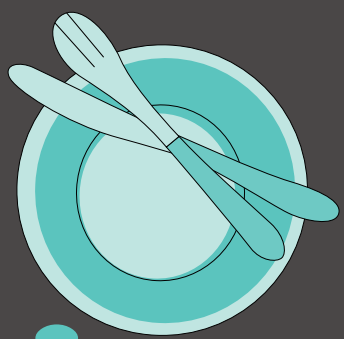




GUIDE D'ACTIVITÉS
ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES AU SITE
www.tabouffe.com

Ta bouffe du début à la faim



GUIDE D'ACTIVITÉS

RÉALISÉ PAR



ÉLABORÉ POUR :



Grâce à une contribution financière :

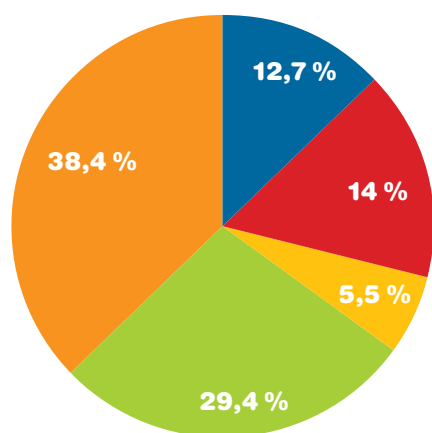


ET LEURS PARTENAIRES :



L'industrie bioalimentaire est définie comme un moteur clé de développement et de croissance économique, si l'on considère les liens étroits qu'elle entretient avec les secteurs primaire, secondaire et tertiaire et son intense besoin en main-d'œuvre. En 2007, le nombre de Québécois travaillant dans l'industrie bioalimentaire était estimé à plus de 480 000, ce qui représente une hausse de 2,9 % par rapport à l'année précédente¹. La répartition de l'emploi s'établit comme suit :

RÉPARTITION DES EMPLOIS



Agriculture & pêches

Transformation des aliments, des boissons & du tabac

Grossistes

Magasins d'alimentation

Restauration

Ces secteurs font face à des difficultés croissantes au regard de la disponibilité de travailleurs compétents et intéressés par l'emploi dans cette industrie qui évolue dans une économie très ouverte sur les marchés internationaux et interprovinciaux. Devant une telle situation, on appréhende déjà des pénuries grandissantes de main-d'œuvre à tous les niveaux (agriculteurs, pêcheurs, manœuvres, commis, techniciens et professionnels) de la chaîne bioalimentaire.

Il faut mettre en place des moyens qui motivent et encouragent la relève à se construire des projets d'avenir dans ce domaine riche en défis et

en perspectives d'emploi. Des énergies importantes et soutenues sont déployées pour le recrutement de la main-d'œuvre et le recrutement d'étudiants dans le domaine et, malgré tout, plusieurs entreprises éprouvent des difficultés à trouver des candidats. De plus, les établissements d'enseignement voient le nombre de leurs étudiants diminuer d'année en année.

Plusieurs préjugés sont toujours véhiculés, dans la population en général et chez les jeunes, concernant certains métiers. Par exemple, l'image du pêcheur dans une petite barque rudimentaire, celle du boucher près d'un étal ensanglanté ou encore celle du producteur agricole sur un tracteur traînant une toute petite charrue. Il y a aussi une méconnaissance des divers milieux de travail dans lesquels s'exercent les métiers de la transformation des aliments. Enfin, bien des métiers se sont grandement transformés dans le quotidien et des professions nouvelles ont vu le jour ces dernières décennies. Pensons au technicien en mariculture, au gestionnaire des ressources maritimes, au technicien en contrôle des procédés, au chimiste/agronome en transformation alimentaire, au négociateur d'achats ou au gestionnaire de catégories. C'est pourquoi il est important de mettre en évidence l'évolution de l'agriculture moderne, la sophistication grandissante des techniques de pêches et de culture des divers produits de la mer, l'omniprésence de la technologie de fine pointe dans la transformation des aliments et

la complexité des activités de vente et de mise en marché des produits finis retrouvés à l'épicerie.

C'est pour mieux faire connaître le domaine bioalimentaire que les quatre comités sectoriels du bioalimentaire (Pêches maritimes, Production agricole, Transformation alimentaire et Commerce de l'alimentation) et leurs partenaires (le MAPAQ et la FSAA de l'Université Laval) se sont réunis pour développer le site « Ta bouffe, du début à la faim ! » à www.tabouffe.com, un produit en ligne qui vise à susciter l'intérêt des jeunes pour les métiers² et les professions reliés au secteur bioalimentaire et ainsi assurer une relève de qualité.

PLUS SPÉCIFIQUEMENT, LE SITE VISE À :

- Sensibiliser les jeunes du secondaire à l'importance de la chaîne bioalimentaire dans leur quotidien en leur proposant des activités interactives.
- Les informer sur les nombreux métiers et les carrières reliés au bioalimentaire.
- Les informer sur les cheminements de formation y donnant accès.
- Susciter l'étonnement et favoriser la découverte à l'aide d'activités ludiques.

Le projet s'adresse aux enseignants et aux étudiants de 3^e, 4^e et 5^e secondaire, années où les étudiants effectuent certains choix de cours qui détermineront éventuellement leur cheminement scolaire. Les activités proposées s'intégreront au programme scolaire existant.

1. MAPAQ, Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec - Estimation pour 2007

2. En vue d'alléger le texte de ce Guide d'activités, le terme « métiers » est utilisé pour désigner à la fois « les métiers et les professions » du site « Ta bouffe, du début à la faim ! ». Le terme « métiers » inclut donc la notion de « professions » telles : agronome, biologiste (secteur marin), chimiste ou agronome en transformation des aliments, ingénieur alimentaire, médecin vétérinaire en animaux de la ferme.

04 INTRODUCTION

- 05 Le guide d'activités
- 05 Un carnet d'exploration
- 05 Des projets et des activités au choix
- 07 Présentation et organisation du site
- 11 Liste des projets et des activités

55 ACTIVITÉS DE SYNTHÈSE

- 55 **Activité 1** : Mosaïque
- 56 **Activité 2** : Auto-évaluation
- 57 **Fiche** Auto-évaluation

LES PROJETS ET LES ACTIVITÉS

13 DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES!

- 13 **Activité 1** : Dans ton assiette
- 15 **Fiche** Dans ton assiette
- 19 **Fiche** Ton empreinte écologique
- 21 **Activité 2** : Dans le garde-manger
- 23 **Fiche** Dans le garde-manger



PROJET

1

COMME UN GRAND EXPLORATEUR 37

- Activité 1** : Une carte d'exploration 37
- Fiche** Ma carte d'exploration 38
- Activité 2** : Je navigue... 39
- Fiche** J'explore un métier 40
- Fiche** Les résultats de mon exploration 41



PROJET

2



PROJET

3

LES AVENTURIERS DES MÉTIERS MÉCONNUS 25

- Activité 1** : À quel métier appartient cette photo? 25
- Fiche** À quel métier appartient cette photo? 27
- Fiche** Le jeu des indices 31
- Activité 2** : Des métiers 34
- Fiche** Des métiers 35

59 ANNEXES

MATÉRIEL DESTINÉ À L'ENSEIGNANT

- 59 **Annexe 1** Liste des métiers du site « Ta bouffe, du début à la faim ! » par ordre alphabétique
- 60 **Annexe 2** Liste des métiers du site « Ta bouffe, du début à la faim ! » par secteur d'activités
- 61 **Annexe 3** Étiquettes des métiers du site
- 62 **Annexe 4** Est-ce que ce métier est pour toi? Aptitudes et compétences recherchées par métier
- 69 **Annexe 5** Portraits des métiers du site « Ta bouffe, du début à la faim ! »

43 COLUMBO ENQUÊTE

- 43 **Activité 1** : À la quête d'un... mentor
- 45 **Fiche** L'interrogatoire
- 46 **Activité 2** : Le profil du suspect
- 47 **Fiche** Le profil du suspect



LES GRANDS DÉBATS **49**

- Activité 1** : Un débat **49**
- Fiche** Notre débat **51**
- Fiche** Nos arguments **52**

QUE LA FÊTE COMMENCE! **53**

- Activité 1** : Un salon de l'alimentation **54**



LA CROISSANCE DE LA MAIN-D'ŒUVRE



Ce guide est un outil complémentaire aux activités en ligne proposées dans le site « *Ta bouffe, du début à la faim !* » à www.tabouffe.com. Il vise à susciter l'intérêt des jeunes pour les métiers du secteur bioalimentaire et à soutenir une démarche d'orientation personnelle.

Plusieurs projets de durée variable contenant une ou plusieurs activités et s'appuyant sur des démarches simples sont proposés. Les thématiques se rejoignent et touchent des problématiques liées au domaine bioalimentaire. Chaque activité est autonome en soi, garantissant une certaine souplesse. Ainsi, un enseignant peut réaliser le nombre de projets et d'activités que son horaire ou le contexte lui permet.

Chaque activité comprend une brève description, le domaine de formation et les compétences visées, le matériel requis, une durée approximative et des indications pour le déroulement en classe. Du matériel reproductible, sous forme de fiches destinées aux jeunes, complète les activités.

Les projets démarrent par des discussions en groupe ou en petites équipes. Dans plusieurs des activités de sensibilisation, les jeunes sont amenés à réfléchir à partir de leur vécu et de matériel concret : illustrations à observer, fiches à remplir. En cours de projet, certaines étapes sont réalisées individuellement mais il y a toujours, à la fin, un retour sur l'activité, en groupe.

Certains projets tels « *Comme un grand explorateur* » et « *Columbo enquête* » visent une exploitation plus systématique du site « *Ta bouffe, du début à la faim !* » à www.tabouffe.com. Ils permettent de découvrir quelques-uns des métiers du secteur bioalimentaire et incitent les jeunes à faire un cheminement concernant leur avenir professionnel. La démarche est alors plus individualisée.

Dans la plupart des cas, les jeunes sont invités à conserver, dans un carnet d'exploration (portfolio), les informations recueillies au cours d'une activité ou d'un projet. Chaque projet a un point culminant permettant de présenter à tous la synthèse des découvertes de chacun : des cartes d'exploration, un débat en classe, une démonstration ou une présentation dans un salon de l'alimentation. ←

LE GUIDE D'ACTIVITÉS

L'information apportée dans les activités en ligne vise, notamment, à combattre les préjugés et à montrer les aspects concrets des métiers du secteur bioalimentaire. Le site renseigne également sur les formations offertes, les compétences recherchées et les perspectives d'emploi. Chacun des quatre secteurs trace les portraits de six ou sept métiers. La liste des métiers ainsi que les portraits sont présentés en annexe.

Quant au présent guide d'activités, il est destiné aux enseignants du 2^e cycle du secondaire et regroupe six projets. Chaque projet comprend quelques activités qui se font de façon autonome ou parallèlement à l'exploration du site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com. Certains projets tels « *Que la fête commence!* » proposent plusieurs suggestions et s'échelonnent sur une plus longue période de temps.

Chaque enseignant décide du nombre de projets et d'activités qu'il souhaite réaliser avec son ou ses groupes. Chaque projet propose des exemples de démarche de travail et des fiches pour les jeunes.

Les annexes sont destinées aux enseignants ou intervenants. Ce sont des rappels du contenu du site qui doivent servir à préparer les discussions : la liste des métiers présentés, les aptitudes et

les compétences requises pour exercer chaque métier, les textes des portraits de chaque métier du site. L'annexe 3 contient des étiquettes des métiers du site qui peuvent être utilisées dans plus d'une activité.

UN CARNET D'EXPLORATION

Il est souhaitable de proposer aux jeunes de tenir un **Carnet d'exploration** qui sera leur portfolio. Le jeune peut y déposer les documents complétés au cours des diverses activités et certaines pages du site, tels les bilans, qu'il peut imprimer. Dans l'optique d'une démarche d'exploration personnelle d'orientation, il peut y décrire également sa démarche personnelle, ses réflexions sur le secteur de l'alimentation, ses intérêts particuliers, ses questions.

DES PROJETS ET DES ACTIVITÉS AU CHOIX

Les projets supposent une démarche dont l'aboutissement est toujours une présentation de résultats. Les premiers projets sont plus courts et peuvent se faire avant l'exploration du site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com. D'autres exploitent le contenu spécifique du site et sont liés à la découverte des métiers proposés. Enfin, quelques-uns comme l'organisation d'un débat ou la tenue d'un salon de l'alimentation, sont d'ordre général ou correspondent à des activités de synthèse.

Peu importe la quantité d'activités ou de projets retenus, il est souhaitable de lancer l'ensemble du projet « **Ta bouffe, du début à la faim!** » en parlant du site www.tabouffe.com, en énonçant les objectifs et en recueillant les



Suite à la page suivante →

représentations des jeunes sur les divers métiers du bioalimentaire.

Cela peut se faire tout simplement à partir d'une discussion et de questions ouvertes sur ce qu'ils connaissent de ce secteur, de ces métiers. Vérifier s'il y a des personnes de leur entourage qui travaillent dans le domaine du commerce de l'alimentation, de la fabrication alimentaire, de l'agriculture ou des pêches, s'ils ont un intérêt pour un métier exercé par l'une de ces personnes et pour quelles raisons. Demander aux jeunes ce qu'ils recherchent, personnellement, dans un travail, s'ils connaissent les préalables exigés, le niveau de scolarité requis, le contexte de travail, les perspectives d'emploi. Leur mentionner qu'ils auront l'occasion, par le biais de divers projets et activités, d'explorer le site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com.

