

NOËL OFFRE



CACI

Centre d'appui
aux communautés
immigrantes

Le CACI vous informe *Février 2017*

Afin de mieux vous faire connaître notre gamme de services, nous vous proposons de revenir sur certaines activités ou événements que nous avons organisés au cours des derniers mois. C'est aussi pour nous l'occasion de vous inciter à vous rendre sur notre site Web et à nous suivre sur Facebook, Twitter, LinkedIn et autres médias sociaux. Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 514 856-3511 ou à l'adresse info@caci-bg.org.

Bonne lecture!

Sommaire

- La fête de Noël
- Les cours de français du CACI
- PAAS ACTION avec Macda Tardieu
- Projet « En français, oh là là! »
- Brèves : CACI sur les ondes, Événement
Embauche et plus encore
- Recettes et diversité
- Quiz sur le Québec



Fête de Noël du CACI

Le 11 décembre dernier, le CACI organisait sa traditionnelle fête de Noël au Centre communautaire et culturel Bois-de-Boulogne. Au programme : activités de maquillage et de dessin, buffet, musique québécoise avec Les Turlutins, magie avec Mago Majo, spectacle de danse, prix des meilleurs dessins, distribution de cadeaux par le Père Noël et beaucoup de joie et de bonne humeur. Mme Christine Saint-Pierre, députée de l'Acadie et ministre des Relations internationales et de la Francophonie nous avait honorés de sa présence. Elle a fait allusion à la chaleur des Québécois qui contraste agréablement avec les basses températures de l'hiver.

Merci au comité organisateur (Ramón Carrasco, Lazé Leskaj, Joaquín Cárdenas et Mouna Khankan), à tous les bénévoles et à nos commanditaires M. Frank Mistretta, gérant de la pharmacie Jean Coutu Gouin Ouest, et Mme Caroline Leduc et M. Pierre Leduc, propriétaires de l'IGA extra Supermarché Pierre Leduc et filles inc. pour cette journée inoubliable.

Nos remerciements vont également à tous nos partenaires qui nous apportent leur soutien tout au long de l'année.



Fête de Noël



Mme Christine Saint-Pierre, députée de l'Acadie et ministre des Relations internationales et de la Francophonie



Danses traditionnelles du Québec

Session d'hiver des cours de français



La session d'hiver des cours de français (9 janvier - 26 mars 2017) est un vrai succès. Quarante et un groupes d'une vingtaine d'apprenants ont été formés.

Pour information, les cours de français au CACI sont financés et accrédités par le ministère de l'Immigration, de la Diversité et de l'Inclusion (MIDI). Le certificat délivré est valide pour la demande de citoyenneté. Une halte-garderie est disponible pour les enfants des participants, dont les frais sont remboursés par le MIDI.

La session de printemps débutera le 3 avril; les inscriptions sont ouvertes. À noter également que le CACI vous propose des ateliers de conversation en français de niveau avancé les jeudis de 14h à 16h. Les personnes intéressées doivent s'inscrire auprès de Lilit au 514 856-3511 poste 229.



PAAS Action

Le programme PAAS Action a pour objectif d'accompagner les clients du CACI en situation de vulnérabilité et d'exclusion dans leur démarche d'intégration ou de réinsertion socioprofessionnelle et de les outiller en leur offrant principalement des ateliers de préparation et d'adaptation à l'emploi. Les personnes cibles sont les prestataires d'aide sociale, éloignés du marché du travail, résidant dans la grande région de Montréal et âgés de 18 ans et plus. Les activités proposées s'articulent autour de cinq volets : pré-employabilité, formation, information, bénévolat et socioculturel.

Adaptés au rythme des participants, les ateliers en pré-employabilité et en Insertion socioprofessionnelle (ISP) favorisent l'apprentissage et la mise en application des méthodes de recherche d'emploi. Ils portent sur la connaissance de soi, le bilan professionnel, le plan d'action per-

sonnalisé, les méthodes de recherche d'emploi, le marché du travail, les visites d'entreprise, l'adaptation et le maintien en emploi.

L'ISP est sanctionné par une attestation délivrée par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (MELS).

Les ateliers d'écriture et de conversation permettent aux participants de développer leur capacité à communiquer à l'écrit et à l'oral en français et en anglais. Les ateliers d'informatique leur

permettent de développer leurs connaissances de l'informatique, d'Internet et des logiciels MS Office. Les ateliers de cuisine et d'artisanat ont pour but de développer des compétences transférables en organisation et planification du travail, gestion du temps, gestion du budget, autonomie, travail d'équipe, sens de l'initiative et savoir-être.

