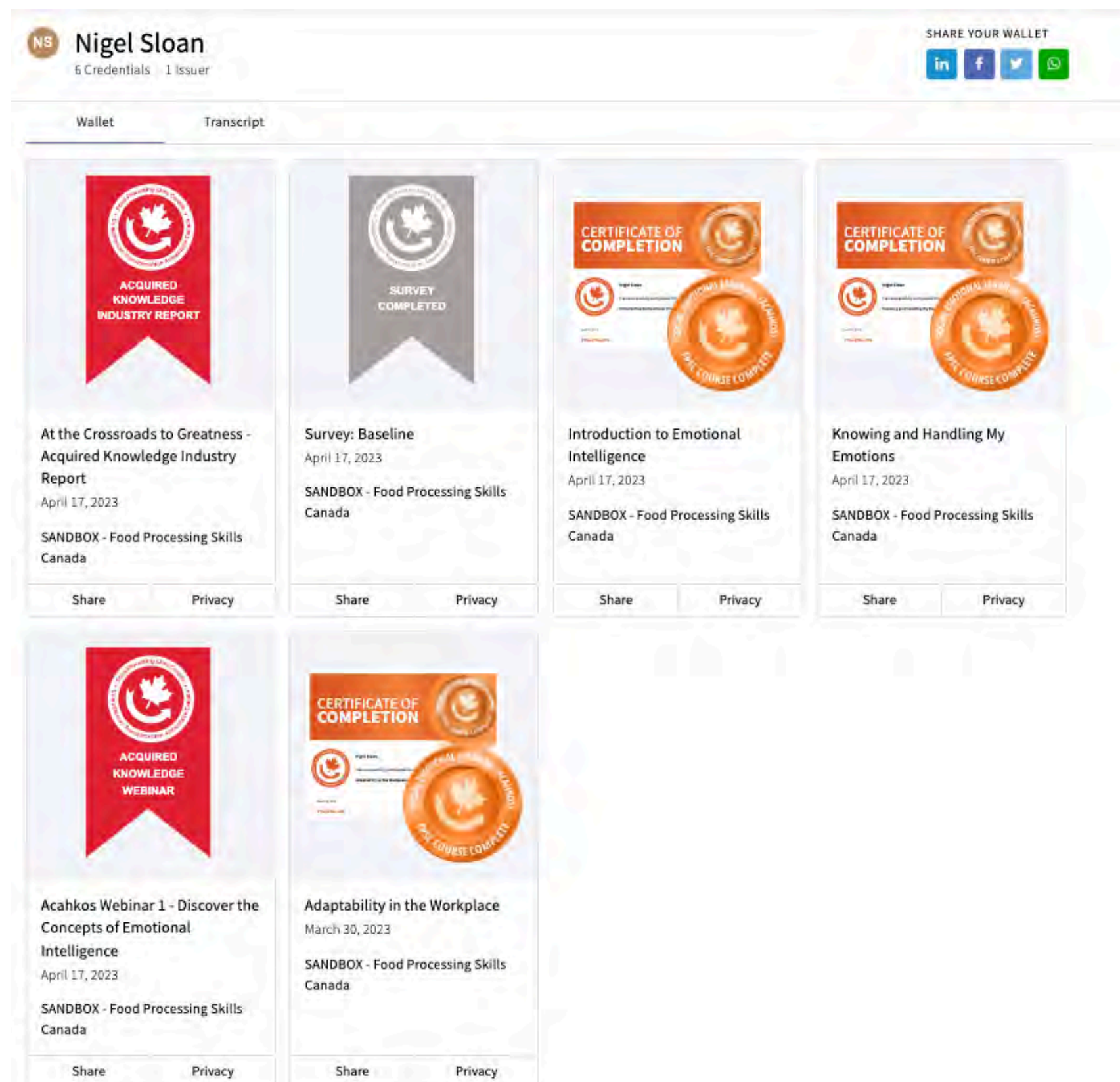


LES EMPLOYÉS PEUVENT ACCÉDER À TOUS LEURS JUSTIFICATIFS NUMÉRIQUES À PARTIR DE LEUR TABLEAU DE BORD

Partagez les justificatifs

Encouragez les employés à partager leurs justificatifs dans leurs réseaux sociaux.

