

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

**PRÉPOSÉE OU PRÉPOSÉ
À LA TRANSFORMATION
DES PRODUITS MARINS**

Carnet d'apprentissage
EQ 5069-02 (06-2016)

NOM DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI :

DÉCEMBRE 2015

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier de *Préposé ou préposée à la transformation des produits marins*. Il contient les compétences à maîtriser pour la qualification professionnelle dans ce métier.



Responsable du projet

Nathalie Côté
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes

Coordination

Marjorie Chrétien
Coordonnatrice de la formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes

Recherche et rédaction

Jean-Pierre Charest
Consultant
Jean-Pierre Charest, services-conseils

Collaboration

Suzanne Châtelain
Conseillère
*Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle
Commission des partenaires du marché du travail*

REMERCIEMENTS

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES PERSONNES QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE ET DES OUTILS AFFÉRENTS.

Membres du comité d'orientation	
François Albert Directeur des opérations LA Renaissance des Îles inc.	Jean Beaudry Directeur de production E. Gagnon et Fils ltée
Sébastien Bouchard Directeur aux opérations et exploitation Le Groupe Alimentaire Nordique inc.	Jean-Pierre Charest Consultant Jean-Pierre Charest, services-conseil
Suzanne Châtelain Conseillère Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS) Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)	Marjorie Chrétien Coordonnatrice de la formation Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes
André Cloutier (avril 2014 à septembre 2015) Rémi Bellemar-Caron (de septembre à décembre 2015) Représentant syndical Fédération du Commerce CSN	Nathalie Côté Directrice générale Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes
Carl Grenier Responsable des secteurs Alimentation et tourisme et Agriculture et Pêches Direction de la formation professionnelle Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur	Patrice Jean Gérant Louise Émond Responsable du contrôle de la qualité Les Crabiers du Nord inc.
Simon Langlois Adjoint à la production Les Pêcheries Gaspésiennes inc.	Patrick Samson Directeur des opérations Les Pêcheries Marinard ltée
Fanie Gendron Responsable des opérations Atkins et frères inc.	

Personnes-ressources pour la rédaction du profil de compétences	
Gérald Dégarie Contremaître Poisson Salé Gaspésien Ltée	Isabelle Jalbert Directrice École des pêches et de l'aquaculture du Québec
Jean-René Denis Président Poissonnerie de Cloridorme inc.	Simon Langlois Adjoint à la production Les Pêcheries Gaspésiennes inc.
Jean-Yves Denis Contremaître Menu-Mer Ltée	Pascal Noël Président-directeur général Les Pêcheries Marinard Ltée
Guillaume Dubé Responsable des ressources humaines E. Gagnon et Fils Ltée	Colombe Ouellet Préposée à la transformation des produits marins Les Fruits de Mer de l'Est du Québec (1998) Ltée
Charles-Aimé Dupuis Préposé au salé/séché Les Pêcheries Gaspésiennes inc.	Martin Paquet Directeur de production Les Fruits de Mer de l'Est du Québec (1998) Ltée
Edna Dupuis Contremaîtresse La Crevette du Nord Atlantique inc.	Patrick Samson Directeur des opérations Les Pêcheries Marinard Ltée
Fanie Gendron Responsable des opérations Atkins et frères inc.	Alain Samuel Agent de développement industriel et conseiller en aide technique aux entreprises Merinov

Personnes-ressources pour la validation du profil de compétences	
Suzanne Bilodeau Préposée à la transformation des produits marins Fumoir Grizzly inc.	Linda Laflamme Préposée à la transformation des produits marins Cusimer (1991) inc.
Lyne Bourgeois Contremaître Poissonnerie Cowie (1985) inc.	Marie-Andrée Lebel Chef d'équipe Cuisine Malimousse inc.
Karine Chouinard Contrôleure de la qualité Poséidon « Les Poissons et Crustacés » inc.	Armande Leblanc Préposée à la transformation des produits marins La Renaissance des Îles inc.
Lyne Clément Chef d'équipe Le Groupe Alimentaire Nordique inc.)	Marc Richard Préposé à la transformation des produits marins (fumaison) Atkins et frères inc.
Suzanne Desbois Préposée à la transformation des produits marins E. Gagnon et Fils Itée	Patrick St-Gelais Préposé à la transformation des produits marins Fumoir La Fée des Grèves
Guy Dion Préposé à la transformation des produits marins Fruits de Mer de l'Est du Québec (1998) Itée	Martin Tremblay Cuiseur Les Crabiers du Nord inc.
Maryline Dupuis Préposée à la transformation des produits marins Les Pêcheries Marinard Itée	Nanie Vallée Contremaître Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Itée
Suzanne Dupuis Préposée à la transformation des produits marins Poissonnerie du Havre Itée	Bruno Wagner Préposé à la transformation (cuisson) E. Gagnon et Fils Itée

Personnes-ressources pour la validation de la norme professionnelle	
Henry Clapperton Directeur général E. Gagnon et Fils Ltée	Dawn Murray Propriétaire Caviars Émerance inc.
Jean-Yves Cyr Directeur général Les Fruits de mer Madeleine inc.	Jacynthe Nicolas Contrôleur qualité Fumoir du Nord
Danik D'Astous Directeur de production Pêcheries de l'Estuaire inc.	Réal Nicolas Président Les Fumoirs Gaspé Cured inc. Poisson Salé Gaspésien Ltée
Stéphanie Debard Directrice d'usine Fumoir La Fée des Grèves	Pascal Noël Président directeur général Les Pêcheries Marinard Ltée
Jean-René Denis Président Poissonnerie de Cloridorme inc.	Dann Normand Gérant de la production Cusimer (1991) inc.
Jérôme Duchesne Superviseur Fumoir du Nord	Martin Paquet Directeur des opérations Production Les Fruits de Mer de l'Est du Québec (1998) Ltée
Jean-Yves Dumaresq Directeur Menu-Mer Ltée	Carole Pinette Adjointe direction Groupe Umek Société en Commandite
Serge Girard Président Poissonnerie Jean-Guy Laprise inc.	Luc Reeves Directeur général Les Pêcheries Gaspésiennes inc.
Roch Lelièvre Directeur général Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Ltée	Michelle Tessier Directrice qualité Fumoir Grizzly inc.

Personnes-ressources pour la rédaction et la validation du carnet d'apprentissage et du guide de la compagne ou du compagnon	
Nadia Tremblay Responsable contrôle qualité Cuisine Malimousse inc.	Michelle Tessier Directrice qualité Fumoir Grizzly inc.
Stéphanie Debard Directrice d'usine Fumoir La Fée des Grèves inc.	Richard Moreau Chef d'équipe Poisson Salé Gaspésien Itée
Jean-Guy Norbert Contremaître E. Gagnon et Fils Itée	Dann Normand (rédaction et validation) Coordonnateur Cusimer (1991) inc.
Nanie Vallée Contremaître Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Itée	Francis Lelièvre Contremaître Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Itée
Sylvie Méthot Directrice de production Les Crustacés de Gaspé Itée	Paulin Denis Directeur Poissonnerie de Cloridorme inc.
Mario R. Cloutier Gérant d'usine Les Fumoirs Gaspé Cured inc.	

Table des matières

PARTIE 1.....	1
IDENTIFICATION DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI.....	3
INFORMATION SUR L'APPRENTISSAGE ET LA SANCTION.....	5
INFORMATION SUR LE MÉTIER.....	9
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES.....	11
 PARTIE 2.....	 13
PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE.....	15
 PARTIE 3.....	 19
COMPÉTENCE 1.....	21
COMPÉTENCE 2.....	27
COMPÉTENCE 3.....	33
 PARTIE 4.....	 39
COMPÉTENCE 4.....	41
COMPÉTENCE 5.....	47
COMPÉTENCE 6.....	53
COMPÉTENCE 7.....	61
COMPÉTENCE 8.....	67
COMPÉTENCE 9.....	75
COMPÉTENCE 10.....	83
COMPÉTENCE 11.....	89
 ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL.....	 99
ANNEXE 2 – RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR.....	103
ANNEXE 3 – TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES MAÎTRISÉES.....	105
ANNEXE 4 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES.....	107

PARTIE 1

Identification de l'apprentie ou l'apprenti

DOSSIER DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Ville : _____ Code postal : _____
Numéro de téléphone : _____ Cellulaire : _____
Adresse courriel : _____

N° du dossier de qualification professionnelle (QP) de la personne :

NOM DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON	ENTREPRISE

Note : Si le PAMT compte plus d'un lieu d'apprentissage ou plus d'une compagne ou d'un compagnon, référez-vous à l'**annexe 2** de ce carnet.