Liens avec le programme de formation de l'école québécoise et le programme Projet Personnel d'Orientation (PPO)

L'exploration du site, ainsi que le contenu des activités du guide, s'inscrivent directement dans le programme de **Projet Personnel d'Orientation (PPO)** lequel est obligatoire pour les élèves qui ont choisi le parcours de formation générale appliquée, et optionnel pour les autres élèves du 2^e cycle du secondaire.

De plus, les projets et les activités proposés respectent directement les visées du programme de formation générale de l'école québécoise qui sont : la construction d'une vision du monde, la structuration de l'identité et le développement du pouvoir d'action. Dans ce programme, plusieurs domaines de formation (Santé et bien-être, Orientation et entrepreneuriat, Environnement et consommation, Médias) et plusieurs compétences transversales (Exploiter l'information - Résoudre des problèmes - Actualiser

son potentiel - Communiquer de façon appropriée - Exploiter les technologies de l'information et de la communication) sont rejoints.

En effet, s'informer sur un ou plusieurs métiers du bioalimentaire, raffiner sa connaissance du monde du travail et des rôles sociaux, prendre conscience de son potentiel (talents, qualités, champs d'intérêt, etc.) et de ses modes d'actualisation permettent la réalisation de soi et son insertion dans la société.

Être conscient de ses rapports avec son milieu tout en gardant une distance critique à l'égard de la consommation et de l'exploitation de l'environnement (dans une perspective de développement

durable) fait partie des orientations du programme. Être conscient des conséquences de ses choix personnels (en particulier dans le domaine de l'alimentation), pour sa santé et son bien-être et celui de la collectivité, fait partie des compétences à développer.

Pour ce qui est des domaines d'apprentissage, les activités du site et du guide se rapprochent plus naturellement du domaine des langues et du domaine du développement personnel. Par contre, dans plusieurs cas, l'enseignant peut compléter la démarche en abordant certaines notions propres à sa discipline. En mathématiques, en sciences, en économie, en géographie ou en histoire, par exemple. ←



PRÉSENTATION ET ORGANISATION DU SITE

Avant de commencer les projets, il est souhaitable que chaque intervenant explore lui-même le site « *Ta bouffe, du début à la faim !* » au www.tabouffe.com afin d'en connaître le contenu et de pouvoir guider les jeunes vers les sections susceptibles de les aider et de répondre à leurs questions. En voici une description sommaire.

LA NAVIGATION

Pour bien comprendre et exploiter toutes les possibilités du site, voici quelques détails sur son organisation et son contenu. Dès l'entrée du site, l'utilisateur est invité à choisir l'un des statuts suivants :

Invité : Ce statut lui permet de visiter le site et de consulter les informations qu'il désire sur les différentes activités des différents métiers du bioalimentaire.

Membre inscrit : Ce statut lui permet de sauvegarder tous les éléments consultés et maîtrisés afin de savoir où il est rendu dans son cheminement pour connaître l'ensemble d'un métier ou d'un secteur d'activité.

Ensuite, il doit choisir le secteur qu'il désire explorer. Il y a quatre secteurs : pêches maritimes, production agricole, transformation alimentaire et commerce de l'alimentation. À l'intérieur de chaque secteur, il peut naviguer dans les diverses sections à son rythme et dans l'ordre voulu. En tout temps, la navigation permet de passer d'un métier à un autre ou d'un secteur à un autre. De l'aide est aussi accessible.

Chaque secteur présente six ou sept métiers. Pour chacun d'entre eux, il y a une barre de navigation qui donne accès aux options suivantes :

- **Portrait :** portrait sommaire du métier ;
- **Un métier pour moi ? :** questionnaire sur son intérêt pour le métier et ses aptitudes personnelles ;
- **Vrai ou faux :** quiz visant à contrer les perceptions erronées ou les préjugés ;
- **Ce que je sais déjà :** questions pour vérifier les connaissances antérieures des jeunes ;
- **Au travail ! :** activités liées aux aspects concrets du métier : tâches et contexte de travail ;
- **Formation :** section décrivant les formations offertes en milieu scolaire et en milieu de travail ;
- **Bilan :** section de vérification des intérêts du jeune et inscription des connaissances acquises pour ce métier ;
- **Liens :** accès à une liste de liens utiles concernant les secteurs du bioalimentaire.



LÉGENDE :

- 1 Retour à la page d'accueil
- 2 Accès à la page d'accueil d'un secteur
- 3 Titre du secteur en cours
- 4 Identification de l'utilisateur et indication du statut : membre ou invité
- 5 Accès à l'aide
- 6 Accès à la page « Mosaïque » qui présente une vue d'ensemble des 27 métiers, donne accès au jeu-questionnaire par secteur et au bilan du dossier de l'utilisateur
- 7 Page des crédits des concepteurs et des collaborateurs du projet
- 8 Accès aux divers métiers du secteur en cours
- 9 Adresse courriel du comité sectoriel pour le secteur en cours



POUR LES MEMBRES

Les membres qui se sont inscrits ont droit à plusieurs privilèges. En cliquant sur le bouton Mosaïque, apparaît une page avec des photographies des vingt-sept métiers décrits dans le site.

À partir de cette page, l'utilisateur inscrit a accès à :

- des quiz (1 par secteur), accessibles en cliquant le bouton Quiz du secteur choisi. Si l'utilisateur a répondu au Quiz, apparaît aussi son résultat, en pourcentage. Notez qu'il est possible, en tout temps, de refaire le quiz et d'obtenir un nouveau résultat;
- un bilan de son parcours;
- lorsqu'un utilisateur a exploré un métier, la photographie de ce métier change d'aspect. Ce n'est plus une personne qui est représentée mais une partie de paysage monochrome qui est dévoilée. Le paysage d'un secteur est complet et apparaît en couleurs si tous les métiers de ce secteur ont été visités;
- lorsque l'utilisateur a visité la section « **Un métier pour moi?** » et répondu aux questions, un pourcentage apparaît correspondant à l'intérêt et aux aptitudes qu'il juge avoir pour ce métier;
- des icônes qui indiquent, qu'en visitant certaines pages, il a amassé des objets représentatifs d'un secteur (crabe, épi de maïs, fromage, panier d'épicerie) dissimulés à divers endroits dans le site.

LE CONTENU ET L'APPROCHE

Le site vise avant tout à initier les jeunes aux métiers, à soulever des questions, à attirer l'attention sur des faits curieux, à contrer des perceptions erronées, à préciser le contexte de travail et les tâches. Les activités s'inscrivent donc spontanément dans une démarche d'information, mais aussi d'orientation du jeune.



LES STRATÉGIES MISES DE L'AVANT

La réalité au quotidien

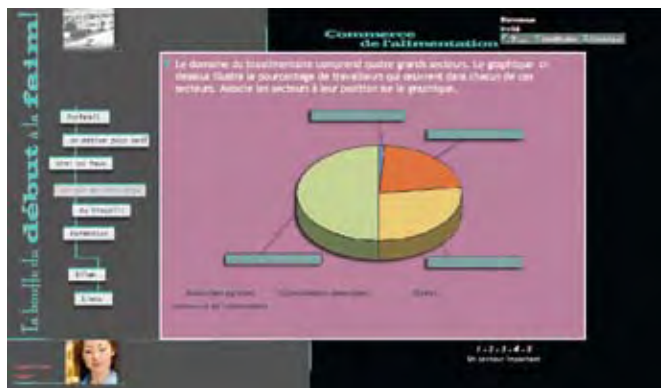
Les divers volets d'un métier sont abordés par des moyens variés : des questions à choix multiples, des éléments à associer, des opérations à mettre dans l'ordre, des énoncés vrais ou faux, des mots entrecroisés. Il ne s'agit pas de faire des jeunes des spécialistes, mais de leur montrer la richesse et la diversité du monde du travail et, parfois, des avenues insoupçonnées qu'il recèle. Le plus souvent possible, en particulier dans la section intitulée « **Au travail!** », les gestes concrets d'un métier sont représentés par des photographies afin de montrer à la fois des personnes et des lieux réels.



DES DÉTAILS ÉTONNANTS

Certains aspects étonnants des métiers sont soulignés afin de piquer la curiosité des jeunes. Ils seront étonnés, par exemple, de constater que l'agronome fait de la malherbologie, de la zootechnie ou de la pédologie, que le biologiste du secteur marin utilise parfois une arbalète, un sonar ou fait de la plongée, que les fermes porcines n'ont pas toutes la même vocation. Il y a des fermes de naisseurs, des fermes d'engraissement, etc.

Ils verront concrètement comment le bœuf est découpé et quel mode de cuisson convient à chaque pièce de viande. Ils découvriront pourquoi c'est important de cuire les aliments et à quoi servent les additifs alimentaires. Des illustrations réalistes, stylisées ou fantaisistes et toujours judicieusement choisies, enrichissent les activités afin de servir plus directement le propos.



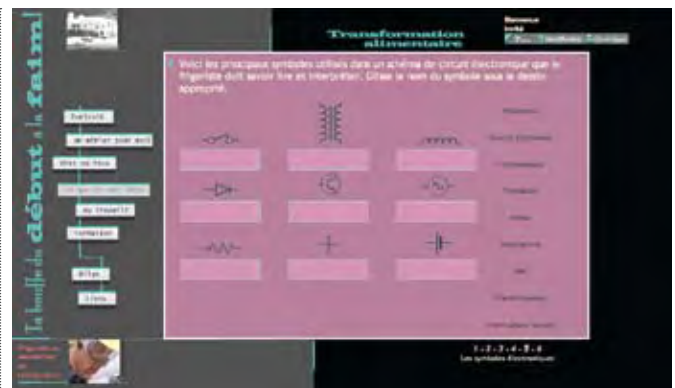
DES OBSERVATIONS, DE L'INTERPRÉTATION, DU CLASSEMENT...

Certaines activités proposent aux jeunes d'interpréter des graphiques, des tableaux. Par exemple, ils constateront lequel des quatre secteurs du bioalimentaire emploie le plus grand nombre de travailleurs. Ils auront, tout comme le poissonnier, à distinguer les poissons, les mollusques ou les crustacés qui sont pêchés au Québec de ceux qui proviennent d'ailleurs. Ils effectueront l'analyse de résultats de tests de laboratoire pour valider la commercialisation d'un produit alimentaire. Ils pourront connaître une journée type dans la peau d'un gérant de rayon ou d'un producteur laitier. Ces quelques extraits démontrent une part des activités qui leur permettront de connaître les fonctions de plusieurs métiers du bioalimentaire.



DES ÉTUDES DE CAS : UNE DÉMARCHE DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES

À l'occasion, des études de cas amènent les jeunes à réfléchir, à se mettre dans la peau d'un travailleur et à se prononcer sur les décisions à prendre. Par exemple, ils doivent, comme le gestionnaire des ressources maritimes, analyser le problème de l'exploitation non contrôlée de la cueillette des huîtres dans de petits plans d'eau aux stocks limités (surpêche). Comme chimiste ou agronome en transformation des aliments, ils doivent évaluer des échantillons de croquettes de poulet et comme poissonnier, répondre à la demande d'une cliente. Ils ont à remplir, comme futur exploitant agricole, une fiche descriptive sur les étapes à suivre et, comme négociateur d'achat, à déterminer des profils de consommateurs afin de mieux servir la clientèle.



DE LA DÉDUCTION ET DES MATHÉMATIQUES

Quelques problèmes mathématiques sont intégrés pour donner une idée de la valeur des productions annuelles. D'autres questions servent à préciser la place des mathématiques dans le travail quotidien d'un travailleur. Par exemple, saviez-vous que le technicien en contrôle des procédés doit utiliser la règle de trois pour calculer sa recette de lait fouetté aux fruits? Dans une autre activité, on incite les jeunes à comparer les caractéristiques d'un échantillon de cheddar aux normes (standards) exigées et de décider s'il doit être accepté ou refusé.

Enfin, beaucoup de métiers exigent un bon sens de l'observation et de l'analyse. Par exemple, le mécanicien observe des symptômes pour poser un diagnostic, ou encore le négociateur d'achat est à l'affût des détails de l'actualité, car une sécheresse peut annoncer une hausse du prix du pain et il devra en tenir compte dans l'établissement du prix des produits offerts.



DES TÉMOIGNAGES ÉLOQUENTS

Quoi de mieux que le témoignage de travailleurs passionnés pour valoriser un métier et contrer les préjugés tenaces. Ainsi, le métier de boucher est très valorisant; il est comme un ami quand vient le moment de discuter de la meilleure recette. De plus, c'est un métier très recherché et bien payé. Visionnez les témoignages du pâtissier et de la pâtissière ainsi que ceux de la poissonnière et du gérant de rayon et vous serez convaincus, vous aussi, que ce sont les plus beaux métiers du monde. Des vidéos de fabrication et des témoignages de personnes travaillant dans chacun de ces secteurs sont accessibles et représentent la réalité de ce secteur économique.