- Excellente visibilité pour votre organisation
- Ajoutez leur nom à un concours s'ils ont mentionné un mot-clic avec le nom de votre société
- Donnez à vos employés l'occasion de briller et de partager leur fierté avec votre organisation



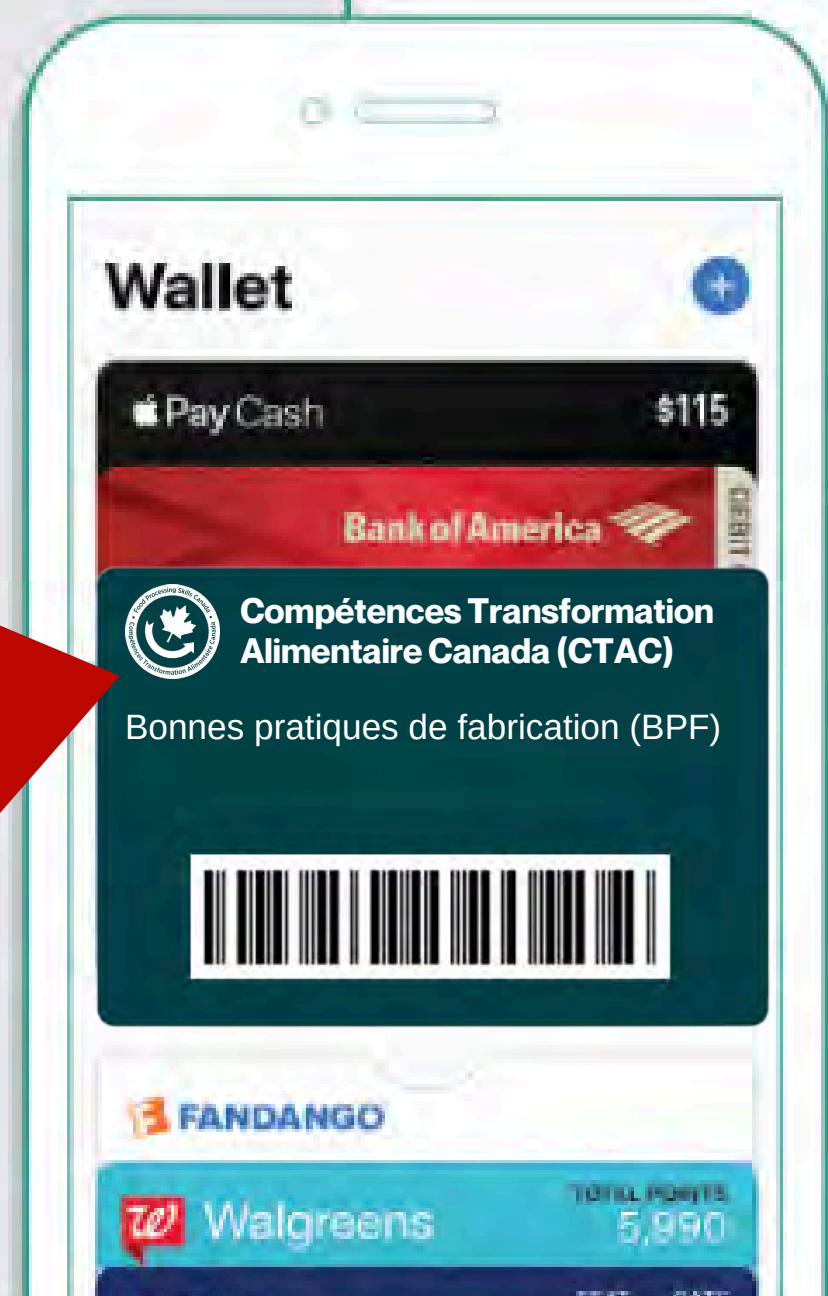
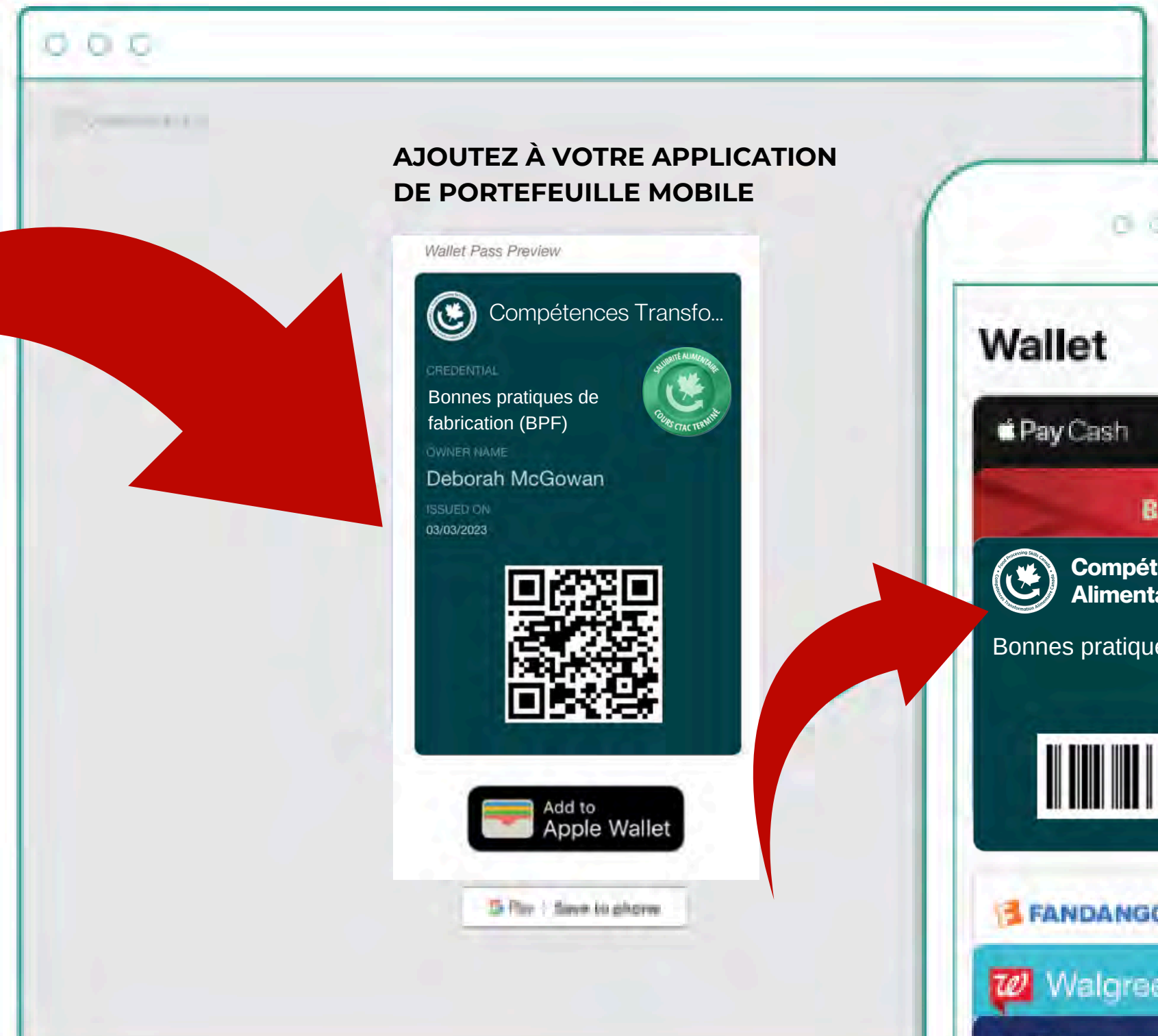
LES JUSTIFICATIFS PEUVENT ÊTRE PARTAGÉS ET CONSERVÉS



