

La Voie de l'emploi

Revue sur la recherche d'emplois et la planification de carrières à l'Î.-P.-É.

Ta nouvelle carrière commence au
COLLÈGE de l'Île
 ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
 CANADA
 Programmes de 1 ou 2 ans,
 Croissance, stabilité, responsabilité sociale.
collegedelile.ca



Une cidrerie artisanale avec beaucoup de projets!

Red Island Cider est la seule cidrerie artisanale à Charlottetown et sa mission est de créer un produit durable, naturel, rentable et infusé avec amitié.

L'entreprise a été mise sur pied par Robert van Waarden et son ami James Van Toever en mai 2019. Il a fallu 17 mois de l'idée à l'ouverture de l'emplacement au 101, avenue Longworth, et on n'a jamais regardé en arrière. On a travaillé dur pour faire entrer un cidre produit localement dans les bars de l'Île-du-Prince-Édouard et il est disponible dans les magasins d'Alcool Î.-P.-É.

Robert est maintenant le seul propriétaire de l'entreprise puisque James et sa famille ont redéménagé à Ottawa. Il est assisté de Rod Weatherbie, directeur général de l'entreprise depuis le début et de Stephen Young qui l'aide entre autres à faire le cidre. Il compte sur deux ou trois autres employés dépendant de la saison.

«Tous nos cidres sont fabriqués à la main en petits lots avec des pommes locales des maritimes», de dire Robert, qui les fabrique. Son objectif est de créer des cidres traditionnels purs et secs en utilisant 100 % de jus de pomme des meilleurs vergers et ils sont 100 % sans gluten.

«Les variations météorologiques, les variétés de pommes et les différents vergers signifient que nos cidres connaîtront toujours des variations d'un lot à l'autre», dit-il. «Ce qui est constant, c'est notre engagement à produire le meilleur cidre et on peut le faire avec la belle qualité de pommes qu'on y trouve.» Robert expérimente toujours de nouvelles idées, de nouveaux fruits, levures et recettes. Son objectif est de toujours avoir un cidre frais et excitant dans leur bar.

La pandémie ne faisait pas partie des plans de la jeune entreprise. «L'industrie touristique est importante ici, dit-il, et de passer de trois millions à 500 000 touristes, ça change l'industrie. À un moment, on a arrêté d'avoir de l'espoir dans ce qui s'en venait.» Il ne se voyait pas rester à la maison et conjointement avec les autres brasseries on a demandé à Alcool Î.-P.-É. si on pourrait faire la livraison à domicile, ce qui leur a été accordé assez rapidement.

Robert a grandi à Charlottetown jusqu'à ce que sa famille déménage



Robert van Waarden, propriétaire de la cidrerie Red Island Cider.



dans l'Ouest lorsqu'il avait 12 ans. Il a commencé une carrière de photographe et a parcouru le monde en se concentrant sur le changement climatique et en travaillant pour des clients comme National Geographic Traveler et Canadian Geographic. Il a vécu plusieurs années en Europe où il a rencontré son épouse Anna Keenan et vingt ans plus tard, en 2015, ils sont revenus à l'Île pour élever leur fils et prendre soin de la famille.

Robert parle très bien français, ayant fréquenté l'école française à l'Île, puis il est demeuré à Montréal. Sa femme, qui est engagée en politique pour le Parti vert apprend le français et leur fils fréquente l'École Saint-Augustin à Rustico.

Plusieurs projets en marche

«Nous avons plusieurs projets, ajoute-t-il, dont un abonnement à une boîte surprise mensuelle à 49,99 \$.» La boîte à thème est disponible le 2^e vendredi du mois et elle comprend de magnifiques produits locaux, des surprises et naturellement, du cidre.

Red Island Cider se vante d'avoir le bar le plus confortable et il est offert en location avec service traiteur si désiré. C'est l'endroit idéal pour organiser votre prochaine petite ren-

contre ou événement.

«L'automne dernier, on a procédé à l'ouverture d'un patio et on y présentait des musiciens locaux. On s'attend de continuer cette année. On encourage les artistes en exposant leurs peintures dans l'établissement. Et, on a pu retrouver Red Island Cider à différents marchés, dont celui de la rue Queen et au Marché de Noël», explique Robert.

La cidrerie est ouverte du lundi au mercredi par chance ou avec rendez-vous; du jeudi au samedi de midi à 18 h. On continue encore la livraison à votre porte les mardis et jeudis à l'Île et vous pouvez aussi magasiner en ligne.