Les rencontres individuelles à raison d'une heure par semaine permettent d'évaluer les progrès des participants, de cibler les obstacles et d'ajuster le plan d'actions au besoin. Les séances d'information renseignent les participants sur différents sujets d'actualité touchant leurs vies personnelle, sociale et professionnelle.

Les activités de bénévolat offrent l'occasion de mettre en pratique le savoir-être dans un contexte socioprofessionnel.

Plusieurs participantes PAAS Action ont pris part au Salon de l'artisanat organisé dans le cadre du projet « En français, oh là là! » (voir plus bas). À cet effet, elles ont conçu une brochure en français sur leurs produits.

Le groupe PAAS Action participera également à la création de cartes de vœux de Pâques en français ainsi qu'à un exercice de résumé de livre dans le cadre dudit projet. Ces activités leur permettront de pratiquer la lecture et l'écriture en français, échanger sur les thèmes abordés dans les livres choisis et apprendre la technique du résumé, utile en milieu de travail.



Pour plus d'information sur PAAS Action, contactez Macda au 514 856-3611 poste 234.

En français, oh là là!

Soutenu par l'Office québécois de la langue française et le Secrétariat à la politique linguistique, le projet de valorisation et de promotion de la langue française, *En français, oh là là!*, a été lancé par le CACI.

Parce que le français fait partie intégrante de l'identité québécoise, il se doit d'être la langue habituelle au Québec quel que soit le domaine, tel que stipulé dans la Charte de la langue française : « L'Assemblée nationale reconnaît la volonté des Québécois d'assurer la qualité et le rayonnement de la langue française. Elle est donc résolue à faire du français la langue de l'État et de la Loi aussi bien que la langue normale et habituelle du travail, de l'enseignement,

des communications, du commerce et des affaires ». Toutefois, ce principe ne doit pas être perçu comme une contrainte.

C'est avec fierté que toute personne vivant et travaillant au Québec devrait en faire usage et participer ainsi à son rayonnement à l'intérieur et à l'extérieur des frontières québécoises. Le CACI se propose donc de célébrer la langue française dont le charme et la beauté sont reconnus universellement auprès de ses clients (la communauté immigrante) qui participent de plein droit au développement de la province, mais ne font pas une utilisation optimale de sa langue.

Dans le cadre dudit projet, un salon de l'artisanat a été organisé le 9 décembre 2016. Des membres des diverses communautés ont pu exposer leurs produits artisanaux et objets d'art faits main (bijoux, tableaux, céramiques, etc.) et échanger dans la langue de Molière.

Au programme : séance d'information sur l'importance du français en milieu de travail, concours de rédaction en français, visite d'une entreprise québécoise francophone, conférence d'un auteur francophone, etc.

Plus d'informations au 514 856-3511 poste 238.



Contributeur financier

Québec 

Brèves

CACI sur les ondes

Depuis le 10 novembre 2016, vous pouvez rejoindre le CACI sur les ondes de Medias Maghreb 1450 AM/104.5 FM. En effet, dans une chronique bimensuelle de 30 minutes « L'Intégration avec CACI », des employés du CACI expliquent les services offerts par notre organisme : cours de francisation, employabilité, démarches administratives, etc. Soyez à l'écoute pour connaître toutes nos actualités.

Prochaines sorties

Le CACI organisera fin mars une sortie à la Cabane à sucre : bonne bouffe et amusement assurés! Restez à l'affût sur notre page Facebook pour en connaître la date définitive.

Événement Embauche

Le vendredi 10 février à 15h, le CACI recevra la visite d'Olymel, entreprise québécoise spécialisée dans la transformation du porc, qui recrute 130 personnes pour son usine de St-Esprit.

St-Esprit est une municipalité de la MRC de Montcalm, située au carrefour de la route 125 et de l'autoroute 25/158, à seulement 30 minutes de Montréal.

Olymel St-Esprit offre des salaires compétitifs et des avantages sociaux très intéressants (36 heures garanties, assurance collective, fonds de pension, primes de soir, 6 jours mobiles, possibilité d'effectuer du temps supplémentaire, etc.).

Les postes à pourvoir sont dans l'emballage et la manutention, et sont ouverts tant aux hommes qu'aux femmes. Aucun niveau d'études n'est exigé. Une bonne condition physique et un niveau de français fonctionnel sont requis.