ET PLUS ENCORE...



LISTE DES PROJETS ET DES ACTIVITÉS DU GUIDE «TA BOUFFE, DU DÉBUT À LA FAIM!»

| | DESCRIPTION ET OBJECTIF(S) | MATÉRIEL NÉCESSAIRE |
|--|--|--|
| PROJET 1 : DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES ! | | |
| ACTIVITÉ 1 : DANS TON ASSIETTE | Faire le lien entre ce qu'on mange quotidiennement (contenu de son assiette) et le parcours des aliments dans la chaîne bioalimentaire (leur provenance, les kilomètres parcourus) en remplissant une fiche sur le contenu de quatre repas représentatifs. | Fiche : Dans ton assiette Fiche : Ton empreinte écologique |
| ACTIVITÉ 2 : DANS LE GARDE-MANGER | Faire le lien entre le contenu du garde-manger, les choix de produits offerts dans les commerces, le type de transformation faite sur les matières premières ou les aliments, les métiers impliqués et ses options à titre de consommateur. | Fiche : Dans le garde-manger |
| PROJET 2 : LES AVENTURIERS DES MÉTIERS MÉCONNUS | | |
| ACTIVITÉ 1 : À QUEL MÉTIER APPARTIENT CETTE PHOTO ? | Activité d'introduction au domaine bioalimentaire et aux principaux métiers qui s'y rattachent à l'aide d'un jeu d'association. Il s'agit d'identifier, à l'aide des indices visuels d'une photographie, des perceptions spontanées et des connaissances des jeunes, quel métier est représenté. Un jeu d'indices permet ensuite d'alimenter la réflexion sur les principaux aspects qui différencient un métier d'un autre. | Fiche : À quel métier appartient cette photo ? Fiche : Le jeu des indices |
| ACTIVITÉ 2 : DES MÉTIERS | Survol des métiers de l'alimentation, notamment ceux du site : « <i>Ta bouffe, du début à la faim!</i> » à www.tabouffe.com . Discussion sur les métiers moins connus, les appellations spécifiques et variées. Rédaction d'une fiche classant les 27 métiers du site par secteur. | Fiche : Des métiers Corrigé : Des métiers |
| PROJET 3 : COMME UN GRAND EXPLORATEUR | | |
| ACTIVITÉ 1 : MA CARTE D'EXPLORATION | Remue-méninges et réalisation d'une carte d'exploration (réseau sémantique) sur un métier à découvrir plus spécifiquement lors de l'exploration du site : « <i>Ta bouffe, du début à la faim!</i> » à www.tabouffe.com . | Fiche : Ma carte d'exploration |
| ACTIVITÉ 2 : JE NAVIGUE... | Exploration du site « <i>Ta bouffe, du début à la faim!</i> » à www.tabouffe.com dans le but de trouver des renseignements pour remplir la fiche d'un métier. | Fiche : J'explore un métier Fiche : Les résultats de mon exploration |

Suite à la page suivante →

LISTE DES PROJETS ET DES ACTIVITÉS DU GUIDE «TA BOUFFE, DU DÉBUT À LA FAIM!»

| | DESCRIPTION ET OBJECTIF(S) | MATÉRIEL NÉCESSAIRE |
|--|---|--|
| PROJET 4 : COLUMBO ENQUÊTE | | |
| ACTIVITÉ 1 : À LA QUÊTE D'UN... MENTOR | Préparation et rencontre avec un mentor virtuel ou réel afin de lui poser toutes les questions voulues sur un métier. | Fiche : <i>L'interrogatoire</i> |
| ACTIVITÉ 2 : LE PROFIL DU SUSPECT | Rédaction d'une fiche descriptive sur le profil exigé pour exercer un métier choisi. | Fiche : <i>Le profil du suspect</i> |
| PROJET 5 : LES GRANDS DÉBATS | | |
| ACTIVITÉ 1 : UN DÉBAT | Lecture de textes et préparation d'un débat sur une problématique liée au domaine bioalimentaire. | Fiche : <i>Notre débat</i> Fiche : <i>Nos arguments</i> |
| PROJET 6 : QUE LA FÊTE COMMENCE ! | | |
| ACTIVITÉ 1 : UN SALON DE L'ALIMENTATION | Présentation des résultats de recherche sur un métier ou sur les aspects et les enjeux du bioalimentaire sous la forme d'un grand salon de l'alimentation. | |
| ACTIVITÉS DE SYNTHÈSE | | |
| ACTIVITÉ : MOSAÏQUE | Exploration de l'option « Mosaïque » du site www.tabouffe.com qui permet de voir le parcours réalisé (pages visitées), d'imprimer certaines pages de bilans et les réponses à certains questionnaires. Discussion autour des résultats obtenus. | |
| AUTO-ÉVALUATION | Rédaction d'une fiche d'auto-évaluation sur la démarche d'exploration du site www.tabouffe.com ou sur la réalisation des activités du guide. | Fiche : <i>Auto-évaluation</i> |

DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES!

13 Activité 1 : Dans ton assiette

Faire le lien entre ce qu'on mange quotidiennement (contenu de son assiette) et le parcours des aliments dans la chaîne bioalimentaire (leur provenance, les kilomètres parcourus) en remplissant une fiche sur le contenu de quatre repas représentatifs.

15 Fiche : Dans ton assiette

19 Fiche : Ton empreinte écologique

21 Activité 2 : Dans le garde-manger

Faire le lien entre le contenu du garde-manger, les choix de produits offerts dans les commerces, le type de transformation faite sur les matières premières ou les aliments, les métiers impliqués et ses options à titre de consommateur.

23 Fiche : Dans le garde-manger

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES ! DANS TON ASSIETTE

| | |
|--|--|
| Matériel : Fiche <i>Dans ton assiette</i> Fiche <i>Ton empreinte écologique</i> | Public : 2 ^e cycle du secondaire Durée : 1 période |
| Domaines de formation : Environnement et consommation - Santé et bien-être – Orientation et entrepreneuriat Compétences transversales : Exploiter de l'information – Résoudre des problèmes – Coopérer – Communiquer de façon appropriée Disciplines : Français, langue d'enseignement – Éducation physique et à la santé | Compétences disciplinaires : Communiquer oralement selon des modalités variées et écrire des textes variés – Adopter un mode de vie sain Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation. |

Description de l'activité

Voici une activité à réaliser en classe et à la maison. À partir de l'observation de quatre illustrations montrant des repas représentatifs du menu des jeunes, cette activité les amène à faire le lien entre ce qu'ils mangent ou achètent et le domaine bioalimentaire. Les jeunes doivent analyser le contenu de ces repas relativement à la provenance des produits, à la distance parcourue par les aliments et aux métiers qui ont permis à cette nourriture d'arriver dans ces assiettes.

En complément, les jeunes reprennent la même démarche en remplissant la fiche *Ton empreinte écologique*, cette fois à partir de leur propre expérience, c'est-à-dire les repas et les collations qu'ils mangent dans une journée.

Ces deux activités permettent de présenter sommairement les secteurs du domaine bioalimentaire et leur rôle dans la production, la transformation et la distribution des aliments : les pêches maritimes, la production agricole, la transformation alimentaire et le commerce de l'alimentation. Elles permettent aussi de cerner les problèmes soulevés par les nouvelles réalités du marché et la mondialisation de l'économie : coûts de production, fraîcheur des produits, création et protection d'emplois locaux, etc.

Déroulement

Observation

Regrouper les jeunes en équipes de trois ou quatre. Distribuer la fiche « *Dans ton assiette* » et discuter de ce que le contenu des illustrations peut révéler à partir des questions suivantes :

- En examinant le contenu de ces assiettes, peut-on dire s'il s'agit d'aliments produits ici? Comment pourrait-on le savoir?
- Pourquoi est-ce important de tenir compte de la provenance des produits?
- Sais-tu de combien de pays ces aliments proviennent et sais-tu combien de kilomètres ils ont parcourus avant d'arriver à toi?
- Pour ce faire, sais-tu combien de personnes ont été mises à contribution?

Suite à la page suivante →

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES ! DANS TON ASSIETTE

Mentionner que plusieurs de ces produits, en arrivant ici, ont été acheminés d'usine en usine, puis de l'usine au commerce d'alimentation, ajoutant ainsi des kilomètres à leur parcours et contribuant à augmenter le dioxyde de carbone dans l'atmosphère, ce qui a des effets négatifs sur les changements climatiques et la santé.

Travail individuel ou en petits groupes

Faire remplir la fiche « *Dans ton assiette* ».

Faire remplir la fiche « *Ton empreinte écologique* ».

Retour sur l'activité

Faire un bref retour sur les réponses des jeunes. Discuter des données de leur fiche « *Dans ton assiette* ». Vérifier si les données de leur fiche « *Ton empreinte écologique* » sont comparables à celles de la première fiche. Discuter du problème soulevé. Discuter des solutions possibles.

Citer les propos de Josh Martin publiés dans le Web¹ : « Si chaque famille remplaçait 20 \$ d'achat de biens étrangers par la même valeur en produits québécois, nous contribuerions à créer des dizaines de milliers d'emplois ! »

Fournir la source de l'article pour ceux qui voudraient le lire au complet pour en apprendre davantage.

Souligner que le domaine bioalimentaire est souvent au cœur de problématiques concrètes semblables et que travailler dans ce secteur place les personnes concernées au centre des préoccupations sociales contemporaines. Elles ont un rôle important à jouer et un pouvoir d'action réel.

Activité possible en français, langue d'enseignement

Compétences disciplinaires : Lire et apprécier des textes variés.

Comprendre le texte comme une unité organisée.

Exercer sa pensée critique sur des textes variés.

S'il vous est possible de reproduire l'article, l'activité peut se poursuivre par la lecture et une analyse du texte en faisant ressortir la position et l'argumentation de l'auteur, en réagissant au contenu et en donnant son opinion.



PAGES D'EXERCICES
PAGE 15 À 20

1. « *Un dîner qui a parcouru soixante mille kilomètres* » par Josh Martin, © 2006, tiré du site de l'Agence canadienne de développement international. www.acdi-cida.gc.ca/CIDAWEB/acdicida.nsf/Fr/FRA-1122143327-QXG

DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES! ACTIVITÉ 1 DANS TON ASSIETTE



MISE EN SITUATION

Les aliments effectuent tout un parcours avant d'arriver dans ton assiette. Plusieurs secteurs d'emploi du domaine bioalimentaire comme les pêches maritimes, la production agricole, la transformation alimentaire et le commerce de l'alimentation contribuent à rendre ces produits disponibles.

Observe le contenu de ces assiettes. Qu'est-ce qu'il te révèle ?

ASSIETTE 1



Céréales



Yogourt



Œufs



Pain brun



Fruits



Lait



Contenant de jus

Suite à la page suivante →

MENU 2



Pâtes + Sauce à spaghetti



Lait



Dessert

MENU 3



Crevettes



Épinards



Riz



Sauce au
beurre blanc



Contenant
de jus

MENU 4



Bifteck



Pomme de terre



Salade



Dessert



Lait



QUESTION?

Selon toi, les aliments contenus dans ces assiettes sont-ils produits ici? Sinon, d'où proviennent-ils et combien de kilomètres ont-ils parcourus? Sais-tu combien de personnes ont été mises à contribution pour amener ces aliments dans ces assiettes et quels métiers elles exercent?

Remplis le tableau du parcours de ces aliments et essaie d'identifier les métiers qui ont permis à toute cette nourriture d'arriver dans ces assiettes!

| | ALIMENTS DU QUÉBEC | AUTRE PROVENANCE (PAYS D'ORIGINE) | ESTIMATION DU KILOMÉTRAGE PARCOURU | MÉTIER CONCERNÉ |
|-------------------------|-----------------------|---|--|-----------------|
| MENU 1 | | | | |
| CÉRÉALES | | | | |
| YOGOURT | | | | |
| ŒUFS | | | | |
| PAIN BRUN | | | | |
| FRUITS | | | | |
| LAIT | | | | |
| CONTENANT DE JUS | | | | |

| | ALIMENTS DU QUÉBEC | AUTRE PROVENANCE (PAYS D'ORIGINE) | ESTIMATION DU KILOMÉTRAGE PARCOURU | MÉTIER CONCERNÉ |
|----------------------------------|-----------------------|---|--|-----------------|
| MENU 2 | | | | |
| PÂTES | | | | |
| SAUCE À SPAGHETTI | | | | |
| LAIT | | | | |
| DESSERT | | | | |
| MENU 3 | | | | |
| CREVETTES | | | | |
| ÉPINARDS | | | | |
| RIZ | | | | |
| SAUCE AU BEURRE BLANC | | | | |
| CONTENANT DE JUS | | | | |
| MENU 4 | | | | |
| BIFTECK | | | | |
| POMME DE TERRE | | | | |
| SALADE | | | | |
| DESSERT | | | | |
| LAIT | | | | |

TON EMPREINTE ÉCOLOGIQUE



INSTRUCTION

Remplis le tableau de l’empreinte écologique des aliments que tu consommes et essaie d’identifier les métiers qui ont permis à toute cette nourriture de combler ta faim!

| LISTE D'ALIMENTS | ALIMENTS DU QUÉBEC | AUTRE PROVENANCE (PAYS D'ORIGINE) | ESTIMATION DU KILOMÉTRAGE PARCOURU | MÉTIER CONCERNÉ |
|------------------|--------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| REPAS 1 | | | | |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| REPAS 2 | | | | |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |

Suite à la page suivante →

| LISTE D'ALIMENTS | ALIMENTS DU QUÉBEC | AUTRE PROVENANCE (PAYS D'ORIGINE) | ESTIMATION DU KILOMÉTRAGE PARCOURU | MÉTIER IMPLIQUÉ |
|-------------------|--------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| REPAS 3 | | | | |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| COLLATIONS | | | | |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |



FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES ! DANS LE GARDE-MANGER

| | |
|---|---|
| <p>Matériel : Fiche <i>Dans le garde-manger</i></p> | <p>Public : 2^e cycle du secondaire Durée : 30 à 45 minutes</p> |
| <p>Domaines de formation : Environnement et consommation – Santé et bien-être – Orientation et entrepreneuriat</p> <p>Compétences transversales : Exploiter de l’information – Résoudre des problèmes – Coopérer – Communiquer de façon appropriée – Exercer son jugement critique</p> <p>Disciplines : Français, langue d’enseignement – Éducation physique et à la santé</p> | <p>Compétences disciplinaires : Communiquer oralement selon des modalités variées et écrire des textes variés – Adopter un mode de vie sain</p> <p>Projet personnel d’orientation : Réaliser une démarche exploratoire d’orientation.</p> |

Présentation de l’activité

Cette activité vise à sensibiliser les jeunes aux diverses transformations subies par les produits alimentaires du garde-manger familial. Ils doivent également faire le lien avec les divers métiers reliés à la transformation des matières premières ou des aliments.