Robert entrevoit l'avenir avec optimisme et il a des projets en vue, dont l'agrandissement de son bar. Il a présentement une offre d'achat de parts par l'entremise du programme provincial Community Economic Development Business (CEDB), afin d'attirer de nouveaux investisseurs. «Le but de cette offre est vraiment de sortir de la pandémie plus fort», conclut-il.

Tous les détails au <https://redislandcider.com/> ou au www.facebook.com/RedIslandCider

- Claire Lanteigne



Différents produits de la cidrerie. (Photos : Gracieuseté)

LA ROSE BISTRO

Greg Arsenault *réalise son rêve*

C'est avec La Rose Bistro que Greg Arsenault va réaliser son rêve d'avoir son propre restaurant. «Ça fait longtemps que j'y rêvais et ça va se réaliser cet été», dit-il, et Rose c'est le nom de sa petite fille. Ce bistro sera situé dans l'historique Manse du Village Avonlea à Cavendish. C'est un site où les gens se stationnent et marchent dans le village. On y retrouve déjà quelques restaurants rapides et des boutiques.

«C e sera un restaurant haut de gamme avec un menu plus santé, composé d'ingrédients frais locaux autant que possible », ajoute-t-il. Il n'y aura aucune friture et il veut miser sur des spécialités avec de la viande, des fruits de mer, etc., et il a l'œil pour faire la présentation de ses plats.

Originaire de la région Évangéline, Greg a fait ses études à l'école culinaire du Holland College de 2010 à 2012. Ça fait 12 ans qu'il travaille comme cuisinier dans plusieurs endroits et il a reçu sa certification Red Seal en 2017. L'été dernier a été très occupé alors qu'il était chef au Café Blue Mussels et on servait de 500 à 600 personnes par jour.

La maison dans laquelle il va aménager son bistro était celle d'un prêtre et elle a été déménagée au village d'Avonlea en 1999 ou 2000, près du site où se tient le Cavendish Music Festival. C'est une belle vieille maison jaune qui a beaucoup de caractère, beaucoup de bois, un bel

escalier et des planchers de bois francs. Il n'y aura pas une grande salle de restaurant, mais trois petites salles comprenant 32 places et le patio pourra accueillir de 20 à 25 personnes.

«C'est actuellement l'aménagement de cette maison, qui n'a jamais été un restaurant», ajoute Greg Arsenault.

Il a une entente de location pour cinq ans et a acheté l'équipement nécessaire. Les plans ont été faits ainsi que la demande pour un permis de construction. Il y a beaucoup de choses à faire pour l'aménagement, la décoration et être prêt à accueillir la clientèle. Il y a des journées excitantes et d'autres plus stressantes pour le jeune chef.

Ce sera un restaurant saisonnier comme les autres entreprises du village, et il espère bien que ça sera prêt à temps.



Le chef Greg Arsenault.
(Photo : Gracieuseté)

Employés recherchés

Greg recherche plusieurs employés pour la saison qui devrait débuter à la fin mai. Parmi les postes à remplir en cuisine, il aimerait recruter deux autres chefs, un chef à la préparation, et des plongeurs (dishwashers). Pour la salle à manger, il aimerait avoir un gérant de la nourriture et des boissons, deux à quatre serveurs et serveuses, une hôtesse et des employés de bar (bartenders).

«J'aurai besoin de 10 à 15 employés dépendant de la saison», poursuit-il. «Le bistro sera ouvert sept jours par semaine aux heures du village.» L'été dernier c'était ouvert de 10 h à 20 h. et il espère prolonger la saison jusqu'à la fin septembre. Il dit qu'il y avait beaucoup de touristes dans la région l'automne dernier.

«La saison est courte et je veux la maximiser», a souligné Greg. «Je sais que je vais travailler fort et donner autant d'efforts que je peux, sans me brûler trop cependant, car j'aime beaucoup cuisiner.» Grand amateur de golf, il admet qu'il n'achètera pas de carte de membre à un terrain cet été puisqu'il sera trop occupé.