Deborah McGowan
A terminé avec succès le cours
Bonnes pratiques de fabrication
(BPF)

Issued on 03/03/2023
fp-sc-ctac.com

Jennifer
Compète
Canada (C)



Deborah McGowan
FPSC Program Manager, STAC, SWPP+
Food Processing Skills Canada
201-3030 Conroy Rd., Ottawa, ON, K1G 6C2
613-691-9312 | dmcgowan@fp-sc-ctac.com



Afficher mes informations
d'identification numériques par
Compétences Transformation
Alimentaire Canada (CTAC)





CURRICULUM

CURRICULUM

WEBINAIRE 1 – DÉCOUVREZ LES CONCEPTS DE L'INTELLIGENCE ÉMOTIONNELLE ET VOTRE ÉTOILE ACAHKOS

Introduction à l'intelligence émotionnelle

Être conscient de mes émotions et les gérer

L'adaptabilité au travail

L'empathie au travail

Les relations interpersonnelles pour réussir dans le milieu de travail

La flamme intérieure

Les attitudes positives dans le milieu de travail

WEBINAIRE 2 – CONCLUSIONS ET RÉFLEXION SUR VOTRE EXPÉRIENCE D'APPRENTISSAGE

SONDAGE

Vous maîtrisez
Acahkos?



APPRENTISSAGE SOCIOÉMOTIONNEL (ACAHKOS)

Découvrez votre intelligence émotionnelle

7 cours | 2 webinaires d'encadrement en direct | Séances facultatives «Heures d'affaires» | 1 sondage

La plupart des gens que vous connaissez sont très intelligents et techniquement compétents. Ils éprouvent cependant de la difficulté à entretenir des relations avec les autres, à se faire des amis ou à diriger efficacement au travail. Les personnes qui manquent de « compétences interpersonnelles » sont étonnamment inefficaces, au travail et dans leur vie privée. Elles semblent être à la fois inaptés sur le plan émotionnel en ce sens qu'elles sont incapables de « lire les signaux », et à gérer leurs propres émotions et celles des autres. Ces personnes peuvent manquer de motivation intérieure pour continuer à aller de l'avant lorsqu'elles sont confrontées à des défis dans leur vie personnelle et professionnelle. Ce thème vous aide à percevoir et à parfaire vos « compétences interpersonnelles » pour devenir plus efficace au travail et dans votre vie personnelle.

REMARQUE : Les cours, webinaires et sondages sont organisés de manière séquentielle. Il faut les terminer dans l'ordre prescrit avant de pouvoir passer à l'étape suivante.



CURRICULUM

Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

Allergènes – Niveau 1

Assainissement – Niveau 1

Verrouillage et étiquetage

Fondements des procédures normalisées d'exploitation (PNE) et des procédures normalisées d'exploitation pour l'hygiène (PNEH)

Salubrité des aliments dans la distribution et les entrepôts

SONDAGE



SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

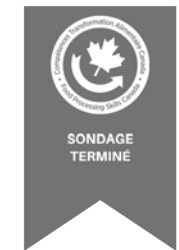
Travailler de manière sécuritaire

7 cours | 1 sondage

Il est essentiel de comprendre et d'appliquer de bonnes pratiques de salubrité alimentaire et d'hygiène lorsqu'on travaille dans l'industrie des aliments et des boissons. Cette série de cours fournira aux travailleurs de l'industrie une base solide pour exceller dans leur rôle.



[DESTINATAIRE.NOM]
A terminé avec succès le cours
[COURS.NOM]
fpsc-ctac.com



REMARQUE : Les cours, webinaires et sondages sont organisés de manière séquentielle. Il faut les terminer dans l'ordre prescrit avant de pouvoir passer à l'étape suivante.

CURRICULUM

La culture de sécurité alimentaire et vous

Communication orale

Collaboration

Résolution de problèmes

Calcul

Utilisation de documents

Technologies numériques

Créativité et innovation

Le milieu de travail respectueux des incapacités et de la neurodiversité

SONDAGE



FONDAMENTAUX DU MILIEU DE TRAVAIL (COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR)

Accent sur la valeur des compétences essentielles

8 cours | 1 sondage

Les compétences essentielles sont les capacités fondamentales dont les individus ont besoin pour répondre efficacement aux exigences de la main-d'œuvre moderne. Ces compétences, qui englobent la communication, le travail d'équipe, la résolution de problèmes, la pensée critique et la littératie numérique, entre autres, sont indispensables pour réussir dans divers secteurs d'activité et divers rôles.

