

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

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

**Guide de la compagne
ou du compagnon
d'apprentissage**

EQ 5069-01 (06-2016)

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 <i>Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes</i>
Coordination	Marjorie Chrétien Coordonnatrice de la formation <i>Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes</i>
Recherche et rédaction	Jean-Pierre Charest Consultant <i>Jean-Pierre Charest, services-conseils</i>
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 DE 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 Itée
Sébastien Bouchard Directeur aux opérations et exploitation Le Groupe Alimentaire Nordique inc.	Jean-Pierre Charest Consultant Jean-Pierre Charest, services-conseils
Suzanne Châtelain Conseillère Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle Commission des partenaires du marché du travail	Marjorie Chrétien Coordonnatrice de la formation Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes
André Cloutier (d'avril 2014 à septembre 2015) Rémi Bellemarre-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 Itée
Fanie Gendron Responsable des opérations Atkins et frères inc.	

Personnes-ressources pour la rédaction du profil de compétences	
Gérald Dégarié Contremaître Poisson Salé Gaspésien Itée	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 Itée	Pascal Noël Président-directeur général Les Pêcheries Marinard Itée
Guillaume Dubé Responsable des ressources humaines E. Gagnon et Fils Itée	Colombe Ouellet Préposée à la transformation des produits marins Les Fruits de Mer de l'Est du Québec (1998) Itée
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) Itée
Edna Dupuis Contremaîtresse La Crevette du Nord Atlantique inc.	Patrick Samson Directeur des opérations Les Pêcheries Marinard Itée
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 Cuisier 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 Itée	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 Itée
Stéphanie Debard Directrice d'usine Fumoir La Fée des Grèves	Pascal Noël Président directeur général Les Pêcheries Marinard Itée
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) Itée
Jean-Yves Dumaresq Directeur Menu-Mer Itée	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 Itée	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 ltée
Jean-Guy Norbert Contremaître E. Gagnon et Fils ltée	Dann Normand Gérant de la production et coordonnateur Cusimer (1991) inc.
Nanie Vallée Contremaître Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan ltée	Francis Lelièvre Contremaître Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan ltée
Sylvie Méthot Directrice de production Les Crustacés de Gaspé ltée	Paulin Denis Directeur Poissonnerie de Cloridorme inc.
Mario R. Cloutier Gérant d'usine Les Fumoirs Gaspé Cured inc.	

Table des matières

INTRODUCTION.....	11
 PARTIE 1.....	13
LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL.....	15
LA COMPAGNE OU LE COMPAGNON D'APPRENTISSAGE.....	17
LE CARNET D'APPRENTISSAGE.....	19
LE DÉROULEMENT DU PAMT.....	23
DES CONSEILS POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE.....	29
 PARTIE 2.....	33
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES.....	35
DES INDICATIONS POUR L'ENSEMBLE DES COMPÉTENCES.....	37
DES INDICATIONS PROPRES À CHACUNE DES COMPÉTENCES.....	45
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 1.....	47
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 2.....	61
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 3.....	73
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 4.....	87
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 5.....	103
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 6.....	113
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 7.....	129
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 8.....	141
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 9.....	153
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 10.....	173
ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE 11.....	185
 ANNEXE 1	
TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL.....	201
 ANNEXE 2	
OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES.....	205

INTRODUCTION

Bienvenue!

Vous avez accepté d'agir à titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage pour une ou un de vos collègues qui s'est engagé (ou qui le fera prochainement) dans une démarche d'apprentissage de votre métier. Cette personne, appelée apprentie ou apprenti, aura besoin de votre aide et de votre expérience du métier pour mener à bien son projet.

Vous avez été choisi, bien sûr, en raison de l'expertise que vous avez acquise dans votre métier et de votre capacité à communiquer, mais aussi de votre désir d'aider vos collègues à développer leurs compétences. Au fil des ans, vous avez établi votre crédibilité et vous êtes maintenant prêt à faire profiter de votre expérience une ou des personnes qui débutent dans le métier.

Pour ce faire, vous aurez à accomplir différentes tâches, qui vont de la détermination des besoins de l'apprentie ou l'apprenti en matière de développement de compétences jusqu'à la confirmation de la maîtrise de ces compétences.

À quoi sert le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage?

À titre de compagne ou de compagnon dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), vous serez appelé à guider l'apprentie ou l'apprenti dans le développement de ses compétences et à porter un jugement sur la maîtrise de celles-ci. Ce guide vous sera alors une aide précieuse. Il a été rédigé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes, avec l'aide de spécialistes du métier.

Plus particulièrement, la première partie du guide précise les grandes lignes du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), votre rôle à titre de compagne ou de compagnon, les outils dont vous disposerez, les étapes à suivre et des conseils pour assurer le succès de la démarche.

La seconde partie contient un complément d'information sur l'apprentissage en milieu de travail. Elle constitue une référence pour la planification des activités d'apprentissage et comprend différentes indications pour vous venir en aide. Ces indications peuvent, d'une part, vous aider à mieux saisir les compétences visées et, d'autre part, vous aider à encadrer l'apprentie ou l'apprenti. Cette deuxième partie propose, dans un premier temps, des indications valables pour l'apprentissage de l'ensemble des compétences propres au métier et ensuite, des indications liées à chacune d'elles.

Nous vous invitons à lire ce guide avant d'entreprendre le Programme d'apprentissage en milieu de travail. De plus, en tout temps, vous pouvez communiquer avec la personne responsable à Emploi-Québec pour compléter les renseignements qu'il contient et obtenir des réponses à vos questions.

PARTIE 1

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

À qui s'adresse le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)?

Le PAMT s'adresse à toute personne âgée d'au moins 16 ans, qui travaille dans une entreprise, ou qui est travailleuse ou travailleur autonome, et qui désire apprendre un métier¹. Il s'agit généralement d'une personne qui débute dans un métier ou qui l'exerce depuis peu.

Qu'est-ce que le PAMT?

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

Ainsi, le PAMT permet à une apprentie ou un apprenti d'acquérir les compétences requises pour réaliser l'ensemble des tâches d'un métier. Pour ce faire, cette personne est soutenue tout au long de sa démarche par une compagne ou un compagnon qui possède une expertise du métier. La durée du programme d'apprentissage peut varier selon l'expérience professionnelle de l'apprentie ou l'apprenti, sa 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.

Qu'est-ce que le compagnonnage?

Le compagnonnage est l'approche que le PAMT privilégie pour le développement et l'évaluation des compétences propres à un métier. Il s'agit d'un mode d'apprentissage individuel, en milieu de travail, par lequel une travailleuse ou un travailleur expérimenté (la compagne ou le compagnon) soutient une personne en apprentissage (l'apprentie ou l'apprenti) dans le développement des compétences nécessaires à l'exercice d'un métier. Ainsi, la compagne ou le compagnon assure l'encadrement de l'apprentie ou l'apprenti qui s'engage dans cette démarche. Quant à l'employeur, il met en place les conditions appropriées pour la réussite du PAMT et soutient la compagne ou le compagnon d'apprentissage dans son rôle.

Quels sont les outils liés au PAMT?

À l'origine de tout PAMT, il existe une norme professionnelle. Celle-ci définit les compétences requises pour exercer un métier donné. Ces compétences ont été choisies par des gens qui exercent le métier en question².

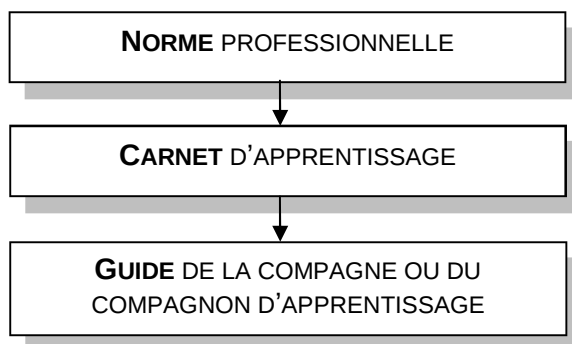
1. Des conditions particulières peuvent s'ajouter lorsqu'un métier est encadré par une loi qui impose d'autres obligations.

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

Dans le contexte du PAMT, une compétence permet de réaliser des tâches selon des exigences et dans un contexte professionnel déterminés. Plus précisément, on considère que chaque compétence est basée sur des connaissances, des habiletés et des attitudes.

Bien que très importants, ces savoirs ne suffisent pas pour qu'on puisse juger qu'une compétence est maîtrisée. En effet, une personne est considérée comme compétente si elle est en mesure de mobiliser les savoirs appropriés au bon moment, de la bonne façon, dans le bon contexte et pour les bonnes raisons.

La norme professionnelle est la référence principale sur laquelle s'appuient le PAMT et les outils qui l'accompagnent, soit le carnet d'apprentissage (présenté en détail à la section suivante) et le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.



Qu'obtient l'apprentie ou l'apprenti?

Au terme du PAMT, l'apprentie ou l'apprenti pourra **obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétence**, des documents officiels délivrés par la ou le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

Le **Certificat de qualification professionnelle (CQP)** pour un métier sera décerné lorsque l'apprentie ou l'apprenti, au terme de son apprentissage, aura maîtrisé **toutes** les compétences essentielles de la norme professionnelle.

L'**Attestation de compétence (AC)** sera décernée sur demande lorsque l'apprentie ou l'apprenti aura maîtrisé **une ou plusieurs** des compétences essentielles³ de la norme professionnelle **ou, s'il y a lieu, des compétences complémentaires**⁴.

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 que le programme se déroule conformément aux conditions établies. Ainsi, la rétroaction de la personne responsable à Emploi-Québec pourra permettre d'adapter le déroulement du PAMT, au besoin.

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.

LA COMPAGNE OU LE COMPAGNON D'APPRENTISSAGE

Quel est votre rôle à titre de compagne ou de compagnon?

La compagne ou le compagnon d'apprentissage est responsable d'encadrer l'apprentie ou l'apprenti durant le Programme d'apprentissage en milieu de travail. Elle ou il le soutient dans le développement des compétences du métier, en évalue la maîtrise et la confirme formellement.

La compagne ou le compagnon joue un rôle de guide, de facilitateur de l'apprentissage, et devient un modèle pour l'apprentie ou l'apprenti. Notons que cette personne n'est pas nécessairement le supérieur hiérarchique de l'apprentie ou l'apprenti; il peut tout aussi bien s'agir d'une ou d'un collègue.

Sur le plan administratif, vous devrez collaborer avec la personne responsable à Emploi-Québec afin d'assurer le succès du programme d'apprentissage.

Quelles compétences vous seront nécessaires pour agir à titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage?

Vous êtes déjà reconnu comme experte ou expert dans votre métier et vous manifestez un intérêt certain à aider d'autres personnes à le maîtriser. Toutefois, vous aurez besoin d'autres habiletés pour assurer l'encadrement de l'apprentie ou l'apprenti. Plus particulièrement, le rôle de compagne ou de compagnon exige que vous ayez la capacité de communiquer efficacement, en particulier avec l'apprentie ou l'apprenti, ainsi que de mettre en œuvre des compétences liées à la détermination de ses besoins, à la planification, au suivi et à l'évaluation de ses apprentissages.

Comment pouvez-vous améliorer vos compétences d'accompagnement?

Emploi-Québec donne une séance d'information obligatoire de trois heures à toutes les personnes qui agissent à titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage dans le cadre du PAMT.

Par ailleurs, considérant l'importance du rôle de la compagne ou du compagnon dans les stratégies de développement des compétences, une norme professionnelle de Compagnon⁵ a été approuvée par la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale. Elle est accompagnée de différents outils visant à soutenir le développement et l'évaluation des compétences des personnes qui se destinent à occuper des fonctions d'accompagnement. La norme et les outils servent de référence pour des formations de deux jours que les comités sectoriels de main-d'œuvre offrent aux personnes intéressées à parfaire leurs compétences en matière de compagnonnage.

5. Commission des partenaires du marché du travail. Norme professionnelle : Compagnon, novembre 2006.

LE CARNET D'APPRENTISSAGE

Qu'est-ce qu'un carnet d'apprentissage?

Comme nous l'avons vu précédemment, en plus du guide de la compagne ou du compagnon que vous avez entre les mains, un autre outil sera essentiel pour vous aider à encadrer l'apprentie ou l'apprenti; il s'agit du carnet d'apprentissage. Contrairement au guide, le carnet est utilisé autant par l'apprentie ou l'apprenti que par vous-même.

Le carnet d'apprentissage vise d'une part à informer l'apprentie ou l'apprenti sur l'ensemble des compétences qu'elle ou il devra développer pour apprendre le métier. D'autre part, il lui permet de suivre sa progression tout au long du PAMT.

De plus, le carnet d'apprentissage vous permet de consigner vos observations au fur et à mesure et, à la suite d'évaluations, de noter les jugements que vous portez sur la maîtrise des compétences de l'apprentie ou l'apprenti.

LE CARNET EST LE SEUL DOCUMENT OÙ SERA CONSIGNÉ LE RELEVÉ DÉTAILLÉ DES COMPÉTENCES QUE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI AURA ACQUISES; IL LUI APPARTIENT DONC DE LE CONSERVER PRÉCIEUSEMENT.

Que contient le carnet d'apprentissage?

Le carnet d'apprentissage est composé de trois parties et de trois annexes. Il comprend les sections décrites ci-dessous.

Partie 1

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

Cette section vise à informer l'apprentie ou l'apprenti des caractéristiques générales du PAMT.

De l'information sur le métier visé

Le carnet d'apprentissage présente d'abord une description générale du métier visé. Cette description, extraite de la norme professionnelle, permet de dresser le profil que les employeurs recherchent, de décrire les grandes responsabilités du métier et de donner une vue d'ensemble des conditions dans lesquelles il est exercé. On y trouve également la description des attitudes et des comportements professionnels nécessaires pour exercer le métier.

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.

Partie 2

Le plan individuel d'apprentissage

Il s'agit d'un document qui sert à établir les apprentissages que l'apprentie ou l'apprenti devra réaliser en tenant compte des aspects du métier qu'elle ou il maîtrise déjà au début du PAMT, s'il y a lieu. Le plan individuel d'apprentissage délimite le parcours personnel de l'apprentie ou l'apprenti, qui peut être plus ou moins long. À titre de compagne ou de compagnon, vous devrez établir le plan individuel d'apprentissage⁶, avec la contribution de l'apprentie ou l'apprenti.

Partie 3

Les compétences visées

Dans la partie 3 du carnet d'apprentissage, chacune des compétences qui composent la norme professionnelle fait l'objet d'une **présentation détaillée**. Cette description est importante pour vous à titre de compagne ou de compagnon puisqu'elle constitue votre référence pour planifier, suivre et évaluer les apprentissages de l'apprentie ou l'apprenti. La grille de lecture présentée dans la section suivante permet de bien comprendre les différentes sections de la norme professionnelle décrivant chacune des compétences, soit :

-  l'énoncé de la compétence;
-  le contexte de réalisation;
-  les éléments de compétence, qui précisent les grandes étapes de celle-ci;
-  les critères généraux de performance;
-  les critères particuliers de performance.

La présentation détaillée de chacune des compétences est suivie d'une section visant à établir les conditions particulières dans lesquelles l'apprentissage se déroule, soit l'environnement de travail dans lequel la compétence est acquise, les types d'équipements et le matériel avec lesquels les apprentissages sont réalisés ainsi que toute autre information pertinente. À titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage, vous devrez remplir cette section.

Enfin, une dernière section est consacrée à la confirmation de la maîtrise de chaque compétence, après évaluation par la compagne ou le compagnon. Vous le ferez en y apposant votre signature. Dans la même section, l'apprentie ou l'apprenti confirmera ensuite qu'elle ou il a bien effectué les apprentissages en question et pris connaissance des résultats de l'évaluation. De la même façon, l'employeur y apposera sa signature pour confirmer qu'il a aussi été informé des résultats de l'évaluation. Notons que ni la signature de l'apprentie ou l'apprenti ni celle de l'employeur ne visent à confirmer la maîtrise de la compétence. À titre de compagne ou de compagnon, vous êtes le seul juge en cette matière.

6. Il sera question de cette étape à la section *Déroulement du PAMT* présentée ci-après.

Annexes

Annexe 1 – Le tableau des risques liés à la santé et à la sécurité du travail

La première annexe du carnet d'apprentissage présente les principaux risques du métier en matière de santé et de sécurité du travail. À titre de compagne ou de compagnon, vous devriez examiner ce tableau avec l'apprentie ou l'apprenti et l'encourager à discuter de son contenu avec vous.

Annexe 2 – Les renseignements sur l'employeur

La deuxième annexe permet de suivre, s'il y a lieu, le cheminement de l'apprentie ou de l'apprenti dans ses différents lieux d'apprentissage, et ce, pendant toute la durée du PAMT.

Annexe 3 – Le tableau synthèse de la compétence maîtrisée

La troisième annexe du carnet d'apprentissage permet de dresser un portrait rapide de l'ensemble des compétences dont la compagne ou le compagnon a confirmé la maîtrise. Cet outil fournit à l'apprenti ou l'apprentie une vue d'ensemble de la progression de ses apprentissages et lui indique, le cas échéant, les compétences qu'il lui reste à maîtriser pour obtenir son certificat de qualification professionnelle. Cet outil est également utile à la personne responsable à Emploi-Québec.

Annexe 4 – L'outil de suivi des apprentissages

La dernière annexe du carnet d'apprentissage permet d'informer de l'état des apprentissages au regard des compétences à développer et peut aider dans la planification des apprentissages.

Que signifie l'information sur chacune des compétences indiquée dans la partie 3 du carnet d'apprentissage?

ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE

L'énoncé de la compétence décrit ce que l'apprentie ou l'apprenti doit être capable de faire à la fin de son apprentissage.

CONTEXTE DE RÉALISATION

Il s'agit du contexte dans lequel la compétence est mise en œuvre dans le milieu de travail. Il sert à :

- ◇ décrire l'environnement dans lequel la compétence s'exécute;
- ◇ fixer les limites de la compétence;
- ◇ indiquer les ressources nécessaires pour sa mise en œuvre.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

Ces critères portent sur des aspects liés à la compétence dans son ensemble. Ils vous serviront à juger de l'atteinte de la compétence, en évaluant des aspects tels que :

- ◇ la qualité du produit ou du service;
- ◇ la durée acceptable pour la réalisation du travail;
- ◇ le respect du processus de travail;
- ◇ le respect des codes, normes ou règles;
- ◇ le mode d'utilisation des outils, de l'équipement ou du matériel;
- ◇ les attitudes à manifester, etc.

SECTION C

À évaluer par la compagne ou le compagnon

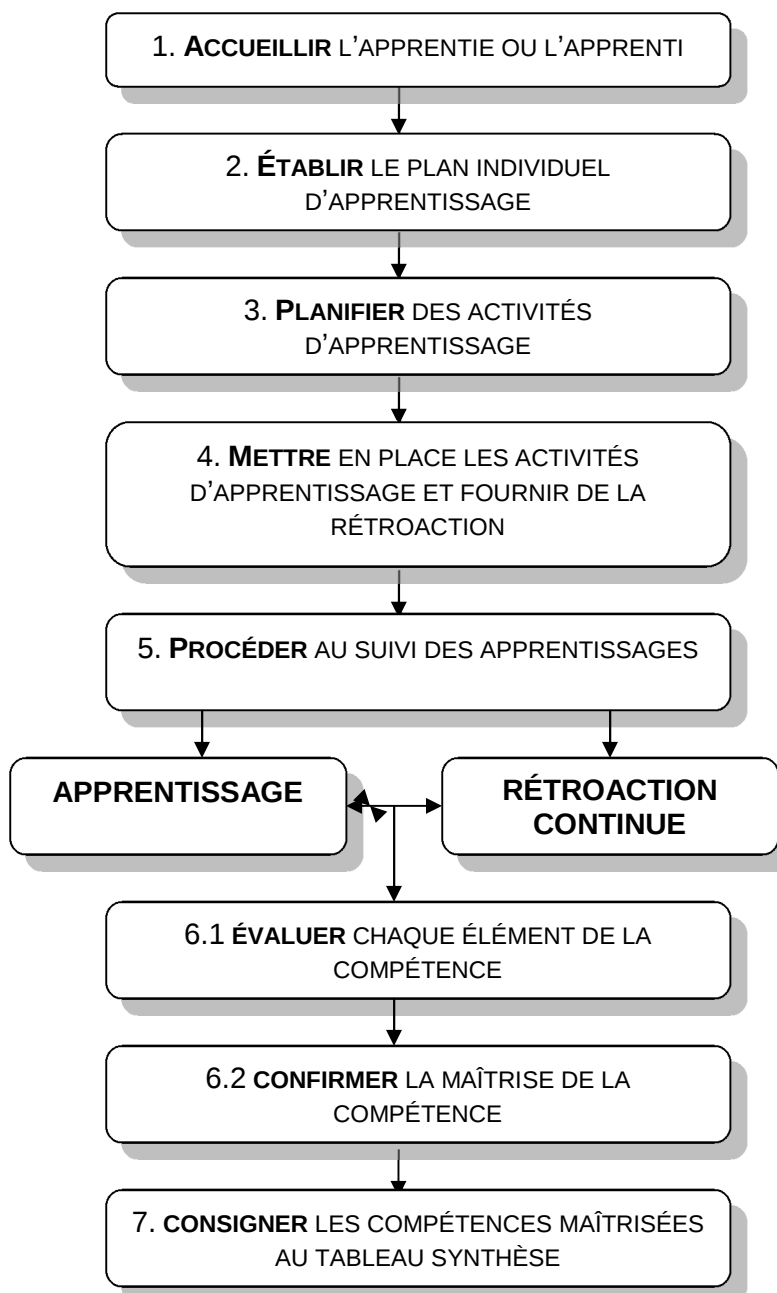
Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit donc les prendre en considération dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

Éléments de la compétence et critères particuliers de performance 1.1. Élément de la compétence Ces éléments visent à décrire plus précisément la compétence. Chacun de ces éléments doit faire l'objet d'un apprentissage et d'une évaluation. ◇ Critères particuliers de performance Ces critères portent sur les mêmes aspects que les critères généraux de performance, mais ils servent à évaluer chacun des éléments de la compétence plutôt que son ensemble. ◇ Etc.	À remplir par l'apprentie ou l'apprenti	À remplir par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation	
	SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	SECTION B J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux critères (✓)	SECTION D J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de compétence (Initiales de la compagne ou du compagnon et date)
L'apprentie ou l'apprenti coche les éléments qu'elle ou il considère être capable d'effectuer.	Après avoir évalué formellement la performance de l'apprentie ou l'apprenti, vous devez cocher les critères particuliers que vous considérez qu'elle ou il a atteints.	Lorsque vous considérez que tous les critères de performance (section B et C) sont atteints, vous devez apposer vos initiales et inscrire la date pour confirmer que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de compétence.	
COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON Vous pouvez utiliser cet espace pour noter toute information relative à l'apprentissage ou à l'évaluation de l'apprentie ou l'apprenti.			
NOTES DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI L'apprentie ou l'apprenti peut utiliser cet espace pour noter toute question ou remarque reliée à son apprentissage ou à son évaluation.			

LE DÉROULEMENT DU PAMT

Comment se déroule un PAMT?

Vous connaissez maintenant les modalités du PAMT, votre rôle comme compagne ou compagnon et le contenu du carnet d'apprentissage. Il est donc temps d'examiner les activités que vous réaliserez pour assurer un encadrement adéquat à l'apprentie ou l'apprenti et lui permettre de développer les compétences exigées par votre métier. Le schéma qui suit en donne un aperçu.



1. Accueillir l'apprentie ou l'apprenti

Au début de l'apprentissage, il est important d'accorder une attention particulière à l'accueil en établissant dès le départ une bonne relation avec l'apprentie ou l'apprenti et un climat de confiance. Aussi est-il recommandé de prévoir une rencontre pour favoriser une compréhension commune du programme d'apprentissage. Les points traités lors de ce premier contact, en présence de la personne responsable à Emploi-Québec, peuvent servir à :

- 📁 définir les rôles et les responsabilités de chacun;
- 📁 présenter de l'information sur le déroulement du PAMT, et en particulier sur les compétences à acquérir, tout en précisant que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée et que l'apprentissage se réalise en tenant compte des contraintes de l'entreprise;
- 📁 s'assurer que l'apprentie ou l'apprenti a une bonne compréhension du PAMT;
- 📁 rassurer l'apprentie ou l'apprenti sur sa capacité d'apprendre et atténuer ses craintes éventuelles relativement à l'évaluation de ses apprentissages.

De plus, si l'apprentie ou l'apprenti est arrivé plutôt récemment dans l'entreprise, il est possible que vous deviez l'informer sur le fonctionnement de celle-ci et sur ses règles en matière de santé et de sécurité du travail.