En consultant sa page Facebook,

www.facebook.com/greg.arsenault.7 une vidéo présente de beaux plats qu'il a préparés au cours des cinq dernières années, alors qu'il travaillait dans plusieurs restaurants. On y retrouve également une description pleine d'humour au sujet des personnes et des talents qu'il recherche. «J'aime bien faire des blagues, dit-il, et ça montre comment je suis.» Il a aussi une page Facebook pour son restaurant : www.facebook.com/La-RoseBistro

Greg dit rechercher des personnes habiles, passionnées et sachant gérer leur temps, qui veulent faire partie de cette nouvelle aventure et préparer de l'excellente nourriture afin de fournir une expérience ultime à la clientèle. Si vous désirez faire partie de son équipe, vous pouvez l'informer de votre intérêt avec votre curriculum en l'envoyant à gregarsenaultcatering@gmail.com.

«Mon nom est bien connu dans la région Évangéline par rapport à l'Île-du-Prince-Édouard», conclut-il, «mais je veux montrer ce que je peux faire afin de me faire un nom pour moi-même. Et c'est cette année que ça va arriver.»

- Claire Lanteigne



La Rose Bistro sera située dans cette maison historique.

eForcePEI offre une variété de formations gratuites en ligne

Lors d'une récente séance d'information virtuelle de Marloes Van Der Leeuw, agente de formation personnalisée d'eForcePEI, les personnes d'affaires francophones participantes ont été impressionnées par la quantité de 250 cours et la gamme de cours certifiés offerts gratuitement pour les personnes et les groupes d'employés.

Elles ont aussi beaucoup apprécié le fait que la plateforme permet aux gestionnaires d'une entreprise ou d'un organisme d'assigner des cours à ses employés et de voir lesquels ont été complétés.

Mme Van Der Leeuw a d'abord expliqué que l'inscription à la plateforme en ligne est gratuite. On peut s'y inscrire comme personne ou comme représentant d'un organisme. Plus de 250 cours sont offerts individuellement ou en 58 blocs ou «bundles» thématiques (exemples : marketing, médias sociaux, finances). Les cours comprennent surtout des présentations vidéo; chaque cours est d'une durée de 30 à 90 minutes. Une fois qu'on s'inscrit à un cours, on a un an pour le compléter. Il n'y

a aucun problème à diviser un cours en plusieurs sessions. Et on y participe à son propre rythme, selon son propre horaire.

Les cours sont conçus pour aider les gens à acquérir de nouvelles compétences professionnelles ou à améliorer leurs compétences actuelles, afin de les aider à naviguer dans un milieu de travail en constante évolution, à augmenter leur potentiel, à être embauchés plus rapidement ou simplement à devenir meilleurs dans leur travail. Le site web dispose d'outils pédagogiques intégrés pour aider les gens à acquérir les compétences qu'ils souhaitent, quel que soit leur niveau d'expérience.

Parmi les blocs de cours les plus populaires, on retrouve la suite Microsoft Office, Microsoft Excel débutant, WHIMIS, l'amélioration de la



Marloes Van Der Leeuw.
(Photo : Gracieuseté)

productivité personnelle, la résolution des conflits en lieu de travail, le travail avec personnes difficiles, les compétences en communication, la finance pour les non professionnels de la finance et les principes essen-

tiels du marketing (y compris la stratégie en ligne).

La déception a cependant été d'apprendre qu'aucun cours n'est actuellement offert en français. Un des participants a suggéré que cette plateforme serait idéale pour aider les employés des 25 organismes communautaires francophones à parfaire leurs compétences administratives, si les cours étaient offerts en français. Madame Van Der Leeuw a signalé qu'elle transmettrait le message à Compétences ÎPÉ, qui finance le programme, et à Holland College, qui le gère.

Établi en 2013, plus de 10 000 personnes et 900 organisations dans 100 pays et sept continents ont déjà bénéficié de ces cours et les deux dernières années de pandémie ont été des années de croissance.

Pour de l'information supplémentaire, on peut rejoindre le bureau de l'ÎPÉ en téléphonant au 902-566-9372 ou par courriel à training@eforcepei.ca. On peut aussi consulter le site web www.coursepark.com/eforcepei/ ou la page Facebook www.facebook.com/eForcePEI/