La valeur des compétences essentielles pour la main-d'œuvre réside dans la capacité à permettre aux individus de s'épanouir dans un contexte professionnel en constante évolution et de plus en plus complexe. En cultivant ces compétences, les organisations peuvent améliorer la productivité, favoriser l'innovation et cultiver une main-d'œuvre résiliente et adaptable, capable de relever les défis de l'avenir.



REMARQUE : Les cours, webinaires et sondages sont organisés de manière séquentielle. Il faut les terminer dans l'ordre prescrit avant de pouvoir passer à l'étape suivante.

CURRICULUM

Technologies numériques

Cultures du milieu de travail canadien

Communication orale

Sécurité industrielle en milieu de travail

Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

Assainissement - Niveau 1

Verrouillage et étiquetage

Allergènes – Niveau 1

Fondements des procédures normalisées d'exploitation (PNE) et des procédures normalisées d'exploitation pour l'hygiène (PNEH)

SONDAGE



LANGUAGE STREAM (FACULTATIF)

Option multilingue assortie de diverses ressources, dont un Dictionnaire multilingue de termes et expressions des aliments et des boissons (français et autres langues).

9 cours | 1 sondage

Avec une importante proportion d'employés immigrants, les employeurs de l'industrie alimentaire doivent s'assurer que les employés qui ne parlent pas le français ou l'anglais comprennent parfaitement les exigences de leur poste, les consignes de sécurité et les modifications apportées aux protocoles. Un manque de compréhension peut entraîner la mise à l'écart de ces personnes et peut aussi les empêcher de progresser dans leur carrière en raison de l'effort supplémentaire qu'il faut fournir pour les tenir informées. Il s'agit là d'un problème sectoriel qui se pose partout au Canada pour les immigrants et les nouveaux Canadiens.

Ces cours sont disponibles comme ressource facultative (au choix) pour que les employés puissent vérifier leurs connaissances et accroître leur compréhension.

REMARQUE : Ces cours sont facultatifs et ne sont pas obligatoires pour obtenir le diplôme. Les employés doivent réussir les volets exigés pour obtenir le diplôme. Les certificats sont en français.

LANGUES DISPONIBLES:

- Anglais
- Français
- Chinois
- Espagnol
- Tagalog





RÉALISATION MAJEURE

FORMATION PROFESSIONNELLE PANCANADIENNE (STAC)

Reconnaissance d'une réalisation majeure pour les travailleurs de première ligne de la transformation des aliments et des boissons
1 microcertification | 22 cours | 3 niveaux | 2 webinaires



NIVEAUX TERMINÉS

Apprentissage socioémotionnel (Acahkos)

Salubrité alimentaire

Compétences essentielles du milieu de travail

Accès à Language Stream

Accès à des études de cas

Les avantages de suivre cette formation en ligne axée sur les compétences






- L'apprentissage des compétences essentielles est simplifié
- La formation en ligne permet aux employés de perfectionner et de recycler des compétences pratiques
- Les compétences de prise de décisions sont améliorées grâce à la formation technique et à l'apprentissage socioémotionnel (Acahkos)
- Le travail d'équipe est encouragé et récompensé
- La salubrité est améliorée et renforcée
- Le contrôle de la qualité et la responsabilité sont assurés
- La rapidité de la mise sur le marché des produits est améliorée
- Le renouvellement d'un milieu de travail se fait de façon respectueuse
- La culture de l'apprentissage continu au travail est soutenue



Avec trousse de diplômés...