2. Établir le plan individuel d'apprentissage

Dans le cadre du PAMT, grâce à des expériences antérieures, il arrive que des apprenties ou apprentis aient déjà acquis certains aspects des compétences, voire certaines des compétences de la norme professionnelle. À titre de compagne ou de compagnon, vous devez donc élaborer, au début de la démarche, un plan individuel d'apprentissage précisant les compétences de la norme professionnelle qui devront être développées durant le PAMT, en tenant compte de celles que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise déjà, et qui ne feront donc pas partie du programme. Vous pourrez ensuite estimer la durée du PAMT, qui pourrait varier selon les apprenties ou apprentis.

Afin d'établir le plan individuel d'apprentissage présenté dans le carnet d'apprentissage, vous aurez besoin de la collaboration de l'apprentie ou l'apprenti. Les étapes suivantes vous permettront de dresser un portrait clair des compétences qui feront l'objet du programme d'apprentissage en milieu de travail.

Dans un **PREMIER TEMPS**, l'apprentie ou l'apprenti :

- a) **fait l'inventaire** des compétences de la norme professionnelle qu'elle ou il juge maîtriser déjà en remplissant la partie prévue à cet effet dans le **carnet d'apprentissage (partie 3, section A, pour chacun des éléments des compétences)**.

Dans un **DEUXIÈME TEMPS**, la compagne ou le compagnon :

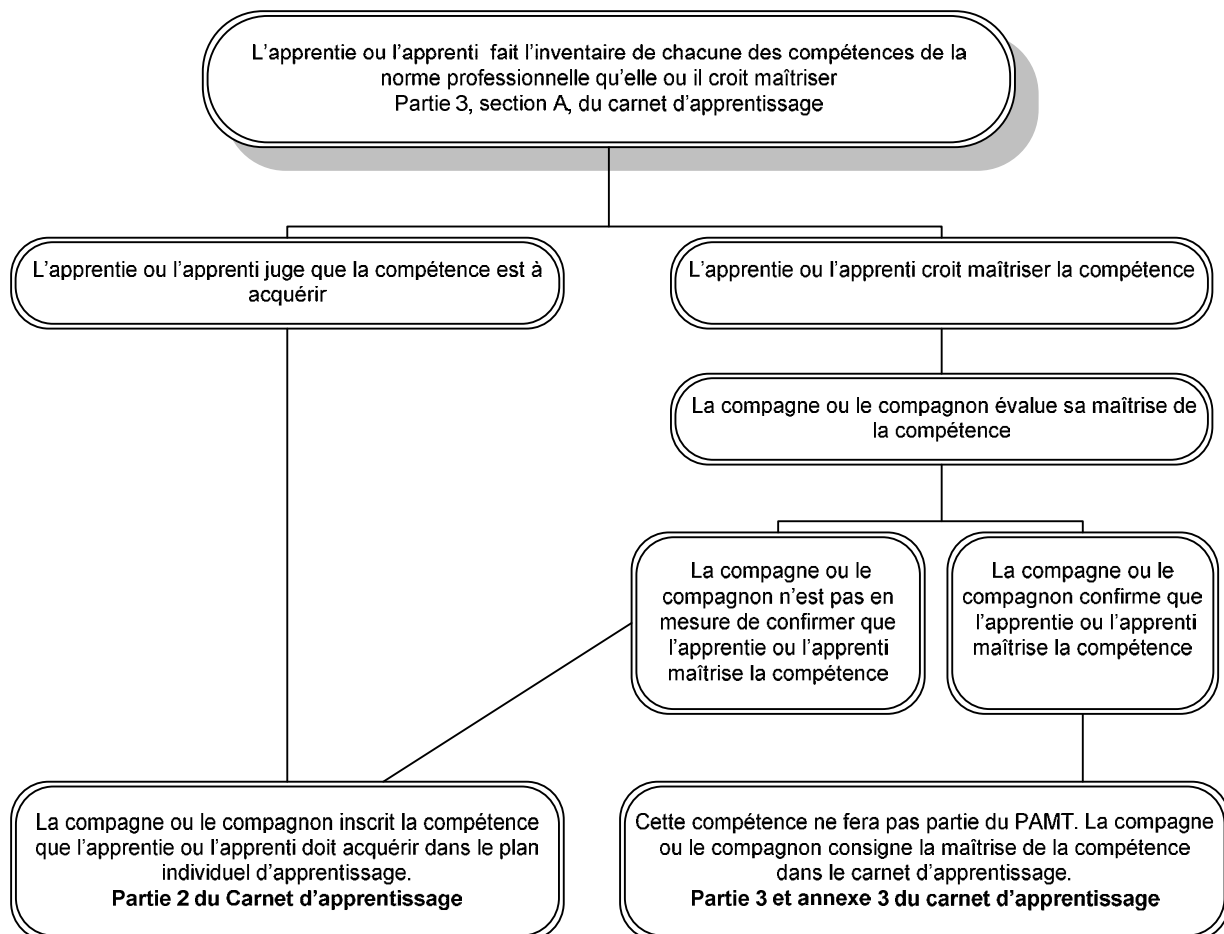
- b) **inscrit** les compétences que l'apprentie ou l'apprenti juge **devoir acquérir** dans le plan individuel d'apprentissage présenté dans le **carnet d'apprentissage (partie 2)**.
- c) **évalue** les compétences que l'apprentie ou l'apprenti croit **maîtriser** si elle ou il est en mesure d'en justifier suffisamment la maîtrise. (Pour procéder à l'évaluation, voir les consignes aux pages 15 et suivantes).

- d) **inscrit** les compétences dont la maîtrise n'a pas été confirmée à la suite de l'évaluation dans le plan individuel d'apprentissage présenté dans le **carnet d'apprentissage (partie 2)**.
- e) **présente** le plan individuel d'apprentissage à l'apprentie ou l'apprenti pour qu'elle ou il ait une bonne compréhension des apprentissages qu'elle ou il aura à faire.

Finalement, la compagne ou le compagnon, l'apprentie ou l'apprenti et la personne responsable à Emploi-Québec :

- f) **confirment** le plan individuel d'apprentissage en y apposant chacun leur signature.

Le schéma suivant reprend les étapes à suivre pour établir le plan individuel d'apprentissage



3. Planifier les activités d'apprentissage

Une fois le plan individuel d'apprentissage établi, vous devrez planifier le développement des compétences qui y sont indiquées. De manière générale, vous pourrez suivre l'ordre d'acquisition des compétences, tel qu'établi dans le carnet d'apprentissage. Par ailleurs, les informations présentées dans la partie 2 du guide de la compagne ou du compagnon vous seront utiles. Par exemple, les indications relatives à la progression des apprentissages pourront vous aider à établir l'ordre dans lequel les compétences ou les éléments de compétences seront développés.

Vous pourrez également vous appuyer sur l'ensemble des données de cette partie pour déterminer les caractéristiques (nature, durée, etc.) des activités que vous proposerez à l'apprentie ou l'apprenti pour lui permettre de développer les compétences indiquées dans la norme professionnelle. Ce sera une occasion de cibler les tâches du métier qui sont propices à la réalisation des activités d'apprentissage planifiées. Celles-ci devront prendre en considération l'ensemble des savoirs essentiels sous-jacents aux compétences de la norme professionnelle.

L'étape de planification vous permettra également de prévoir et d'organiser le matériel dont vous aurez besoin pour les activités d'apprentissage. À cet effet, vous devrez considérer les outils conçus pour l'apprentissage hors production, le cas échéant.

La planification des séquences d'apprentissage tiendra compte des situations de travail variées, des horaires de travail, des contraintes liées aux activités de l'entreprise et de la disponibilité des ressources. Il est recommandé de présenter les grandes lignes de la planification projetée à l'apprentie ou l'apprenti ainsi qu'à l'employeur.

4. Mettre en place les activités d'apprentissage et fournir de la rétroaction à l'apprentie ou l'apprenti

Dès que vous aurez une bonne idée de l'organisation des séquences d'apprentissage qui permettront à l'apprentie ou l'apprenti de développer les compétences indiquées dans le plan individuel d'apprentissage et que le matériel nécessaire sera disponible, vous amorcerez les activités préalablement planifiées au regard de chacune de ces compétences.

À ce stade, vous informerez l'apprentie ou l'apprenti des objectifs d'apprentissage au fur et à mesure que vous lui présenterez les tâches et les savoirs (connaissances, techniques, méthodes, comportements à adopter, etc.), vous lui donnerez des explications, ferez des démonstrations, puis vous les ferez mettre en pratique par l'apprentie ou l'apprenti.

Tout au long des activités d'apprentissage, vous observerez l'apprentie ou l'apprenti en vue de lui donner une rétroaction appropriée sur ses apprentissages en tenant compte des exigences de chacune des compétences indiquées dans le carnet d'apprentissage. Cette rétroaction vise essentiellement à soutenir l'apprentie ou l'apprenti dans le développement des compétences précisées dans le plan individuel d'apprentissage.

Cette rétroaction continue peut prendre la forme d'un renforcement susceptible d'augmenter la confiance et la motivation de l'apprentie ou l'apprenti. Elle peut aussi porter sur son rendement, notamment pour lui indiquer ses forces et les aspects à améliorer au regard des compétences qu'elle ou il est en train de développer, ou elle peut viser à l'informer de sa progression. Les effets de la rétroaction sont doubles dans la mesure où elle vous conduit, vous et l'apprentie ou l'apprenti, à faire les adaptations nécessaires ou à trouver des solutions aux problèmes d'apprentissage.

5. Procéder au suivi des apprentissages

Il est important que vous fassiez le point régulièrement sur le déroulement des apprentissages. À cet égard, vous pouvez prévoir des rencontres avec l'apprentie ou l'apprenti pour échanger sur les apprentissages réalisés et à venir. Ces rencontres permettent de suivre la progression du développement des compétences et de maintenir la motivation de l'apprentie ou l'apprenti au regard du PAMT.

Vous trouverez en annexe un outil à votre usage qui reprend l'ensemble des compétences et des éléments de compétence de la norme professionnelle. Cet outil permet de planifier et de suivre les apprentissages de l'apprentie ou de l'apprenti tout au long du PAMT.

6. Procéder à l'évaluation des compétences et confirmer leur maîtrise

Lorsque l'apprentie ou l'apprenti a eu plusieurs occasions d'accomplir les tâches reliées à un ou à plusieurs des éléments d'une compétence ou à la compétence en entier, et que vous jugez qu'elle ou il a eu suffisamment de temps pour compléter ses apprentissages, c'est le moment de vérifier que les exigences indiquées dans le carnet d'apprentissage sont bel et bien respectées. Pour ce faire, vous planifierez et mettrez en place les situations d'évaluation permettant de faire les observations relatives aux éléments de compétence et aux critères de performance inscrits dans le carnet d'apprentissage. Les consignes qui suivent vous aideront dans vos activités d'évaluation.

6.1 Consignes pour l'évaluation des éléments de compétence

Pour **chacune des compétences**, vous devrez **noter vos observations** dans la **partie 3, sections B, C et D**, du **carnet d'apprentissage**.

a. **Partie 3, section B**, du carnet d'apprentissage

Il s'agit ici des **critères particuliers de performance** associés à chaque élément de compétence. Vous devez d'abord vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti satisfait à chacun de ces critères, puis cocher la case appropriée. Notez vos observations dans le carnet au fur et à mesure. Lorsque le ou les critères particuliers de performance ne sont pas encore atteints, les apprentissages devront se poursuivre.

b. **Partie 3, section C**, du carnet d'apprentissage

Il s'agit ici des **critères généraux de performance** qui s'appliquent à l'ensemble de la compétence et donc, à la totalité ou à plusieurs des éléments de la compétence. Avant de confirmer la maîtrise d'un élément de compétence, vous devez donc vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti satisfait également à chacun de ces critères généraux de performance.

c. **Partie 3, section D**, du carnet d'apprentissage

Lorsque vous considérez que l'apprentie ou l'apprenti satisfait à tous les critères (sections B et C), confirmez la **maîtrise de l'élément de la compétence** en apposant vos initiales et en inscrivant la date dans la case appropriée.

6.2 Consignes pour la confirmation de la maîtrise de la compétence

Pour **chacune des compétences**, lorsque vous **aurez confirmé** que l'apprentie ou l'apprenti en **maîtrise tous les éléments** :

-  Remplissez la dernière rubrique, soit **Confirmation de la maîtrise de la compétence**, dans la **partie 3 du carnet d'apprentissage**.
-  Demandez ensuite à l'apprentie ou l'apprenti de remplir la section confirmant qu'elle ou il a réalisé les apprentissages et a pris connaissance du résultat de votre évaluation.
-  Demandez également à votre employeur de confirmer qu'il a pris connaissance du résultat de l'évaluation de ces compétences.

7. Consigner les compétences maîtrisées au tableau synthèse

Vous trouverez à l'**annexe 3 du carnet d'apprentissage** un outil permettant de dresser un portrait rapide de l'ensemble des compétences dont vous avez confirmé la maîtrise.

À la suite de la confirmation de la maîtrise d'une compétence, reportez-la au tableau synthèse en la cochant, apposez vos initiales et inscrivez la date dans la case appropriée.

Cet outil fournit à l'apprentie ou l'apprenti une vue d'ensemble de la progression de ses apprentissages et lui indique, le cas échéant, les compétences qu'il lui reste à maîtriser avant d'obtenir son certificat de qualification professionnelle. Cet outil vous est également utile ainsi qu'à la personne responsable à Emploi-Québec.

IMPORTANT

IL APPARTIENT À L'APPRENTIE OU L'APPRENTI DE PRENDRE SOIN DE SON CARNET D'APPRENTISSAGE, CAR C'EST L'UNIQUE DOCUMENT OÙ LES DÉTAILS DE SON APPRENTISSAGE SONT CONSIGNÉS.

DES CONSEILS POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

Comment s'y prendre pour assurer la réussite du compagnonnage?

EN RESPECTANT LES FAÇONS D'APPRENDRE DE L'APPRENTI OU L'APPRENTI

Il est important d'adapter le compagnonnage à la façon d'apprendre de la personne en apprentissage. Cette personne est-elle plutôt :

-  visuelle, c'est-à-dire qu'elle a tendance à compter sur son sens de la vue pour assimiler l'information, la comprendre et la mémoriser?
-  auditive, c'est-à-dire qu'elle comprend mieux les nouvelles idées ou procédures lorsqu'elle entend l'information au lieu de la lire?
-  tactile, c'est-à-dire qu'elle apprend mieux en faisant des choses avec ses mains ou en réalisant une activité qui l'incite à bouger?

Vous pouvez vous inspirer du tableau suivant pour choisir des activités qui tiennent compte du style d'apprentissage prédominant de la personne.

PERSONNE VISUELLE	PERSONNE AUDITIVE	PERSONNE TACTILE
Démontrer	Expliquer	Faire expérimenter, découvrir
Faire visualiser dans sa tête avant d'exécuter	Demander d'expliquer, de résumer dans ses mots	Faire pratiquer la tâche encore et encore
Utiliser des graphiques, des tableaux	Répéter l'information	Faire écrire
Demander d'écrire ce qu'elle observe	Demander de décrire ce qu'elle observe	Demander de faire l'action en même temps que vous
Faire surligner un texte	Faire lire à haute voix	Faire manipuler le matériel
Faire bâtir un aide-mémoire	Faire répéter	Faire construire un modèle
Avant de débiter, faire analyser le produit final	Varier la façon d'expliquer	Faire dessiner
Utiliser des images, des analogies	Raconter des anecdotes	Faire chercher dans le matériel de référence
Visionner des films, des vidéos	Réaliser des mises en situation sous forme de discussions	Effectuer des simulations
Demander de trouver l'erreur dans une démonstration	Faire de courts jeux-questionnaires	Demander de démontrer l'action étape par étape

En tenant compte des façons d'apprendre des adultes

Par ailleurs, en plus des caractéristiques personnelles des apprenties et apprentis, vous devrez tenir compte du fait qu'il s'agit d'adultes, et que ceux-ci ont leur propre façon d'apprendre. Le tableau qui suit présente les particularités de l'apprentissage chez l'adulte, accompagnées de conseils pour vos activités de compagnonnage.

L'ADULTE S'ENGAGE ET APPREND...	CONSEILS POUR LE COMPAGNONNAGE
S'il perçoit, comprend et accepte les objectifs de la démarche;	Les objectifs et le déroulement doivent être clairement énoncés au début du compagnonnage. L'apprentie ou l'apprenti doit avoir l'occasion d'exprimer ses attentes ouvertement. <u>VOUS DEVEZ, DÈS LE DÉBUT</u> ⇒ adapter le plan individuel d'apprentissage aux attentes qu'elle ou il a exprimées; ⇒ prévoir des moments en cours de route pour évaluer le plan individuel d'apprentissage et l'adapter s'il y a lieu.
S'il se trouve dans un climat de respect mutuel et de collaboration;	<u>VOUS DEVEZ, DÈS LE DÉBUT DE LA DÉMARCHE</u> ⇒ établir un climat de confiance en accueillant chaleureusement l'apprentie ou l'apprenti; ⇒ favoriser l'expression des craintes de l'apprentie ou l'apprenti; ⇒ établir des règles de fonctionnement qui précisent les attitudes (respect, sincérité, ouverture...) et la participation attendue de chacun, et qui autorisent l'erreur; ⇒ traiter l'apprentie ou l'apprenti d'égal à égal; ⇒ éviter les jugements hâtifs; ⇒ valoriser l'expérience de l'apprentie ou l'apprenti; ⇒ régler sur-le-champ tout conflit qui pourrait se manifester.
S'il agit;	<u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u> ⇒ présenter de l'information et des processus pouvant être appliqués au travail; ⇒ laisser l'apprentie ou l'apprenti s'exercer au lieu d'accomplir la tâche à sa place; ⇒ poser des questions plutôt que donner des réponses; ⇒ faire chercher les réponses dans les documents de référence, le cas échéant.
Si la compagne ou le compagnon sait utiliser les effets de la réussite et des difficultés;	<u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u> ⇒ créer les conditions pour que l'apprentie ou l'apprenti remporte des succès; ⇒ doser le niveau de difficulté en l'invitant, par exemple, à effectuer la tâche une étape à la fois si elle est complexe; ⇒ lui présenter des occasions d'explorer des situations et des idées nouvelles sans risque de sanctions à la suite d'erreurs; ⇒ lui fournir des occasions de s'auto-évaluer; ⇒ évaluer régulièrement l'atteinte des objectifs; ⇒ lui donner de la rétroaction en mettant l'accent non pas sur la personne ou sur l'erreur, mais bien sur les processus, les points forts et les solutions; ⇒ valoriser et encourager les bonnes performances.
Si la démarche d'apprentissage est en relation directe avec son expérience et son quotidien.	<u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u> ⇒ vérifier le niveau d'expérience de l'apprentie ou l'apprenti avant d'aborder toute activité de compagnonnage; ⇒ présenter de l'information et des processus reliés à ce que l'apprentie ou l'apprenti sait ou fait déjà; ⇒ présenter des cas et des problèmes réels, des exemples reliés au travail; ⇒ utiliser un vocabulaire et un langage pertinents, adaptés à l'apprentie ou à l'apprenti.

En tenant compte des étapes clés d'une activité de compagnonnage

Pour augmenter les chances de réussite, vous avez tout avantage à planifier vos interventions en respectant les étapes clés d'une activité de compagnonnage, telles que présentées dans le tableau suivant.

ÉTAPES CLÉS D'UNE ACTIVITÉ DE COMPAGNONNAGE	
Étape 1. Lancer le compagnonnage	
1.1	Accueillir la personne et établir un bon climat.
1.2	Convenir des conditions de succès et obtenir l'engagement de la personne. <i>Besoins particuliers? Prêt, prête? On part!</i>
1.3	Présenter l'objectif de l'activité. <i>À la fin de l'activité, tu seras capable de...</i>
1.4	Expliquer le déroulement. <i>Voici comment ça va se passer...</i>
1.5	Présenter le matériel. <i>Voici le matériel qu'on va utiliser...</i>
1.6	Situer les tâches à apprendre dans le plan d'ensemble. <i>Nous avons vu... et nous sommes rendus...</i>
Étape 2. Guider l'apprentie ou l'apprenti	
2.1	Montrer la tâche en suivant les étapes clés de son déroulement. ⇒ <i>Donner une explication.</i> ⇒ <i>Faire une démonstration.</i> ⇒ <i>Faire pratiquer la personne.</i> ⇒ <i>Renforcer et corriger les résultats.</i> ⇒ <i>Observer, écouter et donner de la rétroaction.</i>
Étape 3. Conclure le compagnonnage	
3.1	Évaluer les apprentissages.
3.2	Évaluer la satisfaction de l'apprentie ou l'apprenti. <i>Comment as-tu aimé la façon dont on s'y est pris?</i>
3.3	Déterminer la suite. <i>Demain, nous allons voir comment faire...</i>

PARTIE 2

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	

DES INDICATIONS POUR L'ENSEMBLE DES COMPÉTENCES

Les pages qui suivent donnent des indications applicables aux apprentissages de l'ensemble des compétences. Elles vous aideront à avoir une meilleure compréhension des compétences visées et, de ce fait, à encadrer et soutenir plus efficacement l'apprentie ou l'apprenti.

Santé et sécurité du travail

Au moment de commencer le Programme d'apprentissage en milieu de travail, il est essentiel de réviser avec l'apprenti ou l'apprentie les mesures qui lui permettront de protéger sa santé et sa sécurité de même que celle de ses collègues.

Comportements généraux attendus en santé et sécurité au travail

Vous devez voir à ce que l'apprentie ou l'apprenti développe de bonnes habitudes en matière de santé et de sécurité au travail. À cet égard, vous êtes un modèle, un exemple pour cette personne. Il est donc important que vous vous conformiez personnellement aux comportements sécuritaires prescrits.

De façon générale, la santé et la sécurité constituent une valeur fondamentale de travail, laquelle se concrétise par une préoccupation de tous les instants à l'égard de la santé et de la sécurité, que ce soit pour soi-même ou pour les autres.

Se préoccuper de la santé et de la sécurité doit donc devenir un réflexe naturel. Dites à votre apprenti ou apprentie que vous vous attendez à voir les comportements suivants au travail :

- 1- Une attitude de vigilance constante visant la détection et la prévention des différents risques pouvant compromettre la santé et la sécurité des personnes.
- 2- Le respect de toutes les règles de santé et de sécurité. Idéalement, ces règles devraient être consignées dans un document remis à chaque membre du personnel.
- 3- L'application des procédures de travail et des procédures d'urgence de l'entreprise (ex. : secouristes désignés, sorties de secours, téléphone d'urgence) visant à protéger la santé et la sécurité. La conduite attendue de votre apprenti ou apprentie si le plan d'urgence devait être déclenché doit lui être décrite de façon exacte.
- 4- Le signalement à ses collègues et à son supérieur immédiat de toute situation pouvant compromettre la santé ou la sécurité des gens.
- 5- La sobriété au travail, donc l'abstention de toute consommation d'alcool ou de drogues.

Expliquez ou rappelez à votre apprentie ou apprenti les principales causes d'accidents ou de maladies professionnelles caractéristiques du métier et les mesures préventives à prendre (voir le carnet d'apprentissage, à la fin, et l'annexe 1 du présent guide).

Les suggestions qui suivent peuvent également orienter votre démarche auprès de l'apprenti ou l'apprentie en matière de santé et de sécurité.

L'état des lieux

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti à maintenir en tout temps son environnement de travail propre et libre d'accès : espace autour des appareils, passages, escaliers, etc.

Les outils et l'équipement

Les équipements utilisés pour la transformation des produits marins peuvent présenter de nombreux risques pour une travailleuse ou un travailleur sans expérience. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures ou endommager les équipements. Les deux situations entraînent par ailleurs des frais importants pour le personnel ou l'employeur.

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti

- ◇ à reconnaître les types d'équipements et outils, leurs fonctions et les gestes qui représentent des risques;
- ◇ à utiliser le matériel, les équipements, les outils et les produits selon les normes prescrites par le fabricant et l'entreprise;
- ◇ à vérifier l'état des outils et des équipements et à respecter les normes d'entretien;
- ◇ à s'assurer que les dispositifs de sécurité de l'équipement sont en fonction (ex. : gardes de sécurité).
- ◇ à appliquer toute procédure de cadenassage lorsqu'elle est requise, par exemple lors de travaux d'entretien, de réparation, de déblocage ou d'inspection d'appareils dangereux comme un convoyeur, une dépieauteuse ou une trancheuse.

Les activités de manutention

L'apprentie ou l'apprenti doit

- ◇ savoir utiliser les appareils de levage à sa disposition ou demander de l'aide au besoin. Il ou elle ne doit toutefois jamais utiliser le chariot élévateur sans autorisation ou sans avoir reçu la formation obligatoire à cet effet;
- ◇ adopter les postures de travail les plus confortables et ergonomiques possible;
- ◇ signaler au supérieur immédiat tout inconfort lié à la posture, aux efforts ou à la répétitivité des gestes.