- Claire Lanteigne

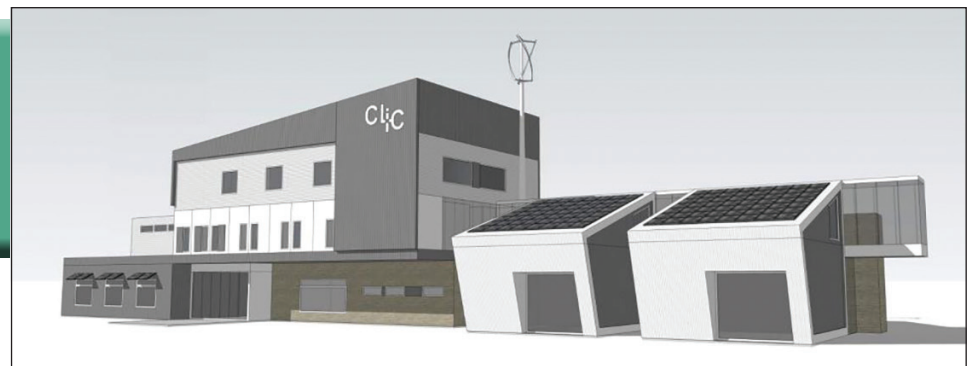
Nouveau parc de technologies propres pour soutenir la nouvelle industrie et les opportunités à l'Î.-P.-É.

Le gouvernement a annoncé récemment le développement d'un parc de technologies propres comprenant une académie des technologies propres et un centre d'apprentissage et d'innovation relatifs aux technologies propres.

Le parc des technologies propres de l'Île-du-Prince-Édouard comprendra un centre d'apprentissage et d'innovation relatifs aux technologies propres à Georgetown et réunira plusieurs priorités provinciales – l'éducation, l'économie et l'environnement – et contribuera à créer un nouveau secteur de croissance à l'Î.-P.-É., un

peu comme ce que nous avons vu avec le secteur des sciences biologiques.

Les travaux de préparation du site seront achevés dans le parc des technologies propres d'ici l'automne 2022. La première phase comprendra 15 acres de terrains commerciaux disponibles pour les entreprises nouvelles et existantes.



Le nouveau site sera également le siège de l'académie des technologies propres et proposera un certificat et une maîtrise en leadership dans le domaine des technologies propres grâce à une initiative conjointe du Holland College et de l'Université de

l'Île-du-Prince-Édouard.

Pour plus d'informations et pour prendre contact, visitez le site Web www.princeedwardisland.ca/fr/information/environnement-energie-et-action-climatique/clean-tech-on-prince-edward-island.

Un partenariat pour aider l'employabilité et l'entrepreneuriat

L'organisme «Lest We Forget Community Veterans Committee» a reçu 400 000 \$ d'Anciens Combattants Canada dans le cadre du Fonds pour le bien-être des vétérans et de leur famille. C'est en partenariat avec l'East Prince Women Information Centre (EPWIC) que l'organisme verra à l'amélioration de la sécurité des femmes vétérans et des vétérans LGBTQ2+ de l'Île-du-Prince-Édouard.

IJL - RÉSEAU.PRESSE - LA VOIX ACADIENNE

«**N**ous avons fait une demande conjointe pour ce premier partenariat», de dire Nancy Beth Guptill, présidente de l'organisme Lest We Forget Community Veterans Committee, de Summerside. Fondé en 1984, EPWIC offre déjà plusieurs programmes d'employabilité, d'autonomisation, de leadership et d'entrepreneuriat aux femmes de différents milieux de vie. «Nous avons l'infrastructure en place ainsi qu'un réseau pour rejoindre et répondre aux besoins des femmes», d'ajouter madame Guptill, également employée d'EPWIC.

Selon les statistiques d'Anciens Combattants Canada (en date de mars 2020) on estime qu'il y a 3 900 vétérans à l'Île-du-Prince-Édouard. Approximativement 14 % sont des femmes pour un total d'environ 546 femmes vétérans, mais on ne connaît pas encore le nombre de vétérans LGBTQ2+.

«Le projet est pour une période de deux ans et demi et sera un grand défi, car il sera fait au niveau provincial», de dire madame Guptill. Nous

préparerons un plan d'action et la première étape sera de former un comité représentatif des vétérans de l'Î.-P.-É. Nous allons ensuite entamer une recherche afin d'identifier les barrières auxquelles ces femmes doivent faire face et quelles sont leurs attentes quant aux besoins auxquels on peut répondre. On sait qu'elles font face à plusieurs défis, dont l'itinérance, le chômage et les problèmes de santé. Il y a encore des stigmas du secteur privé qui ne veut pas embaucher des personnes LGBTQ2+.» On veut rehausser leur profil et faire leur promotion auprès des entreprises et des employeurs.