Inscription obligatoire auprès d'Anna au 514 856-3511 poste 220 ou de Myriam au 514 856-3511 poste 217

Des nouvelles du Carrefour BLE

La formation Agrippez-vous! a débuté le 23 janvier. La nouvelle cohorte comporte 16 participants. Cette formation est exclusivement dédiée au transfert de compétence des candidats d'origine immigrante ayant un diplôme en agronomie (production animale, production végétale, agroéconomie, agroenvironnement, etc.) et souhaitant œuvrer dans ce domaine au Québec.

Infolettre - Février 2017

Le Carrefour BLE continue de proposer des séances d'information sur les régions dans le cadre de son volet Régionalisation.

Contactez Juliana au 514 279-3669 poste 290 pour plus d'information sur les séances à venir ou visitez le site web du Carrefour BLE : <http://carrefourble.qc.ca/>

Le Carrefour BLE organise une série d'activités dans le cadre d'un programme de valorisation de la langue française dans la région de St-Hyacinthe soutenu par le Secrétariat à la politique linguistique. Pour plus d'information, contactez Ouarda au 514 856-3511 poste 291.



Recettes du monde

Notre rubrique Recettes du monde, nous offre l'occasion de nous enorgueillir de la diversité de notre équipe. Ce trimestre, l'Algérie est à l'honneur! Fatiha, Amel, Dalila H. Dalila D., Ismail et Ahcène vous font connaître le couscous au poulet et les aubergines farcies, deux recettes délicieuses et relativement faciles.

Couscous algérien au poulet



- Ingrédients

1 kg de couscous
1 kg de cuisse de poulet (ou toute autre partie du poulet)
1 à 2 oignons selon la grosseur
2 à 3 carottes (au goût)
2 à 3 navets
2 à 3 courgettes
1 à 2 pommes de terre
1 poignée de pois chiches
2 à 3 tomates en conserve
Sel, poivre, ras-el-hanout, paprika
2 poivrons
Huile

- Préparation

1. Mouiller et saler le couscous, puis le laisser sécher.
2. Faire rouler le couscous entre ses mains enduites d'huile pour qu'il ne colle pas.
3. Laisser reposer et préparer la sauce. Passer l'oignon au robot. Mettre dans une marmite (couscoussier) l'huile, le paprika, le ras-el-hanout, l'oignon râpé, les tranches de poulet, puis mettre sur le feu.

4. Ajouter le navet coupé en 4, ainsi que les carottes, les pommes de terre et les 2 poivrons. Ensuite ajouter l'eau pour tout couvrir, et laisser bouillir. Ajouter les tomates.

5. Quand la sauce commence à donner de la vapeur, mettre le couscous dans le haut du couscoussier et laisser évaporer.

6. Lorsque la vapeur commence à se dégager de toute la surface du couscous, laisser cuire 15 à 20 min. Enlever ensuite le haut du couscoussier, et verser le couscous dans une terrine, mouiller avec un peu d'eau et travailler doucement avec les mains.

7. Ajouter les courgettes coupées en 4 dans la sauce et laisser cuire.

8. Remettre le couscous dans le haut du couscoussier, après échappement de la vapeur. Laisser cuire encore un quart d'heure et retirer.

9. Verser le couscous dans une terrine et ajouter au milieu un bon morceau de beurre, bien mélanger, et en même temps ajouter les pois chiches à la sauce pour que le tout cuise bien.

10. Pour servir, remplir les assiettes de couscous, les garnir avec les légumes et les pois chiches, puis arroser avec la sauce, au goût.

11. Disposer le poulet au milieu, et servir chaud.



Fatiha Benhadj



Dalila Derridj



Ismail Belkhous



Dalila Hamsi

Aubergines farcies



- Ingrédients

1 kg d'aubergines
250 g de viande hachée
1 oignon haché
4 gousses d'ail hachées
Sel, poivre
½ cuillère à café de carvi
100 g de beurre
150 g de fromage râpé
2 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de persil haché
½ litre de sauce tomate prête à l'emploi ou préparée maison :
1 kg de tomates

1 cuillère à soupe de concentré de tomates
1 oignon
4 gousses d'ail
Un bouquet garni : thym, une feuille de laurier et quelques feuilles de persil
1 cuillère à soupe de farine
3 cuillères à soupe d'huile
30 g de beurre
Sel, poivre
1 pincée de sucre