Déroulement

Préalables

Demander aux jeunes de faire une liste du contenu du garde-manger familial en remplissant la 1^{re} colonne de la fiche « *Dans le garde-manger* ».

Demander aux jeunes d’apporter en classe quelques-uns des produits de leur liste ou les étiquettes de ces produits.

Prévoir des exemples de produits moins courants qui compléteront ceux apportés par les jeunes et qui pourront servir d’exemples d’aliments transformés : huile, sucre, épices, riz, pâte de tomates, jus.

Discussion

Regrouper les jeunes en équipe de deux ou trois. Leur demander de regrouper les produits apportés sur une table.

Amorcer la discussion en posant les questions suivantes :

- Parmi les produits apportés, y en a-t-il qui n’ont subi aucune transformation? Lesquels?
- Quelles sortes de transformation les autres produits ont-ils subies?
 - Leur fournir des pistes : cuisson, découpage, réfrigération, mélange avec d’autres ingrédients, etc.
- Quels secteurs d’activité et quels métiers sont impliqués dans ces transformations?

Travail individuel ou en petits groupes

Leur demander de compléter la fiche « *Dans le garde-manger* ».

Suite à la page suivante →

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES ! DANS LE GARDE-MANGER

Retour sur l'activité

Revenir sur les métiers utiles à la production et à la transformation des aliments et discuter à partir de ceux qu'ils ont identifiés dans leurs fiches.

Leur mentionner les grandes catégories ou la classification des secteurs de l'industrie. Voici ceux qui correspondent aux secteurs liés au projet « **Ta bouffe, du début à la faim!** » : pêches maritimes, production agricole, transformation alimentaire et commerce de l'alimentation.

Noter que le volet « transport et distribution » joue un rôle important mais n'est pas traité dans le site.

Voici les exemples de métiers contenus dans le site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » qui pourraient se retrouver dans la fiche comme étant des métiers qui illustrent le parcours des aliments et qui sont liés plus ou moins directement à leur transformation :

- Ouvriers ou producteurs travaillant avec les matières premières : pêcheur, technicien en mariculture, producteur agricole, ouvrier agricole en production laitière, ouvrier agricole en production porcine, ouvrier en production végétale, ouvrier horticole spécialisé;
- Manœuvres, techniciens spécialisés, superviseurs de production, manœuvre/opérateur, technicien en contrôle des procédés, fromager;
- Métiers liés à l'installation et à l'entretien des machines et des équipements : électromécanicien, frigoriste ou mécanicien en réfrigération et climatisation, mécanicien dans le secteur marin;

- Métiers liés au contrôle de la qualité, au respect des normes de salubrité : chimiste ou agronome en transformation des aliments, contrôleur de la qualité en transformation des produits aquatiques;
- Métiers liés à la commercialisation et au service à la clientèle : boucher, boulanger/pâtissier, commis de rayon, gérant de rayon, poissonnier;
- Métiers liés à la planification, à la recherche, à la gestion ou à des services-conseils : agronome, biologiste (secteur marin), gestionnaire des ressources maritimes, médecin vétérinaire pour animaux de la ferme, gestionnaire de catégories, ingénieur alimentaire, négociateur d'achat.

Discuter des enjeux liés à la transformation des produits : il faut rester vigilant quant aux procédés et au nombre de transformations sur les aliments qui engendrent parfois des conséquences néfastes pour la santé.

Leur nommer et leur décrire certains métiers du site pour lesquels ils pourraient obtenir davantage d'informations comme :

- la nature plus précise des tâches de ce métier;
- les connaissances exigées (formation secondaire régulière, études professionnelles, études collégiales ou universitaires);
- les aspects liés aux goûts personnels (travail physique ou intellectuel, intérêt pour les sciences, la mécanique, les animaux, les plantes, la mer, la nutrition, l'administration, etc.).



PAGES D'EXERCICES
PAGES 23 ET 24

DES KILOMÈTRES ET DES KILOMÈTRES! ACTIVITÉ 2 DANS LE GARDE-MANGER



INSTRUCTION

À la maison, remplis la première colonne de la fiche en rédigeant la liste du contenu du garde-manger familial.

Apporte quelques-uns des produits de ta liste ou les étiquettes de ces produits en classe.

Remplis les autres colonnes de la fiche en précisant, selon tes connaissances, les transformations que le produit a subies, les secteurs d'activité et les métiers qui jouent un rôle dans ces transformations.

| PRODUIT DU GARDE-MANGER | EST-CE UN ALIMENT TRANSFORMÉ? | | TRANSFORMATION(S) SUBIE(S) | SECTEUR D'ACTIVITÉ OU MÉTIER |
|-------------------------|-------------------------------|-----|----------------------------|------------------------------|
| | OUI | NON | | |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |

Suite à la page suivante →



INSTRUCTION

À partir de tes observations et des produits de ta liste, remplis la fiche suivante.

| PRODUIT DU GARDE-MANGER | EST-CE UN ALIMENT TRANSFORMÉ? | | TRANSFORMATION(S) SUBIE(S) | SECTEUR D'ACTIVITÉ OU MÉTIER |
|-------------------------|-------------------------------|-----|----------------------------|------------------------------|
| | OUI | NON | | |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |
| _____ | | | _____ | _____ |



LES AVENTURIERS DES MÉTIERS MÉCONNUS

25 **Activité 1: À quel métier appartient cette photo ?**

Activité d'introduction au domaine bioalimentaire et aux principaux métiers qui s'y rattachent à l'aide d'un jeu d'association. Il s'agit d'identifier, à l'aide des indices visuels d'une photographie, des perceptions spontanées et des connaissances des jeunes, quel métier est représenté. Un jeu d'indices permet ensuite d'alimenter la réflexion sur les principaux aspects qui différencient un métier d'un autre.

27 **Fiche : À quel métier appartient cette photo ?**

31 **Fiche : Le jeu des indices**

34 **Activité 2 : Des métiers**

Survol des métiers de l'alimentation, notamment ceux du site : « *Ta bouffe, du début à la fin!* » à www.tabouffe.com. Discussion sur les métiers moins connus, les appellations spécifiques et variées.

Rédaction d'une fiche classant les 27 métiers du site par secteur.

35 **Fiche : Des métiers**

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

LES AVENTURIERS DES MÉTIERS MÉCONNUS À QUEL MÉTIER APPARTIENT CETTE PHOTO?

| | |
|--|---|
| <p>Matériel : Fiche <i>À quel métier appartient cette photo?</i> Fiche <i>Le jeu des indices</i></p> | <p>Public : 2^e cycle du secondaire Durée : 30 à 40 minutes</p> |
| <p>Domaines de formation : Orientation et entrepreneuriat – Vivre ensemble et citoyenneté</p> <p>Compétences transversales : Exploiter l’information – Résoudre des problèmes – Exercer son jugement critique – Actualiser son potentiel – Coopérer – Communiquer de façon appropriée</p> <p>Disciplines : Français, langue d’enseignement ; Histoire et éducation à la citoyenneté</p> | <p>Compétences disciplinaires : Interroger les réalités sociales dans une perspective historique et interpréter les réalités sociales à l’aide de la méthode historique – Communiquer oralement selon des modalités variées</p> <p>Projet personnel d’orientation : Réaliser une démarche exploratoire d’orientation.</p> |

Présentation de l’activité

Cette activité précède l’exploration du site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com. Elle vise à vérifier les connaissances et les perceptions des jeunes sur les métiers du bioalimentaire. Ils auront à préciser ce qu’ils connaissent des métiers liés au bioalimentaire et seront amenés à poser des questions sur ceux qui leur sont moins familiers.

Déroulement

Distribuer la fiche « **À quel métier appartient cette photo?** » qui montre une série de photographies de divers métiers présentés dans le site. Leur laisser quelques minutes pour essayer d’identifier les métiers.

Cette sélection a été faite, entre autres, afin d’orienter la réflexion sur des métiers peu connus dont certains sont apparus récemment, car ils sont liés aux nouvelles réalités économiques et aux marchés en émergence. Noter que, dans les milieux de travail, les appellations de ces métiers peuvent varier selon le regroupement de certaines tâches et le degré de responsabilité de l’emploi.

D’autres métiers tels les gestionnaires ou le négociateur, ainsi que ceux liés à l’ingénierie ou au contrôle de la qualité, ont été retenus parce qu’ils ont un caractère abstrait pour les jeunes.

Amorce

Avons-nous toujours la tête de l’emploi? Notre lieu de travail, nos vêtements, nos outils révèlent-ils quel métier nous exerçons? Demandez aux jeunes s’ils sont capables, à partir d’une seule photographie, d’identifier un métier, de nommer sa fonction précise.

Enfin, les jeunes constateront qu’ils ne peuvent pas toujours trouver les réponses uniquement à partir des indices visuels. En profiter pour indiquer que certains métiers, de prime abord, se ressemblent mais se différencient dans le détail des tâches. Par exemple, les métiers de l’agriculture, au quotidien, présentent des différences notables qui font qu’un sera attiré davantage par l’un ou l’autre : travail à l’intérieur ou à l’extérieur, avec les plantes ou les animaux, la conduite de la machinerie, les responsabilités et l’autonomie de l’ouvrier ou de l’exploitant agricole.

Par ailleurs, si un individu a un attrait pour la biologie, la mécanique ou le travail manuel, plusieurs possibilités s’offrent à lui dans l’un ou l’autre des quatre secteurs. Donner quelques exemples à partir des métiers du site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com.

Suite à la page suivante →

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

LES AVENTURIERS DES MÉTIERS MÉCONNUS

À QUEL MÉTIER APPARTIENT CETTE PHOTO?

Le jeu des indices

La discussion autour de la présentation des photographies est suivie d'un jeu de devinettes à partir d'indices gradués qui permettent d'en dévoiler un peu plus et de souligner certaines particularités.

Distribuer la fiche « **Le jeu des indices** » et les étiquettes des métiers en annexe 3. Toujours en petites équipes de trois ou quatre, les jeunes doivent associer chaque série d'indices à un métier. Leur laisser quelques minutes pour répondre.

En groupe, discuter des réponses trouvées et faire nommer les critères qui les ont guidés : travail à l'extérieur, dans un bureau, en laboratoire, travail solitaire ou en équipe, travail avec des animaux, des plantes, des objets, des idées, travail avec des outils ou de l'équipement spécifique.

Parler des appellations données à une fonction ; elles varient d'une entreprise à l'autre. Mentionner l'existence de fiches réalisées par Jobboom et disponibles sous diverses formes dans les sites des comités sectoriels suivants :

Pour le secteur Pêches maritimes :

Dans la section zone jeunesse du site CSMOPM au www.pechesmaritimes.org

Pour le secteur Production agricole :

l'option Métier - Métiers et professions de la production agricole du site d'AGRIcarrières au www.agricarrieres.qc.ca

Pour le secteur Transformation alimentaire :

le bouton INFO métiers du site CSMOTA au www.csmota.qc.ca

Pour le secteur Commerce de l'alimentation :

l'option Métiers et carrières - Principaux emplois du site CSMOCA au www.csmoca.org

Différencier les métiers qui, de prime abord, à partir des indices observés dans les photographies, se ressemblent. Par exemple, le technicien en mariculture travaille en mer tout comme le pêcheur; les divers métiers dans le secteur de la production agricole; les métiers de la mécanique (frigoriste, électromécanicien, mécanicien marin).

Discuter des métiers moins connus comme le contrôleur de la qualité, le technicien en contrôle des procédés, le biologiste, le chimiste ou agronome en transformation alimentaire, le gestionnaire des ressources maritimes, le gestionnaire de catégories. Quels indices les ont guidés ?