Notes sur la protection des renseignements personnels

-  Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
-  Ces renseignements sont recueillis aux fins de l'administration du Programme d'apprentissage en milieu de travail.
-  Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, adressez-vous à Emploi-Québec.

IMPORTANT

CE CARNET VOUS APPARTIENT. IL EST DE **VOTRE RESPONSABILITÉ** DE LE CONSERVER PRÉCIEUSEMENT, CAR C'EST **L'UNIQUE DOCUMENT OÙ SONT CONSIGNÉS** LES DÉTAILS DE VOTRE APPRENTISSAGE.

Information sur l'apprentissage et la sanction

Bienvenue à l'apprentie ou l'apprenti!

Vous entreprenez un projet d'apprentissage en milieu de travail. Félicitations pour votre initiative! Ce parcours de formation, qui constitue une étape importante de votre vie professionnelle, exigera votre engagement pendant plusieurs mois, voire quelques années, selon le métier choisi.

Afin de vous familiariser avec les caractéristiques de cette démarche d'apprentissage, vous trouverez ci-dessous quelques renseignements utiles.

En quoi consiste l'apprentissage en milieu de travail?

L'apprentissage en milieu de travail est une démarche organisée et structurée qui vous permet de développer ou d'améliorer l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice d'un métier, et ce, sur les lieux de votre travail.

Les compétences à développer sont établies dans une norme professionnelle¹ correspondant au métier. Ce sont des gens du métier qui ont convenu des compétences de cette norme professionnelle².

Ainsi, le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vous permet d'acquérir les connaissances, les savoir-faire, les attitudes et les comportements attendus pour réaliser l'ensemble des tâches du métier. Pour ce faire, comme apprentie ou apprenti, vous serez soutenu tout au long de votre démarche par une compagne ou un compagnon, qui est une personne reconnue dans votre entreprise comme experte du métier.

La durée du programme d'apprentissage pour le métier de *Préposé ou préposée à la transformation des produits marins* peut varier selon votre expérience professionnelle, votre formation scolaire, l'organisation du travail et d'autres facteurs. Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes considère que la maîtrise des compétences essentielles du métier de *Préposé ou préposée à la transformation des produits marins* nécessite un apprentissage d'une durée maximale de un an ou une saison de production.

Quel est le rôle de la compagne ou du compagnon d'apprentissage?

Tout au long de votre cheminement, votre compagne ou compagnon vous guidera dans l'apprentissage du métier. Elle ou il mettra en place les activités qui vous permettront de maîtriser les compétences du métier. Elle ou il vous donnera des conseils, évaluera votre performance au regard des critères établis dans la norme professionnelle et confirmera, le cas échéant, votre maîtrise des compétences du métier.

1. La norme professionnelle définit les compétences requises pour exercer un métier ou une profession. C'est la référence qui sert à développer et à évaluer les compétences.

2. Pour connaître la norme professionnelle correspondant à votre métier, consultez le site Web suivant : <http://guide-qualification.emploi.quebec.gouv.qc.ca/apprentissage-qualification/apprentissage-travail/liste-metiers.asp>

Quelle est l'utilité du carnet d'apprentissage?

Votre carnet d'apprentissage vise d'une part à vous informer sur l'ensemble des apprentissages que vous devrez réaliser pour apprendre le métier. D'autre part, il vous permet de suivre votre progression tout au long de votre démarche.

De plus, le carnet d'apprentissage permet à la compagne ou au compagnon de consigner au fur et à mesure ses observations et les jugements qu'elle ou il portera sur votre maîtrise des compétences.

Votre carnet est le seul document où sera consigné le relevé détaillé des compétences que vous aurez acquises. Il vous appartient donc de le conserver précieusement.

Quels renseignements contient le carnet d'apprentissage?

Votre carnet d'apprentissage compte trois parties. La **PREMIÈRE PARTIE** comprend les sections suivantes :

De l'information sur l'apprentissage, le suivi et la sanction

Cette section vous informe des caractéristiques générales du PAMT.

De l'information sur le métier visé

Au début du carnet, vous trouverez une description générale du métier ainsi que les attitudes et comportements professionnels nécessaires pour l'exercer.

Le tableau synthèse des compétences

Ce tableau synthèse présente l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier, accompagnées des éléments de compétence qui les composent.

La **DEUXIÈME PARTIE** est constituée du plan individuel d'apprentissage qui délimite votre propre parcours de formation. Il permet d'établir les apprentissages que vous devrez réaliser pour satisfaire aux exigences de la norme professionnelle en tenant compte des aspects du métier que vous maîtrisez déjà au début du PAMT. Ce plan individuel d'apprentissage est complété par votre compagne ou compagnon avec votre collaboration.

La **TROISIÈME PARTIE** présente la description détaillée des compétences à développer pour exercer le métier de *Préposé ou préposée à la transformation des produits marins*. Chacune des descriptions des compétences comporte les données suivantes :

-  l'énoncé de la compétence;
-  le contexte de réalisation;
-  une liste des éléments qui précisent les grandes étapes de la compétence;
-  des critères de performance (généraux et particuliers) qui serviront à évaluer vos apprentissages;
-  les conditions particulières dans lesquelles l'apprentissage est réalisé;
-  une section consacrée à la confirmation de la maîtrise de la compétence.

En **ANNEXE**, vous trouverez :

-  une présentation des principaux risques liés à la santé et à la sécurité du travail;
-  des renseignements sur votre employeur. S'il y a lieu, cette dernière section permet de suivre votre cheminement dans vos différents lieux d'apprentissage, et ce, pour toute la durée de votre PAMT.
-  un tableau synthèse des compétences maîtrisées vous permet d'avoir un portrait rapide de l'ensemble de celles dont votre compagne ou compagnon a confirmé la maîtrise. Il vous donne une vue globale de la progression de vos apprentissages et vous indique, le cas échéant, les compétences qu'il vous reste à maîtriser pour obtenir votre certificat de qualification professionnelle.

Comment se fait le suivi administratif du PAMT?

Le suivi administratif du PAMT est la responsabilité d'Emploi-Québec. Il a pour but d'assurer un déroulement du programme en conformité avec les conditions établies. Ainsi, la rétroaction de la personne responsable à Emploi-Québec pourra permettre d'adapter le PAMT, au besoin.

En quoi consiste la sanction?

La sanction consiste à reconnaître officiellement votre maîtrise des compétences de la norme professionnelle. Ainsi, au terme du programme d'apprentissage en milieu de travail, vous pouvez obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétence, qui sont des documents officiels que délivre la ou le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour confirmer votre maîtrise des compétences du métier.

Certificat de qualification professionnelle (CQP)

Au terme de votre apprentissage, lorsque vous aurez maîtrisé **toutes** les compétences essentielles de la norme professionnelle décrites dans votre carnet, vous obtiendrez un *certificat de qualification professionnelle* pour le métier de *Préposé ou préposée à la transformation des produits marins*.

Attestation de compétence (AC)

Lorsque vous maîtriserez **une ou plusieurs** des compétences essentielles³ de la norme professionnelle **ou, s'il y a lieu, des compétences complémentaires**⁴, le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS) pourra aussi, sur demande, vous décerner une Attestation de compétence pour chacune de ces compétences.

3. Les compétences essentielles sont indiquées dans la norme professionnelle.

4. Les compétences complémentaires sont indiquées, s'il y a lieu, en annexe de la norme professionnelle.

Information sur le métier

Description générale du métier

Les personnes qui exercent le métier de préposé ou préposée à la transformation des produits marins effectuent diverses opérations manuelles ou mécaniques de transformation sur une variété d'espèces, telles que des poissons, des crustacés, des mollusques ou des échinodermes (ex. : concombres de mer).

Dans la *Classification nationale des professions*, le métier de *préposé ou préposée à la transformation des produits marins* est répertorié sous le code CNP 9463 : *ouvrières et ouvriers dans les usines de transformation du poisson et des fruits de mer*. Ce groupe de base comprend les personnes qui règlent et en programment les réglages pour traiter et emballer les produits marins. Ce groupe comprend aussi les personnes qui coupent, parent et nettoient à la main le poisson et les fruits de mer frais. Le métier est également répertorié sous le code CNP 9618 : *manœuvres dans la transformation du poisson et des fruits de mer*. Les personnes appartenant à ce groupe exécutent des tâches de nettoyage, d'emballage, de manutention ainsi que d'autres tâches associées à la transformation des produits marins.