L'équipement de protection individuelle

Expliquez à l'apprentie ou à l'apprenti qu'en milieu de travail, il est obligatoire de porter l'équipement de protection individuelle approprié à la tâche et que cette obligation est incontournable. Il lui faut notamment porter l'uniforme et l'équipement fourni par l'entreprise.

Les produits chimiques

Si l'apprentie ou l'apprenti doit utiliser des produits chimiques, comme des produits de nettoyage, il ou elle doit

- ◇ utiliser les produits appropriés à chaque tâche (nettoyage, entretien de l'équipement, etc.);

- ◇ prendre connaissance des informations inscrites sur les étiquettes des contenants et se reporter au besoin aux fiches de données de sécurité ou aux fiches signalétiques tirées du système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT);
- ◇ mettre en application les mesures de prévention prescrites;
- ◇ refermer les contenants après usage et les entreposer aux endroits appropriés;
- ◇ jeter les chiffons ou essuie-tout sales dans les contenants prévus à cette fin.

La protection contre les incendies

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti

- ◇ les procédures à suivre (plan d'intervention) en cas d'incendie ou de fuite de gaz ou de produits dangereux.
- ◇ l'emplacement du matériel d'urgence (ex. : manette d'alarme, extincteurs, portes coupe-feu);
- ◇ l'emplacement du panneau principal d'électricité;
- ◇ le plan d'évacuation de l'établissement.

Expliquez à l'apprentie ou à l'apprenti

- ◇ qu'il faut respecter l'interdiction de fumer;
- ◇ que l'accès au panneau d'électricité doit obligatoirement rester dégagé;
- ◇ qu'il est important de garder les sorties de secours dégagées;
- ◇ qu'il est important de signaler tout incident à son supérieur immédiat, notamment un incident qui a entraîné l'utilisation, même partielle, d'un extincteur.

Premiers soins

Faites connaître à l'apprentie ou à l'apprenti

- ◇ les procédures à suivre si un accident survient. N'attendez pas qu'un tel événement se produise pour lui communiquer ces procédures, car il serait trop tard pour le faire : vous n'auriez probablement pas le temps, dans un tel moment, de vous préoccuper de lui donner cet enseignement.
- ◇ les secouristes désignés.
- ◇ l'emplacement où se trouve la trousse de premiers soins de l'établissement. Vérifiez-en le contenu avec la personne et expliquez-lui l'usage de chaque élément que comprend la trousse.

Il faut également informer l'apprentie ou l'apprenti de l'obligation de produire un rapport pour tout incident.

Sécurité et productivité

L'apprentie ou l'apprenti devra apprendre à concilier en tout temps les exigences liées à la sécurité et celles liées à la productivité. Il faut notamment lui faire comprendre que, s'il est

important de suivre une cadence de production, travailler trop vite ne fera gagner du temps à personne s'il en résulte un accident.

Conclusion sur les aspects touchant la santé et la sécurité

N'hésitez pas à faire régulièrement à l'apprentie ou à l'apprenti les rappels suivants :

- ◇ Des accidents peuvent survenir quand on s'y attend le moins.
- ◇ La prévention exige une vigilance de tous les instants. Il faut savoir observer chaque situation, mesurer les risques qu'elle peut représenter et intervenir sans délai s'il y a un danger. Il faut donc toujours être attentif et anticiper les accidents potentiels pour les éviter.
- ◇ Lorsque la fatigue augmente, la concentration et la capacité de percevoir les risques diminuent. Il faut prendre les pauses prescrites et savoir prendre le recul nécessaire pour bien réfléchir.
- ◇ Lorsque l'habitude ou la routine s'installe, la vigilance et les comportements favorisant la sécurité risquent d'être négligés. Il faut constamment avoir à l'esprit que le travail en usine est une source continue de risques.
- ◇ Lorsqu'on sous-estime le danger ou qu'on banalise le risque, on s'expose davantage aux accidents (ex. : si on neutralise les dispositifs de sécurité des machines). Il faut rester conscient que les objets, notamment s'ils sont lourds, les outils et les produits peuvent être en tout temps très dangereux.

Pour toute question relative à la santé et à la sécurité au travail, n'hésitez pas à communiquer avec **la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail**. Dans le cadre de son mandat, cet organisme offre gratuitement des services d'information, de formation et de conseil en matière de prévention dans tous les secteurs d'activité.

Méthodes de travail

Les exigences quant à l'efficacité poussent l'apprentie ou l'apprenti à travailler toujours plus vite. Cependant, il lui faut résister à la tentation de sauter des étapes. Seule une méthode de travail rigoureuse et systématique permet de gagner du temps et de devenir plus efficace.

Voici quelques recommandations qui permettent d'adopter des méthodes de travail appropriées :

- ◇ Bien lire ou écouter les consignes avant d'entreprendre le travail.
- ◇ Respecter les directives et les procédures de l'entreprise, tout particulièrement celles relatives à l'hygiène et à la salubrité.
- ◇ Organiser son espace de travail de façon la plus conforme possible aux règles d'ergonomie. Il faut viser à faire le moins de mouvements et de pas possible pour obtenir le plus de résultats possible.
- ◇ Retirer régulièrement de la zone de transformation les déchets des produits.
- ◇ Maintenir son couteau bien aiguisé, s'il y a lieu, pour bien travailler le produit et éviter les accidents.
- ◇ Consigner les informations pertinentes dans les registres de l'entreprise, s'il y a lieu.

Connaissances de base

Hygiène et salubrité

Il est important d'expliquer à l'apprentie ou l'apprenti que les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité sont indispensables à la bonne marche d'un établissement de transformation de produits marins. De bonnes habitudes d'hygiène personnelle doivent d'abord et avant tout être prises. Cet aspect particulier est traité un peu plus loin dans la section « Attitudes et comportements professionnels ».

Avant de confier à l'apprentie ou à l'apprenti des tâches de transformation du produit, vous devrez prendre le temps de l'initier aux principes et aux règles d'hygiène et de salubrité. À ce titre, la consultation du document *Hygiène et de salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins* est recommandée.

Exposez notamment à l'apprenti ou l'apprentie, à l'aide d'exemples propres à votre entreprise, les faits suivants :

- ◇ Les produits marins sont parmi les aliments les plus susceptibles de favoriser la croissance de microorganismes (microbes) pathogènes.
- ◇ La contamination directe et la contamination croisée entraînent plusieurs problèmes.
- ◇ Une toxi-infection alimentaire, un empoisonnement chimique ou une allergie alimentaire peuvent avoir de fâcheuses répercussions pour les clients et pour l'entreprise.

Expliquez-lui tout particulièrement les procédures de travail appliquées dans votre établissement pour prévenir toute contamination directe ou contamination croisée.

Insistez sur le fait qu'elle ou il joue un rôle important dans la production d'aliments sains et que l'adoption d'une approche préventive dans la manipulation ou la transformation des produits est de rigueur.

Matières premières

Tout préposée ou toute préposé à la transformation des produits marins doit bien connaître les matières premières avec lesquelles elle ou il travaille.

Pour chaque produit marin que l'apprentie ou l'apprenti aura à traiter, abordez les points suivants :

- ◇ Le nom du produit.
- ◇ Les caractéristiques qui permettent de le distinguer d'autres espèces similaires.
- ◇ Les différentes parties du produit et leur valeur sur le marché, y compris les parties ayant peu ou pas de valeur qu'il faudra possiblement enlever.
- ◇ Les grades de qualité et les critères pour les distinguer.
- ◇ L'usage ou la destination du produit une fois transformé.
- ◇ Les procédés de transformation, s'il y a lieu.
- ◇ Les procédés de conservation.

Aliments allergènes

Plusieurs matières premières sont susceptibles de provoquer des réactions physiologiques pouvant aller de la simple intolérance jusqu'à la réaction allergique chez certaines personnes. Les réactions allergiques peuvent être mortelles, d'où l'importance de bien connaître les matières premières et de bien étiqueter les produits.

Tâches et gestes professionnels

Tout au long de son apprentissage, vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti porte une attention particulière aux tâches et aux gestes professionnels suivants :

- ◇ Observer les principes et les consignes de sécurité et d'hygiène, notamment ceux qui sont destinés à prévenir les risques de contamination simple et de contamination croisée.
- ◇ Travailler proprement et ranger son aire de travail au fur et à mesure.
- ◇ Exécuter son travail en ayant le souci de la qualité et de la productivité.
- ◇ Respecter la cadence de production ou observer les délais d'exécution en fonction des échéances et des livraisons.
- ◇ Rester à l'intérieur de son aire de travail, éviter d'empiéter sur d'autres aires.
- ◇ Se concentrer sur le travail à faire, surtout s'il s'agit d'un travail de précision, et non se laisser distraire par les conversations ou le travail des autres.
- ◇ Choisir les outils appropriés pour effectuer une tâche et utiliser l'équipement uniquement aux fins auxquelles il a été conçu.
- ◇ Porter assistance à tout collègue dans sa tâche, notamment si des objets lourds, volumineux ou fragiles doivent être déplacés.

Attitudes et comportements professionnels

L'apprentie ou l'apprenti doit adopter des attitudes et comportements professionnels qui lui permettront de bien apprendre et exercer son métier. Les principales attitudes à adopter sont décrites au début du carnet de l'apprentie ou de l'apprenti. Elles sont par ailleurs spécifiées pour chacune des compétences présentées dans le présent guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

Les experts du métier consultés ont par ailleurs voulu souligner l'importance des attitudes et comportements suivants dans l'exercice du métier.

L'hygiène personnelle

Il est essentiel que l'apprentie ou l'apprenti consulte le document *Hygiène et de salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*. Il est également important de lui rappeler que, pour favoriser l'hygiène et la salubrité dans un milieu où des produits marins sont transformés, elle ou il doit d'abord et avant tout prendre de bonnes habitudes d'hygiène personnelle, notamment les suivantes :

- ◇ Habitudes générales
 - Prendre les moyens appropriés pour maintenir une hygiène corporelle adéquate.

- o Éviter absolument la manipulation d'aliments en cas de maladie contagieuse ou d'infection transmissible.
- o S'abstenir de toute consommation d'alcool ou de drogues.
- ◇ Habitudes liées à l'habillement et à la tenue
 - o Porter chaque jour un uniforme fraîchement lavé et réservé uniquement au travail.
 - o Retirer, sur les lieux de travail, les montres, bijoux ou perçages corporels (*piercing*) apparents et tout autre objet pouvant accrocher les machines ou tomber dans les aliments.
 - o Entretenir ses cheveux, les attacher et les couvrir entièrement d'une résille.
 - o Porter un couvre-barbe.
 - o Couvrir toute plaie de façon appropriée à l'aide de pansements propres et étanches et porter des gants par-dessus le pansement.
 - o Garder ses ongles courts, propres et sans vernis.
- ◇ Habitudes lors de l'exécution du travail
 - o Éternuer ou tousser dans le creux du coude.
 - o Éviter de se passer les mains dans les cheveux, sur les yeux, sur le visage ou sur d'autres endroits du corps où des fluides ou des graisses peuvent être sécrétés.
 - o Se laver les mains et les avant-bras fréquemment, avec de l'eau chaude et du savon,
 - en revenant à son poste de travail, notamment après être allé aux toilettes ou en pause, après avoir mangé, fumé ou s'être mouché;
 - après avoir manipulé des déchets;
 - entre toutes les activités de préparation des aliments.
 - o Se laver soigneusement les mains avant d'enfiler des gants. Attention au faux sentiment de sécurité. Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains. Remplacer les gants lorsqu'ils sont souillés ou déchirés, lors d'un changement de tâche ou dès qu'il y a un risque de contamination.
 - o Arrêter le travail lors de toute blessure entraînant un risque de contamination de la production (sang ou autres matières corporelles) et aviser une personne responsable. Il faudra éventuellement éliminer des aliments et procéder à un nettoyage de l'équipement.

La communication et le respect

Soulignez à l'apprentie ou l'apprenti à quel point la **collaboration dans l'équipe** et la **communication** sont nécessaires à la réalisation du travail quotidien. L'apprentie ou l'apprenti doit faire preuve d'esprit d'équipe et aider ses collègues dans la réalisation de leurs tâches.

De **bonnes relations de travail** avec les collègues sont importantes. Elles permettent de créer une bonne ambiance de travail. Amenez la personne :

- ◇ à être consciente de l'effet de ses paroles ou de ses actions sur les autres.
- ◇ à s'adresser à ses collègues de travail avec respect et à leur faire des demandes polies plutôt que de leur donner des ordres sur un ton tranchant ou de leur exprimer son insatisfaction par des mots blessants.

- ◇ à gérer son stress plutôt qu'à le transmettre aux autres.

Discutez avec la personne des moyens dont elle dispose pour bien gérer son stress et encouragez-la à les utiliser.

Une préposée ou un préposé à la transformation des produits marins qui souhaite progresser professionnellement doit être en mesure d'**accepter la critique**. Expliquez à votre apprentie ou apprenti qu'une remarque concernant son travail est toujours professionnelle; elle ne doit jamais être perçue comme une attaque personnelle.

Progression des apprentissages

L'organisation du travail étant particulière à chacune des entreprises de transformation des produits marins, il n'y a pas de progression unique pour l'ensemble des apprentissages. Il est cependant recommandé de commencer, dans la mesure du possible, par la compétence 1 : Organiser son travail, car elle couvre des éléments de compétence qui sont préalables aux autres modules.

- ◇ Au début de l'apprentissage, ayez soin de **confier des tâches simples** à l'apprentie ou l'apprenti. Les risques d'accidents et d'erreurs liés aux tâches à accomplir sont des indices qui peuvent vous guider dans la détermination d'une progression appropriée aux apprentissages.
- ◇ Le **niveau de complexité et de difficulté** pourra être augmenté à mesure que l'apprentie ou l'apprenti effectuera son travail de façon satisfaisante.
- ◇ Dans un premier temps, une **supervision directe** permettra à la compagne ou au compagnon de montrer les pratiques appropriées, de répondre aux questions, de vérifier si les pratiques sont bien apprises et de corriger les erreurs au moment où elles se produisent.
- ◇ Dans un second temps, quand l'apprentie ou l'apprenti commencera à effectuer son travail de façon convenable, la supervision pourra être **un peu plus souple**, de façon à favoriser le développement d'une certaine autonomie.
- ◇ Il n'y a **pas de durée fixe** pour l'apprentissage des compétences. Cette durée est variable d'une personne à l'autre : l'apprentie ou l'apprenti prend le temps dont elle ou il a besoin, selon son rythme d'apprentissage. L'essentiel est qu'elle ou il réussisse.
- ◇ La plupart des compétences peuvent être abordées dans **n'importe quel ordre**, comme il convient à l'entreprise, à la compagne ou au compagnon ou encore à l'apprentie ou à l'apprenti.
- ◇ Il est possible d'aborder les compétences **une par une ou plusieurs à la fois**, si la situation s'y prête (par exemple, si l'apprentie ou l'apprenti exécute plusieurs tâches différentes au cours de la même semaine).

DES INDICATIONS PROPRES À CHACUNE DES COMPÉTENCES

Cette section présente différentes indications sur les façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail pour chacune des compétences de la norme professionnelle. Ces précisions contribuent à vous permettre d'interpréter plus en détail chacune des compétences. De plus, elles vous proposent des stratégies et des moyens à employer pour amener l'apprentie ou l'apprenti à atteindre le rendement recherché. En outre, ces indications devraient vous aider à planifier le temps à consacrer à l'encadrement de l'apprentie ou l'apprenti.

Dans les pages qui suivent, chacune des compétences est d'abord présentée conformément aux aspects suivants de la norme professionnelle : contexte de réalisation et critères généraux de performance. Suivent différentes indications sur la compétence dans son ensemble. Il peut s'agir :

-  d'**attitudes et de comportements professionnels** attendus;
-  de **savoirs essentiels** que l'apprentie ou l'apprenti doit acquérir relativement à une compétence, à défaut de quoi on ne pourrait considérer que ses apprentissages sont complets. Ces savoirs peuvent être de tous ordres, soit des connaissances appliquées et des habiletés à développer ou des attitudes à adopter. Il peut aussi s'agir de savoirs plus généraux tels que des règles de calcul la connaissance de principes ou de techniques de base, etc.;
-  de **modes d'apprentissage** à privilégier (activité pratique, formation en ligne, simulation, etc.);
-  de précisions concernant **la progression des apprentissages** liés au développement de la compétence visée. Il est question ici de vous fournir des suggestions sur l'ordre dans lequel les apprentissages pourraient être abordés pour tenir compte de leur complexité ou de la logique du métier.

Ensuite, chacun des éléments de compétence est présenté, accompagné de tous les critères particuliers de performance, tels que formulés dans la norme professionnelle. Dans tous les cas, **des précisions sur l'élément** en question sont données. Il peut s'agir de précisions relatives à l'apprentissage ou à l'évaluation de cet élément de la compétence.

La présentation de chacun des éléments de compétence est complétée par une section où vous pouvez inscrire vos propres commentaires. Cet espace vous est réservé pour y noter, par exemple, des remarques sur l'approche utilisée, sur les activités d'apprentissage mises en place ou encore sur les difficultés particulières que l'apprentie ou l'apprenti éprouve face à cette compétence, accompagnées des pistes de solutions que vous avez déterminées. Ainsi, vous serez en mesure d'exploiter à bon escient vos différentes expériences d'accompagnement.

Les indications propres à chacune des compétences sont complétées par un texte intitulé **Confirmation de la maîtrise de la compétence**, où sont fournies des précisions sur les conditions d'évaluation à mettre en place et la manière de confirmer que l'apprentie ou l'apprenti a bien satisfait aux exigences établies pour cette compétence. Ce texte complète ainsi les indications sur l'évaluation de la maîtrise des compétences décrites dans la section sur le déroulement du PAMT.

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 l'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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 1
◇ Sens de l'organisation, ordre, méthode et rigueur. ◇ Souplesse et adaptabilité. ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement. ◇ Sens des responsabilités. ◇ Sens de l'observation et vigilance, notamment lors de la vérification de l'ordre, de la propreté et de la salubrité dans les aires de travail. ◇ Souci de la propreté, du rangement et de l'aspect fonctionnel de l'espace de travail. ◇ Jugement. ◇ Rigueur, notamment dans l'application des règles d'hygiène et de salubrité ainsi que des méthodes de travail et modes d'organisation de l'entreprise.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Outils : leurs noms, leurs modes d'emploi et leurs lieux de rangement.
- ◇ Mode d'emploi de l'équipement de protection individuelle.
- ◇ Règles de santé et de sécurité.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprentie ou à l'apprenti doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprentie ou l'apprenti le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Hygiène personnelle et équipement de protection individuelle.
2. Rangement des aires de travail et d'entreposage.
3. Choix des outils et de l'équipement en fonction de la production.

Élément de compétence 1.1 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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.1

Interprétation juste des directives et des informations

L'apprentie ou l'apprenti doit être capable d'« **interpréter** » les consignes. Cela signifie qu'il ou elle doit les comprendre suffisamment pour être en mesure

- de **les répéter** ou de les expliquer **dans ses propres mots**;
- d'expliquer le travail ou le **résultat attendu**.

Par ailleurs, pour s'assurer que la personne a bien compris les consignes, il est important que vous ou le supérieur immédiat **observiez son travail** et lui suggériez des correctifs au besoin.

Si nécessaire, enseignez-lui à **lire une feuille de production, un bon de travail ou une recette** ainsi qu'à **bien écouter les consignes** verbales. Montrez-lui notamment

- à décoder les informations; par exemple, si la feuille de production, le bon de travail ou la recette contient des **codes ou des abréviations**, prenez le temps de les lui expliquer et, idéalement, remettez-lui une liste qui les décrit.
- à reconnaître les **éléments clés des directives** (ex. : horaire de production, séquence, aliment à produire en priorité ou en urgence, exigence particulière d'un client);
- à **concilier** les directives et les consignes avec les exigences et **contraintes du moment** : bris d'un outil de travail, aliment ou fourniture (contenant, étiquette, etc.) en rupture de stock, congé ou absence d'un membre du personnel, etc.

Si les consignes sont complexes et difficiles à expliquer, effectuez le travail avec l'apprenti ou l'apprentie jusqu'à ce que les attentes concernant ce travail soient bien claires et comprises.

Détermination du travail à accomplir

Montrez à l'apprenti ou l'apprentie à déterminer, à partir de la feuille de production, **l'ensemble du travail à réaliser**. Il ou elle doit être en mesure de **visualiser toutes les opérations** à accomplir.

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à inclure dans sa planification les tâches connexes comme l'entretien des aires de travail, du matériel, de l'équipement et des vêtements de travail.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.1**

[illegible]

Élément de compétence 1.2 et critères particuliers de performance

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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.2

Dès la première journée du programme d'apprentissage, faites **le tour de l'établissement** avec l'apprentie ou l'apprenti pour lui indiquer où se trouvent les locaux, les toilettes, les lieux de rangement, etc.

Montrez-lui à **préparer son poste** de travail et **son matériel** pour la journée. Dans certaines usines, il lui faut

- déterminer le type d'équipement et de matériel nécessaires;
- sélectionner les plus appropriés à la tâche;
- s'assurer de leur disponibilité au moment opportun, s'il y a lieu.

Lors de cette préparation, exposez-lui **ses responsabilités** en ce qui concerne tant la propreté du matériel et des lieux que son hygiène personnelle. Il ou elle doit connaître

- les **conséquences** du non-respect des mesures d'hygiène et de salubrité alimentaire dans l'exercice du métier;
- les **risques d'empoisonnement alimentaire** pour les consommateurs si ces mesures ne sont pas respectées.

À ce sujet, invitez l'apprentie ou l'apprenti à **approfondir ses connaissances** à l'aide du document *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes.

Pour mieux accompagner la personne dans son apprentissage quant à l'hygiène et la salubrité, reportez-vous aux pages 41 et 42 du présent guide.

Hygiène personnelle et équipement de protection individuelle

Enseignez à l'apprentie ou l'apprenti

- à **sélectionner les vêtements** de travail et les accessoires d'hygiène et de protection individuelle appropriés en fonction des règles de l'entreprise et de la tâche à accomplir;
- à vérifier que ses vêtements sont **en bon état** et qu'ils conviennent aux tâches visées;
- à **laver et assainir ses mains** avant d'enfiler ses vêtements et les autres accessoires, lorsque requis, ainsi qu'avant de toucher au matériel de production;
- à **enfiler ses vêtements** et accessoires correctement (au besoin, refaites les gestes avec la personne pendant quelques jours, jusqu'à ce l'opération soit maîtrisée). Par exemple, montrez-lui à enfiler
 - o les manchons en plastique,
 - o la résille pour les cheveux ou la barbe,
 - o le gant de métal dans la bonne main;
- à **assainir ses vêtements et ses accessoires** selon les protocoles de l'établissement, lorsque requis. Par exemple, montrez-lui à effectuer correctement un bain de pieds avant de pénétrer dans les zones contrôlées.

Expliquez-lui qu'il faut obligatoirement respecter toutes les exigences prescrites, comme celle de porter les vêtements et les accessoires requis dans les zones où ils sont nécessaires.

Matériel et équipements

Enseignez à l'apprentie ou l'apprenti à **s'installer** à l'endroit approprié pour la tâche à accomplir.

Montrez-lui d'abord **où aller chercher** son matériel (balance, couteau, emballages, étiquettes, etc.).

Montrez-lui ensuite comment, au début de son quart de travail et à chaque absence de son poste de travail, elle ou il devra

- soit **assainir les surfaces** de travail et son **petit matériel**;
- soit **vérifier les surfaces** de travail et son **petit matériel** et, si une surface ou du matériel **ne répond pas aux normes** en matière de salubrité, le **signaler** à une personne responsable.

Montrez-lui également

- à **organiser son espace de travail** le plus simplement possible et à ne pas s'éparpiller afin de rentabiliser ses mouvements;

- à **préparer l'équipement** approprié, s'il y a lieu,
- à **régler, calibrer ou étalonner** l'équipement avec exactitude et précision selon les consignes des manuels techniques, lorsque nécessaire; par exemple :
 - o à tarer une balance;
 - o à vérifier l'exactitude de la mesure avec un étalon;
- à **suivre le cahier d'assemblage** de l'équipement selon le type de production planifié;
- à **évaluer l'état du matériel** pour déceler les anomalies et voir à ce que celles-ci soient corrigées, par exemple :
 - o l'état des couteaux pour voir s'il est nécessaire de les faire aiguiser;
 - o au besoin, offrez à l'apprentie ou l'apprenti une formation complémentaire sur l'affûtage des couteaux;
- à **signaler sans** délai toute usure du matériel ou tout **dysfonctionnement de l'équipement**, comme une unité de congélation, un tapis roulant ou autre;
- à **sortir le matériel** dont il a besoin, **au fur et à mesure**, et ainsi
 - o être plus efficace (personne ne risquera de s'empêtrer dans un fouillis),
 - o rendre le matériel ou l'équipement disponible pour toute l'équipe,
 - o éviter que de l'équipement ou du matériel inutile se trouve dans les aires de transformation.

