

# “

**AVEC LE PAMT,  
J'EMBAUCHE, JE FORME, J'Y GAGNE!**

Le PAMT permet à un ou plusieurs de vos employés (apprentis) de développer et de consolider leurs compétences sous la supervision d'une personne expérimentée (compagnon) qui transmet son savoir-faire à partir de normes de compétences.

Élaboré et validé par des experts de métier, ce programme se déroule entièrement en entreprise, et permet à l'employé d'obtenir un certificat de qualification professionnelle attestant de sa compétence.

En savoir+



## PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

### SE LANCER ? 4 ÉTAPES À SUIVRE

- 1 **Rencontrer un agent** des bureaux de Services Québec (BSQ) de votre région
- 2 **Signer l'entente** Services Québec employeur-employé
- 3 **Prendre possession des outils** d'apprentissage
- 4 **Inscrire le compagnon** à la **séance d'information de 3 heures** offerte par Services Québec

Avec la participation financière de :

**Québec** 

### INFORMATIONS

Conseil québécois des ressources  
humaines en tourisme (CQRHT)  
450 651-1099 / info@cqrht.qc.ca  
cqrht.qc.ca

# PAMT

## PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL



### 3 MÉTIERS EN FORMATION TERRAIN

Préposé(e) à l'entretien ménager

Cuisinier(ère)

Préposé(e) au service des mets et boissons

**CQRHT** Conseil québécois  
des Ressources Humaines  
EN TOURISME

# LES AVANTAGES DU PAMT



## Pour l'employeur

- Formation et transfert des compétences vers une relève
- Valorisation du personnel "compagnon"
- Distinction de l'entreprise au niveau de la qualité des services
- Rétention du personnel
- Obtention possible de crédits d'impôt provinciaux



## Pour l'apprenti

- Consolidation de l'expertise et acquisition de nouvelles compétences selon la norme professionnelle\* du métier
- Amélioration des méthodes de travail
- Obtention d'un certificat de qualification professionnelle



## Pour le compagnon

- Démonstration du savoir-faire et des astuces du métier en adéquation avec la norme professionnelle\* du métier
- Développement d'une relève compétente
- Consolidation de l'équipe de travail
- Obtention d'un certificat de qualification professionnelle suite au premier accompagnement.

Cette attestation démontre la maîtrise des compétences inhérentes au métier de cuisinier(ère).

\*La norme professionnelle concerne les métiers de cuisinier et entretien ménager



## DES OUTILS ET UNE AIDE FINANCIÈRE

### AIDE FINANCIÈRE DISPONIBLE

Les entreprises qui participent au PAMT peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt pour financer une partie des dépenses admissibles. Pour en savoir plus, informez-vous auprès de Revenu Québec : [revenuquebec.ca](http://revenuquebec.ca).

D'autres dépenses peuvent être comptabilisées grâce à la Loi sur les compétences. Des conditions s'appliquent, informez-vous auprès de Revenu Québec : [revenuquebec.ca](http://revenuquebec.ca).

### OUTILS DISPONIBLES

- Un guide d'implantation
- Des outils d'implantation du PAMT
- Atelier de perfectionnement pour le compagnon
- (3h, offert par Services Québec)

### CRITÈRES D'ADMISSIBILITÉ

#### EMPLOYEUR

- Garantir une formation satisfaisante, tant au plan des techniques et de l'équipement utilisés que des conditions de travail, d'hygiène et de sécurité.

#### L'APPRENTI

- Être âgé d'au moins 16 ans et être un salarié de l'entreprise.

#### LE COMPAGNON

- Pratiquer le métier de cuisinier
- Être une personne d'expérience reconnue pour ses compétences
- Faire preuve d'une grande facilité à communiquer et d'un bon jugement
- Participer à la séance d'information de 3 heures offerte par Services Québec