- Préparation

1. Couper les aubergines en tranches fines, les saupoudrer de sel et les faire dégorger pendant une heure.
2. Pendant ce temps, préparer la sauce tomate ou en utiliser une toute prête.
3. Dans une cocotte, mettre l'huile et le beurre à chauffer. Faire revenir l'oignon haché pendant quelques minutes à feu doux.
4. Ajouter les tomates épluchées et réduites en purée, le concentré de tomate délayé dans un peu d'eau et l'ail haché. Assaisonner (sel, poivre et pincée de sucre). Laisser cuire doucement. Saupoudrer de farine. Remuer régulièrement. Si elle est épaisse, ajouter un peu d'eau, après 10 minutes de cuisson, retirer du feu. Soit la laisser ainsi, soit bien la mixer à l'aide d'un mixeur.
5. Une fois les aubergines égouttées, les rincer abondamment. Les égoutter sur du papier absorbant. Les faire griller soit à la plancha, soit dans une poêle avec très peu d'huile. Les égoutter une à une dans du papier absorbant.
6. Préparer la farce de viande. Faire revenir avec un peu de beurre l'oignon haché. Mettre la viande, l'ail, le sel, le poivre et le carvi. Cuire doucement la farce durant 30 minutes à feu doux. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. En fin de cuisson, ajouter la moitié du fromage râpé et bien remuer. Laisser refroidir.
7. Placer un peu de farce de viande sur chaque tranche d'aubergines et les rouler pour enfermer la farce.
8. Préchauffer le four à 170°C.
9. Beurrer un moule et y disposer les rouleaux d'aubergines.
10. Arroser de sauce tomate et saupoudrer le reste du fromage râpé.
11. Cuire pendant 30 minutes au four.



Ahcène Boughlita



Amel Aïssa

Histoire du Québec et du Canada

La découverte

Le premier peuplement du Canada est constitué par des tribus amérindiennes et inuites. Au début du XVI^e siècle, le navigateur italien Giovanni da Verrazzano, au service du roi de France François I^{er}, baptise le territoire qu'il découvre « Nouvelle-France ». En 1534, Jacques Cartier, lui, remonte le Saint-Laurent jusqu'au site de Montréal.

La colonisation de la Nouvelle-France

Samuel de Champlain colonise l'Acadie et fonde la ville de Québec en 1608. En 1663-1664, Louis XIV dote le territoire d'une nouvelle administration.

Le Canada britannique

Se sentant menacés, les Anglais installés sur la côte atlantique attaquent les Français. À la fin de la guerre de Sept Ans (1756-1763), la France cède tout le Canada à la Grande-Bretagne lors du traité de Paris. L'arrivée massive de loyalistes américains après l'indépendance des États-Unis engendre la division de la province de Québec en deux colonies : le Bas-Canada francophone (le Québec actuel) et le Haut-Canada anglophone (l'actuel Ontario). L'ensemble est dirigé par Londres.

L'union du Canada

En 1841, les deux provinces s'unissent et deviennent une Confédération en 1867.

L'indépendance

Le Canada s'étend vers l'ouest avec l'immigration. Sa forte croissance économique le mène vers plus d'autonomie. Il acquiert sa véritable indépendance en tant que membre du Commonwealth en 1931 avec le statut de Westminster.

L'époque contemporaine

Le Canada fait partie de l'Alliance contre les puissances de l'Axe (Allemagne, Italie) pendant la Seconde Guerre mondiale. Il devient le partenaire des États-Unis, avec lesquels il signe un accord de libre-échange en 1988, étendu au Mexique en 1992 (ALENA).

Pendant les Trente Glorieuses, un État-providence se crée caractérisé par le multiculturalisme et la question du particularisme voire du séparatisme québécois. Le drapeau national est adopté par le Parlement canadien en 1964.



Quiz

1. Près de quelle ville s'est déroulée la bataille qui a opposé Français et Anglais, et qui a marqué le début de la conquête britannique du Canada?

- A- Québec
- B- Montréal
- C- Rimouski
- D- Tadoussac

2. Comment s'appelle le lieu où s'est déroulée la bataille?

- A- Prairie des braves
- B- Plaines de Moïse
- C- Vallée des braves
- D- Plaines d'Abraham

3. En quelle année a eu lieu la bataille?

- A- 1515
- B- 1635
- C- 1759
- D- 1810

4. Comment s'appelaient les deux généraux commandant la bataille?

- A- Montcalm et Wolfe
- B- Mont-Tremblant et Wolfe
- C- Montcalm et Champlain
- D- Cartier et Champlain

5. Combien de temps a duré la bataille?

- A- 30 minutes
- B- 6 mois
- C- 1 an
- D- 7 ans

La bataille des Plaines d'Abraham s'est déroulée le 13 septembre 1759 durant la guerre de Sept Ans à Québec (Nouvelle-France). Elle n'a duré que 30 minutes.