Discuter des métiers liés au secteur de la transformation alimentaire comme le manoeuvre/opérateur dont on connaît moins les tâches précises.

Discuter des différentes options qu'offre le domaine bioalimentaire, des attraits et des diverses contraintes à considérer en raison de chaque individu. Dans un parcours professionnel, il faut tenir compte aussi des dimensions affectives en cause : départ de sa région, valeurs personnelles, préjugés ou stéréotypes concernant certaines formations, insécurité quant à ses capacités, etc. Ces caractéristiques peuvent tout aussi bien constituer des obstacles que servir de tremplin pour prendre une orientation.

L'activité « **Des métiers** » permet de classer dans le secteur approprié les métiers répertoriés dans le site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com.



LES AVENTURIERS DES MÉTIERS MÉCONNUS

ACTIVITÉ 1 À QUEL MÉTIER APPARTIENT CETTE PHOTO?

?

QUESTION?

Intégrer ici la fiche «À quel métier appartient cette photo?» qui contiendra 4 pages (vous pouvez utiliser les étiquettes en annexe 3).

AGRONOME • PRODUCTEUR AGRICOLE • TECHNICIEN EN MARICULTURE • POISSONNIER • GESTIONNAIRE DES RESSOURCES MARITIMES OU BIOLOGISTE • ÉLECTROMÉCANICIEN • GESTIONNAIRE DES RESSOURCES MARITIMES • NÉGOCIATEUR D'ACHAT • CHIMISTE/AGRONOME EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS • BIOLOGISTE • FRIGORISTE OU MÉCANICIEN EN RÉFRIGÉRATION • OUVRIER AGRICOLE EN PRODUCTION LAITIÈRE • TECHNICIEN EN CONTRÔLE DES PROCÉDÉS • MANŒUVRE/OPÉRATEUR • CONTRÔLEUR DE LA QUALITÉ • MÉCANICIEN DANS LE SECTEUR MARIN • OUVRIÈRE EN PRODUCTION VÉGÉTALE • MÉDECIN VÉTÉRINAIRE EN ANIMAUX DE LA FERME

PHOTOGRAPHIE 1



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 2



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 3



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 4



Réponse : _____

Suite à la page suivante →

PHOTOGRAPHIE 5



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 6



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 7



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 8



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 9



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 10



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 11



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 12



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 13



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 14



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 15



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 16



Réponse : _____

Suite à la page suivante →

PHOTOGRAPHIE 17



Réponse : _____

PHOTOGRAPHIE 18



Réponse : _____

CORRIGÉ : À QUEL MÉTIER APPARTIENT CETTE PHOTO?

Photographie 14 : Ouvrière en production végétale
Photographie 15 : Biologiste
Photographie 16 : Contrôleur de la qualité en transformation des aliments
Photographie 17 : Chimiste/agronome
Photographie 18 : Gestionnaire des ressources maritimes ou biologiste

Photographie 7 : Agronome
Photographie 8 : Manœuvre/opérateur
Photographie 9 : Médecin vétérinaire en animaux de la ferme
Photographie 10 : Poissonnier
Photographie 11 : Gestionnaire des ressources maritimes
Photographie 12 : Ouvrier agricole en production laitière
Photographie 13 : Producteur agricole

Photographie 1 : Négociateur d'achat
Photographie 2 : Technicien en mariculture
Photographie 3 : Technicien en contrôle des procédés
Photographie 4 : Frigoriste ou mécanicien en réfrigération
Photographie 5 : Electromécanicien
Photographie 6 : Mécanicien dans le secteur marin

LES AVENTURIERS DES MÉTIERS MÉCONNUS

ACTIVITÉ 1 LE JEU DES INDICES



MISE EN SITUATION

Voici quelques indices qui te permettront de deviner les noms des métiers représentés dans la fiche « À quel métier appartient cette photo ? »

AGRONOME • PRODUCTEUR AGRICOLE • TECHNICIEN EN MARICULTURE • POISSONNIER • GESTIONNAIRE DES RESSOURCES MARITIMES OU BIOLOGISTE • ÉLECTROMÉCANICIEN • GESTIONNAIRE DES RESSOURCES MARITIMES • NÉGOCIATEUR D'ACHAT • CHIMISTE/AGRONOME EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS • BIOLOGISTE • FRIGORISTE OU MÉCANICIEN EN RÉFRIGÉRATION • OUVRIER AGRICOLE EN PRODUCTION LAITIÈRE • TECHNICIEN EN CONTRÔLE DES PROCÉDÉS • MANŒUVRE/OPÉRATEUR • CONTRÔLEUR DE LA QUALITÉ • MÉCANICIEN DANS LE SECTEUR MARIN • OUVRIÈRE EN PRODUCTION VÉGÉTALE • MÉDECIN VÉTÉRINAIRE EN ANIMAUX DE LA FERME

| INDICES A | INDICES B |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Je travaille souvent à l'extérieur, mais aussi dans mon bureau avec mes outils informatiques.• Je donne des conseils au sujet des sols, des éléments à surveiller dans la nature comme l'irrigation d'un terrain, les conditions climatiques locales, etc.• Je suis attentif à l'action des insectes et de la microflore sur l'environnement.• Je me préoccupe des organismes génétiquement modifiés et de leur impact.• Je travaille en collaboration avec les agriculteurs. <p>Réponse : _____</p> | <ul style="list-style-type: none">• Je me préoccupe de l'utilisation durable des ressources.• J'ai un rôle de conseiller auprès de plusieurs intervenants : les citoyens, les pêcheurs, les autorités municipales, les spécialistes du gouvernement.• Je m'intéresse à l'exploitation commerciale des ressources marines.• Je me préoccupe des effets négatifs de l'intervention humaine sur l'environnement marin.• Mes connaissances en droit, en administration, en économie et en biologie sont très utiles pour mon travail. <p>Réponse : _____</p> |
| INDICES C | INDICES D |
| <ul style="list-style-type: none">• Je travaille dans une usine de transformation.• Je surveille la préparation des matières premières.• Je pèse les ingrédients et surveille la préparation des recettes.• Je peux aussi être affecté à un travail de surveillance ou à l'emballage. <p>Réponse : _____</p> | <ul style="list-style-type: none">• Je travaille auprès des animaux.• Je donne des conseils sur l'alimentation et le soin des animaux.• J'ai de bonnes connaissances en sciences.• Je pose des diagnostics.• Je prodigue des soins.• Je travaille en collaboration avec les ouvriers ou les producteurs agricoles. <p>Réponse : _____</p> |

Suite à la page suivante →

| | |
|--|---|
| <p>INDICES E</p> <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille dans une usine de transformation de produits marins. • Je prélève parfois des échantillons pour vérifier la couleur, l'odeur, la texture et le poids des produits sous ma supervision. • Je vérifie si les règles d'hygiène sont respectées par les employés de l'usine. • Je prépare des procédures à suivre dans l'usine pour le respect des normes de salubrité et le contrôle de la qualité. • Je fais ou je supervise les analyses microbiologiques et biochimiques des composantes des produits. • J'analyse la cause des problèmes de contamination des produits et trouve une solution. <p>Réponse : _____</p> | <p>INDICES F</p> <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille auprès des animaux et parfois aux champs. • Je remplis aussi des tâches administratives : j'achète les semences ou la nourriture des animaux, je m'occupe de la comptabilité de la ferme. • Je planifie le travail des employés de mon exploitation agricole. <p>Réponse : _____</p> |
| <p>INDICES G</p> <ul style="list-style-type: none"> • J'essaie d'obtenir les meilleurs prix auprès des divers fournisseurs avec lesquels je collabore. • Pour mon travail, je dois établir un solide réseau de contacts. • Tous les outils de communication me sont d'une grande utilité : téléphone, courriel, etc. • D'autres moyens sont très utiles pour mon travail : les circulaires des concurrents, les graphiques des courbes de vente d'un produit, les revues spécialisées dans le commerce, les salons d'exposition. <p>Réponse : _____</p> | <p>INDICES H</p> <ul style="list-style-type: none"> • J'effectue toutes sortes d'analyses minutieuses. Je me sers de mes sens et des analyses faites en laboratoire. • J'étudie les changements physiques et chimiques des aliments. • Dans l'usine, je vérifie les fiches techniques sur les spécifications des produits et, à l'occasion, je recueille des échantillons et je fais des « tests kits » (nécessaires d'analyse) pour vérifier si le produit répond aux normes de qualité <p>Réponse : _____</p> |
| <p>INDICES I</p> <ul style="list-style-type: none"> • J'aime le travail manuel. • J'aime monter et démonter des objets, des machines. • Je suis très patient et j'ai un bon esprit d'observation. • Je vérifie parfois des circuits électriques ou électroniques. • Je porte parfois le titre de mécanicien en réfrigération et climatisation. <p>Réponse : _____</p> | <p>INDICES J</p> <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille dans le secteur du commerce de l'alimentation. • Je donne des conseils sur la valeur nutritive et les caractéristiques des produits que j'offre dans mes comptoirs. • J'aime les gens. • Je donne parfois des conseils sur la façon d'apprêter les filets, les darnes ou les poissons entiers. <p>Réponse : _____</p> |
| <p>INDICES K</p> <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille avec tous mes sens (vue, ouïe, toucher, odorat, goût). • C'est un métier relativement récent. • Ce métier fait partie du secteur des pêches maritimes. • Je travaille avec des organismes vivants (des poissons, des mollusques ou des crustacés). • Je travaille avec des installations très spécifiques : des bassins ou des installations en mer. • Ce n'est pas le métier de pêcheur <p>Réponse : _____</p> | <p>INDICES L</p> <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille la plupart du temps sur des moteurs diesel d'assez grande taille. • Je dois parfois remplacer des hélices ou vérifier le système de ventilation des moteurs. • Je dois à l'occasion réparer les systèmes hydraulique ou pneumatique des équipements utilisés sur les bateaux. • Je dois connaître les notions de base en électricité. <p>Réponse : _____</p> |

| INDICES M | INDICES N |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille en milieu marin. • J'effectue des analyses en laboratoire. • J'aime la biologie. • Je travaille avec les pêcheurs. <p>Réponse : _____</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille aux champs : je prépare le sol, retire les pierres, mets de l'engrais. • J'installe parfois les drains agricoles. • Je cultive surtout des céréales, des grains ou des oléoprotéagineux. • Je participe aux travaux d'ensilage (entreposage dans des silos) et à l'entreposage des grains. • J'entretiens et je répare de la machinerie que je conduis : la moissonneuse, le tracteur, etc. <p>Réponse : _____</p> |
| INDICES O | INDICES P |
| <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille dans une usine de transformation. • Même si je ne travaille pas directement avec les aliments, je dois porter des vêtements protecteurs pour éviter de contaminer l'environnement. • Je dois parfois lire des plans et des diagrammes de circuits électriques pour l'installation d'équipements. • Je dois faire parfois de la soudure. • J'installe et je répare les machines fixes. • Je dois déterminer les causes des pannes des machines. Deux de mes outils de mesure sont le voltmètre et le manomètre. J'utilise fréquemment aussi mes clefs à molette et mes pinces. <p>Réponse : _____</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ma formation me permet de travailler dans divers milieux, mais je m'intéresse aux populations de poissons et aux organismes marins. • Je travaille en laboratoire mais aussi à l'extérieur, à l'occasion. • J'agis parfois à titre de conseiller auprès des mariculteurs et des pêcheurs. • Je me préoccupe de l'état de santé des organismes en milieu marin : je décèle les parasites et les maladies, et je fais des recommandations, s'il y a lieu. • Je fais parfois de la dissection pour observer certains organes et faire des analyses biochimiques. • Certains de mes collègues travaillent avec les mammifères marins. • Je rédige des articles scientifiques <p>Réponse : _____</p> |
| INDICES Q | INDICES R |
| <ul style="list-style-type: none"> • Je travaille à la transformation des aliments. • Je fais de la recherche sur les nouveaux produits, les nouvelles saveurs, les moyens de conserver les aliments. • J'analyse les ingrédients des aliments : les matières premières dont ils sont composés, les additifs alimentaires, etc. • Je mets en place des programmes au niveau du contrôle de la qualité. <p>Réponse : _____</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Je suis mon propre patron. • Mon but est de gérer du mieux possible mon exploitation agricole. • Je dois planifier et superviser toutes les opérations et le travail à la ferme. <p>Réponse : _____</p> |

CORRIGÉ : LE JEU DES INDICES

| | | |
|--|--|---|
| Indices O : Électromécanicien (Photographie 5) | Indices H : Technicien en contrôle des procédés (Photographie 3) | Indices A : Agronome (Photographie 7) |
| Indices P : Biologiste (Photographies 15, 16, 17 ou 18) | Indices I : Frigoriste (Photographie 4) | Indices B : Gestionnaire des ressources maritimes (Photographie 11) |
| Indices Q : Chimiste ou agronome en transformation des aliments (Photographies 17, 15 ou 16) | Indices J : Poissonnier (Photographie 10) | Indices C : Manœuvre/opérateur (Photographie 8) |
| Indices R : Producteur agricole (Photographies 13, 12 ou 14) | Indices K : Technicien en mariculture (Photographie 2) | Indices D : Vétérinaire en animaux de la ferme (Photographie 9) |
| | Indices L : Mécanicien dans le secteur marin (Photographie 6) | Indices E : Contrôleur de la qualité (Photographie 16) |
| | Indices M : Gestionnaire des ressources maritimes ou biologiste (Photographies 11, 18 ou 15) | Indices F : Producteur agricole (Photographies 12, 13 ou 14) |
| | Indices N : Ouvrier en production végétale (Photographie 14) | Indices G : Négociateur d'achat (Photographie 1) |

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

LES AVENTURIERS DES MÉTIERS MÉCONNUS DES MÉTIERS

| | |
|---|---|
| <p>Matériel : Fiche <i>Des métiers</i></p> | <p>Public : 2^e cycle du secondaire Durée : 20 à 30 minutes</p> |
| <p>Domaines de formation : Orientation et entrepreneuriat – Médias – Vivre ensemble et Citoyenneté</p> <p>Compétences transversales : Exploiter l'information – Résoudre des problèmes – Exercer son jugement critique – Communiquer de façon appropriée</p> <p>Disciplines : Français, langue d'enseignement ; Histoire et éducation à la citoyenneté</p> | <p>Compétences disciplinaires : Interroger les réalités sociales dans une perspective historique et interpréter les réalités sociales à l'aide de la méthode historique – Communiquer oralement selon des modalités variées</p> <p>Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation.</p> |

Présentation de l'activité

Cette activité est un survol des métiers de l'alimentation, en particulier, ceux du site « *Ta bouffe, du début à la fin!* » à www.tabouffe.com. À partir de la liste des métiers du site, engager une discussion sur les appellations spécifiques et variées, les métiers moins connus, puis classer les 27 métiers du site par secteur.