Une transformation peut être de type « primaire » : on prépare la matière première pour en obtenir un produit de base; il s'agit, par exemple, de couper des filets ou des darnes de poissons, d'extraire la chair de mollusques ou de crustacés. Une transformation peut aussi être de type « secondaire » : le produit de la première transformation est transformé à nouveau pour lui donner une valeur ajoutée; par exemple, les produits peuvent être cuits, congelés, fumés, salés et séchés. Finalement, une transformation peut être de type « tertiaire » : les produits marins sont utilisés comme ingrédients pour fabriquer des plats cuisinés, telles des mousses de fruits de mer, des soupes, des lasagnes.

Dans les établissements de transformation des produits marins, la chaîne de production est essentiellement organisée selon le principe de spécialisation des tâches : chaque préposé ou préposée occupe un poste où se réalise une partie seulement des opérations de transformation. Le produit chemine dans la chaîne et est transformé d'un poste à l'autre. Par une rotation des postes, les préposés ou préposées à la transformation des produits marins peuvent être appelés à effectuer à tour de rôle, et avec polyvalence, les diverses tâches se rattachant à la chaîne de production.

Tous les préposés ou toutes les préposées, quels que soient les établissements qui les emploient, effectuent les tâches suivantes : préparer leur équipement en fonction du travail à effectuer, détecter et retirer les produits non conformes ainsi qu'apprêter la matière première en vue de sa transformation. Une fois les produits transformés, ils ou elles les emballent. Dans certains établissements, ils ou elles peuvent être appelés à les entreposer.

À ces tâches s'ajoutent celles qui doivent être exécutées en fonction du type de transformation réalisé dans le lieu de travail et des produits marins à traiter. Ainsi, selon l'entreprise et les espèces transformées, le préposé ou la préposée effectue l'une ou l'autre des tâches suivantes :

apprêter du poisson entier (filetage, coupe, mirage, parage), extraire des sections ou de la chair de fruits de mer, cuire, congeler, fumer, saler-sécher des produits et préparer des plats cuisinés.

La personne qui exerce ce métier n'effectue pas la manutention des arrivages dans les aires de livraison de l'établissement. Elle ne fait pas non plus la vérification de la nature et de la qualité des produits et des aliments lors de leur réception, cette responsabilité relevant généralement des personnes affectées au contrôle de la qualité. Par contre, elle a en tout temps la responsabilité de signaler à une personne en autorité un produit ou un équipement qui lui semble non conforme.

La personne qui exerce ce métier ne fait pas non plus le nettoyage et l'assainissement de l'équipement et des aires de travail; ces responsabilités étant habituellement assignées à une équipe spécialisée. Cependant, elle doit être capable de nettoyer et d'assainir certains éléments de son propre équipement et de s'assurer que l'équipement et les aires de travail respectent les normes de qualité en vigueur.

Enfin, le préposé ou la préposée ne procède pas à l'ajustement complexe des équipements de la chaîne de transformation ni à leur réparation : ce travail est celui d'un ouvrier spécialisé ou d'une ouvrière spécialisée ou encore d'un contremaître ou d'une contremaîtresse.

Attitudes et comportements professionnels

Pour exercer ce métier, il faut

- être ponctuel;
- être capable de travailler en équipe;
- savoir communiquer;
- être capable de suivre des directives;
- avoir une bonne capacité d'adaptation;
- faire preuve de minutie;
- faire preuve de débrouillardise;
- être proactif;
- avoir de l'entrain au travail;
- aimer suivre une routine de travail et effectuer des tâches répétitives;
- travailler avec exactitude, c'est-à-dire effectuer son travail avec soin et avec le souci des détails;
- être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée et favoriser ainsi une économie de temps et d'énergie;
- être responsable et fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités;
- respecter les méthodes de travail et les normes de qualité;
- avoir le souci de maintenir le matériel en bon état;
- se soucier de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement;
- avoir le souci des coûts de production.

Tableau synthèse des compétences

COMPÉTENCES		ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE			
COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES					
1. Organiser son travail	1.1 Interpréter des consignes de travail	1.2 Préparer son matériel et son poste de travail	1.3 Ranger son poste de travail		
2. Effectuer des opérations complémentaires à la transformation	2.1 Détecter et retirer des produits non conformes	2.2 Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage			
3. Emballer des produits	3.1 Préparer le matériel d'emballage	3.2 Trier des produits prêts à emballer	3.3 Disposer des produits dans des emballages	3.4 Étiqueter des contenants ou des emballages	
COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES					
4. Apprêter du poisson entier	4.1 Fileter du poisson	4.2 Couper du poisson en darnes ou en morceaux	4.3 Détecter et éliminer des parasites	4.4 Retirer des parties indésirables du produit	
5. Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes	5.1 Prélever la chair ou des sections du produit	5.2 Retirer des parties indésirables du produit			
6. Effectuer la cuisson de produits marins	6.1 Insérer des produits dans le cuiseur et les retirer	6.2 Contrôler les paramètres de cuisson	6.3 Insérer des produits dans le refroidisseur et les retirer	6.4 Contrôler les paramètres de refroidissement	6.5 Consigner des informations sur la cuisson ou le refroidissement dans des registres
7. Effectuer la congélation de produits marins	7.1 Disposer des produits dans des contenants, sur des supports à congélation ou sur un convoyeur	7.2 Vérifier les paramètres de congélation	7.3 Consigner des informations sur la congélation dans des registres		

8. Fumer des produits marins	8.1 Disposer des produits dans des contenants ou sur des supports à fumaison	8.2 Préparer le fumoir	8.3 Insérer des produits dans le fumoir et les retirer	8.4 Contrôler les paramètres de fumaison	
9. Saler et sécher du poisson	9.1 Trancher et parer du poisson	9.2 Trier du poisson pour le salage-séchage	9.3 Saler du poisson	9.4 Égoutter du poisson	9.5 Sécher du poisson à l'extérieur et en séchoir
10. Cuisiner des plats à base de produits marins	10.1 Effectuer la mise en place pour une préparation	10.2 Suivre le mode de préparation du plat à cuisiner	10.3 Étiqueter ou codifier des lots d'aliments ou de produits		
11. Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires	11.1 Disposer des produits emballés sur des chariots ou des palettes	11.2 Ranger des aliments ou des produits en entrepôt ou en chambre froide	11.3 Effectuer la rotation des stocks	11.4 Vérifier les paramètres d'entreposage	

PARTIE 2

Plan individuel d'apprentissage

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) nécessite que **votre compagne ou compagnon établisse votre plan individuel d'apprentissage**.

Il s'agit de déterminer les compétences de la norme professionnelle que vous devrez développer, en tenant compte de celles que vous maîtrisez déjà. Les compétences à développer seront indiquées dans votre plan individuel d'apprentissage, présenté à la page suivante.

La compagne ou le compagnon d'apprentissage aura besoin de votre contribution pour élaborer votre plan individuel d'apprentissage.

Consignes pour l'apprentie ou l'apprenti

Pour commencer, **vous devez vous situer par rapport aux compétences de la norme professionnelle** en tenant compte des activités professionnelles que vous réalisez habituellement.

REPLISSEZ LA PARTIE 3, SECTION A

- ⇒ Lisez les éléments qui décrivent **chacune des compétences** de la norme professionnelle : contexte de réalisation, critères généraux de performance, éléments de la compétence et critères particuliers de performance.
- ⇒ Indiquez si vous êtes en mesure d'accomplir **chacun des éléments de la compétence** en cochant la case correspondante (O : oui; N : non).

NOTE

- ⇒ Les éléments de compétence que vous avez cochés comme **étant en mesure** d'accomplir **seront généralement évalués** par votre compagne ou compagnon dès le début du PAMT.
- ⇒ **Vous devrez développer durant le PAMT** les éléments de compétence que vous avez cochés comme **n'étant pas** en mesure d'accomplir.

Plan individuel d'apprentissage

Nom de l'apprentie ou l'apprenti :	N° du dossier de QP de l'apprentie ou l'apprenti :
Nom de la compagne ou du compagnon :	N° du dossier de QP de la compagne ou du compagnon :

COMPÉTENCES	Section à remplir par la compagne ou le compagnon ⁵	Suivi administratif du PAMT Section à remplir par la personne responsable à Emploi-Québec	
À ACQUÉRIR ⁶		Signature	Date
COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES			
1. Organiser son travail	☐		
2. Effectuer des opérations complémentaires à la transformation	☐		
3. Emballer des produits	☐		
COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES			
4. Apprêter du poisson entier	☐		
5. Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes	☐		
6. Effectuer la cuisson de produits marins	☐		
7. Effectuer la congélation de produits marins	☐		
8. Fumer des produits marins	☐		
9. Saler et sécher du poisson	☐		
10. Cuisiner des plats à base de produits marins	☐		
11. Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires	☐		

5. Pour établir le plan individuel d'apprentissage, voir les consignes indiquées dans le Guide de la compagne ou du compagnon.