Vérification des équipements et du matériel

Enseignez à l'apprentie ou à l'apprenti à toujours porter une attention rigoureuse à la **propreté du matériel et des équipements** avant de les utiliser. Par exemple, au début du quart de travail, les **surfaces** de travail et **l'équipement** doivent être **propres** et ne présenter aucun résidu de produit marin ou d'autres aliments.

Amenez l'apprentie ou l'apprenti

- à reconnaître les signes ou indices de surface impropre à la production, par exemple
 - o la rouille,
 - o des taches,
 - o des résidus organiques,
 - o une odeur suspecte,
 - o des matières non organiques (morceaux de verre, de plastique, etc.);
- à faire preuve de **jugement** et à toujours se demander ce qui pourrait être une source de contamination.

Donnez-lui la consigne de **signaler** à une personne responsable toute situation où la salubrité semble compromise.

Même si le nettoyage et la désinfection relèvent d'une équipe de nettoyage, l'apprentie ou l'apprenti peut être appelé à nettoyer ou à assainir son matériel et ses vêtements de travail à intervalles réguliers durant la production afin de réduire la contamination bactérienne.

Montrez-lui, par exemple,

- à tremper dans un **bain d'assainisseur** certains ustensiles et pièces d'équipement, comme les couteaux;
- à retirer régulièrement des zones de transformation les **déchets** de produits;
- à **nettoyer ou assainir les vêtements** de protection après chaque absence du poste de travail (pause, toilette, etc.).

S'il y a lieu, montrez-lui comment

- effectuer les opérations de **nettoyage en suivant les étapes** de prélavage, de lavage, de rinçage et d'assainissement prescrites;
- **démonter** certaines **pièces d'équipement** pour faciliter leur nettoyage ou leur assainissement.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.2**

[illegible]

Élément de compétence 1.3 et critères particuliers de performance

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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.3

Rappelez à l'apprentie ou à l'apprenti

- qu'aucun matériel ou équipement inutile ne doit être entreposé dans les aires de transformation;
- qu'une des **règles d'or** du métier consiste à tenir les aires de travail et d'entreposage le plus en ordre possible, donc à les **ranger au fur et à mesure** et non uniquement à la **fin du quart de travail**.

Expliquez-lui les **avantages** de tenir les aires de travail rangées :

- Rester efficace et productif, particulièrement dans les périodes de surcharge, car on ne perd pas de temps à chercher ce dont on a besoin.
- Réduire les risques d'accidents, comme une chute sur un plancher encombré.
- Réduire les risques d'incidents sanitaires fâcheux, comme un empoisonnement alimentaire.
- Simplifier, une fois que le poste de travail est rangé, le nettoyage et l'assainissement.
- Faire preuve de respect pour ses collègues qui partagent les mêmes lieux de travail en évitant d'encombrer l'espace de travail commun.
- Pouvoir recevoir la clientèle ou les visiteurs sans les indisposer.

Décrivez-lui le **système de rangement de l'établissement**.

Expliquez-lui notamment l'importance de **ranger toujours à la même place** les aliments et le matériel de façon que les autres employés puissent les retrouver facilement. Rappelez-lui le dicton « Une place pour chaque chose et chaque chose à sa place »!

Indiquez-lui les endroits où il convient de ranger

- les **outils et le matériel propres**;
- les **outils et le matériel sales**. Le principe de la **marche en avant**, selon lequel, pour éviter la contamination, tout ce qui a été sali ne doit jamais retourner en arrière dans la chaîne de production, peut être expliqué ici;
- les produits marins et autres **aliments qui doivent rester au froid**. Le principe de la chaîne de froid et les conséquences possibles d'une rupture de cette chaîne peuvent être expliqués ici;
- les **ingrédients** qui n'ont pas besoin de rester au froid dans l'entrepôt;
- les **étiquettes et les emballages**, les fournitures, les palettes et les chariots, etc.

Montrez-lui également les **règles et procédures** de l'établissement à appliquer pour entreposer ou se débarrasser des **déchets** :

- les règles **d'hygiène et de salubrité** (ex. : endroit distinct pour l'entreposage des déchets, lavage des mains après leur manipulation);
- les règles de **santé et de sécurité** (ex. : remplissage adéquat des sacs ou des bacs pour éviter qu'ils ne soient trop lourds);
- les règles de **protection de l'environnement** (ex. : recyclage des contenants, etc.).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.3

[illegible]

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 1

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur l'organisation du travail se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprentie ou l'apprenti devra être en mesure d'organiser son travail
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : elle ou il doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'elle ou il fait et pourquoi : elle ou il doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes;
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité d'organiser son travail.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 2
◇ Sens de l'organisation, ordre, méthode et rigueur. ◇ Précision, régularité, soin et minutie. ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement. ◇ Sens des responsabilités. ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Autonomie et esprit de décision. ◇ Esprit d'entraide envers les autres membres du personnel. ◇ Souci de la propreté. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité ainsi que des risques possibles de contamination croisée.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

- ◇ Critères de non-conformité des produits.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Principes et règles à appliquer pour éviter la contamination croisée.
- ◇ Connaissance des matières premières et des produits marins ainsi que de leurs caractéristiques de base.
- ◇ Procédés de préparation des produits en vue de leur transformation ou de leur emballage.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprentie ou à l'apprenti doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprentie ou l'apprenti le maîtrise sur-le-champ.

Les experts n'ont pas suggéré d'ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Cette progression devra être adaptée en fonction de chaque situation.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.1 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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.1

Il est à noter que cet élément de compétence concerne la détection et le retrait des produits **non conformes**, y compris les produits dans leur emballage. Il ne concerne pas

- le classement des produits conformes en vue de leur emballage, qui sera traité à l'élément de compétence 3.2 : Trier des produits prêts à emballer;
- l'élimination des impuretés ou parties indésirables des produits, qui sera traité dans les différentes compétences spécialisées.

Appréciation de la conformité des produits

Expliquez à l'apprentie ou à l'apprenti qu'en tout temps et en tout lieu, un employé ou une employée qui détecte des produits présentant des **non-conformités** a l'obligation de

- soit **les signaler** à une personne responsable;
- soit **les retirer** de la production si sa fonction ou sa description de tâches le lui permet.

Enseignez-lui comment reconnaître les **non-conformités** à l'aide de critères établis selon le produit marin et le type de transformation. S'il y a lieu, décrivez-lui les critères s'appliquant

- aux **produits non encore transformés**;
- aux **produits finis** avant leur congélation ou leur emballage.

À titre indicatif, voici des **exemples de critères** souvent utilisés (ils peuvent varier selon les entreprises) :

- **La taille**
 - o grosseur (ex. : trop gros ou trop petit selon un barème de mesures établies);
 - o poids (ex. : trop léger ou trop lourd selon un barème de poids établi).
- **L'apparence**
 - o malformation (ex. : difformités, etc.);
 - o intégrité (ex. : produit auquel il manque des parties, chair abîmée);
 - o couleur externe, mais aussi interne (ex. : gris au lieu de saumon);
 - o texture (ex. : fissures, chaire sèche ou qui s'émiette, chaire trop molle);
 - o transformation inadéquate (ex. : filet mal coupé, fumaison incomplète, produit trop cuit);
 - o imperfections et impuretés détectées après la transformation, mais avant l'emballage (ex. : hématome ou tache de sang, présence de parasites, d'arêtes ou d'écailles).
- **La salubrité**
 - o odeur (ex. : mauvaise odeur);
 - o couleur (ex. : verdâtre, grisâtre);
 - o texture (ex. : signes de putréfaction);
 - o moisissures.

- **Autres** critères

- o **présence d'éléments étrangers** (cheveux, morceaux de métal ou de vitre, etc.);
- o **espèce** de produit marin **non désirée** dans le lot;
- o **vitalité**, si les produits marins doivent être encore vivants (ex. : mollusques, crustacés, etc.).

Si nécessaire, pour l'aider dans son apprentissage, fournissez à l'apprentie ou à l'apprenti

- un exemple de produit standard (ou « **étalon** ») ou bien une photo de produit conforme à laquelle il ou elle pourra se référer;
- des photos ou des **exemples de produits non conformes**;
- une **palette de couleurs** montrant celles qui sont conformes au produit désiré;
- un **gabarit** permettant d'évaluer la taille du produit désiré.

Critères particuliers pour les poissons

Frais		Moins frais ou dégradé
Chair ferme <i>Attention : si le poisson est trop jeune, la chair est rigide et difficile à trancher.</i>	↔	Chair molle ou collante
Forme bombée des yeux	↔	Forme concave des yeux
Couleur des ouïes rouge vif	↔	Ouïes pâles ou blanches

La présence de **barres blanches** sur la peau des poissons pêchés au filet maillant constitue un autre signe de dégradation : elle indique la présence de blessures, donc possiblement des rougeurs dans la chair du filet.

Appréciation de la conformité des emballages

Montrez également à votre apprentie ou apprenti comment détecter des **emballages de produits non conformes** (sacs, boîtes, etc.), selon les critères qui suivent, et les retirer :

- Emballage **mal scellé** ou présence d'air dans un emballage sous vide.
- Emballage **abîmé**, sali, souillé par d'autres produits, mouillé, etc.
- **Information** ou étiquette **inexacte** ou mal placée.

Vigilance et attention

Expliquez à l'apprentie ou l'apprenti qu'en raison de la répétitivité du travail, il lui faut **rester constamment attentif et vigilant** pour être en mesure de détecter pendant tout un quart de travail les produits non conformes.

Prenez le temps de discuter avec elle ou lui des trucs du métier permettant de conserver cette attention et de rester efficace.

Retrait des produits

Si la responsabilité du retrait de produits non conformes n'est pas confiée à l'apprentie ou l'apprenti, rappelez-lui de toujours **signaler** à une autorité le fait qu'elle ou il a détecté des produits non conformes.

Par contre, si l'apprentie ou l'apprenti a la possibilité de retirer les produits non conformes de la production, montrez-lui **comment le faire** et **où mettre ces produits** selon le ou les problèmes détectés. Par exemple, montrez-lui dans quels contenants les jeter s'ils doivent être éliminés définitivement ou s'ils doivent être recyclés.

S'il y a lieu, montrez-lui à effectuer ce retrait de façon efficace en tenant compte de la **cadence de production**.

Expliquez-lui qu'elle ou il doit cependant, à tout moment, **être en mesure d'expliquer** son choix de retirer un produit. L'explication doit reposer essentiellement sur les critères de conformité ou de non-conformité de l'entreprise.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.1**

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.2

Expliquez à l'apprentie ou à l'apprenti qu'avant de transformer un produit, ou avant de l'emballer, il faut effectuer certaines **opérations**. On doit ainsi « préparer » ou « apprêter » le produit en vue de sa transformation ou de son emballage. Par exemple, dans les fumoirs, il faut obligatoirement décongeler le poisson congelé avant de le fumer.

Quelle que soit l'opération,

- s'il faut utiliser un **couteau**, celui-ci doit être **bien tranchant**. Insistez auprès de votre apprenti ou l'apprentie pour qu'il ou elle affûte régulièrement son couteau ou le change lorsqu'il s'émousse.
- si une recette doit être suivie, elle doit être **rigoureusement respectée**. Soulignez à votre apprenti ou apprentie l'importance d'avoir en main tous les ingrédients nécessaires à la confection du produit et de les incorporer selon la séquence indiquée dans la recette.

Opérations préalables

Enseignez à l'apprentie ou à l'apprenti les techniques liées aux opérations à effectuer en vue de la transformation des produits ou de leur emballage.

Voici quelques opérations à effectuer, accompagnées de certaines consignes et explications :

- **Étêter.**
- **Éviscération.** Expliquez à l'apprentie ou l'apprenti qu'il s'agit d'une étape critique pour la conservation du poisson et qu'il faut
 - o éviter de percer les organes lors de l'incision de la tête à l'anus;
 - o éviter d'entailler la chair au cours de cette opération, car toute ouverture facilite l'accès des bactéries et des enzymes;
 - o s'assurer d'enlever complètement les reins, les branchies ainsi que l'intestin (près de l'anus).
- **Extraire des œufs.**
- **Écailler.** Montrez à l'apprentie ou l'apprenti à travailler de la queue du poisson vers la tête. Si un couteau est utilisé, le tenir à un angle de 45 degrés permettra d'obtenir le maximum d'efficacité.

- **Nettoyer et ébarber** (enlever le byssus) **des mollusques**.
- **Laver, rincer, brosser**⁷ (brosser du sang sur une morue, enlever la mousse du crabe, etc.).
- **Glacer**. Expliquez à l'apprentie ou l'apprenti qu'il est toujours préférable de mettre plus de glace que moins sur un produit si l'on veut s'assurer de la meilleure conservation de celui-ci.
- **Givrer** (après la congélation des crevettes, des sections de crabe, des filets de poisson congelés individuellement, etc.).
- **Décongeler**. Montrez à l'apprentie ou l'apprenti
 - o à **percer un emballage sous vide** avant la décongélation, surtout si le produit ne doit pas être cuit (par exemple, s'il doit juste être fumé à froid). Il est important de procéder à cette opération pour éviter la prolifération de bactéries, car certaines bactéries se développent mieux dans des conditions de vide;
 - o à vérifier l'évolution de la décongélation si le produit doit être « attendri » plutôt que totalement décongelé;
 - o à appliquer la méthode de décongélation de votre établissement (à l'eau ou à l'air ou une autre méthode);
 - o à décongeler les produits. Le temps de décongélation sera plus long si les produits sont congelés dans un bloc. Plus la masse est grande, plus c'est long.
- **Couper, trancher**⁸ (des produits marins, mais également d'autres aliments, par exemple ceux destinés à la préparation de plats cuisinés). Montrez à l'apprentie ou l'apprenti, notamment, en ce qui concerne les poissons fumés prêts pour l'emballage,
 - o comment trancher le produit dans le sens approprié du poisson;
 - o comment régler la tranche en fonction de la sorte de poisson, de sa texture, de sa grosseur et de son poids;
 - o comment abaisser la température du produit jusqu'à la température désirée (par exemple à -8°C) si le poisson doit être semi-congelé pour pouvoir ensuite être tranché finement ;
 - o comment enlever les parties indésirables du poisson avec l'outil approprié;
 - o comment fileter et dépiauter le produit lorsqu'il a été fumé entier.
- **Saumurer**⁹. Montrez à l'apprentie ou l'apprenti
 - o à mesurer la concentration de la saumure au moyen d'un salinomètre et à interpréter les lectures des degrés;
 - o à vérifier et à changer régulièrement les saumures, s'il y a lieu, pour éviter la contamination des produits. L'apparence de la saumure doit être claire et transparente et aucune odeur désagréable ne doit s'en dégager;

7 Le brossage des crustacés est traité à l'élément de compétence 5.1 : Prélever la chair ou des sections d'un produit.

8 Cette opération exclut la coupe et le tranchage des poissons frais, qui sont traités à l'élément de compétence 4.2 : Couper du poisson en darne ou en morceaux.

9 Cette opération exclut le saumurage servant à la congélation, qui sera traité à l'élément de compétence 7.1 : Disposer des produits dans des contenants, sur des supports à congélation ou sur des convoyeurs.

- o à évaluer la durée de l'immersion, qui peut varier selon la recette, mais aussi en fonction de l'espèce, de la taille du produit et de la concentration de la saumure. Une chair trop salée a tendance à se raffermir en surface;
 - o à déterminer, à l'aide d'indicateurs comme le degré de salinité, le moment où le saumurage du produit est à point.
- **Mariner.** Montrez à l'apprentie ou l'apprenti
 - o à maîtriser les deux facteurs importants du marinage, qui sont la composition de la solution (liquide d'immersion) et la proportion produit/liquide;
 - o à préparer la solution de marinage selon la recette établie dans l'entreprise.
- **Saler, assaisonner** (à ne pas confondre avec le salage-séchage). Apprenez à l'apprentie ou l'apprenti
 - o à appliquer la technique utilisée dans votre entreprise; s'il n'est pas salé dans une saumure, le produit peut être salé à sec ou par injection;
 - o à suivre le mode d'emploi de l'appareillage utilisé, s'il y a lieu, et à effectuer les réglages en fonction du produit désiré;
 - o à surveiller la fluidité et la constance de la pluie de sel se répartissant sur les produits, si un appareil est utilisé pour le salage à sec;
 - o à assaisonner le produit avant de le transformer ou de l'emballer;
 - o à utiliser d'autres produits alimentaires, comme le sirop d'érable, pour donner du goût au produit à transformer.
- **Dégorger, dessaler.** Montrez à l'apprentie ou l'apprenti
 - o à rincer le produit en eau froide pour uniformiser le salage en surface et lui donner un goût acceptable;
 - o à tremper le produit dans un bac d'eau jusqu'à ce qu'il soit prêt à être transformé.
- **Égoutter, assécher** (des produits marins, mais également d'autres aliments, par exemple ceux destinés à la préparation des plats cuisinés). Expliquez notamment à l'apprentie ou l'apprenti, en ce qui a trait à la fumaison,
 - o que le séchage du produit avant le fumage est une opération essentielle pour une qualité optimale, car il permet
 - de déshydrater le produit et d'améliorer sa conservation,
 - de former une pellicule à la surface de la chair, si le produit est un filet, ce qui lui donne un lustre et l'empêche de perdre trop d'eau pendant le fumage,
 - d'empêcher le rancissement (odeur et saveur désagréables) du poisson gras;

- o comment installer le produit dans le séchoir ou dans la chambre réfrigérée pour le séchage;
 - o comment déterminer, à l'aide d'indicateurs, quand le produit est prêt pour le fumage. Généralement, à la fin de la période de séchage, les filets sont secs, collants au toucher et lustrés.
- **Hydrater.**
 - **Broyer** (par exemple, du homard cuit pour produire un émincé ou une mousse). S'il y a lieu, montrez à l'apprentie ou l'apprenti à démonter et à rincer à intervalles réguliers l'appareil.
 - **Affiner, laisser reposer, amener à maturation.**
 - **Disposer des produits dans des contenants ou sur des supports à cuisson.** Montrez à l'apprentie ou l'apprenti
 - o à placer le produit sur ou dans le support à cuisson (ex. : tapis roulant, contenants, chariots, grilles, paniers, etc.), selon le mode de cuisson utilisé. Il faut les **étaler** de façon à ce qu'ils occupent le moins d'espace possible;
 - o à **peser** les produits, s'il y a lieu, pour qu'ils respectent le poids maximal prescrit par contenant ou par panier (ex. : 30 livres avant la cuisson);
 - o à mettre des produits de **même nature ou de même taille**, s'il y a lieu, dans ou sur le même support à cuisson pour s'assurer d'une cuisson uniforme en fonction de leur masse;
 - o à disposer certains produits, s'il y a lieu, comme le crabe, **de façon esthétique**, par exemple en les plaçant dans le sens désiré. Pour certains clients, il s'agit d'un critère important;
 - o à faire en sorte que les produits ne dépassent pas du contenant à cuisson, ce qui permettra au couvercle de fermer sans qu'ils soient écrasés.
 - **Endormir** les produits vivants, comme les crabes ou les homards, avant de les séparer en section, de mettre des élastiques ou d'effectuer toute autre transformation.
 - **Décaisser.** Expliquez à l'apprentie ou l'apprenti qu'en raison des règles d'hygiène et de salubrité, les produits qui doivent être déballés en vue de leur transformation ne doivent **pas être décaissés dans les zones de transformation contrôlées** et que des emballages – notamment si on les a laissé traîner – peuvent contaminer les surfaces de travail et les produits.

[illegible]

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 2

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur la réalisation d'opérations complémentaires à la transformation se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprentie ou l'apprenti devra être en mesure d'effectuer des opérations complémentaires à la transformation :
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : elle ou il doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'elle ou il fait et pourquoi : elle ou il doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes;
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité d'effectuer des opérations complémentaires à la transformation.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

**ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS
LIÉS À LA COMPÉTENCE 3**

- ◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode.
- ◇ Précision, régularité, soin et minutie.
- ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention.
- ◇ Autonomie et esprit de décision.
- ◇ Esprit de concertation avec les autres membres du personnel.
- ◇ Patience et tolérance au travail répétitif.
- ◇ Souci de la propreté.
- ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité ainsi que des risques de contamination croisée.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

- ◇ Critères de non-conformité des produits et des emballages.
- ◇ Critères de classement des produits.
- ◇ Système d'information lié à la traçabilité et à l'étiquetage des produits.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprentie ou à l'apprenti doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprentie ou l'apprenti le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Sélection du matériel d'emballage :
 - a. nature et caractéristiques;
 - b. produits et clientèle visés.
2. Techniques de montage (ex. : boîtes) ou d'utilisation (ex. : emballage sous vide).
3. Disposition des produits dans les contenants.
4. Tri et classement des produits.
5. Système d'étiquetage et d'information sur la traçabilité.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.1 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

3.1 PRÉPARER LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE

- ◇ Sélection appropriée du matériel d'emballage en fonction du produit et des standards.
- ◇ Assemblage approprié du matériel d'emballage.
- ◇ Détection judicieuse des contenants non conformes.
- ◇ Retrait efficace des contenants non conformes.
- ◇ Manipulation soignée et hygiénique des contenants.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.1

Sélection et assemblage du matériel d'emballage

En tenant compte de l'élément de compétence 1.2 : Préparer son matériel et son poste de travail, enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie à

- **sélectionner le matériel** d'emballage approprié en fonction du produit à emballer et des standards prescrits ou à **vérifier** si le matériel fourni **est le bon**. Les critères de sélection peuvent être
 - o la **nature** de l'emballage (sacs, boîtes, attaches, films d'emballage, barquettes, boîtes métalliques, plaquettes laminées, pots de verre, etc.),
 - o la **taille** ou le **volume**,
 - o l'**épaisseur** du matériau d'emballage,
 - o les **informations** préimprimées et la couleur;
- s'assurer que ce matériel **correspond bien au produit** qu'il doit contenir. Cette double vérification peut sembler superflue, mais elle pourrait faire épargner beaucoup de temps et d'argent à la compagnie si elle lui permet d'éviter une erreur;
- **rassembler le matériel** nécessaire avant de commencer l'emballage;
- s'assurer, s'il y a lieu, que les **quantités sont suffisantes** pour emballer toute la production visée.

S'il y a lieu, enseignez à l'apprentie ou l'apprenti

- comment **assembler** efficacement le matériel, comme des boîtes;
- comment **enregistrer le numéro de code** de l'emballage pour satisfaire aux exigences en matière de **traçabilité**.

Détection des contenants non conformes

L'apprentie ou l'apprenti doit savoir **vérifier la conformité des contenants** d'emballage (boîtes, sacs, matériel de conditionnement, caisses, cartons, conteneurs d'expédition, etc.), notamment

- leur **propreté** et leur **état**. Ils ne doivent pas être endommagés;
- la **qualité de la coupe**. Une boîte de carton mal coupée se monte mal et risque de s'abîmer durant le transport;
- la **qualité d'impression des informations**;
- le respect des **exigences réglementaires** (ex. : contenants approuvés pour une utilisation de type alimentaire).

Retrait du matériel d'emballage non conforme

Montrez à l'apprentie ou l'apprenti

- à **retirer** des emballages non conformes et **où les mettre**;
- à effectuer, s'il y a lieu, un retrait de façon efficace en tenant compte de la **cadence de production**;
- à **compter les rejets**, si nécessaire et, s'il y a lieu, à remplir les registres;
- à signaler les problèmes pour éviter qu'ils ne se répètent.

Expliquez-lui qu'elle ou il doit cependant, à tout moment, **être en mesure d'expliquer** son choix de retirer un emballage. L'explication doit reposer essentiellement sur les critères de conformité ou de non-conformité déterminés par l'entreprise.

Expliquez-lui aussi qu'en raison de la répétitivité du travail, il lui faut **rester constamment attentif et vigilant** pour être en mesure de détecter pendant tout un quart de travail le matériel d'emballage non conforme.

Manipulation des contenants

Expliquez à votre apprentie ou apprenti que les emballages doivent **rester propres** et qu'ils ne doivent évidemment pas devenir une source de contamination du produit.

Rappelez-lui que les **normes hygiéniques de manipulation** des produits, notamment les suivantes, s'appliquent tout aussi rigoureusement au matériel qui doit servir à les emballer

- utiliser l'équipement de protection individuelle requis (gants, sarrau, etc.);
- garder constamment la table de travail et l'équipement propres;
- mettre les contenants sur la table, les chariots ou toute autre surface prévue pour les recevoir, mais ne jamais les poser sur le sol.

À ce sujet, invitez l'apprentie ou l'apprenti à **approfondir ses connaissances** à l'aide du document *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes.