Elle a opposé les Français défendant la ville assiégée à l'armée britannique attaquante et s'est soldée par la victoire des Britanniques et la mort des deux généraux commandant la bataille, Montcalm et Wolfe. Elle marque le début de la conquête britannique et la fin du régime français au Canada.



Souvenirs de la Fête de Noël du CACI



Souvenirs de la Fête de Noël du CACI



Affiches

Sortie au Parc Jean-Drapeau

CACI Centre d'accueil aux immigrants immigrants

MAISON CACI

SORTIE AU PARC JEAN-DRAPEAU

SAMEDI 28 JANVIER 2017

Fête neiges
à la Montréal
à la Montréal

Premiers arrivés, premiers servis!

Activités libres*

Départ du CACI : 9h00
Retour au CACI : 17h00

Pour plus d'informations
CACI : 514 856-3511, poste 301
Maison CACI II : 514 439-6013

*Certains ateliers sont payants sur place

En français, oh là là!

CACI Centre d'accueil aux immigrants immigrants

EN FRANÇAIS, OH LA LA!

Le CACI célèbre le français

Un projet de valorisation et de promotion de la langue française soutenu par l'Office québécois de la langue française et le Secrétariat à la politique linguistique

Objectif : sensibiliser les nouveaux arrivants à l'importance de la langue française, vecteur d'intégration au Québec

Au programme :

- Concours de dictée et de rédaction
- Visites d'entreprises, déjeuners d'affaires
- Activités artistiques et ludiques animées par des auteurs et artistes francophones
- Immersion dans la culture québécoise...

Les ateliers du CACI :

- Cours de français en français de immersion (français)
- Ateliers de français de immersion (français)
- Ateliers de français de immersion (français)
- Ateliers de français de immersion (français)
- Ateliers de français de immersion (français)
- Ateliers de français de immersion (français)
- Ateliers de français de immersion (français)
- Ateliers de français de immersion (français)

4770, rue de Sababerry, Montréal
514 856-3511
<http://caci-bc.org/>

Québec

Événement Embauche

CACI Centre d'accueil aux immigrants immigrants

Événement Embauche

Olymel recrute 130 manœuvres!

Postes à temps plein, 36 heures garanties, quarts de jour, nuit et nuit

Avantages :

- Salaires horaires de départ de 13,95\$ (augmentation après 3 mois)
- Prime de nuit de 30%
- Formation continue
- Garantie d'emploi jusqu'à 18 mois
- Ateliers de travail dynamique

Exigences :

- Connaissance fonctionnelle de la langue française
- Bonne endurance physique et résistance musculaire

Lieu de travail :

- 36 heures (36 heures seulement de Montréal)
- Possibilité de service de transport

Places limitées, sur inscription uniquement!

Contact :

Myriam Aumayeur 514 856-3511 poste 217 ou
Anita Paramayyan 514 856-3511 poste 220

Vendredi 10 février à 17h
au CACI, 4770 rue de Sababerry, Montréal

Cours de français, session de printemps

CACI Centre d'accueil aux immigrants immigrants

Immigration, Diversité et Inclusion Québec

COURS DE FRANÇAIS

Gratuit!

Financé et accrédité par le ministère de l'Immigration, de la Diversité et de l'Inclusion (MIDI)

LE CERTIFICAT DÉLIVRÉ EST VALABLE POUR LA DEMANDE DE CITOYENNETÉ

SESSION de PRINTEMPS
du 3 avril au 15 juin 2017

Horaires des cours :
Matin : 9h à 12h
Après-midi : 13h30 à 16h30
Soir : 18h30 à 21h30

Halte-garderie disponible

Frais de garde remboursés par le MIDI

Information et inscription :
Contactez-nous au 514 856-3511 poste 229
ou au 4770, rue de Sababerry, Montréal (Québec) H4J 1H6
www.caci-bc.org

Aidez-nous à vous aider

Le CACI offre une panoplie de services inégalée aux nouveaux arrivants dans leurs démarches d'installation.

Profitez-en et faites-en profiter vos amis.

Retrouvez-nous sur notre site Web caci-bc.org et sur les réseaux sociaux Facebook, Twitter, LinkedIn et Youtube!



Et cliquez sur « J'aime »!



www.caci-bc.org