6. Cocher seulement si la compétence est à acquérir.

Je confirme que le plan individuel d'apprentissage a été établi par la compagne ou le compagnon d'apprentissage. _____ Signature de la personne responsable à Emploi-Québec Date : _____ - _____ - _____ A M J	Je confirme avoir pris connaissance du plan individuel d'apprentissage. _____ Signature de l'apprentie ou l'apprenti Date : _____ - _____ - _____ A M J	Je confirme la pertinence du plan individuel d'apprentissage. _____ Signature de la compagne ou du compagnon Date : _____ - _____ - _____ A M J
---	--	--

PARTIE 3

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES

Compétence 1

Organiser son travail

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir de consignes verbales ou écrites, de bons de travail ou de recettes.
- ◇ À l'aide du matériel, des outils et de l'équipement de production de l'établissement.
- ◇ Avec des vêtements de travail et d'équipement de protection individuelle.
- ◇ Selon :
 - o le type de transformation;
 - o le produit marin à transformer;
 - o l'état des lieux et du matériel.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité;
 - o des règles de santé et de sécurité au travail.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti⁷

À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation⁸

7. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

8. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1.1 Interpréter des consignes de travail
◇ Interprétation juste des directives et des informations.
◇ Détermination correcte du travail à accomplir.
1.2 Préparer son matériel et son poste de travail
◇ Équipement de protection individuelle correctement enfilé et ajusté.
◇ Choix judicieux du matériel en fonction du travail à effectuer.
◇ Aménagement fonctionnel et sécuritaire du poste de travail.
◇ Appréciation juste de la salubrité du matériel, des surfaces de travail et de l'équipement.
◇ Préparation adéquate de l'équipement.
◇ Signalement approprié de l'usure du matériel ou d'un dysfonctionnement de l'équipement.
1.3 Ranger son poste de travail
◇ Rangement effectué au moment opportun.
◇ Espace de travail correctement rangé et fonctionnel.
◇ Matériel rangé dans les endroits appropriés.

SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
OUI	NON
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐

SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
_____ Initiales
_____ Date
_____ Initiales
_____ Date
_____ Initiales
_____ Date

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

Compétence 1

Conditions particulières d'apprentissage

1. SPÉCIALITÉ OU TYPE D'OPÉRATIONS EFFECTUÉES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

- | | |
|---|--|
| ☐ Transformation de poisson entier | ☐ Fumage à chaud |
| ☐ Transformation de crabe ou de homard | ☐ Fumage à froid |
| ☐ Transformation de mollusques ou d'échinodermes | ☐ Salage-séchage |
| ☐ Transformation de la crevette | ☐ Préparation de plats cuisinés |
| ☐ Congélation de produits marins | ☐ Emballage |
| ☐ Cuisson de produits marins | ☐ Entreposage |

Autres : _____

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ EFFECTUÉS DANS LES AIRES DE PRODUCTION SUIVANTES :

- ☐ Produits crus
- ☐ Produits cuits

Autres _____

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ EFFECTUÉS À PARTIR DES CONSIGNES ET DIRECTIVES SUIVANTES :

- ☐ Feuilles de production, bons de travail
- ☐ Recettes
- ☐ Fiches techniques
- ☐ Consignes verbales

Autres : _____

Compétence 1

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 1 :

Organiser son travail

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 1 :

Organiser son travail

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 1 :

Organiser son travail

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 1**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 2

Effectuer des opérations complémentaires à la transformation

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites, de bons de travail ou de recettes;
 - o d'une ou de plusieurs variétés de produits marins et d'une variété d'ingrédients.
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement de production de l'établissement;
 - o de techniques de préparation initiale de produits marins.
- ◇ Selon
 - o le type de transformation;
 - o l'état et la qualité de la matière première.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti⁹

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation¹⁰

9. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

10. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	
2.1 Détecter et retirer des produits non conformes	
◇ Surveillance constante et vigilante de la conformité des produits.	
◇ Appréciation juste de la conformité des produits.	
◇ Justification pertinente du rejet d'un produit.	
◇ Retrait efficace et au moment opportun de produits non conformes.	
◇ Signalement approprié d'une anomalie.	
2.2 Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage	
◇ Application correcte des techniques de préparation des produits et des ingrédients.	
◇ Conformité du produit marin pour sa transformation ou son emballage.	

SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
OUI	NON
☐	☐
☐	☐

SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)
☐
☐
☐
☐
☐
☐

SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
_____ Initiales _____ Date
_____ Initiales _____ Date

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

NOTES DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Compétence 2

Conditions de l'apprentissage

1. SPÉCIALITÉ OU TYPE D'OPÉRATIONS EFFECTUÉES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

- | | |
|---|--|
| ☐ Transformation de poisson entier | ☐ Cuisson de produits marins |
| ☐ Transformation de crabe ou de homard | ☐ Fumage à chaud |
| ☐ Transformation de mollusques ou d'échinodermes | ☐ Fumage à froid |
| ☐ Transformation de la crevette | ☐ Salage-séchage |
| ☐ Congélation de produits marins | ☐ Préparation de plats cuisinés |

Autres : _____

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS EN EFFECTUANT LES OPÉRATIONS SUIVANTES :

- | | |
|---|--|
| ☐ Étêter | ☐ Saumurer, mariner |
| ☐ Éviscérer | ☐ Saler - assaisonner |
| ☐ Extraire les œufs | ☐ Dégorger, dessaler |
| ☐ Écailler | ☐ Égoutter, assécher |
| ☐ Nettoyer et ébarber le byssus des mollusques | ☐ Hydrater |
| ☐ Laver, rincer ou broser | ☐ Broyer |
| ☐ Glacer | ☐ Affiner, laisser reposer ou amener à maturation |
| ☐ Givrer | ☐ Disposer des produits dans des contenants ou sur des supports à cuisson |
| ☐ Décongeler | ☐ « Endormir » les produits vivants |
| ☐ Couper, trancher | ☐ Décaisser |

Autres : _____

3. UTILISATION D'UN OU DE PLUSIEURS REGISTRES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI :

- ☐ Oui ☐ Non

Compétence 2

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 2 :

Effectuer des opérations complémentaires à la transformation

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 2 :

Effectuer des opérations complémentaires à la transformation

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 2 :

Effectuer des opérations complémentaires à la transformation

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE **DE LA COMPÉTENCE 2**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE **L'ANNEXE 3** DU **CARNET D'APPRENTISSAGE** EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 3

Emballer des produits

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites ou de bons de travail.
 - o de produits prêts à emballer.
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement d'emballage de l'établissement;
 - o d'un système d'identification ou de traçabilité de lots d'aliments.
- ◇ Selon
 - o le type de transformation;
 - o le type de produit marin à emballer;
 - o des critères de classement des produits;
 - o des standards d'emballage préétablis.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Signalement approprié des non-conformités.
- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti ¹¹

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation¹²

11. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

12. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE		SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)		SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
		OUI	NON		
3.1 Préparer le matériel d'emballage					
◇ Sélection appropriée du matériel d'emballage en fonction du produit et des standards.		☐	☐	☐	_____ Initiales
◇ Assemblage approprié du matériel d'emballage.				☐	_____ Date
◇ Détection judicieuse des contenants non conformes.				☐	
◇ Retrait efficace des contenants non conformes.				☐	
◇ Manipulation soignée et hygiénique des contenants.				☐	
3.2 Trier des produits prêts à emballer					
◇ Justesse du classement des produits selon les critères prescrits.		☐	☐	☐	_____ Initiales
◇ Appréciation juste de la conformité des produits.				☐	_____ Date
◇ Justification pertinente du rejet d'un produit.				☐	
3.3 Disposer des produits dans des emballages					
◇ Évaluation juste de la quantité de produits à insérer dans un contenant d'emballage.		☐	☐	☐	_____ Initiales
◇ Répartition adéquate des produits dans les contenants d'emballage.				☐	_____ Date
◇ Manipulation soignée des produits.				☐	
◇ Application stricte des procédures de fermeture des emballages.				☐	
◇ Vérification régulière de la qualité de la fermeture des emballages.				☐	
3.4 Étiqueter ou identifier des contenants ou des emballages					
◇ Sélection appropriée des étiquettes ou des informations.		☐	☐	☐	_____ Initiales
◇ Surveillance régulière de l'exactitude des informations.				☐	_____ Date
◇ Informations apposées à l'endroit approprié sur l'emballage.				☐	