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

3.2 TRIER DES PRODUITS PRÊTS À EMBALLER

- ◇ Justesse du classement des produits selon les critères prescrits.
- ◇ Appréciation juste de la conformité des produits.
- ◇ Justification pertinente du rejet d'un produit.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.2

Il est à noter que le tri des produits en vue de leur emballage est une opération qui peut être effectuée à différentes étapes de la chaîne de production. Ainsi,

- pour les crustacés, il peut être fait avant la cuisson;
- pour les filets de poisson, il peut être fait avant la congélation.

Enseignez à l'apprentie ou l'apprenti comment **trier ou classer** les produits en fonction des **critères** prescrits en vue de leur emballage.

Voici des exemples de critères utilisés :

- la **nature** ou la catégorie de produit;
- la **classe** de qualité, évaluée selon
 - o la grosseur (l'utilisation de gabarits sera enseignée au besoin);
 - o le poids (les différentes catégories de poids seront décrites au besoin);
 - o la forme et les défauts tolérés ou non (ex : taches, crabe rouillé);
 - o la couleur;
- la **date** de préparation;
- les exigences particulières de l'entreprise (ou celles de la clientèle).

S'il y a lieu, montrez-lui à **peser** les produits

- en **faisant la tare**, soit en enlevant le poids du récipient;
- en **programmant** la balance selon **le poids** désiré et en effectuant des contrôles réguliers pour s'assurer que le poids ne varie pas.

Expliquez-lui qu'avec le temps, **la vigilance et la concentration** peuvent diminuer au point où il devient difficile de différencier les produits.

Voici quelques trucs à suggérer pour atténuer ce problème :

- poser son regard ailleurs quelques secondes;
- changer de tâche de façon temporaire, par exemple aller porter un panier de produits; faire une rotation des postes de travail.

Conformité des produits

Faites prendre conscience à l'apprentie ou l'apprenti qu'à cette étape-ci, les produits sont finis ou semi-finis. La personne qui les emballe doit être en mesure de repérer ceux qui ne satisfont pas aux **critères de qualité** et de les retirer (ou de signaler ce fait).

Voici quelques exemples de problèmes qu'il faut repérer :

- produits impropres à la consommation;
- traces de sang, présence d'arêtes, présence d'humidité, etc.;
- chair dégradée, brisée, etc.
- produit mal étiqueté;
- emballage perforé ou déchiré;
- taches sur le contenant (produit de troisième transformation);
- produits difformes.

Finalement, rappelez-lui qu'il faut automatiquement retirer tout **produit qui tombe par terre** ou touche des surfaces insalubres et qu'il faut ensuite se laver les mains et, remplacer ses gants.

Montrez-lui **comment retirer ces produits non conformes et où les mettre**.

Expliquez-lui qu'à tout moment, elle ou il doit cependant **être en mesure d'expliquer** son choix de retirer un produit. L'explication doit reposer essentiellement sur les critères de conformité ou de non-conformité déterminés par l'entreprise.

S'il y a lieu, montrez-lui à peser **les rejets** d'un lot ou ceux accumulés lors d'une journée de travail et à **consigner ces poids**.

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.3 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

3.3 DISPOSER DES PRODUITS DANS DES EMBALLAGES

- ◇ Évaluation juste de la quantité de produits à insérer dans un contenant d'emballage.
- ◇ Répartition adéquate des produits dans les contenants d'emballage.
- ◇ Manipulation soignée des produits.
- ◇ Application stricte des procédures de fermeture des emballages.
- ◇ Vérification régulière de la qualité de la fermeture des emballages.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.3

Montrez à votre apprentie ou apprenti à **mettre la quantité requise** de produit dans l'emballage (empaquetage) en fonction des critères prescrits (nombre de morceaux, poids total ou autre). Expliquez-lui l'importance d'être rigoureux à cet égard.

En effet,

- **si trop** de produits sont mis dans l'emballage, la rentabilité de l'entreprise pourrait être compromise;
- **si trop peu** de produits sont mis dans l'emballage, la clientèle ou les organismes de contrôle pourraient être insatisfaits.

S'il y a lieu, montrez-lui à **peser** les produits

- en **faisant la tare**, soit en enlevant le poids du récipient;
- en **programmant** la balance selon **le poids** désiré et en effectuant des contrôles réguliers pour s'assurer que le poids ne varie pas.

Expliquez-lui que **l'apparence** d'un produit et de l'emballage est un **critère déterminant** pour les consommateurs. S'il y a lieu, montrez-lui

- à **placer les produits** de façon soignée et **esthétique** dans les contenants;
- à **répartir** les produits de façon optimale dans le contenant. Il faut à la fois placer la quantité de produits voulue et s'assurer que le contenant peut fermer adéquatement;
- à séparer les filets individuels de poisson, s'il y a lieu, pour éviter qu'ils se touchent et ne se soudent ensemble au moment de la congélation et à placer une feuille de plastique entre chaque étage de filets individuels de poisson et à finir avec une dernière feuille au-dessus pour éviter que les filets touchent au carton;
- à **essuyer les contenants** s'il y a des éclaboussures;
- à inspecter, s'il y a lieu, les contenants avant leur expédition pour s'assurer qu'ils sont propres.

Enseignez-lui comment **sceller les emballages**¹⁰ (machine à thermosceller et sacs pour emballage sous vide, barquettes ou plaquettes laminées, ruban gommé pour les boîtes, fusil à colle, machine de cerclage de boîtes, etc.).

Dans le cas de **l'emballage sous vide**, montrez-lui également comment éviter les bulles d'air indésirables et comment vérifier leur présence.

Les opérations d'emballage peuvent se faire manuellement ou automatiquement. Si elles se font automatiquement, montrez-lui à **se servir des appareils** ou des machines de façon sécuritaire et à en régler les paramètres de fonctionnement.

Finalement, s'il y a lieu, montrez-lui comment **vérifier la présence d'objets ferreux ou non ferreux** dans les contenants à l'aide d'un détecteur de métal ou d'une machine à rayons X. Dites-lui

- pourquoi cette opération est importante (certification par des organismes d'accréditation internationaux);
- quel genre d'objet pourrait être détecté (ex. : pièce de machinerie brisée ou morceau de lunettes).

¹⁰ Attention : il ne s'agit pas ici de mise en conserve. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) exige que les personnes à qui cette tâche est confiée reçoivent une formation particulière.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.3

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 a vertical margin line on the left side, creating a narrow left margin. The paper appears to be from a notebook or a standard ruled document.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.4 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

3.4 ÉTIQUETER OU IDENTIFIER DES CONTENANTS OU DES EMBALLAGES

- ◇ Sélection appropriée des étiquettes ou des informations.
- ◇ Surveillance régulière de l'exactitude des informations.
- ◇ Informations apposées à l'endroit approprié sur l'emballage.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.4

Il est à noter que le présent élément de compétence vise l'apprentissage de l'étiquetage de produits finis. L'étiquetage ou la codification de lots d'aliments ou de produits de troisième transformation en vue de la traçabilité est vu à l'élément de compétence 10.3.

Enseignez à l'apprentie ou à l'apprenti

- à **lire les informations** sur les étiquettes ou les emballages, notamment les informations qui doivent être décodées.
- les principes du **système de traçabilité** (de contrôle) utilisé par l'entreprise, s'il y a lieu, et les informations que présentent les étiquettes à ce sujet.

Si les étiquettes présentent des **codes ou des abréviations**, prenez le temps de les lui expliquer et, idéalement, remettez-lui une liste où ils sont décrits.

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti

- à **sélectionner les étiquettes ou les informations** à apposer sur les emballages, en fonction des produits à emballer et des exigences réglementaires applicables;
- à **vérifier systématiquement** si les étiquettes ou les informations fournies correspondent aux produits et aux lots de produits, notamment à s'assurer
 - o de l'exactitude, de la lisibilité et de l'absence de toute indication fausse quant à la nature du produit, au poids, à la quantité, etc.,
 - o du respect des exigences réglementaires (québécoises, canadiennes, américaines, européennes, etc.) s'appliquant au produit, telles que
 - o la catégorie,
 - o le format,
 - o le code de l'usine et du produit,
 - o la date de transformation,
 - o la date de péremption,
 - o la liste des ingrédients,
 - o la valeur nutritive du produit.
- à consigner les informations appropriées (produit, numéro de lot, emballage, etc.) dans les registres, s'il y a lieu.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.4**

[illegible]

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 3

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur l'emballage des produits se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprentie ou l'apprenti devra être en mesure d'emballer des produits
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : elle ou il doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'elle ou il fait et pourquoi : elle ou il doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes;
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité d'emballer des produits.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 4
◇ Proactivité (prévoir le travail à faire et les contraintes possibles). ◇ Souci des détails. ◇ Esprit méthodique et ordonné (favoriser une économie de temps et d'énergie). ◇ Tolérance aux tâches répétitives (se concentrer sur une même tâche durant une longue période). ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement. ◇ Dextérité et rapidité. ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité. ◇ Autonomie et esprit de décision. ◇ Esprit de concertation avec les collègues. ◇ Bonne capacité physique et bonne endurance.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

- ◇ Principes et techniques de filetage et de découpe selon le procédé de l'entreprise.
- ◇ Indicateurs relatifs au résultat final attendu et critères de non-conformité des produits.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Principes et règles à appliquer pour éviter la contamination croisée (ex. : principe de la marche en avant).
- ◇ Connaissance des matières premières et des produits marins ainsi que de leurs caractéristiques de base.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprentie ou à l'apprenti doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprentie ou l'apprenti le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Mirage et parage des filets.
2. Préparation de darnes, morceaux, etc.
3. Filetage.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.1 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

4.1 FILETER DU POISSON

- ◇ Application correcte des techniques de filetage selon le type de poisson et d'équipement.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.1

Techniques de filetage

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à **visionner la vidéo** *Techniques de filetage des poissons marins*, produite par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM).

Enseignez-lui les **techniques de filetage** qui s'appliquent aux types de poissons transformés dans l'établissement et les différentes **étapes du filetage** en **décomposant chacun des gestes** et des mouvements, notamment, en adaptant les techniques et les positions selon que la personne est **droitière ou gauchère**,

- comment **placer le poisson** sur la table et par rapport à son corps en fonction de l'espèce travaillée, par exemple
 - o la tête en haut ou la tête en bas,
 - o de biais par rapport à la table,
 - o proche du bord pour permettre le mouvement des poignets dans le vide, donc sans que ceux-ci soient gênés par la table;
- comment **tenir le poisson**, selon l'espèce travaillée et la technique utilisée (ex. : par la queue, par la tête, par le côté éviscéré);
 - o comment effectuer chaque coupe de façon franche et régulière (il faut éviter de reprendre plusieurs fois la glisse d'un coup de couteau si l'on veut obtenir la meilleure qualité de filet);
- comment **déplacer et replacer le poisson** entre chaque coup de couteau;
- comment éviter de **mettre les filets directement en contact avec la surface de travail** pour prévenir les risques possibles de contamination.

Pour chacune des espèces transformées, **montrez-lui les endroits où il faut couper** dans le poisson et où il ne faut pas couper, par exemple

- les organes de l'abdomen, qu'il faut éviter de percer, si le poisson n'a pas été éviscéré sur le bateau (plus les organes restent longtemps dans un poisson mort, plus ils risquent de produire des substances toxiques qui peuvent contaminer les autres poissons et les surfaces de travail);
- la partie ventrale, qu'il faut enlever.

Apprenez-lui les **trucs du métier**

- comment couper pour récupérer le maximum de chair et minimiser les pertes;
- comment acquérir de la dextérité et de la vitesse;
- comment utiliser le couteau pendant le filetage, soit comment
 - o faire une incision en diagonale près de la tête à un angle de 45°, au début, sans trancher la colonne;
 - o couper le filet tout le long de l'arête centrale parallèlement à la colonne vertébrale;
 - o ne pas lever le couteau à la fin du mouvement (sinon, il restera de la chair sur la queue);
- comment effectuer des rotations adéquates du poignet aux moments opportuns;
- comment « sentir » la colonne sans la couper.

Rassurez-le et **dédramatisez** les erreurs d'apprentissage en lui donnant les explications suivantes

- le filetage **ne s'apprend pas du premier coup** : il faut souvent beaucoup de pratique pour acquérir la dextérité et le tour de main souhaités ainsi que la vitesse permettant de suivre la cadence de production;
- **au début**, il est **normal** que les filets produits **ne respectent pas les standards** de qualité;
- même les personnes plus **expérimentées manquent parfois leur coup** et ne font pas des filets parfaits.

Sécurité

Montrez à l'apprentie ou l'apprenti des **méthodes de travail sécuritaires**.

En voici des exemples

- travailler avec un couteau **bien aiguisé**;
- garder les **yeux sur le poisson** en tout temps au moment du tranchage (il est dangereux de lever les yeux pour parler à son voisin);
- **appuyer avec le pouce sur le couteau**, et non l'index, pour réduire les risques de développer des tensions musculaires à la fin de la journée;
- avoir toujours **conscience** de la présence du **tranchant en mouvement** et, par conséquent,
 - o placer de façon sécuritaire **les doigts** sur le poisson,
 - o placer **son bras** adéquatement pour éviter de se faire piquer par la pointe du couteau,
 - o **déplacer le poisson** (la carcasse ou les filets) avec la main libre.

Montrez-lui comment **manipuler de façon sécuritaire** certaines espèces de poisson potentiellement dangereux, par exemple

- **le flétan du Groenland (turbot) et la morue**

Éviter de les prendre par la gueule, car leurs dents sont très coupantes.

- **le sébaste**

Éviter de toucher aux épines ou aux dards.

- **la raie de mer**

Éviter de toucher au dard au bout de la queue.

- **le flétan de l'Atlantique**

Se faire aider ou utiliser des techniques de manipulation de charges lourdes si le poids du poisson est élevé.

Le choix des couteaux et leur entretien

Montrez à votre apprentie ou apprenti comment **choisir** le type de couteau selon l'espèce travaillée.

Montrez-lui à **nettoyer la lame** régulièrement pour enlever les arêtes et les écailles pouvant s'accumuler et gêner le mouvement.

Lorsque le filetage est accompli à la main, montrez-lui, s'il y a lieu, à **affiler son couteau**. Expliquez-lui que l'affilage doit être fait à intervalles réguliers

- pour effectuer des coupes précises et efficaces;
- pour récupérer le maximum de chair sans portions de peau ou d'os;
- pour éviter la fatigue et les tensions musculaires (éviter de compenser l'inefficacité d'une lame émoussée par davantage de force physique).

Encore une fois, invitez la personne à visionner la **vidéo** *Techniques de filetage des poissons marins* : une partie est consacrée à l'aiguisage et à l'affûtage des couteaux.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.1**

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

4.2 COUPER DU POISSON EN DARNES OU EN MORCEAUX

- ◇ Application correcte des techniques de coupe selon le résultat prescrit.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.2

Enseignez à l'apprentie ou à l'apprenti comment découper des morceaux de poisson, comme des darnes ou des pavés. Expliquez-lui que les techniques peuvent différer selon les espèces travaillées.

Darnes

Montrez-lui la technique pour couper des darnes, qui est sensiblement la même pour tous les poissons ronds :

- À l'aide d'un couteau tranchant, couper dans la chair du premier filet et cesser à la colonne vertébrale.
- Casser l'os avec un hachoir et un marteau (ex. : flétan de l'Atlantique) ou scier l'os avec un couteau à dents (ex. : saumon).
- Terminer les darnes en coupant le reste de la chair.
- Reprendre la coupe plus loin selon les exigences ayant trait à l'épaisseur de la darne.
- Couper en filets, en pavés ou autres les **restants de queue** qui ne peuvent pas être coupés en darnes.

S'il y a lieu, enseignez-lui qu'avant de trancher en darnes un **flétan de l'Atlantique**, il faut fendre la queue pour en **extraire le sang**. Au besoin, il faut presser le poisson avec les doigts, comme pour faire sortir du dentifrice d'un tube.

Autres morceaux

S'il y a lieu, montrez-lui

- comment extraire les **bajoues** en faisant une incision demi-circulaire de la peau, puis en arrachant la chair de façon que la peau reste sur la tête du poisson et comment, ensuite, les parties indésirables comme le sang, les bouts d'os et autres doivent être enlevées;
- comment extraire la **langue** en donnant deux coups de couteau après avoir ouvert la mâchoire et comment, ensuite, laver la langue.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.2**

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

4.3 DÉTECTER ET ÉLIMINER DES PARASITES

- ◇ Détection appropriée des parasites.
- ◇ Vigilance constante pendant le mirage.
- ◇ Application correcte des techniques d'élimination des parasites.
- ◇ Absence de parasites dans le produit.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3

Expliquez à l'apprentie ou à l'apprenti que la plupart des espèces de poisson ont des **parasites**, lesquels ne présentent **aucun danger pour l'humain**. Il faut les enlever essentiellement pour **améliorer l'apparence et l'attrait** du produit.

Enseignez-lui comment **détecter les parasites** présents dans les filets en les mirant à l'aide d'une table lumineuse. Les **indices** probables de leur présence sont

- les petits vers apparents;
- les zones plus sombres, les taches jaunes ou brunes;
- les taches rondes;
- les taches de sang, qui peuvent cacher un parasite;
- des bouts de chair plus fermes.

Certaines parties du filet sont plus susceptibles de contenir des parasites :

- la région près de l'arête centrale, dans le cas de la morue;
- la région de la partie ventrale, dans le cas du flétan du Groenland (turbot).

Montrez-lui comment **retirer les parasites avec minutie** à l'aide d'un couteau, d'une pince de type chirurgical ou d'une paire de ciseaux. Expliquez-lui

- qu'il faut travailler avec minutie pour ne pas abîmer les produits; il ne faut donc pas
 - o couper, trancher ou fendre le filet pour mieux voir ou atteindre un parasite,
 - o arracher, déchiqueter ou charcuter la chair;
- qu'il faut **utiliser son jugement** et avertir une autorité si des poissons sont trop infestés.

Pour des résultats optimaux, invitez enfin votre apprentie ou apprenti

- à signaler tout néon de la table lumineuse qui fait défaut afin qu'il soit remplacé;
- à porter des lunettes si son acuité visuelle l'exige.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3**

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey 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.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.4 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

4.4 RETIRER DES PARTIES INDÉSIRABLES DU PRODUIT

- ◇ 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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.4

Dépiantage

Si le dépiantage se fait mécaniquement, montrez à l'apprentie ou l'apprenti comment faire **fonctionner la dépiauteuse**.

Enseignez-lui, s'il y a lieu, comment **ajuster la machine** selon l'espèce

- lorsque la peau qui est enlevée contient trop de chair;
- lorsque le filet contient des morceaux de peau après être passé dans la machine.

Rappelez-lui l'importance de conserver les **gardes de sécurité en place** pendant que la machine fonctionne.

Expliquez-lui qu'il ou elle doit signaler toute anomalie du fonctionnement à une autorité.

Montrez-lui comment **utiliser la machine** de façon sécuritaire, notamment

- en y insérant en premier la partie la plus fine du filet, c'est-à-dire la queue;
- en y insérant les filets de manière continue pour respecter la cadence de production;
- en appliquant rigoureusement une procédure de cadenassage si une peau reste **coincée dans le rouleau** et doit être retirée.

Si les **filets sont trop épais ou trop petits** pour être insérés dans la machine à dépiauter, enseignez-lui la technique permettant d'effectuer l'opération **manuellement**.

Montrez-lui

- à tenir fermement le bout le plus mince du filet (la queue) avec le pouce et l'index d'une main et de l'autre, le couteau pour avoir une bonne prise et éviter la fatigue.
- à faire glisser la **lame de la queue** du filet à **la tête**.

Parage

Si le parage est nécessaire pour corriger les défauts qui nuisent à l'apparence du produit, montrez à l'apprentie ou à l'apprenti comment l'effectuer en retirant ce qu'il faut, comme il le faut, c'est-à-dire sans rien laisser, mais sans trop couper.

Enseignez-lui à **parer** les filets, les darnes et les morceaux de poisson selon la technique appropriée à l'espèce et **selon les critères de qualité en vigueur** dans l'entreprise. Montrez-lui notamment comment retirer

- les arêtes;
- les taches de sang ou taches rougeâtres;
- les petits bouts de peau restants;
- les restes de viscères et d'organes;
- les restes de péritoine, c'est-à-dire la membrane qui enveloppe les organes et les viscères;
- la partie brune sur le bord du ventre;
- les morceaux de chair effilochée ou les bords de filet cassés.

Indiquez-lui où déposer les retailles s'il faut les récupérer pour d'autres utilisations.

Expliquez-lui qu'il faut respecter les **exigences en matière de qualité** tout en étant **productif**. Il faut ainsi

- **réduire les pertes** le plus possible pour accroître la rentabilité de l'entreprise;
- retirer les éléments indésirables du produit tout en faisant de son mieux pour **conserver le plus de chair possible**.

Conscientisez l'apprentie ou l'apprenti au fait que les **rejets** entraînent des pertes qui peuvent compromettre le **rendement**. Dans plusieurs établissements, les rejets doivent être comptabilisés. S'il y a lieu, montrez-lui comment.

[illegible]

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 4

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur l'apprêtage du poisson entier se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprentie ou l'apprenti devra être en mesure d'apprêter du poisson entier
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi : il ou elle doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes;
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité d'apprêter du poisson entier.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 5
◇ Souci des détails. ◇ Esprit méthodique et ordonné (favoriser une économie de temps et d'énergie). ◇ Tolérance aux tâches répétitives (se concentrer sur une même tâche durant une longue période). ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement. ◇ Dextérité et rapidité. ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité. ◇ Bonne capacité physique et bonne endurance.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

- ◇ Principes et techniques de démembrement et de prélèvement de chair selon le procédé de l'entreprise.
- ◇ Critères de non-conformité des produits.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Principes et règles à appliquer pour éviter la contamination croisée (ex. : principe de la marche en avant).

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprentie ou à l'apprenti doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprentie ou l'apprenti le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Extraire la chair de produits.
2. Séparer des produits en sections.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.1 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

5.1 PRÉLEVER LA CHAIR OU DES SECTIONS D'UN PRODUIT

- ◇ Application correcte des techniques de prélèvement selon le type de produit.
- ◇ Signalement ou retrait approprié de produits non conformes.
- ◇ Justification pertinente du rejet d'un produit.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.1

Expliquez à l'apprentie ou à l'apprenti que **les procédures** à suivre pour séparer des sections de produits marins comme les crustacés, les mollusques et les échinodermes ou pour en extraire la chair **peuvent varier** selon les établissements et selon les attentes de leur clientèle. Par exemple, dans certains cas, les produits seront cuits avant l'extraction de la chair; dans d'autres, non.

Il est à noter que cet élément de compétence ne traite que du prélèvement de la chair ou de sections. La cuisson est vue à l'élément de compétence 6 : Effectuer la cuisson de produits marins. Quant à la congélation, elle est traitée à l'élément de compétence 7 : Effectuer la congélation de produits marins.

Quels que soient le produit visé et la méthode utilisée, montrez-lui

- à **manipuler** les produits marins et leurs sections **avec soin**;
- à effectuer des **gestes efficaces et précis**, notamment pour éviter de développer des problèmes de santé au travail comme des troubles musculosquelettiques;
- à utiliser des gabarits, une balance ou tout autre moyen correspondant au critère de classement prescrit, s'il faut **classer les produits** à l'une ou l'autre étape de la chaîne de production;
- à **déposer** les sections et les morceaux de chair aux **endroits appropriés** (bacs, panier, convoyeur, etc.);
- à faire en sorte que son **aire de travail** soit toujours conforme aux normes **d'hygiène et de salubrité**.

Si les opérations sont mécanisées, montrez-lui

- comment fonctionnent les machines aux différents postes (de sectionnement, d'extraction de la chair, de lavage et d'égouttage ou de pressage, etc.);
- comment alimenter les machines de manière continue pour respecter la cadence de production.

Homard

Enseignez à votre apprentie ou votre apprenti comment **préparer les homards crus**, c'est-à-dire à les démembrer en **parties** :

- Avec les mains, retirer les **pinces**.
- Avec le couteau fixe, retirer la queue
 - o en prenant soin de ne pas enfoncer le couteau trop loin, pour minimiser les pertes de chair;
 - o en s'assurant qu'elle comporte les cinq filaments de chair à son extrémité.
- Avec des ciseaux, enlever les **pattes** toujours fixées au céphalothorax (corps) en prenant soin de couper à l'endroit précis permettant d'extraire le plus de chair et de minimiser les pertes.

S'il y a lieu, montrez-lui à effectuer toute autre opération pertinente.

Expliquez-lui que toute **partie abîmée** au cours de l'opération de démembrement doit automatiquement être envoyée à la cuisson pour que la chair soit récupérée.