Au cours de cette période, on devrait pouvoir donner deux sessions d'employabilité, deux d'entrepreneuriat ainsi que des services de counseling une à une. «C'est une bonne opportunité que ce soit offert par des organismes non gouvernementaux», dit-elle, car plusieurs personnes sont plus à l'aise quand c'est offert par des gens de la communauté.»

Madame Guptill dit avoir hâte de débiter et on essaiera d'avoir plus de financement afin de pouvoir



Nancy Beth Guptill, présidente de l'organisme «Lest We Forget Community Veterans Committee», de Summerside. (Photo : Gracieuseté)

compter sur des ressources permanentes. Ce projet prévoit la création d'un centre de réussite des vétérans de l'Î.-P.-É., le premier du genre à l'Île, afin de fournir des programmes d'entrepreneuriat et d'employabilité, des services de soutien à l'emploi, des services d'orientation de carrière et de mentorat, et des services globaux conçus pour répondre aux besoins uniques des vétérans de l'Île », d'ajouter Nancy Beth Guptill.

«Les femmes vétérans sont plus pauvres que leurs collègues masculins après l'armée », dit-elle. Des statistiques démontrent que lorsque les femmes quittent les forces pour retourner à la vie civile, elles gagnent de 20 à 50 % de moins. Elles sont plus isolées et ont moins d'appui, ayant plus de difficulté à se lier d'amitié avec des civiles. Et il est certain que la pandémie n'a pas aidé leur situation. De plus, les femmes vétérans présentent, en moyenne, 1,8 fois plus de risque de suicide que les femmes canadiennes civiles. Les femmes vétérans rapportent une transition à la vie civile plus difficile que les hommes, elles ont plus d'incapacités, plus de problèmes de santé mentale.

Historiquement, les hommes militaires ont toujours eu des groupes de soutien, comme la Légion royale canadienne, mais la majorité des femmes ne se reconnaissent pas dans ce genre de mouvement dominé par les hommes. Les femmes ont aussi plus de difficulté à s'identifier elles-

mêmes comme vétérans, probablement parce que dans l'imaginaire collectif, un vétéran est toujours un monsieur.

«Le bien-être de nombreux vétérans et membres de leur famille a été profondément touché par la pandémie», de dire l'honorable Lawrence MacAulay, ministre des Anciens Combattants et ministre associé de la Défense nationale, lors de l'annonce du projet. «Toutefois, grâce à des initiatives innovantes de nos partenaires communautaires, les vétérans et les membres de leur famille obtiennent le soutien dont ils ont besoin. Nous sommes fiers de reconnaître les efforts extraordinaires de ces organismes et de fournir les ressources nécessaires pour qu'ils continuent leur travail essentiel. »

Cela fait plus de 30 ans que les femmes sont admises dans toutes les sphères d'activités de l'armée, dont les postes de combat. En juin 2017, Anciens Combattants Canada a finalement fait des analyses comparatives entre les sexes. Ce n'est qu'en 2019 que le ministère des Anciens Combattants a décidé d'ouvrir le bureau de la condition féminine et des vétérans LGBTQ2 pour mieux appuyer les femmes vétérans dans leur transition à la vie civile.

Pour l'instant cependant, les programmes seront seulement offerts en anglais, mais madame Guptill espère qu'ils seront éventuellement bilingues, c'est leur objectif.

- Claire Lanteigne

La Voie de l'emploi

Revue sur la recherche d'emplois et la planification de carrières à l'Î.-P.-É.

5, Ave Maris Stella, Summerside, Î.-P.-É. C1N 6M9

Tél. : (902) 436-6005 / Téléc. : (902) 888-3976

marcia.enman@lavoixacadienne.com

La publication est disponible en ligne à lavoiedelemploi.com

• RESPONSABLE DE LA PUBLICATION :
MARCIA ENMAN

• JOURNALISTE :
CLAIRE LANTEIGNE

• RESPONSABLE DE LA MISE EN PAGE :
ALEXANDRE ROY

La Voie de l'emploi est une publication mensuelle de langue française sur la planification de carrières et la recherche d'emplois à l'Île-du-Prince-Édouard. Elle est le résultat d'une entente financée dans le cadre de l'Entente Canada-Île-du-Prince-Édouard sur le développement du marché du travail. Les opinions et les interprétations figurant dans la présente publication sont celles de l'auteur.e et ne représentent pas nécessairement celles des gouvernements du Canada et de l'Île-du-Prince-Édouard.