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

[illegible]

Compétence 3

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL SUIVANTS :

- ☐ Balance
- ☐ Portionneur ou doseur
- ☐ Appareillage d'emballage sous vide
- ☐ Ensacheuse
- ☐ Thermoscelleuse
- ☐ Cartonneuse (machine à former des boîtes)
- ☐ Fermeuse de boîte avec ruban adhésif
- ☐ Étiqueteuse - codeur
- ☐ Équipement automatisé d'emballage
- ☐ Détecteur de métal
- ☐ Rayons X
 - ☐ Sacs de plastique
 - ☐ Sacs pour le sous-vide
 - ☐ Boîtes, caisses, cartons
 - ☐ Barquettes
 - ☐ Boîtes métalliques
 - ☐ Pots de verre
 - ☐ Attaches
 - ☐ Films d'emballage
 - ☐ Ruban gommé pour les boîtes
 - ☐ Plaquettes laminées

Autres : _____

2. LE TRI DES PRODUITS A ÉTÉ EFFECTUÉ EN UTILISANT LES AIDES SUIVANTS :

- ☐ Gabarit
- ☐ Balance

Autres : _____

3. UTILISATION D'UN OU DE PLUSIEURS REGISTRES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI :

- ☐ Oui ☐ Non

Compétence 3

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 3 :

Emballer des produits

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 3 :

Emballer des produits

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 3 :

Emballer des produits

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 3, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

PARTIE 4

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES

Compétence 4

Apprêter du poisson entier

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites, de bons de travail ou de standards de produits;
 - o d'une ou de plusieurs variétés de poissons.
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement de production de l'établissement;
 - o de techniques de filetage, de coupe, de mirage et de parage.
- ◇ Selon l'état et la qualité de la matière première.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments.
- ◇ Minimisation des pertes.
- ◇ Conformité des produits.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	À remplir par l'apprentie ou l'apprenti ¹³		À remplir par la compagne ou le compagnon <u>à la suite d'une évaluation</u> ¹⁴	
	SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)		SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
	OUI	NON		
4.1 Fileter du poisson				_____ Initiales _____ Date
◇ Application correcte des techniques de filetage selon le type de poisson et d'équipement.	☐	☐	☐	
4.2 Couper du poisson en darnes ou en morceaux				_____ Initiales _____ Date
◇ Application correcte des techniques de coupe selon le résultat prescrit.	☐	☐	☐	
4.3 Détecter et éliminer des parasites				_____ Initiales _____ Date
◇ Détection appropriée des parasites.	☐	☐	☐	
◇ Vigilance constante pendant le mirage.			☐	
◇ Application correcte des techniques d'élimination des parasites.			☐	
◇ Absence de parasites dans le produit.			☐	
4.4 Retirer des parties indésirables du produit				_____ Initiales _____ Date
◇ Choix judicieux des parties indésirables à retirer en fonction du type ou de l'état du poisson.	☐	☐	☐	
◇ Utilisation appropriée de l'équipement servant à enlever la peau ou les arêtes.			☐	
◇ Application correcte des techniques de parage selon le type de parties à retirer.			☐	
◇ Récupération appropriée des résidus utilisables.			☐	

13. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

14. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

NOTES DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

[illegible]

Compétence 4

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL SUIVANTS :

- | | |
|---|---|
| ☐ Dépiauteuse | |
| ☐ Table lumineuse pour mirer | |
| ☐ Machine à fileter | |
| ☐ Couteaux (précisez) | ☐ Fusil à affiler (queue de rat) |
| o _____ | ☐ Pinces de type chirurgical |
| o _____ | ☐ Ciseaux |
| o _____ | ☐ Marteau et hachoir |
| o _____ | |

Autres : _____

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES PRODUITS MARINS SUIVANTS :

- | | |
|---|---|
| ☐ Flétan de l'Atlantique | ☐ Flétan du Groenland (turbot) |
| ☐ Sébaste | ☐ Morue |
| ☐ Plie | ☐ Hareng |

Autres : _____

3. L'APPRENTIE OU APPRENTI A PRÉPARÉ LES TYPES DE PRODUITS SUIVANTS :

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| ☐ Darnes | ☐ Bajoues |
| ☐ Filets | ☐ Langues |
| ☐ Pavés | |

Autres : _____

Compétence 4

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 4 :

Apprêter du poisson entier

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 4 :

Apprêter du poisson entier

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 4 :

Apprêter du poisson entier

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 4, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 5

Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites, de bons de travail ou de standards de produits;
 - o d'une ou de plusieurs variétés de homard, de crabe, de mollusques ou d'échinodermes (ex., concombre de mer).
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement de production de l'établissement;
 - o de techniques correspondant au travail à effectuer.
- ◇ Selon l'état et la qualité de la matière première.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments.
- ◇ Minimisation des pertes.
- ◇ Conformité des produits.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti¹⁵

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation¹⁶

15. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

16. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	
5.1 Prélever la chair ou des sections du produit	
◇ Application correcte des techniques de prélèvement selon le type de produits.	
◇ Signalement ou retrait approprié de produits non conformes.	
◇ Justification pertinente du rejet d'un produit.	
5.2 Retirer des parties indésirables du produit	
◇ Choix judicieux des parties indésirables à retirer en fonction du type et de l'état du produit.	
◇ Application correcte des techniques de parage selon le type de parties à retirer.	

SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
OUI	NON
☐	☐
☐	☐

SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)
☐ ☐ ☐
☐ ☐

SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
_____ Initiales _____ Date
_____ Initiales _____ Date

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

NOTES DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

[illegible]

Compétence 5

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ EFFECTUÉS DANS LES AIRES DE PRODUCTION SUIVANTES :

☐ Produits crus

☐ Produits cuits

Autres _____

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL SUIVANTS :

☐ Couteau (homards)

☐ Table à démembrement (crabes)

☐ Brosses mécaniques

☐ Extracteur de chair (rouleaux)

☐ Hachoir (pour les pinces)

☐ Pinces de type chirurgical

☐ Ciseaux

Autres : _____

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES PRODUITS MARINS SUIVANTS :

☐ Homards

☐ Crabes (précisez)

o _____

o _____

☐ Mollusques (précisez)

o _____

o _____

o _____

☐ Échinodermes (précisez) _____

Autres : _____

Compétence 5

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 5 :

Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 5 :

Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 5 :

Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 5, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 6

Effectuer la cuisson de produits marins

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites, ou de bons de travail;
 - o d'une ou de plusieurs variétés de produits marins et d'ingrédients prêts pour leur cuisson et leur refroidissement.
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement de production de l'établissement;
 - o de techniques de cuisson et de refroidissement;
 - o d'un registre de cuisson et de refroidissement.
- ◇ Selon la masse ou la grosseur du produit à cuire.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments et des outils.
- ◇ Conformité des produits.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti¹⁷

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation¹⁸

17. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

18. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE		SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)		SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
		OUI	NON		
6.1 Insérer des produits dans le cuiseur et les retirer					_____ Initiales
◇ Application correcte des méthodes d'insertion et de retrait des supports à cuisson.		☐	☐	☐	_____ Date
◇ Prise en compte judicieuse des particularités du cuiseur.				☐	
6.2 Contrôler les paramètres de cuisson					
◇ Justesse des réglages de l'équipement.				☐	_____ Initiales
◇ Application adéquate des techniques de cuisson en fonction des caractéristiques du produit.		☐	☐	☐	_____ Date
◇ Vérification appropriée et assidue des paramètres selon les produits.				☐	
◇ Cuisson optimale du produit.				☐	
◇ Signalement approprié des non-conformités.				☐	
6.3 Insérer des produits dans le refroidisseur et les retirer					_____ Initiales
◇ Application correcte des méthodes d'insertion et de retrait des supports à cuisson.		☐	☐	☐	_____ Date
◇ Prise en compte judicieuse des particularités du refroidisseur.				☐	
6.4 Contrôler les paramètres de refroidissement					
◇ Justesse des réglages de l'équipement.				☐	_____ Initiales
◇ Application adéquate des techniques de refroidissement en fonction des caractéristiques du produit.		☐	☐	☐	_____ Date
◇ Vérification appropriée et assidue des paramètres selon les produits.				☐	
◇ Refroidissement optimal du produit.				☐	
◇ Signalement approprié des non-conformités.				☐	
6.5 Consigner des informations sur la cuisson ou le refroidissement dans des registres					_____ Initiales
◇ Collecte méthodique des informations pour les registres.		☐	☐	☐	_____