Enseignez-lui comment **extraire la chair de homards cuits** :

- **sectionner**, s'il y a lieu,
 - o le homard entier cuit,
 - o les pinces en trois segments (coudes, pouces et pinces);
- extraire la chair des **pinces** à l'aide d'un hachoir ou d'un couteau en donnant un coup suffisamment fort pour briser la carapace, sans toutefois trancher la matière à récupérer;
- utiliser une fourchette à homard pour extraire la chair des segments articulés des pinces (les **pouces** et les **coudes**);
- utiliser de façon sécuritaire les **rouleaux** pour extraire la chair des **pattes**;
- séparer la queue et le corps au-dessus d'un contenant, s'il y a lieu, afin de récupérer
 - o l'**hépatopancréas**, c'est-à-dire la **matière verte** présente dans le corps (ce produit, qui équivaut au foie, est très apprécié des fins gourmets),
 - o les œufs.

Crabe

Enseignez à l'apprentie ou l'apprenti à

- préparer des **sections de crabes crus**, c'est-à-dire à les démembrer, puis à retirer la carapace, les branchies et le foie à l'aide de la table de démembrement;
- préparer des sections de crabes cuits, s'il y a lieu;
- extraire la chair des **sections de crabes cuits**, s'il y a lieu, et à utiliser de façon sécuritaire les **rouleaux** pour extraire la chair des parties fines.

Note : Le broyage et le retrait des parties indésirables sont traités à l'élément de compétence suivant (5.2 : Retirer des parties indésirables du produit).

Mollusques

Enseignez à l'apprentie ou l'apprenti les techniques à appliquer pour extraire la **chair**

- **de mollusques cuits**, comme le buccin, la mactre de Stimpson, la moule;
- **de mollusques frais**.

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.2

Si le parage est nécessaire pour corriger les défauts qui nuisent à l'apparence du produit, montrez à votre apprentie ou apprenti comment l'effectuer en retirant ce qu'il faut, comme il le faut, c'est-à-dire sans rien laisser, mais sans trop couper.

Crabe

Montrez à l'apprentie ou l'apprenti **comment enlever**, à l'aide de la brosse, d'un couteau ou de toute autre technique

- les **organes** internes comme l'hépatopancréas (le foie);
- les **branchies** présentes sur les épaules;
- les morceaux de **carapace** brisée;
- le **sang** coagulé (produits cuits).

Homard

Montrez à l'apprentie ou l'apprenti **comment enlever**, à l'aide de pinces fines, d'une brosse, d'une « pompe » ou de toute autre technique

- l'**intestin** (la « veine ») de la queue;
- les **organes** internes comme l'hépatopancréas (le foie) parfois présent sur la queue;
- le **sang coagulé** (produits cuits), s'il y a lieu;
- les **saletés**;
- les morceaux de **carapace** brisée.

Mollusques et échinodermes

Enseignez à l'apprentie ou l'apprenti à **parer, laver et égoutter, s'il y a lieu, la chair** des mollusques et des échinodermes selon la technique appropriée à l'espèce et selon les critères de qualité en vigueur dans l'entreprise.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.2**

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 a vertical margin line on the left side, creating a narrow left margin. The paper appears to be a standard piece of stationery or notebook paper.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 5

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur l'apprêtage du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprentie ou l'apprenti devra être en mesure d'apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : elle ou il doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'elle ou il fait et pourquoi : elle ou il doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes.
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité d'apprêter du crabe, du homard, des mollusques ou des échinodermes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 6
◇ Proactivité (prévoir le travail à faire et les contraintes possibles). ◇ Sens de l'organisation, méthode et rigueur (appliquer des techniques, tenir des registres, etc.). ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement. ◇ Rapidité. ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Capacité à effectuer plusieurs opérations en simultané. ◇ Autonomie et esprit de décision. ◇ Esprit de concertation avec les collègues. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

- ◇ Principes et techniques de cuisson et de refroidissement selon le procédé de l'entreprise.
- ◇ Températures et temps de cuisson et de refroidissement se rapportant aux différents types de produits (chartes).
- ◇ Indicateurs relatifs au résultat final attendu et critères de non-conformité des produits.
- ◇ Tenue de registres.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Principes et règles à appliquer pour éviter la contamination croisée (ex. : principe de la marche en avant).
- ◇ Modes d'utilisation et de réglage de l'équipement de production.
- ◇ Caractéristiques et particularités des unités de cuisson et de refroidissement.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprenti ou l'apprentie le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Préparation et fonctionnement de l'équipement.
2. Procédures de cuisson et de refroidissement.
3. Vérification et ajustement des paramètres de cuisson et de refroidissement.
4. Respect des critères de qualité et de non-conformité des produits.
5. Tenue de registres.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.1 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

6.1 INSÉRER DES PRODUITS DANS LE CUISEUR ET LES RETIRER

- ◇ Application correcte des méthodes d'insertion et de retrait des supports à cuisson.
- ◇ Prise en compte judicieuse des particularités du cuiseur.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.1

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à **vérifier**, à l'aide des critères prescrits par l'entreprise, si les produits sont conformes et **prêts pour la cuisson**. Cette vérification est particulièrement importante lorsqu'une préparation initiale est nécessaire (voir l'élément de compétence 2.2 : Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage).

Expliquez-lui que le **temps de cuisson** dépend de la **masse** ou de la **grosueur** du produit :

- plus les produits sont petits, moins il faudra de temps pour les cuire et atteindre la température à cœur désirée;
- plus les produits sont gros, plus ils prendront du temps à cuire.

S'il y a lieu, enseignez-lui à **organiser l'ordre de cuisson** des produits. Montrez-lui, par exemple,

- à **regrouper** les produits **pour une cuisson** en fonction
 - o de la température prescrite,
 - o du temps de cuisson prescrit;
- à **regrouper dans l'horaire de production** des produits de même nature pour éviter les risques de contamination, mais aussi pour optimiser la production.

Selon le mode de cuisson utilisé, montrez-lui à **placer le produit sur ou dans le support à cuisson** (tapis roulant, contenants, chariots, grilles, paniers, etc.) de façon à maximiser l'utilisation de l'espace et à assurer un temps de cuisson optimal. Cet aspect est traité à l'élément de compétence 2.2 : Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage.

Montrez-lui également

- à **marquer les supports** de cuisson (ex. : 1, 2, 3, etc., ou le code de couleur), s'il y a lieu,
 - o pour coordonner leur ordre d'entrée et de sortie dans l'unité de cuisson,
 - o pour les retrouver facilement en cas de problème urgent,
 - o pour repérer facilement une commande;

- à **placer** convenablement les supports à cuisson dans l'unité de cuisson, notamment pour que la circulation de l'air soit favorisée ou pour que le produit soit entièrement recouvert d'eau;
- à **sortir**, s'il y a lieu, les produits dans le même ordre qu'ils ont été introduits dans l'unité ou immergés;
- à **manipuler** des supports à cuisson chauds de **façon sécuritaire**;
- à utiliser des **gants** propres pour éviter les brûlures;

Particularités de l'unité de cuisson

Si l'unité de cuisson comporte des **particularités qui ont une incidence sur le temps ou la qualité** de la cuisson, montrez à l'apprenti ou l'apprentie comment en tenir compte pour assurer l'efficacité de l'unité.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.1

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

6.2 CONTRÔLER LES PARAMÈTRES DE CUISSON

- ◇ Justesse des réglages de l'équipement.
- ◇ Application adéquate des techniques de cuisson en fonction des caractéristiques du produit.
- ◇ Vérification appropriée et assidue des paramètres selon les produits.
- ◇ Cuisson optimale du produit.
- ◇ Signalement approprié des non-conformités.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.2

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que la cuisson est l'étape critique de la chaîne de production parce que cette opération permet de détruire la flore microbienne présente dans les produits, ce qui favorise une meilleure conservation.

Enseignez-lui le **fonctionnement de l'unité** de cuisson.

Montrez-lui tout particulièrement à exécuter les tâches suivantes, liées à l'unité de cuisson :

- lire et utiliser, s'il y a lieu, des **chartes ou registres de cuisson**;
- **vérifier et ajuster les paramètres** de cuisson, tels que
 - o la température,
 - o le taux d'humidité,
 - o la durée de cuisson,
 - o la vitesse du tapis roulant ou de la chaîne de production,
 - o la valve de vapeur.
- **adapter** les paramètres de cuisson **en fonction de la masse ou du volume** des produits, s'il y a lieu;
- **vérifier la cuisson du produit** à l'aide des critères prescrits, tels que
 - o la température (prise à l'aide d'un pistolet infrarouge ou d'une sonde),
 - o la couleur,
 - o la texture,
 - o l'uniformité de la cuisson,
 - o le temps écoulé d'une minuterie;
- reconnaître les **défauts de cuisson** et les corriger, le cas échéant, ou les signaler à une autorité.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.2

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey 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.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.3 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

6.3 INSÉRER DES PRODUITS DANS LE REFROIDISSEUR ET LES RETIRER

- ◇ Application correcte des méthodes d'insertion et de retrait des supports à cuisson.
- ◇ Prise en compte judicieuse des particularités du refroidisseur.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.3

Si le produit nécessite une **opération de refroidissement** après la cuisson, telle que l'immersion dans l'eau froide ou dans la glace ou l'entreposage en chambre froide, montrez à l'apprenti ou à l'apprentie

- à **marquer**, s'il y a lieu, **les supports** de cuisson (ex. : 1, 2, 3, etc., ou un code de couleur) pour coordonner leur ordre d'entrée et de sortie dans l'unité de refroidissement;
- à **placer** convenablement les supports à cuisson dans l'unité de refroidissement, notamment pour que la circulation de l'air soit favorisée ou pour que le produit soit entièrement recouvert d'eau ou de glace;
- à **sortir**, s'il y a lieu, les produits dans le même ordre qu'ils ont été introduits dans l'unité;
- à utiliser des **gants** propres et un vêtement ciré, s'il y a lieu.

Particularités de l'unité de refroidissement

Si l'unité de refroidissement comporte des **particularités qui ont une incidence sur le temps ou la qualité du refroidissement**, montrez à votre apprenti ou apprentie comment en tenir compte pour accroître l'efficacité.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.3

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.4 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

6.4 CONTRÔLER LES PARAMÈTRES DE REFROIDISSEMENT

- ◇ Justesse des réglages de l'équipement.
- ◇ Application adéquate des techniques de refroidissement en fonction des caractéristiques du produit.
- ◇ Vérification appropriée et assidue des paramètres selon les produits.
- ◇ Refroidissement optimal du produit.
- ◇ Signalement approprié des non-conformités.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.4

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie

- le **principe de la chaîne de froid** et son importance pour éviter la prolifération d'agents pathogènes;
- l'importance de refroidir correctement les aliments et les **conséquences** possibles **d'un refroidissement trop lent** d'un aliment qui vient d'être cuit;

Rappelez-lui également que le **temps de refroidissement** dépend de la **masse** ou de la **grosseur** du produit :

- plus les produits sont petits, moins il faudra de temps pour les refroidir et atteindre la température à cœur désirée.
- plus les produits sont gros, plus ils prendront du temps à refroidir.

Décrivez-lui les **méthodes à appliquer pour refroidir** des aliments et enseignez-lui celles utilisées dans votre entreprise.

En voici des exemples :

- division de l'aliment en petites quantités pour augmenter la surface en contact avec le froid et réduire la masse;
- utilisation d'un refroidisseur (ex. : refroidissement par immersion);
- utilisation d'une unité de congélation comme une cellule de refroidissement rapide (*blast chilled*);
- utilisation d'un contenant conduisant le froid.

Apprenez-lui le **fonctionnement de l'unité** de refroidissement à utiliser.

Montrez-lui tout particulièrement à exécuter les tâches suivantes, liées à l'unité de refroidissement :

- **vérifier et ajuster les paramètres** de refroidissement, tels que
 - o la température de refroidissement,
 - o le taux d'humidité,
 - o le taux de salinité du bassin de refroidissement,
 - o la vitesse du tapis roulant (convoyeur) ou de la chaîne de production,
 - o la ventilation;
- **adapter** les paramètres de refroidissement **en fonction de la masse et du volume** des produits, s'il y a lieu;
- **vérifier le refroidissement du produit** à l'aide des critères prescrits, tels que
 - o la température (ex. : prise à l'aide d'un pistolet infrarouge ou d'une sonde),
 - o le temps écoulé d'une minuterie;
- reconnaître les **défauts de cuisson** une fois le produit refroidi (ex. : chair bleue) et les corriger, le cas échéant, ou les signaler à une autorité.

Rappelez-lui les pratiques à mettre en œuvre pour **éviter les risques de contamination croisée**.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.4

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.5 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

6.5 CONSIGNER DES INFORMATIONS SUR LA CUISSON OU LE REFROIDISSEMENT DANS DES REGISTRES

- ◇ Collecte méthodique des informations pour les registres.
- ◇ Pertinence et exactitude des informations consignées.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.5

Expliquez à votre apprenti ou apprentie que la **tenue de registres** de cuisson et de refroidissement est un élément essentiel du programme de **gestion de la qualité**. Elle permet de **consigner les données** prises à l'occasion d'analyses, de mesures de contrôle, etc.

Ces informations sont **cruciales** pour

- les organismes d'inspection (ex. : ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Agence canadienne d'inspection des aliments);
- les organismes d'accréditation à des normes de qualité (ex. : BRC, BPF, GFSI);
- certains clients.

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie

- **comment effectuer la prise de données**, telles que
 - o la durée de cuisson,
 - o la température de cuisson (eau, cuiseur, etc.),
 - o la température du produit,
 - o la durée du refroidissement;
- comment colliger les informations ou prendre les mesures et les consigner dans le registre **aux bons moments**, de façon méthodique;
- **comment consigner les renseignements** dans le registre de façon méthodique, précise et rigoureuse;
- comment **écrire lisiblement, bien former les chiffres et les lettres**, s'il faut écrire à la main.

D'autres données de contrôle **concernant la traçabilité** ou la gestion de la production peuvent être également consignées, par exemple

- la désignation du produit et du lot;
- la quantité produite (en poids, en nombre ou autre);
- la date et l'heure.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.5**

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 6

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur la cuisson de produits marins se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure d'effectuer la cuisson de produits marins
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi : il ou elle doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes;
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité d'effectuer la cuisson de produits marins.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 7
◇ Sens de l'organisation, méthode et rigueur (application de techniques, tenue de registres, etc.). ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Sens des responsabilités. ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement. ◇ Autonomie et esprit de décision. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

- ◇ Principes et techniques de congélation du procédé utilisé par l'entreprise.
- ◇ Indicateurs relatifs au résultat final attendu et critères de non-conformité des produits.
- ◇ Tenue de registres.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Principes et règles à appliquer pour éviter la contamination croisée.
- ◇ Modes d'utilisation et de réglage de l'équipement de production.
- ◇ Caractéristiques et particularités des unités de congélation.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprenti ou l'apprentie le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Disposition des produits sur ou dans les supports à congélation.
2. Fonctionnement de l'équipement.
3. Vérification et ajustement des paramètres de congélation.
4. Tenue de registres.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.1 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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.1

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à **vérifier**, à l'aide des critères prescrits par l'entreprise, si les produits sont conformes et **prêts pour leur congélation**. Cette vérification est particulièrement importante lorsqu'une préparation initiale est nécessaire (voir l'élément de compétence 2.2 : Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage).

Expliquez-lui que le **temps de congélation** dépend de la **masse** ou de la **grosseur** du produit :

- plus les produits sont petits, moins il faudra de temps pour atteindre la température à cœur désirée;
- plus les produits sont empilés et serrés (congélation en bloc), plus la masse à congeler augmente et plus long sera le temps de congélation nécessaire; inversement, si les produits sont congelés à l'unité, le temps de congélation sera plus court.

Apprenez-lui

- à **placer le produit** sur ou dans le **support à congélation** (contenants d'emballage, corbeilles, chariots, grilles, plaques, etc.) de façon à maximiser l'utilisation de l'espace et à assurer un temps de congélation optimal;
- à mettre des produits **de même nature ou de même taille**, s'il y a lieu, dans ou sur le même support à congélation;
- à remplir les **contenants à ras bord**, si l'unité de congélation est à **plaques**, pour que le produit soit en contact direct avec la plaque et qu'une congélation optimale soit assurée (le froid des plaques est moins bien conduit s'il y a présence d'air);
- à **marquer les supports** de congélation (ex. : 1, 2, 3, etc., ou un code de couleur), s'il y a lieu, pour coordonner leur ordre d'entrée et de sortie dans l'unité de congélation;
- à **préparer la saumure**, s'il y a lieu, ou à remplir le saumureur en respectant les exigences établies;
- à **placer les supports à congélation** convenablement dans ou sur l'unité de congélation (tapis roulant, chambre de congélation, cuve d'immersion, etc.).

Rappelez-lui que le **froid brûle la peau** et qu'il est important de porter des **gants** pour manipuler les produits congelés.

Si l'unité de congélation comporte des **particularités qui ont une incidence sur le temps ou la qualité** de la congélation, montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment en tenir compte pour assurer l'efficacité de l'unité.

Expliquez-lui que, comme la température des **plaques** d'une unité de congélation par contact peut varier selon la position sur la surface,

- il faut parfois laisser les produits plus longtemps dans l'unité pour s'assurer d'une congélation uniforme;
- les produits dont la congélation n'est pas optimale auront tendance à bomber sur le dessus.

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

7.2 VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE CONGÉLATION

- ◇ Surveillance judicieuse et assidue des paramètres.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.2

Expliquez à votre apprenti ou apprentie que les **techniques de congélation** de produits marins peuvent être multiples et diversifiées, mais que la plupart reposent sur l'un des **quatre procédés** suivants :

- **Par contact.**

Adapté aux aliments de faibles épaisseurs, ce procédé consiste à placer le produit sur une **plaque** ou entre deux plaques dans lesquelles circule un fluide à très basse température (-35 °C et moins). Ainsi, les produits ne sont jamais en contact avec le fluide frigorigène.

- **Par air ou fluide gazeux pulsé (*blast*).**

Ce procédé consiste à exposer le produit à un courant d'air ou un gaz à basse ou très basse température (jusqu'à -35 °C).

- **Par pulvérisation.**

Variante du procédé précédent, ce procédé consiste à refroidir l'atmosphère d'une enceinte ou d'un tunnel par pulvérisation d'un gaz liquide en fines gouttelettes.

- **Par immersion.**

Adapté aux produits de formes irrégulières, ce procédé consiste à immerger le produit dans un fluide à basse température comme une **saumure** ou dans un fluide à très basse température.

Enseigner à l'apprenti ou à l'apprentie le **fonctionnement de l'unité de congélation**.

Montrez-lui tout particulièrement à exécuter les tâches suivantes, liées à l'unité de congélation :

- **vérifier et ajuster les paramètres** de congélation, tels que

- o la température dans l'unité,
- o la durée de congélation,
- o la vitesse du convoyeur,
- o la teneur en sel de la saumure, s'il y a lieu,
- o l'agitation de la saumure, s'il y a lieu;

- s'assurer régulièrement que le **fonctionnement** de l'unité de congélation est **optimal** et signaler à une autorité tout problème à cet égard;

- **vérifier la qualité du produit congelé** à l'aide des critères prescrits, tels que
 - o la température à cœur, prise à l'aide d'un pistolet infrarouge ou d'une sonde,
 - o l'hydratation (absence de brûlure au froid),
 - o la couleur,
 - o la disposition dans l'emballage,
 - o l'état de l'emballage;
- reconnaître les **défauts de congélation** et les corriger, le cas échéant, ou les signaler à une autorité.

Enseignez-lui à effectuer les **opérations** requises pour assurer la qualité du produit **après sa congélation**, par exemple

- **à démouler** soigneusement les produits congelés en bloc;
- à assurer le **givrage** des produits congelés selon les techniques et les critères de qualité de l'entreprise (cette opération est décrite à l'élément de compétence 2.2 : Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage);
- **à entreposer** sans délai les produits finis dans le congélateur approprié.

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.3 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

7.3 CONSIGNER DES INFORMATIONS SUR LA CONGÉLATION DANS DES REGISTRES

- ◇ Collecte méthodique des informations pour les registres.
- ◇ Pertinence et exactitude des informations consignées.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.3

Expliquez à votre apprenti ou apprentie que la **tenue de registres** de congélation est un élément essentiel du programme de **gestion de la qualité**. Elle permet de **consigner les données** prises à l'occasion d'analyses, de mesures de contrôle, etc.

Ces informations sont **cruciales** pour

- o les organismes d'inspection (ex. : ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Agence canadienne d'inspection des aliments);
- o les organismes d'accréditation à des normes de qualité (ex. : BRC, BPF, GFSI);
- o certains clients.

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie

- **comment effectuer la prise de données**, telles que
 - o la température des chambres frigorifiques ou des congélateurs,
 - o la date et l'heure d'arrivée ou de sortie du produit dans les chambres frigorifiques ou les congélateurs,
 - o la température du produit, s'il y a lieu;
- **comment** colliger les informations ou prendre les mesures et les consigner dans le registre **aux bons moments**, de façon méthodique;
- **comment consigner les renseignements** dans le registre de façon méthodique, précise et rigoureuse;
- comment **écrire lisiblement, bien former les chiffres et les lettres**, s'il faut écrire à la main.

D'autres données de production **concernant la traçabilité** ou la gestion de la production peuvent être également consignées, par exemple

- la désignation du produit et du lot;
- la quantité produite (en poids, en nombre ou autre);
- la date et l'heure.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.3**

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 7

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur la congélation de produits marins se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure d'effectuer la congélation de produits marins
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi : il ou elle doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes;
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité d'effectuer la congélation de produits marins.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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 la 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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 8
◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode. ◇ Précision, régularité, soin, minutie et dextérité. ◇ Souci d'optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement. ◇ Rigueur dans le suivi des méthodes de fumaison. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité ainsi que des risques possibles de contamination croisée. ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Autonomie et esprit de décision. ◇ Esprit de concertation avec les collègues. ◇ Sens des responsabilités et conscience professionnelle. ◇ Souci de protection des incendies.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 8

- ◇ Risques d'incendie et prévention de ces risques.
- ◇ Méthodes de préparation et d'ajustement du fumoir.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Principes et règles à appliquer pour éviter la contamination croisée.
- ◇ Connaissance des matières premières et des produits marins ainsi que de leurs caractéristiques de base.
- ◇ Procédures de manipulation des combustibles.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 8

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprenti ou l'apprentie le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Disposition des produits dans des contenants ou sur des supports à fumaison.
2. Préparation du fumoir.
3. Insertion des produits dans le fumoir et retrait.
4. Contrôle des paramètres de fumaison.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.1 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

8.1 DISPOSER DES PRODUITS DANS DES CONTENANTS OU SUR DES SUPPORTS À FUMAIISON

- ◇ Vérification judicieuse de la qualité et de l'état de préparation initiale des produits.
- ◇ Répartition optimale des produits dans des contenants ou sur des supports à fumaison.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.1

Le fumage des produits marins implique généralement des **préparations préalables** : décongélation, saumurage, filetage, coupe, salage, assaisonnement, etc. Ces opérations sont traitées à l'élément de compétence 2.2 : Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage.

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à **vérifier**, à l'aide des critères prescrits par l'entreprise, si les produits sont conformes et **prêts pour la fumaison**, notamment si une préparation initiale est nécessaire.

Selon le mode de fumaison utilisé, montrez-lui

- à disposer le produit sur ou dans le support à fumaison (contenants, grilles, baguettes, etc.) de façon à maximiser l'utilisation de l'espace et à assurer un fumage optimal, notamment en prenant soin de ne jamais superposer ou coller les produits, ce qui permettra
 - o de laisser la chair bien dégagée et en contact avec la fumée lors du fumage,
 - o de congeler les produits individuellement directement sur la grille après le fumage, s'il y a lieu;
- à regrouper les produits de même nature ou de même taille, s'il y a lieu, dans ou sur le même support à fumaison;
- à **marquer**, s'il y a lieu, **les supports** de fumaison ou les échelles (ex. : 1, 2, 3, etc., ou un code de couleur)
 - o pour coordonner leur ordre d'entrée et de sortie dans le fumoir,
 - o pour les retrouver facilement en cas de problème urgent ou pour repérer facilement une commande.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.1

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.2

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie comment **préparer le fumoir** selon le produit désiré. Montrez-lui notamment

- à **retirer les cendres du fumoir** après avoir vérifié si elles sont complètement éteintes, pour éviter les risques d'incendie, et où les apporter pour les éliminer;
- à **choisir**, s'il y a lieu, **le combustible** approprié, par exemple
 - o des bûches, des copeaux ou de la sciure,
 - o une essence de bois appropriée au type de produit à fumer et au mode de fumaison (à chaud ou à froid);
- à **préparer la quantité** de combustible nécessaire à la fumaison;
- à tasser ou **compresser** le combustible, en expliquant pourquoi c'est important;
- à **humidifier** le combustible selon la méthode prescrite, s'il y a lieu, et dans quelles circonstances il faut le faire;
- à **allumer** le combustible pour obtenir la fumée désirée;
- à **vérifier** que **le tison** reste bien allumé et que la densité de fumée est la bonne;
- à **éteindre** des flammes.