SÉQUENCE DU PROGRAMME

 Bloc 1 APPRENTISSAGE SOCIOÉMOTIONNEL (ACAHKOS) Webinaire Acahkos 1 (90 min) (aucun prérequis)  Introduction à l'intelligence émotionnelle (2,5 heures) Connaître et gérer mes émotions (1,5 heure)	 Bloc 2 Adaptabilité en milieu de travail (2 heures) L'empathie au travail (1,5 heure) TUYAU: Questions au sujet de STAC? Participez à « Heures d'affaires » – tout le monde peut clavarder avec un animateur ou un coach.	 Bloc 3 Relations interpersonnelles pour le succès en milieu de travail (2 heures) L'étincelle intérieure (2 heures) TUYAU: Les webinaires 1 et 2 doivent être terminés avant de passer à Salubrité alimentaire.	 Bloc 4 Attitudes positives en milieu de travail (2 heures) Webinaire Acahkos 2 (90 min)  SONDAGE (10 min.) 	 Bloc 5 SALUBRITÉ ALIMENTAIRE Bonnes pratiques de fabrication (BPF) (3 heures) Allergènes niveau 1 (2 heures)	 Bloc 6 Assainissement niveau 1 (1,5 heure) Verrouillage et étiquetage (2 heures)	 Bloc 7 Fondements des procédures normalisées d'exploitation (PNE) et des procédures normalisées d'exploitation pour l'hygiène (PNEH) (3 heures) Salubrité des aliments dans la distribution et les entrepôts (4 heures) SONDAGE (10 min.) 
---	--	---	---	---	---	--

 Bloc 8 FONDAMENTAUX DU MILIEU DE TRAVAIL La culture de la sécurité alimentaire et vous (1 heure) Communication orale (3 heures)	 Bloc 9 Collaboration (2 heures) Résolution de problème (1 heure) Calcul (2 heures)	 Bloc 10 Utilisation de documents (3 heures) Technologies numériques (3 heures)	 Bloc 11 Créativité et innovation Le milieu de travail respectueux des incapacités et de la neurodiversité (1 heure) SONDAGE (10min) 
--	---	---	---



48 HEURES
D'APPRENTISSAGE
TUYAU : 2 cours par
semaine pendant
11 semaines sont
recommandés, mais
non obligatoires.

MOIS DE GRADUATION

AVRIL 2025 / OCTOBRE 2025 / FÉVRIER 2026

Le curriculum et les dates de graduation sont sujets à changement.



CALENDRIER DU PROGRAMME

Demande

Invitations

Trousses

Formation des travailleurs de première ligne

Graduation



Engagement de l'employeur

Employés

Expédition

2 cours par semaine pendant 11 semaines (recommandé mais pas obligatoire)

Célébration

Demander, signer le contrat, ajouter / inviter les employés

- Présenter une demande à stac-fpsc.com
- STAC communique avec vous pour évaluer les besoins
- Signer l'entente de partenariat
- Participer à une séance d'accueil ou regarder la vidéo
- Ajouter des employés et des Chromebook (si nécessaire) à votre tableau de bord de planification
- Inviter vos employés à STAC
- Notifier les employés

Remplir votre profil et participer au webinaire 1

- Recevoir l'invitation à participer de l'employeur
- Remplir la demande dans le tableau de bord
- S'inscrire et participer au webinaire 1 Acahkos (aucun cahier d'exercices ni matériel requis)
- Participer à l'accueil ou regarder les vidéos

TUYAU: Les employés doivent ajouter une adresse courriel valide à leur profil. Les primes d'achèvement sont postées directement au domicile de l'employé.

Expédition des trousse de bienvenue

- Lorsque tous vos employés se sont inscrits, nous préparons les trousse et les Chromebook, et les expédions.

Obligatoire pour graduer

- Terminer tous les cours (22) avec une note minimale de 70 % pour chacun
- Remplir tous les sondages
- S'inscrire et participer à 2 webinaires d'apprentissage socioémotionnel (Acahkos) en direct sur Zoom
- REMARQUE : Les cours, webinaires et sondages sont organisés de manière séquentielle. Il faut les terminer dans l'ordre prescrit avant de pouvoir passer à l'étape suivante.

Facultatif

- Études de cas
- Des cours au choix (facultatifs) sont disponibles en 5 langues différentes (anglais, français, chinois, espagnol et tagalog)
- S'inscrire et participer aux séances « Parlons Alimentation » de CTAC

Trousses de diplômés

Nous enverrons des trousse de diplômés à toutes les organisations et aux participants qui auront réussi le programme. Les employés qui obtiendront une moyenne générale de 90 % et plus recevront un certificat additionnel (Certificat d'excellence).

Mois de graduation

Avril 2025
Octobre 2025
Février 2026



DISPONIBLE BIENTÔT



RESPONSABLE
RÉGIONALE
BILINGUE

Francine Drisdelle-Mercuri
fdrisdelle@fpssc-ctac.com