Déroulement

Demander aux jeunes de parler de ce qu'ils connaissent des quatre secteurs du bioalimentaire proposés dans le site « *Ta bouffe, du début à la fin!* » : pêches maritimes, production agricole, transformation alimentaire, commerce de l'alimentation.

Leur en donner une brève description.
En voici un sommaire :

Pêches maritimes

Ce secteur inclut les activités de pêche et d'élevage en eau salée ainsi que les activités d'entretien des équipements, de transformation des produits de la mer, de gestion des ressources marines, de recherche.

Production agricole

Tous les aspects de l'agriculture d'aujourd'hui sont regroupés dans ce secteur, c'est-à-dire les diverses cultures et les nombreuses variétés d'élevage : volailles, porcs, sangliers, blé, orge, salade, piments, épinards, il y en a pour tous les goûts. Spécialistes des sols ou de la santé des animaux, ouvrier en production du lait ou de la viande, exploitant agricole, ce ne sont pas les défis qui manquent!

Transformation alimentaire

Ce secteur touche à tous les volets et à toutes les opérations nécessaires à la transformation des produits ou aliments faits à partir de la viande, des poissons, des fruits et légumes, du lait ou des céréales. Du manœuvre ou opérateur d'équipements au technicien en contrôle des procédés, du frigoriste à l'électromécanicien, du fromager à l'ingénieur alimentaire, en passant par le chimiste ou agronome en transformation des aliments, il y a beaucoup de travail en perspective!

Commerce de l'alimentation

Le secteur du commerce de l'alimentation est un maillon très important pour que les aliments arrivent en bon état et facilement jusqu'au consommateur. Les commis, le poissonnier, le boucher, le boulanger-pâtissier et tout le personnel d'une épicerie sont là pour répondre aux demandes des clients.

Faire remplir la fiche « *Des métiers* ».

Faire un bref retour sur leurs découvertes, les difficultés rencontrées.



PAGES D'EXERCICES
PAGES 35 ET 36

CORRIGÉ DES MÉTIERS

Les métiers du site « Ta bouffe, du début à la faim ! »

| PÊCHES MARITIMES | PRODUCTION AGRICOLE | TRANSFORMATION ALIMENTAIRE | COMMERCE DE L'ALIMENTATION |
|--|--|---|----------------------------|
| Biologiste (secteur marin) | Agronome | Chimiste ou agronome en transformation des aliments | Boucher |
| Contrôleur de la qualité en transformation des produits aquatiques | Médecin vétérinaire en animaux de la ferme | Électromécanicien (transformation des aliments) | Boulangier/pâtissier |
| Gestionnaire des ressources maritimes | Ouvrier agricole en production laitière | Fromager | Commis de rayon |
| Mécanicien dans le secteur marin | Ouvrier agricole en production porcine | Frigoriste ou mécanicien en réfrigération | Gérant de rayon |
| Pêcheur | Ouvrier en production végétale | Ingénieur alimentaire | Gestionnaire de catégories |
| Technicien en mariculture | Ouvrier horticole spécialisé | Manœuvre/opérateur en transformation des aliments | Négociateur d'achat |
| | Producteur agricole | Technicien en contrôle des procédés (transformation des aliments) | Poissonnier |



COMME UN GRAND EXPLORATEUR

37 Activité 1 : Une carte d'exploration

Remue-méninges et réalisation d'une carte d'exploration (réseau sémantique) sur un métier à découvrir plus spécifiquement lors de l'exploration du site : « *Ta bouffe, du début à la fin!* » à www.tabouffe.com.

38 Fiche : Ma carte d'exploration

39 Activité 2 : Je navigue...

Exploration du site « *Ta bouffe, du début à la fin!* » à www.tabouffe.com dans le but de trouver des renseignements pour remplir la fiche d'un métier.

40 Fiche : J'explore un métier

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

COMME UN GRAND EXPLORATEUR UNE CARTE D'EXPLORATION

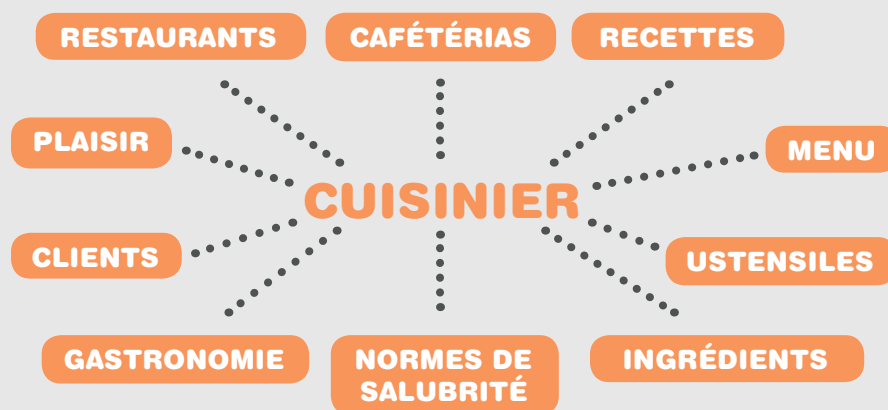
| | |
|--|---|
| <p>Matériel : Fiche <i>Ma carte d'exploration</i></p> | <p>Public : 2^e cycle du secondaire Durée : 30 minutes</p> |
| <p>Domaine de formation : Orientation et entrepreneuriat Compétences transversales : Exploiter l'information – Exercer son jugement critique – Mettre en œuvre sa pensée créatrice – Actualiser son potentiel – Coopérer – Communiquer de façon appropriée Discipline : Français, langue d'enseignement</p> | <p>Compétence disciplinaire : Communiquer oralement selon des modalités variées Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation – Se situer au regard de son orientation scolaire et professionnelle.</p> |

Présentation de l'activité

Une façon de se faire une idée juste d'un métier est de construire une carte d'exploration, un réseau sémantique de tous les termes associés au métier. Le but de l'activité est de vérifier ce que les jeunes connaissent d'un métier et de les amener à faire une démarche personnelle pour identifier leurs intérêts, ce qui les attire dans un métier. Ils réaliseront, individuellement ou en équipe, une **carte d'exploration** à propos d'un métier qu'ils auront choisi d'explorer.

Déroulement

Partir de l'exemple ci-dessous de la carte d'exploration du métier de cuisinier pour leur expliquer en quoi consiste la réalisation d'une carte d'exploration : construction d'un réseau sémantique.



Discuter en groupe d'éléments qui pourraient être ajoutés et les insérer dans la carte d'exploration. Proposer des termes précis liés au métier ou à la profession, aux conditions et au contexte de travail, aux habiletés requises, etc.

Annoncer aux jeunes qu'ils auront à faire la carte d'exploration d'un métier sur lequel il désire s'informer davantage. Distribuer et faire remplir la fiche « **Ma carte d'exploration** ».



COMME UN GRAND EXPLORATEUR ACTIVITÉ 1 UNE CARTE D'EXPLORATION



INSTRUCTION

Réalise une *Carte d'exploration* sur un métier ou une profession. Propose des termes précis liés au métier ou à la profession, aux conditions et au contexte de travail, aux habiletés requises, etc.

MA CARTE D'EXPLORATION

NOM DU MÉTIER CHOISI :

| | | |
|----------------|----------------|----------------|
| _____ _____ | _____ _____ | _____ _____ |
| _____ _____ | _____ _____ | _____ _____ |
| _____ _____ | _____ _____ | _____ _____ |
| _____ _____ | _____ _____ | _____ _____ |

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

COMME UN GRAND EXPLORATEUR
JE NAVIGUE...

| | |
|--|---|
| <p>Matériel : Fiche <i>J’explore un métier</i> Fiche <i>Les résultats de mon exploration</i></p> | <p>Public : 2^e cycle du secondaire Durée : Variable</p> |
| <p>Domaines de formation : Médias – Orientation et entrepreneuriat</p> <p>Compétences transversales : Exploiter l’information – Se donner des méthodes de travail efficaces – Exploiter les technologies de l’information et de la communication – Actualiser son potentiel – Communiquer de façon appropriée</p> <p>Discipline : Français, langue d’enseignement</p> | <p>Compétences disciplinaires : Lire et apprécier des textes variés en se donnant des stratégies d’investigation – Communiquer oralement selon des modalités variées</p> <p>Projet personnel d’orientation : Réaliser une démarche exploratoire d’orientation – Se situer au regard de son orientation scolaire et professionnelle.</p> |

Présentation de l’activité

Cette activité propose une exploration du site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com ayant pour objectif de faire réaliser à chacun une démarche personnelle d’orientation. D’abord en faisant une exploration libre du site, puis en faisant une recherche d’informations sur un métier précis, choisi par le participant.

Déroulement

Discuter des aspects fascinants d’un métier.

Au besoin, rappeler les quatre secteurs du bioalimentaire abordés dans le site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com : pêches maritimes, production agricole, transformation alimentaire et commerce de l’alimentation.

Vérifier leurs perceptions et leurs connaissances de ces secteurs. Que savent-ils des métiers de l’agroalimentaire, de la pêche, des usines de transformation alimentaire, des nombreuses opérations et de la division du travail dans les chaînes de production, des procédés et de l’équipement utilisés, des métiers de service ou du commerce ?

Distribuer la fiche « **J’explore un métier** » et leur dire de noter les questions sur un métier de leur choix et pour lequel ils aimeraient en apprendre davantage.

Prévoir du temps pour une première exploration libre du site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com où les jeunes pourront survoler plus d’un secteur et plus d’un métier si désiré.

Distribuer la fiche « **Les résultats de mon exploration** » et leur demander d’explorer à nouveau le site de façon plus systématique, de prendre des notes au fur et à mesure, et de reporter les données pertinentes recueillies sur leur fiche.

Retour

En groupe, les jeunes qui le souhaitent présentent une synthèse de ce qu’ils ont découvert, de ce qui les a étonnés. Pour ceux qui ont réalisé une carte d’exploration, comparer les résultats et compléter la carte s’il y a lieu avec de nouveaux mots.



COMME UN GRAND EXPLORATEUR ACTIVITÉ 2 J'EXPLORE UN MÉTIER



QUESTION?

Est-ce qu'il y a des métiers du secteur du bioalimentaire que tu ne connais pas ou que tu aimerais connaître plus en détail ?

LESQUELS?

RAISONS DE CET INTÉRÊT



INSTRUCTION

Pour découvrir, à ton rythme, les métiers qui permettent de produire, de transformer et de rendre disponible la nourriture que tu manges quotidiennement et qui comble ta faim, visite le site « *Ta bouffe, du début à la faim!* » au www.tabouffe.com et note tes découvertes.

LES RÉSULTATS DE MON EXPLORATION



INSTRUCTION

Tu explores le site « *Ta bouffe, du début à la faim!* » au www.tabouffe.com dans le but de te renseigner sur l'un des métiers qui y sont décrits. Vérifions tes découvertes.

MÉTIER CHOISI : _____

Rédige en quelques mots en quoi consiste ce travail.

Décris deux ou trois tâches précises reliées à ce travail.

Nomme quelques qualités requises pour exercer ce métier.
Tu peux t'inspirer de la section « Est-ce que ce métier est pour toi ? »

CE TRAVAIL EST FAIT :

- Au près de personnes
- Au près d'animaux
- Avec des plantes
- Avec des poissons ou d'autres espèces marines
- Avec des machines ou des équipements
- Avec des données
- Avec des objets

CE TRAVAIL EST FAIT :

- Selon un horaire fixe
- Selon un horaire variable
- Selon un horaire fixe et sur appel en cas d'urgence
- Sur appel seulement

CE TRAVAIL EXIGE DES OUTILS OU DES INSTRUMENTS SPÉCIFIQUES.