◇ Pertinence et exactitude des informations consignées.			☐	Date
---	--	--	--------------------------	------

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

[illegible]

Compétence 6

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL SUIVANTS :

- ☐ Autoclave
- ☐ Bain-marie
- ☐ Cellule de cuisson
- ☐ Cuiseur à vapeur
- ☐ Bassin ou cuve de cuisson
- ☐ Tunnel de cuisson en continu
- ☐ Unité de refroidissement (précisez) _____
- ☐ Thermomètre (sonde)
- ☐ Pistolet infrarouge
- ☐ Salinomètre
- ☐ Minuterie

Autres : _____

Compétence 6

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 6 :

Effectuer la cuisson de produits marins

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 6 :

Effectuer la cuisson de produits marins

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 6 :

Effectuer la cuisson de produits marins

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 6, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 7

Effectuer la congélation de produits marins

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites, de bons de travail;
 - o d'une ou de plusieurs variétés de produits marins prêts pour la congélation.
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement de congélation de l'établissement;
 - o de techniques de congélation;
 - o d'un registre de congélation.
- ◇ Selon la masse ou la grosseur du produit à congeler.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti¹⁹

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation²⁰

19. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

20. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	
7.1 Disposer des produits dans des contenants, sur des supports à congélation ou sur un convoyeur	
Insérer et retirer des produits de l'unité de congélation.	
◇ Vérification judicieuse de la qualité et de l'état de préparation initiale des produits.	
◇ Répartition optimale des produits.	
◇ Prise en compte judicieuse des particularités de l'unité de congélation.	
7.2 Vérifier les paramètres de congélation	
◇ Surveillance judicieuse et assidue des paramètres.	
7.3 Consigner des informations sur la congélation dans des registres	
◇ Collecte méthodique des informations pour les registres.	
◇ Pertinence et exactitude des informations consignées.	

SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
OUI	NON
☐	☐
☐	☐
☐	☐

SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)
☐
☐
☐
☐
☐
☐

SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
_____ Initiales
_____ Date
_____ Initiales
_____ Date
_____ Initiales
_____ Date

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

NOTES DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

[illegible]

Compétence 7

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL SUIVANTS :

- ☐ Cellule de refroidissement (blast)
- ☐ Unité de congélation à plaques
- ☐ Bassin ou cuve d'immersion
- ☐ Tunnel de congélation en continu
- ☐ Thermomètre (sonde)
- ☐ Pistolet infrarouge
- ☐ Salinomètre
- ☐ Réfractomètre (pour la salinité)

Autres : _____

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES CONTENANTS OU LES SUPPORTS SUIVANTS :

- ☐ Panier
- ☐ Plaque de plastique
- ☐ Plateau en métal

Autres : _____

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS À PARTIR DE PRODUITS À CONGELER :

- ☐ Produits emballés
- ☐ Produits non emballés

Autres : _____

Compétence 7

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 7 :

Effectuer la congélation de produits marins

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 7 :

Effectuer la congélation de produits marins

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 7 :

Effectuer la congélation de produits marins

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 7, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 8

Fumer des produits marins

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites, de bons de travail, de recettes ou de standards de produits;
 - o d'une ou de plusieurs variétés de produits marins prêts pour le fumage.
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement de fumaison de l'établissement;
 - o de techniques de fumaison à froid ou à chaud.
- ◇ Selon
 - o l'état et la qualité du produit à fumer;
 - o la masse ou grosseur du produit à fumer.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments.
- ◇ Conformité des produits.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti²¹

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation²²

21. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

22. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE		SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)		SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
		OUI	NON		
8.1 Disposer des produits dans des contenants ou sur des supports à fumaison					_____ Initiales
◇ Vérification judicieuse de la qualité et de l'état de préparation initiale des produits.		☐	☐	☐	_____ Date
◇ Répartition optimale des produits dans des contenants ou sur des supports à fumaison.				☐	
8.2 Préparer le fumoir					
◇ Appréciation juste de la quantité de combustible nécessaire.				☐	
◇ Alimentation appropriée du fumoir en combustible.				☐	
◇ Réglage adéquat du fumoir :		☐	☐	☐	_____ Initiales
o arrivée d'air;				☐	_____ Date
o température;				☐	
o densité de fumée.				☐	
8.3 Insérer des produits dans le fumoir et les retirer					
◇ Disposition optimale des produits dans le fumoir.				☐	
◇ Application correcte et sécuritaire des méthodes d'insertion et de retrait des contenants ou des supports à fumaison.		☐	☐	☐	_____ Initiales
◇ Prise en compte judicieuse des particularités du fumoir.				☐	_____ Date
◇ Respect des techniques de refroidissement des produits.				☐	
8.4 Contrôler les paramètres de fumaison					
◇ Application correcte des techniques de fumaison.				☐	
◇ Vérification judicieuse et assidue des paramètres :		☐	☐	☐	_____ Initiales
o arrivée d'air;				☐	_____ Date
o température;				☐	
o densité et couleur de la fumée;				☐	
o coloration du produit;				☐	

o temps de fumaison/cuisson.

--	--

☐

--

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

[illegible]

Compétence 8

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS LE TYPE D'ÉTABLISSEMENT DE FUMAIISON SUIVANT :

☐ Artisanal☐ Semi-industriel☐ Industriel

Autres : _____
2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ EFFECTUÉS À PARTIR DES PROCÉDÉS DE FUMAIISON SUIVANTS :

☐ Fumaison à chaud☐ Fumaison à froid
3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL SUIVANTS :

☐ Support à fumaison (précisez) :
o _____
o _____☐ Unité de refroidissement (précisez) : _____

☐ Thermomètre☐ Palette de couleurs (pour vérifier la qualité du produit)☐ Minuterie

Autres : _____

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE TYPE DE COMBUSTIBLE SUIVANT :

☐ Bûches☐ Copeaux☐ Sciure
5. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE PRODUITS MARINS SUIVANTS :

☐ Saumon☐ Flétan du Groenland (turbot)

☐ Hareng☐ Maquereau

☐ Truite

Autres : _____

6. UTILISATION D'UN OU DE PLUSIEURS REGISTRES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI :

☐ Oui ☐ Non

Compétence 8

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 8 :

Fumer des produits marins

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 8 :

Fumer des produits marins

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 8 :

Fumer des produits marins

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 8, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 9

Saler et sécher du poisson

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ En séchoir ou à l'extérieur selon les conditions météorologiques.
- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites, de bons de travail ou de standards de produits;
 - o d'une ou de plusieurs variétés de poisson.
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement de salage et de séchage de l'établissement;
 - o de techniques de salage et de séchage en séchoir ou à l'extérieur.
- ◇ Selon l'état, la qualité et la taille de la matière première.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments.
- ◇ Minimisation des pertes.
- ◇ Conformité des produits.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti²³

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation²⁴

23. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

24. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE		SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)		SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
		OUI	NON		
9.1 Trancher et parer du poisson					
◇ Application correcte des techniques :					
o de tranchage selon le type de poisson;		☐	☐	☐	_____
o de parage selon le type de parties à retirer.				☐	_____
◇ Brossage adéquat du poisson.				☐	_____
9.2 Trier du poisson pour le salage-séchage					
◇ Vérification judicieuse de la qualité des produits.		☐	☐	☐	_____
◇ Justesse du classement des produits selon les critères prescrits.				☐	_____
◇ Justification pertinente du rejet d'un produit.				☐	_____
9.3 Saler du poisson					
◇ Application correcte de la technique de salage.				☐	_____
◇ Répartition adéquate du sel sur le poisson.		☐	☐	☐	_____
◇ Vérification judicieuse des paramètres de salage :				☐	_____
o durée de salage;				☐	_____
o taux de salinité du produit.				☐	_____
9.4 Égoutter du poisson					
◇ Application correcte de la méthode d'empilage et de transpilage.		☐	☐	☐	_____
◇ Égouttement optimal du produit.				☐	_____
◇ Vérification judicieuse et assidue des paramètres d'égouttage.				☐	_____
9.5 Sécher du poisson à l'extérieur et en séchoir					
◇ Détection et élimination appropriée des parasites.		☐	☐	☐	_____
◇ Disposition adéquate des produits sur des vigneaux ou des supports.				☐	_____

◇ Application correcte des techniques de séchage.
◇ Vérification judicieuse et assidue des paramètres de séchage :
o conditions météorologiques;
o température et humidité des aires de séchage;
o temps de séchage;
o absence de parasites sur le produit;
o consistance ou fermeté du produit;
o teneur en eau;
o concentration de poussière de sel sur la surface;
o apparence.
◇ Prise en compte judicieuse des particularités du séchoir.