En ce qui concerne particulièrement l'allumage, expliquez-lui

- que c'est le tison qui produit la fumée, et non la flamme;
- que, s'il s'agit d'un fumage à froid, l'allumage peut être plus difficile en raison de l'humidité et des conditions extérieures;
- que le contrôle de l'arrivée d'air est critique pour l'allumage.

Il peut être opportun de lui indiquer ou de lui rappeler

- les précautions à prendre et les bonnes habitudes à acquérir pour réduire les risques d'incendie;
- les procédures à appliquer en cas de feu (voir les indications données à la page 39 du présent guide).

Finalement, expliquez-lui que la **manipulation du combustible** doit se faire strictement dans le respect **des procédures de manipulation en vigueur dans l'entreprise et des règles d'hygiène et de salubrité** :

- les bûches, les copeaux et la sciure, de même que leurs poussières, ne doivent pas se retrouver dans les endroits où sont entreposés les produits alimentaires;
- les contenants et la pelle à combustible ne doivent pas non plus se retrouver dans les endroits où sont entreposés les produits alimentaires; ils doivent être entreposés à l'extérieur des lieux de transformation;
- les vêtements de travail (sarrau, gants, etc.) portés pour le fumage doivent être différents de ceux portés pour la manipulation des produits alimentaires.

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.3 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	
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. ◇ Prise en compte judicieuse des particularités du fumoir.	

- ◇ Respect des techniques de refroidissement des produits.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.3

Insertion et retrait des produits

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie

- à placer convenablement les supports des produits dans le fumoir de façon à favoriser la circulation de l'air et de la fumée ainsi qu'à optimiser l'espace;
- à vérifier si le fumoir est bien **éteint** avant de sortir les produits;
- à **sortir**, s'il y a lieu, les produits dans le même ordre qu'ils ont été introduits dans le fumoir;
- à **sortir tous les produits** transformés, avant d'en insérer d'autres, pour éviter les risques de contamination croisée;
- à **manipuler** des supports à fumaison chauds, s'il y a lieu, **de façon sécuritaire**;
- à utiliser des **gants** pour éviter les brûlures.

Rappelez-lui

- le principe de la marche en avant (ni produit ni matériel ne doit retourner à une étape précédente dans la chaîne de production).
- le fait que le poisson transformé ne doit en aucun cas être mis en contact avec des produits encore frais.

Particularités du fumoir

Si le fumoir comporte des **particularités qui ont une incidence sur le temps et la qualité** de la fumaison, montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment en tenir compte pour assurer l'efficacité du fumoir.

Expliquez-lui, par exemple,

- qu'il faut effectuer une rotation des produits, si la densité de fumée et la température ne sont pas uniformes partout dans le fumoir, pour atténuer ces disparités;
- qu'on doit déplacer régulièrement les feux sur la surface du plancher, dans les fumoirs artisanaux, pour une obtenir une uniformité de fumaison des produits;
- qu'il faut réduire le temps d'ouverture de la porte du fumoir au maximum parce que les variations de température peuvent avoir des conséquences sur la fumaison et qu'une trop grande consommation d'énergie peut compromettre la rentabilité de l'entreprise.

Refroidissement

Expliquez-lui qu'une fois fumé à chaud ou à froid, le produit nécessite une opération de refroidissement ou de congélation. Montrez-lui ainsi

- à **marquer**, s'il y a lieu, **les supports** de fumaison (ex. : 1, 2, 3, etc.) pour coordonner leur ordre d'entrée et de sortie dans l'unité de refroidissement;
- à **placer** convenablement les supports de fumaison dans l'unité de refroidissement pour favoriser la circulation de l'air et optimiser l'espace;
- à **sortir**, s'il y a lieu, les produits dans le même ordre qu'ils ont été introduits dans l'unité.

Enseignez-lui le **fonctionnement de l'unité de refroidissement**.

Montrez-lui tout particulièrement à exécuter les tâches suivantes, liées au fonctionnement de l'unité de refroidissement :

- **vérifier et ajuster les paramètres** de refroidissement, tels que
 - o la température de refroidissement,
 - o le taux d'humidité,
 - o la durée de refroidissement;
- **vérifier le refroidissement du produit** à l'aide des critères prescrits, tels que
 - o la température (prise à l'aide d'un pistolet infrarouge ou d'une sonde),
 - o le temps écoulé d'une minuterie;
- **adapter** les paramètres de refroidissement **en fonction de la masse et du volume** des produits, s'il y a lieu.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.3

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.4 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

8.4 CONTRÔLER LES PARAMÈTRES DE FUMAIISON

- ◇ Application correcte des techniques de fumaison.
- ◇ Vérification judicieuse et assidue des paramètres :
 - o arrivée d'air;
 - o température;
 - o densité et couleur de la fumée;
 - o coloration du produit;
 - o temps de fumaison/cuisson.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.4

Décrivez à l'apprenti ou à l'apprentie la **méthode de fumage** utilisée dans l'entreprise, soit la méthode à froid ou à chaud.

Le **fumage à froid** consiste à exposer les produits marins à de la fumée sans monter la température du fumoir au-delà de la norme prescrite. Les produits ne cuisent pas.

Le **fumage à chaud** consiste exposer les produits non seulement à de la fumée, mais aussi à de la chaleur selon la norme prescrite. Les produits sont cuits et fumés simultanément.

Enseignez-lui le **fonctionnement du fumoir**.

Montrez-lui tout particulièrement à exécuter les tâches suivantes, liées au fonctionnement du fumoir :

- lire et utiliser des **chartes de fumaison et de cuisson**, s'il y a lieu;
- **vérifier et ajuster les paramètres** tels que
 - o l'arrivée d'air,
 - o la température,
 - o l'humidité,
 - o la densité et la couleur de la fumée,
 - o la coloration du produit,
 - o le temps de fumaison/cuisson;
- **adapter** les paramètres de fumaison et de cuisson en **fonction de la masse et du volume** des produits, s'il y a lieu.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.4

[illegible]

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 8

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur le fumage de produits marins se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de fumer des produits marins
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi : il ou elle doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes;
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité de fumer des produits marins.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Il doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 9
◇ Proactivité (prévoir le travail à faire et les contraintes possibles). ◇ Tolérance aux tâches répétitives (se concentrer sur une même tâche durant une longue période). ◇ Sens de l'organisation, méthode et rigueur. ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement. ◇ Dextérité et rapidité. ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Autonomie et esprit de décision. ◇ Souplesse et adaptabilité. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

- ◇ Principes et techniques de salage et de séchage selon le procédé de l'entreprise.
- ◇ Indicateurs relatifs au résultat final attendu et critères de non-conformité des produits.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Connaissance des matières premières et des produits marins ainsi que de leurs caractéristiques de base.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprenti ou l'apprentie le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Parage du poisson.
2. Égouttage.
3. Séchage.
4. Salage.
5. Tranchage.
6. Classement des produits selon les critères de qualité.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.1 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

9.1 TRANCHER ET PARER DU POISSON

- ◇ Application correcte des techniques

- o de tranchage selon le type de poisson;

- o de parage selon les types de parties à retirer.

- ◇ Brossage adéquat du poisson.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.1

Il est à noter que, lorsque les poissons à saler-sécher sont importés, il faut généralement procéder à une **préparation préalable** : la **décongélation**. Cette opération est traitée à l'élément de compétence 2.2 : Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage.

Les opérations de tranchage peuvent se faire manuellement ou automatiquement. Si elles se font **automatiquement**, montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à **se servir des appareils** ou des machines de façon sécuritaire et à régler les paramètres de fonctionnement.

Même lorsque l'établissement possède un équipement de tranchage automatique, certains poissons doivent être **traités manuellement**. Indiquez-lui **dans quelles circonstances** ils doivent l'être, par exemple

- lorsque la taille du poisson est trop grande pour la machine;
- lorsque le poisson est trop ferme;
- lorsque le poisson est encore congelé ou en partie décongelé.

Techniques de tranchage à la main

Enseignez à votre apprenti ou apprentie les **techniques pour trancher** les types de poissons transformés dans l'établissement (morue, flétan du Groenland (turbot) ou autres) et les différentes **étapes du tranchage** en **décomposant chacun des gestes** et des mouvements.

Montrez-lui notamment, en adaptant les techniques et les positions selon que la personne est **droitière ou gauchère**,

- comment placer le poisson sur la table et par rapport à son corps en fonction de l'espèce travaillée, par exemple
 - o la tête en haut ou la tête en bas,
 - o de biais par rapport à la table,
 - o proche du bord pour permettre le mouvement des poignets dans le vide, donc sans que ceux-ci soient gênés par la table;
- comment tenir le poisson selon l'espèce travaillée et la technique utilisée (ex. : par la queue, par la tête, par le côté éviscéré);
- comment déplacer et replacer le poisson entre chaque coup de couteau.

Enseignez-lui la méthode suivante tout en lui montrant, pour chacune des espèces transformées, **les endroits où il faut couper** dans le poisson et où il ne faut pas couper :

- couper du haut de l'arête centrale jusqu'à la fin;
- trancher la colonne au niveau du « 8 » (prêt de l'anus);
- revenir, à partir du « 8 », le long de l'arête centrale jusqu'à la tête;
- retirer la colonne (du « 8 » à la tête);
- utiliser une cuillère adaptée, s'il y a lieu, pour enlever la chair de la colonne vertébrale.

Expliquez-lui qu'il faut éviter de percer le poisson de bord en bord, ce qui arrive le plus souvent dans la région de la queue, car celui-ci sera automatiquement déclassé.

Apprenez-lui les **trucs du métier** :

- comment couper pour récupérer le maximum de chair et minimiser les pertes;
- comment acquérir de la dextérité et de la vitesse;
- comment utiliser le couteau pendant le tranchage;
- comment effectuer des rotations adéquates du poignet aux moments opportuns;
- comment « sentir » la colonne sans la trancher.

Rassurez-le et **dédramatisez** les erreurs d'apprentissage en lui donnant les explications suivantes :

- Le tranchage **ne s'apprend pas du premier coup** : il faut souvent beaucoup de pratique pour acquérir la dextérité et le tour de main souhaités ainsi que la vitesse permettant de suivre la cadence de production;
- **Au début**, il est **normal** que les poissons tranchés **ne respectent pas les standards** de qualité;
- Même les personnes plus **expérimentées manquent parfois leur coup** et ne font pas toujours des poissons tranchés parfaits.

Parage

Montrez à l'apprenti ou l'apprentie comment

- enlever les **éléments indésirables** sur le poisson, soit la **colonne** et, s'il y a lieu, la **tête**;
- broser et laver les traces de **sang**, de foie et de viscères.

Sécurité

Montrez à l'apprenti ou l'apprentie les **méthodes de travail sécuritaires**, par exemple

- travailler avec un couteau **bien aiguisé**;
- garder les **yeux sur le poisson** en tout temps au moment du tranchage (il est dangereux de lever les yeux pour parler à son voisin);
- **appuyer avec le pouce sur le couteau**, et non l'index, pour réduire les risques de développer des tensions musculaires à la fin de la journée;
- avoir toujours **conscience** de la présence du **tranchant en mouvement** et, par conséquent,
 - o placer de façon sécuritaire **les doigts** sur le poisson,
 - o **déplacer le poisson** avec la main libre.

Couteaux et leur entretien

Montrez à votre apprenti ou apprentie à **nettoyer la lame** de son couteau régulièrement pour enlever les arêtes et les écailles pouvant s'accumuler et gêner le mouvement.

S'il y a lieu, montrez-lui à **affiler son couteau**. Expliquez-lui que l'affilage doit être fait à intervalles réguliers

- pour effectuer des coupes précises et efficaces;
- pour récupérer le maximum de chair sans portions de peau ou d'os;
- pour éviter la fatigue et les tensions musculaires (éviter de compenser l'inefficacité d'une lame émoussée par davantage de force physique).

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.2

Vérification de la qualité des produits

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance d'utiliser du **poisson très frais**.

À cet effet, il ou elle doit appliquer avec rigueur les critères présentés à l'élément de compétence 2.1 : Détecter et retirer des produits non conformes. Ainsi, tout poisson qui présente le moindre **signe de vieillissement** doit être retiré et, s'il y a lieu, signalé à une autorité.

Classement des produits

Expliquez à votre apprenti ou apprentie que le **temps de salage varie** en fonction

- de la **taille** : plus le poisson est gros, plus le sel prendra du temps pour pénétrer jusqu'au centre de la chair.
- de l'**espèce** : plus le poisson est **gras**, plus le sel prendra du temps pour pénétrer dans la chair.

S'il y a lieu, montrez-lui à reconnaître les chairs grasses et les moins grasses.

Enseignez-lui comment **trier ou classer** les poissons en fonction de **leur taille** afin de pouvoir ajuster adéquatement le processus de salage et

- comment utiliser un **gabarit** au besoin;
- comment évaluer l'épaisseur des poissons pour les classer correctement en vue du salage (parfois, un poisson plus petit peut être plus épais).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.2

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.3 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

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 du salage;
 - o taux de salinité du produit.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.3

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que **la valeur (le prix)** des poissons salés-séchés varie selon **deux facteurs** :

- le **poids**;
Plus l'eau que contient un poisson est remplacée par le sel, plus son poids est élevé; cependant, un poisson trop salé perd de la qualité.
- l'**apparence**;
Il convient d'appliquer avec rigueur les meilleures techniques de salage et de manipuler les poissons avec soin pour éviter de les abîmer.

Technique de salage

Expliquez à l'apprenti ou l'apprentie que l'opération de salage est complexe et exige de la pratique. Enseignez-lui la technique en bac :

- comment **empiler les rangs de poisson**
 - o en commençant par une **couche de sel**,
 - o en les plaçant « **tête-queue** », la **peau en dessous**,
 - o en **les répartissant** le plus **également** possible pour que la pile s'élève uniformément dans le bac,
 - o en tenant compte de leur forme et de leur épaisseur pour éviter de créer des bosses;
- comment **saler chaque poisson**
 - o en **estimant** à l'œil la quantité de sel à déposer **selon l'épaisseur** de la chair,
 - o en utilisant une pelle (main d'épicier) ou la main pour **distribuer le sel sur la chair**,

- o en disposant le sel de part et d'autre de la colonne, du « 8 » à la tête, en évitant soigneusement de mettre du sel sur les flancs et la queue, étant donné que le sel assécherait la chair de ces parties plus minces (qui ont moins d'eau) au point de la brûler, ce qui amènerait le produit à être déclassé

- comment disposer **un poids sur les poissons** (caler les poissons) lorsqu'il y a suffisamment de saumure pour qu'ils restent immergés.

Expliquez-lui aussi que le coup de main et la dextérité du saleur ou de la saleuse s'acquièrent avec l'expérience.

Durée du salage et taux de salinité

L'opération de salage se termine lorsque la **salinité désirée** est **atteinte**. Avec l'expérience, la personne sera capable de reconnaître le moment où le salage est à point.

Expliquez à votre apprenti ou apprentie que deux critères sont à prendre en considération : la **durée du salage** et le **taux de salinité**.

Enseignez-lui quels sont les **degrés de salinité recherchés** selon

- la taille et l'épaisseur du poisson;
- les standards de qualité de l'établissement;
- l'espèce et sa provenance.

Expliquez-lui notamment que la durée et le taux de sel peuvent varier si un poisson importé doit être décongelé.

Montrez-lui

- comment prendre des mesures chaque jour avec le **salinomètre**;
- comment **interpréter les lectures** des degrés;
- comment rajouter du sel.

Expliquez-lui

- qu'un rajout de sel risque d'entraîner une répartition inégale du sel dans le contenant;
- qu'un rajout de sel peut avoir pour conséquence que la salinité finale des poissons ne soit pas uniforme;
- que, s'il y a trop de sel, il sera possible plus tard de faire dégorger ce surplus en procédant à une opération supplémentaire de transpilage.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.3

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.4 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.4

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie

- que l'égouttage consiste à **faire sortir les fluides des poissons** pour enlever l'excédent de saumure;
- que c'est **le poids des poissons empilés** les uns par-dessus les autres qui provoque ce dégorgement;
- que cette opération se fait **en chambre froide** parce que, malgré le sel contenu dans les poissons, ceux-ci ne se conservent pas encore par eux-mêmes;
- que le nombre d'opérations de **transpilage** et de **temps total d'égouttage** varie en fonction de l'épaisseur du produit et de la salinité du bac.

Enseignez-lui la **technique d'égouttage**, c'est-à-dire

- comment **préparer une palette** pour chacun des bacs;
- comment **déposer les poissons sur la palette** afin d'optimiser l'égouttage;
- comment **transpiler** les poissons sur une autre palette en les inversant.

Expliquez-lui qu'entre chaque opération de transpilage, les palettes doivent reposer en **chambre froide** pendant un jour.

Montrez-lui à évaluer la qualité de l'égouttement des poissons selon les **critères** prescrits, tels que

- la **couleur** de la chair;
- la **texture** (ex. : si le dos est trop ferme, c'est qu'ils contiennent trop de sel).

Si la teneur en sel des poissons est trop élevée, montrez-lui

- à **transpiler** une fois de plus les poissons pour les laisser égoutter plus longtemps;
- à **dessaler** les poissons dans des bacs d'eau et à les égoutter une journée ou deux de plus, s'il y a lieu.

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.5 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

9.5 SÉCHER DU POISSON À L'EXTÉRIEUR ET EN SÉCHOIR

- ◇ Détection et élimination appropriées 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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.5

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie les **principes relatifs à la conservation** du poisson :

- Les **microorganismes (microbes)** et les **enzymes** ont besoin d'eau libre pour se développer. Plus un aliment contient d'eau « libre » ou « disponible », plus il est périssable. Inversement, moins il en contient, plus sa durée de conservation augmente.
- Le séchage est une opération qui consiste à **éliminer l'eau** présente dans la chair des poissons. En l'absence d'eau, elle pourra mieux se conserver.
- Le séchage, lorsqu'il est associé à un autre procédé de conservation comme le salage, permet de **conserver** les poissons très longtemps.

Facteurs de séchage

Décrivez à votre apprenti ou apprentie les différents **facteurs** qui ont une incidence sur la **vitesse du séchage** :

- **l'espèce** : les poissons à **chair grasse** prendront plus de temps à sécher parce que la graisse qu'ils contiennent ralentit le déplacement de l'eau;
- la **taille** et **l'épaisseur** du poisson : plus il est épais, plus l'eau qu'il contient prendra du temps à s'extraire;
- la **quantité d'eau** contenue dans la chair du poisson : plus il y en a, plus elle sera longue à éliminer;
- la **température** : plus la chaleur est élevée, plus le séchage sera rapide, mais, s'il fait trop chaud, le poisson risque de « brûler »;
- **l'humidité relative** de l'air ambiant : plus elle est élevée, plus la durée de séchage sera longue;
- la vitesse de **déplacement de l'air** autour du poisson : le vent ou l'air pulsé assèche les cellules et éloigne l'humidité causée par le poisson.

Disposition des poissons pour le séchage

Enseignez à l'apprenti ou l'apprentie comment **disposer les poissons** sur les vigneaux ou les supports :

- les placer « tête-queue »;
- mettre le côté chair vers le haut;
- éviter tout contact des poissons avec le bois des supports, s'il y en a, pour prévenir les risques de contamination.
- **retourner** les poissons en mettant la peau vers le haut la **première nuit**, si la météo le permet;
- **empiler** les poissons **en fin de journée** ou lorsque la météo est défavorable, en prenant soin de
 - o mettre le côté chair vers le haut pour le premier rang, puis vers le bas pour les autres rangs,
 - o faire des piles jusqu'à une certaine hauteur,
 - o couvrir les piles avec des petits toits (chapeaux).

Enseignez-lui ensuite comment **empiler et transpiler** les poissons **sur des palettes** et les laisser reposer à l'intérieur de l'établissement pour faire sortir l'humidité et expliquez-lui que c'est le poids des poissons les uns sur les autres qui agit.

Enseignez-lui enfin comment empiler les poissons sur une palette lorsque le **séchage est terminé** :

- **faire un montage égal et équilibré sur plusieurs rangs**;
- **placer la tête vers l'extérieur de la palette pour présenter le produit de façon attrayante.**

Particularités du séchoir

Montrez à votre apprenti ou apprentie à **régler le séchoir et son fonctionnement** ainsi qu'à vérifier et contrôler les paramètres tels que la température, la vitesse de l'air et l'humidité au cours du séchage artificiel.

Si le séchoir comporte des **particularités qui ont une incidence sur le temps et la qualité du séchage**, montrez-lui comment en tenir compte pour assurer l'efficacité du séchoir.

Expliquez-lui, par exemple,

- qu'il faut effectuer une rotation des produits, si **l'humidité et la température** ne sont **pas uniformes** partout dans le séchoir;
- qu'il faut réduire le temps d'ouverture de la porte du séchoir au maximum parce que les variations de température peuvent avoir des conséquences sur le séchage et qu'une trop grande consommation d'énergie peut compromettre la rentabilité de l'entreprise.

Détection et élimination des parasites

Montrez à votre apprenti ou apprentie de quelle façon **repérer** et **retirer**, à l'aide d'une pince de type chirurgical, les **parasites** de la chair du poisson. Expliquez-lui que,

- comme la chair contient du sel et a été asséchée, les parasites tendent à sortir du produit,
- comme le poisson est manipulé tous les jours, les parasites doivent être retirés chaque fois qu'ils apparaissent.

Fin du séchage

Expliquez à l'apprenti ou apprentie que l'une des décisions les plus complexes à prendre est celle de **déterminer quand le produit est fin prêt**.

Indiquez-lui, au début du programme d'apprentissage, le nombre de **jours de séchage estimé**. La durée du séchage varie selon les facteurs décrits précédemment.

Avec l'expérience, il lui sera possible d'évaluer le taux d'humidité recherché du poisson séché **en le palpant**. Le poisson doit avoir une consistance ferme, ni trop dure ni trop molle. L'obtention d'un fini blanc sur la surface du produit est par ailleurs le résultat de l'action du vent et du froid.

Classement pour la vente

Avant d'être emballé, le poisson salé-séché doit être classé.

Décrivez à votre apprenti ou apprentie les **critères de classification** et montrez-lui la façon de reconnaître la qualité du produit fini selon les caractéristiques suivantes :

- taille;
- épaisseur;
- teneur en certains constituants (eau, sel, etc.);
- apparence (défauts).

Décrivez-lui aussi les différents **grades de qualité** en vigueur sur le marché, notamment les suivants :

- utilité;
- commercial;
- standard;
- royal;
- choix;
- sélect.

Expliquez-lui que la tâche de classer les produits n'est pas simple, qu'elle demande un certain temps d'apprentissage et qu'elle s'acquiert avec l'expérience.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.5

[illegible]

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 9

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur le salage et le séchage du poisson se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de saler et de sécher du poisson :
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi : il ou elle doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes.
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité de saler et sécher du poisson.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 10
◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode. ◇ Précision, régularité, soin, minutie et dextérité. ◇ Souci d'optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement. ◇ Rigueur dans le suivi du mode de préparation des recettes. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité ainsi que des risques possibles de contamination croisée. ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Autonomie et esprit de décision. ◇ Esprit de concertation avec les collègues. ◇ Sens des responsabilités et conscience professionnelle. ◇ Patience et tolérance au travail répétitif. ◇ Capacité de travailler sous pression et de suivre le rythme de production.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 10

- ◇ Système d'information lié à la traçabilité et à l'étiquetage des aliments, des produits et des emballages.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).
- ◇ Critères de non-conformité des produits.
- ◇ Recettes et techniques de base en cuisine (ex. : émulsion).
- ◇ Connaissance des aliments et des produits à transformer.
- ◇ Règle de trois pour modifier les quantités d'une recette.
- ◇ Compréhension et conversion des mesures (poids, volume et longueur).

◇

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 10

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprenti ou l'apprentie le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Effectuer la mise en place.
2. Suivre le mode de préparation de la recette.
3. Étiqueter ou codifier des lots d'aliments ou de produits.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 10.1 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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 10.1

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que la **mise en place** consiste à **rassembler tous les ingrédients et le matériel** nécessaires avant d'effectuer la préparation du plat cuisiné.

Il convient de lui rappeler que **certains produits** marins ou ingrédients doivent au préalable être préparés ou **apprêtés** avant leur transformation (voir l'élément de compétence 2.2 : Apprêter le produit marin avant sa transformation ou son emballage);

La **préparation du matériel** a par ailleurs été traitée à l'élément de compétence 1.2 : Préparer son matériel et son poste de travail.

Identification des aliments

Il est important que la personne apprenne très rapidement à **identifier** et trouver de façon autonome les différents **aliments** présents dans l'établissement.

Au début, faites le **tour des lieux d'entreposage** avec elle et montrez-lui les différents produits.

Enseignez-lui à **lire les étiquettes** des produits et, s'il y a lieu, à décoder le sens des **abréviations** que présentent ces étiquettes.