- Non
- Oui Lesquels? _____

Suite à la page suivante →

Indique quelques mots ou expressions liés à ce métier.

CE TRAVAIL EXIGE DES POSITIONS PHYSIQUES OU DES MOUVEMENTS SPÉCIFIQUES OU RÉPÉTITIFS.

Non

Oui Lesquels? _____

COCHE LES CONDITIONS DE TRAVAIL QU'ON RETROUVE DANS L'EXERCICE DE CE MÉTIER.

Variations de température

Bruits

Charges à soulever

Odeurs

Lumière intense

Accès difficile

Poussière

Produits dangereux

Vibrations

Stress

Exécution rapide

Travail debout

Coordination des gestes

Manipulations délicates

Appareils technologiques très sophistiqués

Autres : _____

CE TRAVAIL S'EXERCE SOUS LA SUPERVISION D'UN SUPÉRIEUR.

Oui

Non

Parfois

Je ne sais pas

CE TRAVAIL EXIGE DE SUIVRE RÉGULIÈREMENT DES FORMATIONS POUR ÊTRE À JOUR.

Oui

Non

Je ne sais pas

Indique trois avantages et trois inconvénients liés à ce travail.

AVANTAGES

INCONVÉNIENTS

COLUMBO ENQUÊTE

43 Activité 1 : À la quête d'un... mentor

Préparation et rencontre avec un mentor virtuel ou réel afin de lui poser toutes les questions voulues sur un métier.

45 Fiche : L'interrogatoire

46 Activité 2 : Le profil du suspect

Rédaction d'une fiche descriptive sur le profil exigé pour exercer un métier choisi.

47 Fiche : Le profil du suspect

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

COLUMBO ENQUÊTE À LA QUÊTE D'UN... MENTOR

| | |
|--|---|
| Matériel : Fiche <i>L'interrogatoire</i> | Public : 2 ^e cycle du secondaire Durée : 2 ou 3 périodes |
| <p>Domaines de formation : Orientation et entrepreneuriat – Médias – Vivre ensemble et citoyeneté</p> <p>Compétences transversales : Exploiter l'information – Se donner des méthodes de travail efficaces – Exploiter les technologies de l'information et de la communication – Actualiser son potentiel – Communiquer de façon appropriée</p> <p>Disciplines : Français, langue d'enseignement – Éducation à la citoyeneté – Univers social – Développement de la personne</p> | <p>Compétences disciplinaires : Écrire des textes variés – Communiquer oralement selon des modalités variées – Construire son appartenance à la société – Expérimenter une démarche d'engagement dans son milieu</p> <p>Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation – Se situer au regard de son orientation scolaire et professionnelle.</p> |

Présentation de l'activité

Cette activité se déroule sur une période de temps d'une durée variable selon le contexte dans lequel elle se déroule. Elle vise à créer une communauté, un réseau de personnes à qui poser des questions au sujet d'un métier, avec qui échanger ou partager ses découvertes. C'est une démarche complémentaire aux activités du site à www.tabouffe.com et du guide « **Ta bouffe, du début à la faim!** ».

Les modalités de réalisation peuvent varier d'un groupe à l'autre. Il est possible, par exemple, de faire cette démarche avec un mentor, en ligne. Préparer alors la rencontre avec les jeunes puis les laisser explorer le site choisi. Voici une suggestion de site : www.academos.qc.ca/expertise.asp

Si le contexte le permet, les jeunes peuvent décider plutôt de rencontrer des individus en classe ou sur leur lieu de travail. La démarche se déroule en plusieurs étapes :

- identifier, dans une entreprise, des personnes-ressources pouvant répondre à des questions sur leur métier et prendre rendez-vous avec l'une d'elles;
- préparer la rencontre en rédigeant un questionnaire;
- rencontrer la personne et prendre des notes;
- analyser les réponses et rédiger un profil du métier;
- si désiré, préparer une présentation orale du métier;
- si désiré, organiser un échange entre pairs sur les métiers présentés.

Certains groupes pourraient envoyer les profils ainsi rédigés et échanger avec d'autres groupes par courriel, constituant ainsi une banque de données sur les métiers du bioalimentaire.

Suite à la page suivante →

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

COLUMBO ENQUÊTE À LA QUÊTE D'UN... MENTOR

Déroulement

Étape 1 : Trouver un ou une spécialiste

En petites équipes, les jeunes décident d'abord du métier sur lequel ils veulent de l'information. Ils peuvent se servir des annuaires téléphoniques régionaux ou d'Internet pour repérer des individus ou des entreprises susceptibles de fournir un spécialiste pouvant répondre à leurs questions. Il se peut aussi qu'ils connaissent une personne de leur entourage qui exerce le métier choisi.

Ils retiennent deux ou trois personnes ou entreprises, notent les coordonnées et planifient un rendez-vous avec l'une d'entre elles. Le courriel s'avère un moyen facile et direct pour établir des liens et communiquer avec des personnes qu'on désire rencontrer ou avec qui l'on veut discuter. C'est à chacun de décider de quelle manière procéder.

Étape 2 : Préparation d'un questionnaire pour une entrevue

Former des équipes de trois ou quatre jeunes.

En groupe, discuter du type de questions à poser, de l'importance de formuler des questions brèves et claires.

Donner des exemples de types de questions. Celles-ci peuvent porter sur :

- la motivation à exercer ce métier ;
- la nature de la tâche ;
- le contexte de travail : horaire, lieu, rémunération, outils ou instruments de travail, vêtements particuliers, conditions physiques particulières (bruits, température, etc.), travail d'équipe ;
- les aptitudes nécessaires et les compétences recherchées ;
- le degré d'autonomie et de responsabilité ;
- la formation.

En français, en profiter pour aborder la notion de forme interrogative. Les jeunes peuvent également comparer leur canevas d'entrevue pour vérifier s'ils peuvent l'enrichir ou le modifier.

Note : si désiré, s'inspirer de la fiche « **Les résultats de mon exploration** » de l'activité « **Je navigue** ».

Distribuer la fiche « **L'interrogatoire** ».

Étape 3 : Passation du questionnaire et présentation des résultats

Faire passer le questionnaire et présenter les résultats sous forme de fiche signalétique correspondant au Profil du métier.

Voir l'exemple présenté dans l'activité 2 : Le profil du suspect.



FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

COLUMBO ENQUÊTE

LE PROFIL DU SUSPECT

| | |
|--|---|
| Matériel : Fiche <i>Le profil du suspect</i> | Public : 2 ^e cycle du secondaire Durée : 20 à 30 minutes |
| Domaines de formation : Orientation et entrepreneuriat – Médias Compétences transversales : Exploiter l'information – Mettre en œuvre sa pensée créatrice – Se donner des méthodes de travail efficaces – Exploiter les technologies de l'information et de la communication – Actualiser son potentiel – Coopérer – Communiquer de façon appropriée. Disciplines : Français, langue d'enseignement – Arts plastiques | Compétences disciplinaires : Écrire des textes variés – Communiquer oralement selon des modalités variées – Créer des images personnelles – Créer des images médiatiques Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation – Se situer au regard de son orientation scolaire et professionnelle. |

Présentation de l'activité

Cette activité fait suite à l'activité « **À la quête d'un... mentor** ». Après la passation du questionnaire, les jeunes sont invités à établir, sous forme de fiche, le profil du métier pour lequel ils ont mené une recherche.

Déroulement

Les équipes discutent de la forme et du contenu à donner à leur fiche sur le profil nécessaire pour exercer un métier.

Il s'agit, cette fois, de regrouper l'information reçue, sous forme de courtes descriptions, de données ponctuelles et même de photographies ou d'illustrations, s'il y a lieu.

De retour en groupe, les jeunes présentent le résultat de leur enquête.

En comparant les fiches, les élèves découvrent peu à peu que de nombreux métiers présentent des attentes élevées à l'égard de compétences générales ou, au contraire, très précises, telles les compétences langagières, les compétences techniques, la prise de décision et les compétences interrelationnelles.

Pour ceux qui le désirent, les profils ainsi rédigés peuvent être regroupés, constituant une banque de données sur les métiers du bioalimentaire, et échangés avec d'autres groupes par courriel.



COLUMBO ENQUÊTE

ACTIVITÉ 2 LE PROFIL DU SUSPECT

TITRE : _____

Fonctions ou tâches :

Formation :

Aptitudes nécessaires et compétences recherchées :

Horaire : _____

Rémunération : _____

Autres détails :

Suite à la page suivante →



LES GRANDS DÉBATS

49 **Activité 1 : Un débat**

Lecture de textes et préparation d'un débat sur une problématique liée au domaine bioalimentaire.

51 **Fiche : Notre débat**

52 **Fiche : Nos arguments**

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

LES GRANDS DÉBATS UN DÉBAT

| | |
|--|--|
| <p>Matériel : Fiche <i>Notre débat</i> Fiche <i>Nos arguments</i></p> | <p>Public : 2^e cycle du secondaire Durée : Temps requis pour la recherche/1 période pour le débat</p> |
| <p>Domaines de formation : Santé et bien-être – Orientation et entrepreneuriat – Environnement et consommation – Vivre ensemble et citoyenneté</p> <p>Compétences transversales : Exploiter l'information – Résoudre des problèmes – Exercer son jugement critique – Mettre en œuvre sa pensée créatrice – Actualiser son potentiel – Coopérer – Communiquer de façon appropriée</p> | <p>Disciplines : Français, langue d'enseignement – Éducation à la citoyenneté – Éthique et Participation sociale</p> <p>Compétences disciplinaires : Écrire des textes variés – Communiquer oralement selon des modalités variées – Adopter une position réfléchie sur des enjeux tirés de la vie courante</p> <p>Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation – Se situer au regard de son orientation scolaire et professionnelle.</p> |

Présentation de l'activité

Dans le domaine bioalimentaire, plusieurs sujets font l'objet de controverses. Il n'est pas toujours facile de faire la part des choses. Cette activité vise à cerner les enjeux importants et à réfléchir sur l'impact à long terme de certains gestes ou choix de société. Dans le but de développer leur sens critique, les jeunes sont invités à participer à un débat sur un sujet donné.

Déroulement

Amorce

- Animer une courte discussion sur la place qu'occupe l'alimentation dans la vie personnelle des jeunes ou sur l'impact plus général du bioalimentaire dans la société.
- Leur demander s'ils connaissent des questions qui suscitent des opinions opposées et des débats. Noter les réponses.
- Annoncer aux jeunes qu'ils auront à organiser un débat qui les amènera à prendre position et à discuter des grands enjeux faisant l'objet de controverses dans le domaine bioalimentaire.
- Rappeler qu'un débat est une discussion constructive, même si les opinions sont divergentes, sur un sujet donné. Chacun doit défendre son point de vue et le justifier par une bonne argumentation.

Choix d'un sujet

- Rappeler qu'il y a de nombreux sujets de débat. Donner des exemples. Si désiré, présenter une liste de sujets (voir les suggestions ci-dessous).
- Former des équipes de 4 ou 5 personnes. Laisser 10 à 15 minutes aux équipes pour choisir un sujet.
- Rappeler que les médias écrits (revues, journaux) ou électroniques sont une bonne source pour identifier les thèmes qui sont d'actualité.

Recherche et élaboration des arguments

- Chaque équipe trouve des articles, des éditoriaux, des textes encyclopédiques sur le sujet retenu.
- Chaque équipe ressort les points qui permettent de cerner le sujet.
- Chaque équipe doit transformer le sujet choisi en question à débattre : « Pour ou Contre ».
- Dans un tableau, chaque équipe fait une liste des arguments (pour ou contre) pour avoir une meilleure idée de la position qu'elle veut défendre.

Suite à la page suivante →

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

LES GRANDS DÉBATS NOTRE DÉBAT

- Chaque équipe se divise en deux camps (Les « pour » et les « contre »).
- Un jeune est nommé comme présentateur pour préparer un texte de présentation du sujet de l'équipe lors du débat en grand groupe.
- L'équipe fait une répétition du débat à venir.

Débats en groupe

- Chaque équipe anime son débat.
- L'enseignant agit comme maître de débat. Il explique les consignes à respecter : demander la parole, faire des interventions courtes, etc.
- Le jeune nommé présente le sujet du débat de son équipe, puis lance la question sous forme de « pour ou contre ».
- Une courte période de temps est accordée à chaque camp pour donner son point de vue.
- Le présentateur donne ensuite la parole au groupe qui veut continuer l'argumentation.
- Les arguments pour et les arguments contre peuvent être notés au tableau ou sur une grande feuille.
- Le maître de débat fait le bilan des arguments.
- Le maître de débat fait un retour sur l'activité en rappelant en quoi le sujet traité touche la population en général et souvent le quotidien des jeunes. Il mentionne que cela a aussi des répercussions sur le marché du travail.
- Si désiré, donner quelques exemples d'emplois touchés par les problématiques présentées et de quelle façon ils le sont.
- Le maître de débat remercie les participants et clôt le débat.

Suggestions de questions ou de sujets de débat

Thèmes généraux

- Pour ou contre la biodiversité et la protection des écosystèmes?
- Pour ou contre les OGM?