		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

NOTES DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

[illegible]

Compétence 9

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL SUIVANTS :

- ☐ Trancheuse automatique
- ☐ Couteaux (précisez)
 - o _____
 - o _____
- ☐ Pelle (main d'épicier)
- ☐ Fusil à affiler (queue de rat)
- ☐ Pincés de type chirurgical
- ☐ Salinomètre
- ☐ Gabarit (pour le classement des produits)

Autres : _____

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES PRODUITS MARINS SUIVANTS :

- ☐ Morue
- ☐ Flétan du Groenland (turbot)

Autres : _____

Compétence 9

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 9 :

Saler et sécher du poisson

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 9 :

Saler et sécher du poisson

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 9 :

Saler et sécher du poisson

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 9, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 10

Cuisiner des plats à base de produits marins

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites, de bons de travail, de fiches techniques, de recettes ou de standards de produits;
 - o d'une ou de plusieurs variétés de produits marins prêts à cuisiner et d'une variété d'ingrédients.
- ◇ À l'aide
 - o du matériel, des outils et de l'équipement de cuisine de l'établissement;
 - o de techniques de cuisine;
 - o d'un système d'identification ou de traçabilité de lots d'aliments.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments.
- ◇ Minimisation des pertes.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o du rythme de production;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti²⁵

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation²⁶

25. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

26. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
10.1 Effectuer la mise en place pour une préparation
◇ Identification correcte des aliments.
◇ Évaluation juste des volumes d'aliments.
10.2 Suivre le mode de préparation du plat à cuisiner
◇ Application correcte des techniques de préparation.
◇ Respect des quantités et des portions prévues sur la fiche technique ou dans la recette.
◇ Évaluation correcte de la qualité de la préparation selon les critères prescrits.
◇ Signalement adéquat des non-conformités.
◇ Confection soignée et esthétique du produit.
10.3 Étiqueter ou codifier des lots d'aliments ou de produits
◇ Identification et codification appropriées des lots.
◇ Inscription lisible des informations.
◇ Vérification régulière de l'exactitude des informations.
◇ Informations apposées aux endroits appropriés.

SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
OUI	NON
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐

SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
_____ Initiales
_____ Date
_____ Initiales
_____ Date
_____ Initiales
_____ Date

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

[illegible]

NOTES DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

[illegible]

Compétence 10

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS OU DE MATÉRIEL SUIVANTS :

- | | |
|---|--|
| ☐ Plaque de cuisson | ☐ Marmite de cuisson |
| ☐ Four | ☐ Portionneur ou doseur |
| ☐ Unité de refroidissement | ☐ Balance |
| ☐ Malaxeur | ☐ Étiqueteuse - codeur |
| ☐ Émulsionneur | ☐ Lecteur optique |

Autres : _____

2. TYPES DE PLATS PRÉPARÉS :

- | | | |
|----------------------------------|---|---------------------------------|
| ☐ Soupes | ☐ Terrines | ☐ Pâtés |
| ☐ Fumets | ☐ Charcuterie | ☐ Pizzas |
| ☐ Mousses | ☐ Coquilles St-Jacques | |

Autres : _____

3. UTILISATION D'UN OU DE PLUSIEURS REGISTRES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI :

- ☐ Oui ☐ Non

Compétence 10

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 10 :

Cuisiner des plats à base de produits marins

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 10 :

Cuisiner des plats à base de produits marins

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 10 :

Cuisiner des plats à base de produits marins

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 10, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 11

Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir
 - o de consignes verbales ou écrites et de bons de travail;
 - o d'une variété de produits alimentaires.
- ◇ À l'aide
 - o des outils et de l'équipement d'entreposage de l'établissement;
 - o d'un système de rangement, d'identification ou de traçabilité de lots d'aliments.
- ◇ Selon le type de produit à entreposer et son usage subséquent.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application rigoureuse des méthodes et des techniques sécuritaires de travail.
- ◇ Manutention efficace et soignée des stocks.
- ◇ Coopération adéquate avec les autres membres du personnel.
- ◇ Respect
 - o des méthodes d'entreposage et de conservation;
 - o des politiques et des procédures de l'établissement;
 - o des normes de qualité de l'établissement;
 - o des normes d'hygiène et de salubrité.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

À remplir par
l'apprentie ou
l'apprenti²⁷

À remplir par la compagne ou le
compagnon à la suite d'une évaluation²⁸

27. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprentie ou l'apprenti dans la section Plan individuel d'apprentissage du carnet d'apprentissage.

28. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE		SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)		SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
		OUI	NON		
11.1 Disposer des produits emballés sur des chariots ou des palettes					
◇ Empilage adéquat et sécuritaire des produits emballés.		☐	☐	☐	_____ Initiales
◇ Emballages correctement attachés ou pelliculés				☐	_____ Date
◇ Identification appropriée du lot.				☐	
11.2 Ranger des aliments ou des produits en entrepôt ou en chambre froide					
◇ Localisation judicieuse des aliments ou des produits dans les aires d'entreposage.				☐	_____ Initiales
◇ Respect des principes et des règles d'entreposage :				☐	_____ Date
o en entrepôt;				☐	
o en chambre froide.				☐	
◇ Utilisation correcte du système de rangement et de localisation des produits.				☐	
◇ Disposition adéquate des stocks selon le type d'entreposage.				☐	
11.3 Effectuer la rotation des stocks					
◇ Application correcte des techniques de rotation des stocks.		☐	☐	☐	_____ Initiales
◇ Élimination adéquate de produits périmés ou non conformes.				☐	_____ Date
11.4 Vérifier les paramètres d'entreposage					
◇ Signalement approprié de conditions d'entreposage non conformes.				☐	_____ Initiales
◇ Vérification systématique de la salubrité des aires d'entreposage.		☐	☐	☐	_____ Date
◇ Évaluation correcte de l'état des emballages, des contenants et des produits.				☐	
◇ Signalement systématique des dates de péremption prochaines.				☐	
◇ Régularité et rigueur des vérifications.				☐	

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON
--

[illegible]

[illegible]

Compétence 11

Conditions de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS OU DE MATÉRIEL SUIVANTS :

- ☐ Entrepôt d'aliments comestibles
- ☐ Entrepôt d'aliments non-comestibles (ex. : appâts de hareng)
- ☐ Entrepôt non alimentaire (emballages, fournitures, etc.)
- ☐ Entrepôt de produits d'entretien
- ☐ Chambre froide à température positive (0° à 4°C)
- ☐ Congélateur ou chambre froide à température négative (-18°C ou moins)
- ☐ Thermomètre
- ☐ Palettes
- ☐ Pelliculeuse manuelle
- ☐ Transpalette manuel
- ☐ Pelliculeuse automatique
- ☐ Transpalette motorisé (avec certification)
- ☐ Étiqueteuse
- ☐ Lecteur optique

Autres : _____

2. UTILISATION D'UN OU DE PLUSIEURS REGISTRES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI :

- ☐ Oui ☐ Non

Compétence 11

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussignée ou soussigné atteste la maîtrise de la compétence 11 :

Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 11 :

Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires

Nom de l'apprentie ou l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussignée ou soussigné confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation pour la compétence 11 :

Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur :

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 11, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

ANNEXES

ANNEXE 1 – Tableau des risques pour la santé et la sécurité du travail

**Préposée ou préposé
à la transformation des produits marins**

Risques pour la santé et la sécurité au travail (SST)

Préposée ou préposé à la transformation des produits marins

Risques liés à la santé et la sécurité du travail

Catégories de risques

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique
- 5- Risques liés à la sécurité ou danger pour la sécurité
- 6- Risques psychosociaux ou danger d'ordre psychosocial