L'apprenti ou l'apprentie doit donc faire un incontournable **effort de mémorisation**.

Sélection des aliments pour une préparation

Expliquez à votre apprenti ou apprentie comment **consulter les recettes** qui devront être préparées ou **les fiches techniques** afin de planifier son travail. Montrez-lui

- à **sélectionner** les produits marins et les ingrédients figurant dans la recette ou la fiche technique;

- à organiser l'ordre de préparation des recettes de façon à limiter les risques de contamination, si plusieurs plats sont préparés dans la même journée.

Mesure des quantités de produits et d'ingrédients

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à **peser** des ingrédients à l'aide d'une balance et, plus particulièrement, à

- mettre la balance à niveau;
- sélectionner la bonne unité de mesure sur une balance électronique (une livre et un kilo sont des quantités très différentes);
- faire la tare (enlever le poids du récipient);
- à peser un produit après sa décongélation, s'il y a lieu, et non avant (la décongélation peut amener une perte de liquide, donc de poids).

Enseignez-lui à **mesurer** les liquides, s'il y a lieu,

- selon le système impérial (onces, pintes, etc.);
- selon le système métrique (litres, etc.).

Montrez-lui à **différencier les unités de mesure** (poids, volume et longueur), s'il y a lieu, et à **les convertir** facilement, par exemple

- à convertir des litres en décilitres, en centilitres ou en millilitres;
- à convertir des livres en kilogrammes, ou l'inverse.

Calcul des quantités d'ingrédients de la recette

S'il y a lieu, montrez à votre apprenti ou apprentie comment **convertir les quantités des recettes** en fonction des quantités à produire. La capacité d'effectuer ce calcul s'acquiert avec le temps et l'expérience.

Apprenez-lui ainsi l'art de convertir (doubler, quadrupler, etc.) les recettes en utilisant la règle de trois (proportions).

Incitez la personne à se poser des questions sur le résultat de ces calculs : « est-ce normal, plausible, vraisemblable » ?

[illegible]

--

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 10.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

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 soigneuse et esthétique du produit. |

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 10.2
--

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie que la cuisson est l'étape critique de toute la chaîne de production parce que cette opération permet de détruire la flore microbienne présente dans les produits, ce qui favorise une meilleure conservation.

Montrez-lui à **suivre rigoureusement le mode de préparation** de la recette ou de la fiche technique.

Expliquez-lui ainsi qu'il faut **respecter à la lettre les quantités** d'ingrédients indiquées et que négliger ce principe peut entraîner des conséquences

- sur le produit final (goût, texture, etc.);
- sur la valeur nutritive du produit, qui doit par ailleurs obligatoirement être la même que celle qui est affichée sur l'étiquette du produit;
- sur la rentabilité de l'entreprise;

Montrez-lui à incorporer les ingrédients **selon la séquence indiquée** et, s'il y a lieu, à cocher dans une liste les ingrédients au fur et à mesure qu'ils sont ajoutés;

Montrez-lui à respecter les **températures de cuisson** et à les mesurer, s'il y a lieu, à l'aide d'un thermomètre et décrivez-lui les problèmes pouvant survenir en raison d'un contrôle inapproprié de la chaleur.

Enfin, montrez-lui à appliquer, s'il y a lieu, les **techniques de refroidissement** des produits et expliquez-lui

- l'importance de respecter le principe de la chaîne de froid pour éviter la prolifération d'agents pathogènes;
- l'importance de refroidir correctement les aliments et les conséquences possibles d'un refroidissement trop lent d'un aliment qui vient d'être cuit;
- la relation entre le temps de refroidissement et la masse ou la grosseur du produit;

- les méthodes utilisées dans votre entreprise pour refroidir des aliments.

Si les opérations sont effectuées manuellement, montrez-lui à **finaliser les produits** pour qu'ils soient propres, homogènes, uniformes et **esthétiquement présentables**. Au besoin, utilisez des photos montrant le résultat final attendu.

Si les opérations se font **automatiquement**, montrez-lui comment **se servir des appareils ou des machines**, par exemple un cuiseur, un refroidisseur ou un portionneur, de façon sécuritaire et comment régler les paramètres de fonctionnement. Si le produit final doit correspondre à un **poids précis**, montrez-lui à effectuer des **pesées de vérification** à l'aide d'échantillons et à ajuster au besoin les portions ou tout autre élément pertinent de la chaîne de production.

Contrôle de la qualité de la préparation

Montrez à l'apprenti ou l'apprentie à **repérer** les produits présentant des **imperfections** et à retirer ou signaler à une autorité les produits qui ne répondent pas aux **critères de conformité** concernant, par exemple,

- le poids;
- l'apparence;
- le nombre d'unités du produit par emballage.

Enfin, enseignez-lui, s'il y a lieu, à évaluer l'ensemble des **caractéristiques organoleptiques** des produits, c'est-à-dire à apprécier ceux-ci par les propriétés qui sollicitent les sens : l'apparence, l'odeur, le goût, la texture, la consistance, etc.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR
L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 10.2

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 10.3 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 10.3

Il est à noter que le présent élément de compétence vise l'apprentissage des notions de base concernant la **traçabilité** des aliments dans le contexte de la troisième (3^e) transformation. L'étiquetage des emballages de produits finis est vu à l'élément de compétence 3.4 : Étiqueter des contenants ou des emballages.

Prenez le temps de décrire à votre apprenti ou apprentie **ce qu'est un système de traçabilité**. Essentiellement, il s'agit d'un système d'information établi pour protéger la santé de la population et qui présente notamment les caractéristiques suivantes :

- il est régi par des normes ou des **organismes de contrôle** nationaux ou internationaux;
- il permet de savoir en tout temps **où, quand**, dans quelles **conditions** et au moyen de quelles **opérations** ont été produits, assemblés, emballés et livrés des aliments et d'obtenir ainsi des renseignements sur
 - o un produit alimentaire fini,
 - o les ingrédients qui le composent,
 - o les emballages utilisés,
 - o les équipements de production utilisés,
 - o les fournisseurs,
 - o les transporteurs;
- il **facilite les interventions** des autorités gouvernementales lorsqu'un produit ou ses composants présentent un **danger pour la population** et qu'une **procédure de rappel** est enclenchée, notamment en leur permettant
 - o de **déterminer la source** exacte de contamination dans la chaîne de production globale,
 - o de **limiter la propagation** de la contamination (rectification d'un procédé fautif, retrait du produit du marché, etc.) et de pouvoir ainsi **gérer** rapidement et efficacement une crise,
 - o de proposer des **solutions préventives** dans la production, voire dans la conception de la chaîne de production.

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie le fonctionnement du **système de traçabilité** utilisé par l'entreprise. Vous devez lui apprendre à **lire les informations** sur les étiquettes, notamment les informations qui doivent être décodées.

Si les étiquettes présentent des **codes ou des abréviations**, prenez le temps de les lui expliquer et, idéalement, remettez-lui une liste où ils sont décrits.

S'il y a lieu, montrez-lui à utiliser les **grilles de durée de vie des produits**, à vérifier les **dates de péremption** inscrites sur les produits et à les programmer sur l'appareil de codification.

S'il y a lieu, enseignez-lui comment **consigner** correctement dans les **registres** les informations appropriées concernant les matières premières, les produits, les emballages, etc., par exemple

- le code de l'usine;
- le code du produit;
- le code du lot;
- la date et l'heure de fabrication;
- la date de péremption.

Montrez-lui également à apposer les **étiquettes aux endroits appropriés** en cours de production et à **vérifier** systématiquement si **les étiquettes** ou les informations **correspondent** aux produits et aux lots de produits, d'aliments et d'emballages.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 10.3

[illegible]

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 10

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur la préparation de plats à base de produits marins se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de cuisiner des plats à base de produits marins
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi : il ou elle doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes.
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité de cuisiner des plats à base de produits marins.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 11
◇ Proactivité (prévoir le travail d'entreposage à effectuer en fonction de la production). ◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode. ◇ Précision, régularité, soin et minutie. ◇ Souci d'optimiser son temps et la rentabilité de l'établissement. ◇ Sens des responsabilités. ◇ Sens de l'observation, vigilance et attention. ◇ Autonomie et esprit de décision. ◇ Esprit d'entraide avec les autres membres du personnel. ◇ Sens de la propreté. ◇ Souci aigu de l'hygiène et de la salubrité ainsi que des risques possibles de contamination croisée.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 11

- ◇ Critères de non-conformité des produits et des emballages.
- ◇ Critères de classement des produits.
- ◇ Système d'information lié à la traçabilité et à l'étiquetage des produits.
- ◇ Règles et procédures en matière d'hygiène et de salubrité (réf : *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes).

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 11

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et le niveau de ses acquis.

Chaque élément de cette compétence peut, en principe, être abordé dès les premiers moments du programme d'apprentissage. Toutefois, il ne faut pas s'attendre à ce que l'apprenti ou l'apprentie le maîtrise sur-le-champ.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression ou de maîtrise des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Empiler et pelliculer des palettes ou des chariots.
2. Entreposer ou ranger les produits et les aliments.
3. Effectuer la rotation des stocks et vérifier les conditions d'entreposage.
4. Consigner des données d'entreposage, s'il y a lieu, pour assurer la traçabilité des produits.

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.1 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

11.1 DISPOSER DES PRODUITS EMBALLÉS SUR DES CHARIOTS OU DES PALETTES

- ◇ Empilage adéquat et sécuritaire des produits emballés.
- ◇ Emballages correctement attachés ou pelliculés.
- ◇ Identification appropriée du lot.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.1

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie comment **placer les boîtes** de produits sur un chariot ou sur une palette. Notamment, montrez-lui comment

- retirer les **boîtes abîmées** ou non conformes;
- empiler seulement des boîtes du **même produit** (ou lot) et de la même dimension **sur une palette ou un chariot** ou, si ce n'est pas possible, regrouper les boîtes d'un même lot;
- **empiler les boîtes** correctement, de façon égale (les empilages qui penchent ou sont en déséquilibre risquent de tomber ou de s'accrocher dans le transport);
- éviter de faire dépasser les boîtes de la surface de la palette, si possible;
- calculer le nombre de boîtes et le poids total;
- empiler seulement le nombre de boîtes prescrit par palette ou par chariot selon le type de produit ou selon la taille des boîtes.

Expliquez-lui qu'il faut

- demander l'aide de quelqu'un pour placer les dernières boîtes, si la pile devient trop haute, pour éviter les accidents;
- placer les boîtes de façon que leurs étiquettes soient visibles et lisibles;
- placer les boîtes de façon que le sens de l'écriture de l'étiquetage soit respecté.

Montrez-lui également comment

- **manutentionner** les boîtes de produits **de façon sécuritaire** en respectant les techniques de levage des charges lourdes;
- sécuriser la palette à l'aide d'une **pellicule de polythène** ou d'un **système d'attache** et, s'il y a lieu, comment fonctionne la pelliculeuse automatique;
- **marquer le ou les lots de la palette** à l'aide d'un bon de livraison;
- déplacer de manière adéquate et sécuritaire les palettes à l'aide d'un **transpalette manuel** ou, s'il y a lieu, d'un transpalette motorisé (l'utilisation d'un transpalette motorisé exige une certification de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.1

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.2 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

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.
- ◇ Respect des principes et des règles d'entreposage
 - 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.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.2

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie les spécificités des différents lieux d'entreposage :

- entrepôt d'aliments **comestibles**;
- entrepôt d'aliments **non comestibles** (ex. : appâts de hareng);
- entrepôt de produits **non alimentaires** (emballages, fournitures, brin de scie, 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).

Rangement des aliments et des produits d'emballage

Montrez-lui l'**endroit exact** où doivent être entreposés

- les **aliments** selon leur nature et leurs particularités afin de conserver leur qualité et leur innocuité;
- les produits **d'emballage**;
- tous les autres produits, s'il y a lieu, comme ceux destinés à l'**entretien**, ou les **fournitures** d'équipement de protection, comme les gants ou les résilles.

Pour l'aider, **placer sur les étagères des étiquettes portant le nom des aliments**, des emballages et autres fournitures. Certains établissements apposent même des photos sur les contenants dans lesquels des ingrédients sont cachés.

Montrez-lui à respecter le **système de rangement** de l'entreprise et insistez sur les **avantages** d'être très rigoureux quant au respect de ce système unique :

- On augmente la **productivité** en évitant de perdre du temps à chercher.
- On permet à plusieurs personnes de **s'y retrouver**.
- On **minimise les coûts** liés à la commande en double d'un aliment qui serait rangé à plus d'un endroit.

Autres notions importantes

Transmettez à votre apprenti ou apprentie les notions suivantes :

- Entreposer les produits selon qu'ils sont **crus ou cuits**, s'il y a lieu, en suivant les règles permettant d'éviter les risques de contamination croisée.
- Placer les aliments aux endroits appropriés et aux **températures de conservation** recommandées, par exemple
 - o recouvrir de glace ou mettre en chambre froide (4°C) la plupart des **produits marins frais**;
 - o mettre en chambre froide ou au congélateur les autres **aliments frais et périssables**;
 - o ranger dans l'entrepôt à température ambiante ou dans la chambre froide, donc loin des sources de chaleur, les **aliments secs**;
 - o conserver de préférence dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière, dans la chambre froide ou dans la chambre de congélation certains **aliments, comme les noix**.
- Placer les contenants d'aliments et les produits d'emballage au minimum à 10 cm du sol, si des supports fixes sont utilisés et au minimum à 8 cm du sol, si des supports amovibles sont utilisés, et ne **jamais les poser** directement **sur le sol**.
- Assurer une **aération** adéquate des marchandises entreposées, notamment ne pas les appuyer contre le mur.
- Entreposer dans un endroit propre et sec les **produits d'emballage**.
- Entreposer dans des lieux distincts de ceux où la nourriture est rangée et étiqueter ou marquer clairement les **produits de nettoyage et d'assainissement**.
- Ne **jamais encombrer le passage** dans un lieu d'entreposage.
- Bien **refermer la porte** d'un lieu d'entreposage et le faire le plus rapidement possible, surtout s'il s'agit d'un endroit réfrigéré.

Montrez-lui à **placer les contenants sur les tablettes**, notamment à

- placer les **étiquettes** ou les **informations** de façon qu'elles soient toujours **visibles**;
- s'assurer de la **stabilité des contenants** sur les tablettes pour éviter les chutes entraînant des risques de blessures.

Rappelez-lui enfin les différentes **techniques de manutention** des charges lourdes, comme des boîtes de produits ou des poches d'aliments, pour éviter les accidents de travail.

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.3 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

11.3 EFFECTUER LA ROTATION DES STOCKS

- ◇ Application correcte des techniques de rotation des stocks.
- ◇ Élimination adéquate de produits périmés ou non conformes.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.3

Apprenez à l'apprenti et à l'apprentie à effectuer la rotation des stocks selon le principe « **premier entré, premier sorti** ». Enseignez-lui notamment qu'il faut

- ranger au fond des tablettes ou des chambres froides les aliments les plus récents (les derniers arrivages) et placer devant les **plus anciens** pour qu'ils soient utilisés les premiers;
- **vérifier** systématiquement les **dates de péremption** inscrites sur les étiquettes des aliments et s'assurer que les produits placés sur le devant sont utilisés en premier;
- surveiller les signes de vieillissement des aliments et **signaler** aux responsables de la production tout aliment qui présente des **signes de vieillissement** pour qu'il puisse être utilisé avant qu'il ne soit trop tard;
- consulter régulièrement des **chartes de durée de vie des produits**, s'il y a lieu, afin de contrôler les temps de conservation des aliments pour lesquels la date de péremption n'est pas indiquée.

Expliquez-lui l'importance de faire cette **rotation au moment de l'entreposage** (le rangement) des produits afin de diminuer les pertes et de maintenir la sécurité du produit alimentaire.

Rappelez-lui que tout doit être mis en œuvre pour **utiliser de façon optimale les stocks** d'aliments. Expliquez-lui notamment

- que toute nourriture mise à la poubelle par négligence représente un coût qui peut compromettre la rentabilité de l'entreprise;
- que rien ne peut être jeté sans l'accord d'un responsable.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.3

[illegible]

ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.4 ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

11.4 VÉRIFIER LES PARAMÈTRES D'ENTREPOSAGE

- ◇ Signalement approprié de conditions d'entreposage non conformes.
- ◇ Vérification systématique de la salubrité des aires d'entreposage.
- ◇ Évaluation correcte de l'état des emballages, des contenants et des produits.
- ◇ Signalement systématique des dates de péremption prochaines.
- ◇ Régularité et rigueur des vérifications.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.4

Vérification des températures des lieux d'entreposage

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie le **principe de la chaîne de froid**. Expliquez-lui les **conséquences** possibles d'une rupture de cette chaîne (ex. : détérioration des produits) et ce qu'il convient de faire avec les produits lorsqu'on constate une température inadéquate.

À ce sujet, invitez la personne à approfondir ses connaissances à l'aide du document *Hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins*, publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes.

S'il y a lieu, montrez-lui

- les techniques de **prise de température** de la chambre froide ou de la chambre de congélation avec le thermomètre et, s'il y a lieu, la manière d'inscrire les températures dans les registres;
- les différentes **zones thermiques** de la chambre froide et de la chambre de congélation (haut, bas, près de la porte, près du compresseur, etc.);
- **les moments où il faut effectuer les relevés** de température et les noter au registre, si les installations de réfrigération ne sont pas munies de dispositifs automatiques d'enregistrement de la température;
- les **situations** qu'il faut signaler à une autorité en ce qui a trait à une chambre froide ou de congélation, par exemple
 - o une température inadéquate,
 - o un voyant d'alerte lumineux,
 - o une porte qui ferme mal,
 - o un compresseur qui ne démarre pas ou fait un bruit différent.

Vérification de l'état des contenants et des emballages

Expliquez à votre apprenti ou apprentie que les aliments dont l'emballage ou le **contenant est altéré** peuvent être impropres à la consommation.

Montrez-lui à **vérifier l'état** des emballages des aliments et des produits et à surveiller, notamment,

- les emballages de **carton mouillés** ou souillés;
- les boîtes de **conserves bombées**, bosselées sur les joints ou percées;
- les emballages sous vide qui ne sont **plus sous vide**;
- **les emballages ouverts** ou endommagés.

Vérification de la fraîcheur et de la qualité des aliments

S'il y a lieu, expliquez à votre apprenti ou apprentie qu'il ou elle doit toujours **s'assurer de la fraîcheur d'un aliment avant de l'utiliser**.

Apprenez-lui à reconnaître les **signes de détérioration** des aliments causée par des microorganismes (microbes) indésirables :

- modification des textures, par exemple aspect flétri ou ramolli ou présence de liquide gluant;
- modification des **couleurs**;
- **odeur** rance, moisie, pourrie, surie, fermentée, etc.;
- présence de **taches**, de **moisissures**, etc.

Dites-lui également de prêter attention à la **date de péremption** des produits, qui pourrait être dépassée ou en voie de l'être.

Rappelez-lui que les microorganismes (microbes) qui peuvent être nocifs pour la santé (virus, bactéries, champignons) ne changent pas nécessairement l'odeur ou l'aspect visuel des aliments.

Décrivez-lui aussi les **autres facteurs d'altération ou de contamination** des aliments, des produits finis et des matériaux d'emballage :

- la **vermine**;
- **l'humidité**, cause d'oxydation ou de moisissure;
- la **chaleur** et le **froid**, cause de brûlure ou dessèchement;
- **l'air**, cause d'oxydation, de noircissement, de dessèchement, de croissance de microorganismes (microbes);
- les **enzymes** naturelles, cause de mûrissement ou de brunissement;
- la **lumière**, cause d'accélération du mûrissement des végétaux);

- le **temps**, cause de dégradation naturelle et de perte des vitamines ou des nutriments);
- les **odeurs** environnantes (les produits laitiers et les œufs peuvent les absorber et les fixer);
- les **agents chimiques** (ex. : produits de nettoyage, allergènes);
- les **agents physiques** (ex. : poussière, fragments de verre, morceaux de métal, vis, élastiques);
- des mauvaises **pratiques** (ex. : manipulation incorrecte des chariots élévateurs, mauvais contrôle de la hauteur d'empilement, non-respect de la date de péremption).

Pour chacun des facteurs décrits, expliquez-lui les modes d'entreposage, d'emballage et de manipulation qui permettraient d'éviter la contamination ou l'altération.

Apprenez-lui à faire confiance à son **jugement** : toute hésitation à consommer soi-même un aliment devient le premier critère à utiliser. En cas de doute, il convient de toujours consulter un supérieur immédiat.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 11.4

[illegible]

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 11

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les différentes situations d'apprentissage portant sur l'entreposage de produits marins et autres produits alimentaires se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Celles-ci représentent des aide-mémoire utiles non seulement pour guider l'apprentissage, mais aussi pour s'assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En conformité avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure d'entreposer des produits marins et autres produits alimentaires
 - avec succès et assurance;
 - à plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que celui-ci n'est pas dû au hasard;
 - en sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi : il ou elle doit pouvoir expliquer la raison de ses gestes;
 - sans avoir besoin de supervision dans l'exécution de cette compétence : vous devriez pouvoir lui confier avec assurance l'entière responsabilité d'entreposer des produits marins et autres produits alimentaires.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence correspondant à ce module. Le carnet doit être signé par
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable, dans l'entreprise, de représenter l'employeur.

ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL

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

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 dangers pour la sécurité
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial

IMPORTANT : Un programme de prévention propre à l'entreprise devrait couvrir l'ensemble des risques et dangers possibles ainsi que les moyens de les prévenir et de les contrôler. Le personnel et l'employeur devraient pouvoir 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 (CO₂, ammoniac) – Produits irritants (ex. : saumure)	– Brûlure chimique – Intoxication, irritation – Maux de tête – Problèmes respiratoires – Dermatite – Réaction allergique – Autres problèmes de santé	• Utilisation et entretien des systèmes de ventilation • Port de vêtements de protection • Connaissance du SIMDUT • Formation sur l'utilisation des produits • Protection respiratoire
2	Risques physiques ou dangers d'ordre physique – Bruit, vibrations – Électricité (conducteurs sous tension, éléments de machines sous tension) – Température ambiante froide – Objets ou matériaux exposés à des températures extrêmes (hautes ou basses) – Outils coupants	– Détérioration de l'acuité auditive ou de l'équilibre – Fatigue, stress, baisse de la vigilance – Choc ou brûlure électrique – Électrisation (sans décès) – Électrocution (avec décès) – Coup de chaleur – Brûlure – Engelage, hypothermie – Troubles neurologiques et ostéoarticulaires – Troubles vasculaires, inconfort (engourdissement) – Coupure	• 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 – Piquûre par une carapace de crustacé, une arête ou une aiguille de poisson	– Infection – Asthme dû aux fruits de mer – Dermatite	• Port de gants de protection • Aspiration à la source des contaminants allergènes • Formation sur les sources d'infection et la prévention des infections
4	Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique – Posture contraignante (non neutre) – Manutention fréquente – Absence de micropauses – Efforts excessifs – Mouvements répétitifs – Travail debout – Accès difficile à l'espace de travail	Effets physiologiques (ex. : troubles musculosquelettiques)	• Rotation des postes de travail • Utilisation d'un appareil d'aide à la manutention • Analyse de la posture de travail et correctifs • Procédure de manutention
5	Risques liés à la sécurité ou dangers 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 des liquides sous pression (machine hydraulique ou pneumatique) – Particules projetées – Travail en hauteur – Planchers glissants ou irréguliers – Véhicules, chariots élévateurs	– Fracture, entorse ou foulure – Coupure, laceration ou amputation – Perforation, piquûre ou irritation – Écorchure, égratignure ou ecchymose – Contusion – Brûlure par friction – Écrasement – Autres blessures – 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 sur la conduite de chariots élévateurs
6	Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial – Intensification du travail en raison de contraintes de temps ou d'une clientèle difficile – Manque de maîtrise des tâches	– Problèmes de sommeil – Dépression – Maladie psychosomatique – Pathologie physique – Effets psychophysiologiques (effets de la surcharge mentale, notamment du stress)	• Formation des nouveaux travailleurs et nouvelles travailleuses lors de leur accueil • Suivi, soutien et encadrement des travailleurs et travailleuses

ANNEXE 2 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES

L'outil présenté ci-après vous permet de noter l'avancement des apprentissages au regard des compétences à développer. Il pourra ainsi vous aider à effectuer, à titre de compagne ou de compagnon, le suivi des apprentissages de votre apprenti ou apprentie et à faire votre planification.

Si vous en faites des photocopies, vous pourrez utiliser cet outil pour plus d'une personne.

OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES

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

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	Apprentissage √	Progression √	Maîtrise √
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 : Apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

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

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

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE		Apprentissage √	Progression √	Maîtrise √
	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	☐	☐	☐
	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	☐	☐	☐
------------	--------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	Apprentissage √	Progression √	Maîtrise √
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 : Apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

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

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