IMPORTANT : Un programme de prévention propre à chaque entreprise devrait couvrir l'ensemble des risques et dangers, les moyens de prévention et le contrôle. Les travailleuses ou travailleurs et les employeurs doivent s'y référer.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et sécurité	Moyens de prévention
1	Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique -Matières dangereuses (nocives, toxiques, corrosives, réactives, humides, irritantes) -Gaz (CO ₂ , ammoniac) -Produits irritants (ex : saumure)	 -Dommages pour la santé -Brûlure chimique -Intoxication, irritation -Maux de tête -Problèmes respiratoires -Dermatite -Réaction allergique	 • Utilisation et entretien des systèmes de ventilation • Port de vêtements de protection • Connaissance du SIMDUT • Formation sur utilisation des produits • Protection respiratoire
2	Risques physiques ou dangers d'ordre physique -Bruit, vibrations -Électricité (conducteurs sous tension, éléments de machines sous tension) -Ambiance de travail froide -Objets ou matériaux à des températures extrêmes (hautes ou basses) -Outils coupants	 -Détérioration de l'acuité auditive, de l'équilibre -Fatigue, stress, baisse de la vigilance -Choc ou brûlure électrique -Électrisation (sans décès) -Électrocution (avec décès) -Coup de chaleur -Brûlures -Engelures, hypothermie -Troubles neurologiques et ostéo-articulaires -Troubles vasculaires, inconfort (engourdissement) -Coupure	 • Application d'une procédure de cadenassage • Port de vêtements de protection • Diminution du bruit à la source • Protection auditive • Formation sur l'affûtage • Mise d'un protecteur sur la lame de la scie • Rotation des postes de travail

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et sécurité	Moyens de prévention
3	Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique -Matières infectieuses, bactéries, -Protéine allergène -Piqûre par carapace de crustacés, arête ou aiguille de poisson.	-Infection -Asthme aux fruits de mer -Dermatite	• Port de gants de protection • Aspiration à la source des contaminants allergènes • Formation sur les sources d'infection et leurs préventions
4	Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique -Posture contraignante (non neutre) -Manutention fréquente -Absence de micropause -Efforts excessif -Mouvements répétitifs, -Travail debout, -Accès difficile à l'espace de travail	-Effets physiologiques (ex. : troubles musculosquelettiques)	• Rotation des postes de travail • Appareil d'aide à la manutention • Analyse de la posture de travail et correctifs • Procédure de manutention
5	Risques liés à la sécurité ou danger pour la sécurité Machines dangereuses -Pièces et outils en mouvement, angles rentrants (rouleaux, convoyeurs) -Formes dangereuses (tranchantes, pointues, rugueuses, etc.) -Accumulation d'énergie à l'intérieur d'une machine causée par des ressorts, des gaz ou liquides sous pression (hydraulique, pneumatique) -Particules projetées -Travail en hauteur -Planchers glissants ou irréguliers -Véhicules, chariots élévateurs	-Fracture/entorse/foulure -Coupure/lacération, amputation -Perforation/piqûre, irritation -Écorchure/égratignure/ecchymose -Contusion -Brûlure par friction -Écrasement -Blessures multiples -Décès	• Installation de dispositifs de protection sur les pièces en mouvement de toutes les machines • Application d'une procédure de cadenassage lors de l'entretien et du déblocage • Formation pour les conducteurs de chariot élévateur
6	Risques psychosociaux ou danger d'ordre psychosocial -Intensification du travail en raison des contraintes de temps ou d'une clientèle difficile -Manque de maîtrise des tâches	-Problèmes de sommeil -Dépression -Maladies psychosomatiques, -Pathologies physiques -Effets psychophysiologiques (effet de la surcharge mentale, notamment le stress)	• Formation des nouveaux travailleurs et nouvelles travailleuses lors de leur accueil • Suivi, soutien et encadrement de la productivité des travailleurs ou travailleuses

ANNEXE 2 – Renseignements sur l'employeur

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom de la compagne ou du compagnon d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom de la compagne ou du compagnon d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom de la compagne ou du compagnon d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

ANNEXE 3 – Tableau synthèse des compétences maîtrisées

NOM DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI	
---	--

COMPÉTENCES	Maîtrisée ✓	Attesté par (initiales de la compagne ou du compagnon)	Date
COMPÉTENCES ESSENTIELLES			
Compétence 1 Organiser son travail	☐	_____	_____
Compétence 2 Effectuer des opérations complémentaires à la transformation	☐	_____	_____
Compétence 3 Emballer des produits	☐	_____	_____
COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES			
Compétence 4 Apprêter du poisson entier	☐	_____	_____
Compétence 5 Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes	☐	_____	_____
Compétence 6 Effectuer la cuisson de produits marins	☐	_____	_____
Compétence 7 Effectuer la congélation de produits marins	☐	_____	_____
Compétence 8 Fumer des produits marins	☐	_____	_____
Compétence 9 Saler et sécher du poisson	☐	_____	_____
Compétence 10 Cuisiner des plats à base de produits marins	☐	_____	_____
Compétence 11 Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires	☐	_____	_____

ANNEXE 4 – Outil de suivi des apprentissages

Outil de suivi des apprentissages

NOM DE L'APPRENTI OU L'APPRENTI	
NOM DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON	

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES	En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
Compétence 1 : Organiser son travail			
1.1 Interpréter des consignes de travail	☐	☐	☐
1.2 Préparer son matériel et son poste de travail	☐	☐	☐
1.3 Ranger son poste de travail	☐	☐	☐
Compétence 2 : Effectuer des opérations complémentaires à la transformation			
2.1 Détecter et retirer des produits non conformes	☐	☐	☐
2.2 Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage	☐	☐	☐
Compétence 3 : Emballer des produits			
3.1 Préparer le matériel d'emballage	☐	☐	☐
3.2 Trier des produits prêts à emballer	☐	☐	☐
3.3 Disposer des produits dans des emballages	☐	☐	☐
3.4 Étiqueter des contenants ou des emballages	☐	☐	☐

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche, mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES	En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
Compétence 4 : Apprêter du poisson entier			
4.1 Fileter du poisson	☐	☐	☐
4.2 Couper du poisson en darnes ou en morceaux	☐	☐	☐
4.3 Détecter et éliminer des parasites	☐	☐	☐
4.4 Retirer des parties indésirables du produit	☐	☐	☐
Compétence 5 : Apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes			
5.1 Prélever la chair ou des sections du produit	☐	☐	☐
5.2 Retirer des parties indésirables du produit	☐	☐	☐
Compétence 6 : Effectuer la cuisson de produits marins			
6.1 Insérer des produits dans le cuiseur et les retirer	☐	☐	☐
6.2 Contrôler les paramètres de cuisson	☐	☐	☐
6.3 Insérer des produits dans le refroidisseur et les retirer	☐	☐	☐
6.4 Contrôler les paramètres de refroidissement	☐	☐	☐
6.5 Consigner des informations sur la cuisson ou le refroidissement dans des registres	☐	☐	☐
Compétence 7 : Effectuer la congélation de produits marins			
7.1 Disposer des produits dans des contenants, sur des supports à congélation ou sur un convoyeur	☐	☐	☐
7.2 Vérifier les paramètres de congélation	☐	☐	☐
7.3 Consigner des informations sur la congélation dans des registres	☐	☐	☐

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche, mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES	En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
Compétence 8 : Fumer des produits marins			
8.1 Disposer des produits dans des contenants ou sur des supports à fumaison	☐	☐	☐
8.2 Préparer le fumoir	☐	☐	☐
8.3 Insérer des produits dans le fumoir et les retirer	☐	☐	☐
8.4 Contrôler les paramètres de fumaison	☐	☐	☐
Compétence 9 : Saler et sécher du poisson			
9.1 Trancher et parer du poisson	☐	☐	☐
9.2 Trier du poisson pour le salage-séchage	☐	☐	☐
9.3 Saler du poisson	☐	☐	☐
9.4 Égoutter du poisson	☐	☐	☐
9.5 Sécher du poisson à l'extérieur et en séchoir	☐	☐	☐
Compétence 10 : Cuisiner des plats à base de produits marins			
10.1 Effectuer la mise en place pour une préparation	☐	☐	☐
10.2 Suivre le mode de préparation du plat à cuisiner	☐	☐	☐
10.3 Étiqueter ou codifier des lots d'aliments ou de produits	☐	☐	☐
Compétence 11 : Entreposer des produits marins et autres produits alimentaires			
11.1 Disposer des produits emballés sur des chariots ou des palettes	☐	☐	☐
11.2 Ranger des aliments ou des produits en entrepôt ou en chambre froide	☐	☐	☐
11.3 Effectuer la rotation des stocks	☐	☐	☐
11.4 Vérifier les paramètres d'entreposage	☐	☐	☐

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche, mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).