Thèmes spécifiques à un secteur ou à un métier

Pêches maritimes

- Pour ou contre la gestion des ressources maritimes par l'État ou par l'industrie (pêcheurs et usines)?
- Pour ou contre l'aquaculture (élevage) ou la pêche traditionnelle?
- Pour ou contre des normes alimentaires plus sécuritaires pour les consommateurs?
- Pour ou contre les effets des changements climatiques sur les espèces marines?

Production agricole

- Pour ou contre l'utilisation d'engrais et de pesticides?
- Pour ou contre la surspécialisation (monoculture)?
- Pour ou contre l'agriculture biologique?
- Pour ou contre les fermes de très grande taille?

Transformation alimentaire

- Pour ou contre les produits frais versus les produits congelés?
- Pour ou contre l'irradiation des aliments?
- Pour ou contre les mets préparés?
- Pour ou contre les nouveaux produits en gélules? les nutraceutiques?

Commerce de l'alimentation

- Pour ou contre la consommation de produits locaux?
- Pour ou contre les aliments à basses calories?
- Pour ou contre les petits commerces de quartier?
- Pour ou contre les commerces d'alimentation polyvalents au lieu de commerces spécialisés?
- Pour ou contre le paiement d'une taxe sur les sacs de provision jetables (à usage unique)?



PAGES D'EXERCICES
PAGES 51 ET 52

LES GRANDS DÉBATS

ACTIVITÉ 1 NOTRE DÉBAT

LE SUJET DE NOTRE DÉBAT :

Pour ou contre... _____

Sources consultées : _____

Suite à la page suivante →



QUE LA FÊTE COMMENCE!

53 Activité 1 : Un salon de l'alimentation

Présentation des résultats de recherche sur un métier ou sur les aspects et les enjeux du bioalimentaire sous la forme d'un grand salon de l'alimentation.

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

QUE LA FÊTE COMMENCE !

UN SALON DE L'ALIMENTATION

| | |
|--|---|
| <p>Matériel : Variable, selon les projets individuels</p> | <p>Public : 2^e cycle du secondaire Durée : Projet à durée variable</p> |
| <p>Domaines de formation : Santé et bien-être – Orientation et entrepreneuriat – Environnement et consommation – Médias</p> <p>Compétences transversales : Exploiter l'information – Résoudre des problèmes – Exercer son jugement critique – Mettre en œuvre sa pensée créatrice – Se donner des méthodes de travail efficaces – Exploiter les technologies de l'information et de la communication – Actualiser son potentiel – Coopérer – Communiquer de façon appropriée</p> | <p>Disciplines : Français, langue d'enseignement – Arts plastiques – Participation sociale</p> <p>Compétences disciplinaires : Écrire des textes variés – Communiquer oralement selon des modalités variées – Créer des images personnelles et médiatiques – Expérimenter une démarche d'engagement dans son milieu</p> <p>Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation – Se situer au regard de son orientation scolaire et professionnelle.</p> |

Présentation de l'activité

Cette activité constitue un projet au sens strict du terme, c'est-à-dire que c'est une activité ouverte, entièrement orientée selon les choix des jeunes eux-mêmes. Cela rejoint l'objectif d'aider le jeune à structurer son identité et à s'investir dans un projet.

Le **Salon de l'alimentation** constitue le projet de synthèse qui rassemble les résultats de l'ensemble des démarches des jeunes.

Il s'agit d'un projet collectif qui couronne les efforts des jeunes pour s'approprier un secteur d'activités économiques en pleine explosion : l'organisation d'un salon de l'alimentation. Chacun apporte sa contribution en fonction de ses intérêts personnels mais l'activité peut se faire en équipe.

Déroulement

Un thème rassembleur

Discussion de groupe sur les critères qui déterminent son intérêt pour un métier : l'aspect manuel, le travail avec le public, le travail en plein air, le fait d'être son propre patron, le travail d'équipe, les métiers liés aux sciences, aux mathématiques, à la vente ou à un talent naturel ?

Regrouper ensuite les métiers proposés dans le site en fonction de ces variables. Puis, selon ce que les jeunes ont découvert ou ce qui les motive, ils en retiennent un pour leur présentation au salon de l'alimentation. Pour plus de facilité, les jeunes qui ont un même intérêt peuvent se réunir en équipe de deux ou trois.

Un salon tout en saveurs et une atmosphère de fête

Pour les participants à un tel événement, il s'agit d'un tremplin pour parler de leurs passions, de leurs trouvailles et de leurs coups de cœur. Le but est de faire connaître un domaine, un métier. Un salon unit les efforts de chacun et permet d'échanger.

Suite à la page suivante →

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

QUE LA FÊTE COMMENCE !

UN SALON DE L'ALIMENTATION

Dans cet esprit, les jeunes devront choisir le mode de présentation qui convient le mieux au métier qu'ils veulent mettre de l'avant et faire connaître aux autres. S'inspirer des propositions suivantes pour leur faire des suggestions :

- réaliser une affiche et/ou un dépliant promotionnel
- réaliser un diaporama sur un métier
- jeux de rôles
 - un client et un commis de rayon (épicerie, fruits et légumes, produits laitiers, etc.) qui discutent des caractéristiques et de la provenance des produits, de leur valeur nutritive, du mode d'approvisionnement, de la saison
 - un client et un boucher (choix de pièces de viandes, coupes et méthodes de cuisson, valeur nutritive)
 - un client et un boulanger/pâtissier (description d'un type de pain ou de pâtisserie)
 - un client et un fromager (demande d'information sur un fromage)
 - un client et un poissonnier (description des caractéristiques des poissons, mollusques et crustacés : maigre ou gras, avec ou sans arêtes, goûteux ou pas, cru ou cuit, échanges de recettes)
 - un fournisseur et un négociateur d'achat (sous étiquettes à l'aveugle : prix, caractéristiques, etc.)
- kiosque d'informations sur la valeur et la qualité des produits
 - présentation et analyse des étiquettes de produits (yogourt, pain, céréales, biscuits, lait, fromage, etc.)
 - recherche sur les microorganismes utiles dans l'industrie alimentaire et le rôle des biologistes ou chimistes/agronomes)
 - conférence sur les techniques ou les procédés utilisés en transformation alimentaire
 - présentation de tableaux sur les parts de marché, les chiffres de vente, etc.
- dégustations de pains, de fruits et légumes, de yogourt, de jus, de mets préparés.

ATTENTION : S'informer s'il y a des jeunes allergiques à certains aliments dans votre groupe. Prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas mettre leur sécurité en danger en les mettant en contact avec des matières allergènes.
- présentation de gens et d'entreprises de chez-nous
 - pêcheurs, artisans ou industriels de la transformation des produits de la mer
 - producteurs de viande
 - maraîchers
 - producteurs de fines herbes
 - producteurs de tomates et autres légumes en serre d'ici
 - boulangers ou pâtissiers
 - chimistes ou agronomes en transformation alimentaire, etc.
- présentation de découvertes, d'inventions ou de procédés utiles dans l'industrie de la transformation alimentaire
 - procédé de réfrigération
 - production biologique
 - substituts au lait, aux protéines
 - emballage sous vide ou autres modes de conservation
 - utilisation des probiotiques et des prébiotiques
 - nouvelles cultures de produits aquatiques

SYNTHÈSE



ACTIVITÉS SYNTHÈSE

55 Activité 1 : Mosaïque

Exploration de l'option « *Mosaïque* » du site www.tabouffe.com qui permet de voir le parcours réalisé (pages visitées), d'imprimer certaines pages de bilans et les réponses à certains questionnaires. Discussion autour des résultats obtenus.

56 Activité 2 : Auto-évaluation

Rédaction d'une fiche d'auto-évaluation sur la démarche d'exploration du site www.tabouffe.com ou sur la réalisation des activités du guide.

57 Fiche : Auto-évaluation

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

ACTIVITÉS DE SYNTHÈSE

MOSAÏQUE

| | |
|---|--|
| Matériel : Exploration préalable du site www.tabouffe.com | Public : 2 ^e cycle du secondaire Durée : 30 minutes |
| Domaines de formation : Orientation et entrepreneuriat - Médias Compétences transversales : Exploiter l'information - Exploiter les technologies de l'information et de la communication – Actualiser son potentiel – Coopérer – Communiquer de façon appropriée | Discipline : Français, langue d'enseignement Compétence disciplinaire : Communiquer oralement selon des modalités variées Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation – Se situer au regard de son orientation scolaire et professionnelle. |

Présentation de l'activité

Cette activité est facultative. Elle propose de se servir d'une option offerte dans le site « **Ta bouffe, du début à la faim!** » à www.tabouffe.com. En effet, les membres inscrits peuvent, à partir de la page « *Mosaïque* », voir les pages visitées et les résultats obtenus à certains questionnaires du site.

Déroulement

Les jeunes explorent le site www.tabouffe.com, se rendent à la page « *Mosaïque* », constatent le chemin parcouru et impriment les pages de bilans ou leurs réponses à certains questionnaires.

Amorcer une discussion et faire un retour sur l'exploration générale du site par les jeunes. Incitez-les à décrire leur démarche et le parcours qu'ils ont suivi.

Discuter individuellement ou en groupe des découvertes réalisées, de leurs réactions par rapport à ce qu'ils ont appris sur les métiers du bioalimentaire. Leur demander d'exprimer leurs conclusions sur les métiers visités. Les encourager à exprimer leurs réflexions quant à leur orientation personnelle et professionnelle.

FICHE TECHNIQUE POUR LE PROFESSEUR

ACTIVITÉS DE SYNTHÈSE

AUTO-ÉVALUATION

| | |
|---|---|
| Matériel : Exploration préalable du site www.tabouffe.com | Public : 2 ^e cycle du secondaire Durée : Variable |
| Domaines de formation : Orientation et entrepreneuriat – Médias Compétences transversales : Exploiter l'information – exploiter les technologies de l'information et de la communication – Actualiser son potentiel – Communiquer de façon appropriée | Discipline : Français, langue d'enseignement Compétences disciplinaires : Écrire des textes variés – Communiquer oralement selon des modalités variées Projet personnel d'orientation : Réaliser une démarche exploratoire d'orientation – Se situer au regard de son orientation scolaire et professionnelle. |

Présentation de l'activité

Il s'agit d'une activité d'**auto-évaluation**, comme les jeunes en font souvent à l'aide d'une fiche à remplir. C'est l'occasion de prendre du recul par rapport à leur participation à l'ensemble du projet.

Une discussion de groupe peut être faite sur leurs expériences d'exploration du site www.tabouffe.com. Reprendre quelques-unes des questions de la fiche comme :

- Est-ce que les activités t'ont permis de mieux te connaître ?
- Est-ce que les activités t'ont informé suffisamment sur les métiers du bioalimentaire ?
- Avais-tu une perception juste des métiers décrits dans le site ?
- Qu'as-tu appris en explorant le site ?
- Y a-t-il un métier décrit dans le site que tu aimerais exercer ?
- Est-ce que ce projet t'a donné le goût d'en connaître davantage sur ces métiers ?
- Quelle a été ton activité préférée et pour quelles raisons ?
- Quelle activité as-tu aimée le moins et pour quelles raisons ?

Il serait intéressant que vous fassiez parvenir les résultats de vos auto-évaluations et vos commentaires aux comités sectoriels concernés. Le site www.tabouffe.com ou le guide d'activités « **Ta bouffe, du début à la faim!** » pourrait ainsi être bonifié lors des prochaines mises à jour.

Pour ce faire, utiliser les adresses des courriels des comités sectoriels fournies dans le site du projet « **Ta bouffe, du début à la faim!** » au www.tabouffe.com.



PAGES D'EXERCICES
PAGES 57 ET 58

ACTIVITÉS DE SYNTHÈSE

ACTIVITÉ 2 AUTO-ÉVALUATION

EST-CE QUE LES ACTIVITÉS DU PROJET « TA BOUFFE, DU DÉBUT À LA FAIM! » T'ONT PERMIS :

De mieux connaître tes intérêts et tes aptitudes ?

Oui Non

De t'informer suffisamment sur les métiers du bioalimentaire ?

Oui Non

AVAIS-TU UNE PERCEPTION JUSTE DES MÉTIERS PRÉSENTÉS DANS LE SITE ?

Oui Non

Si tu as répondu « Non », quelles étaient les idées fausses que tu avais d'un métier ?

QU'AS-TU APPRIS EN EXPLORANT LE SITE ?

Suite à la page suivante →

Y A-T-IL UN MÉTIER PRÉSENTÉ DANS LE SITE QUE TU AIMERAIS EXERCER ?

- Oui Non Peut-être

Pourquoi ?

EST-CE QUE CE PROJET T'A DONNÉ LE GOÛT D'EN CONNAÎTRE D'AVANTAGE SUR CES MÉTIERS ?

- Oui Non

Quelle a été ton activité préférée et pour quelles raisons ?

Quelle activité as-tu aimée le moins et pour quelles raisons ?

ANNEXES

- 59** Annexe 1 Liste des métiers du site « *Ta bouffe, du début à la faim!* »
par ordre alphabétique
- 60** Annexe 2 Liste des métiers du site « *Ta bouffe, du début à la faim!* »
par secteur d'activités
- 61** Annexe 3 Étiquettes des métiers du site
- 62** Annexe 4 Est-ce que ce métier est pour toi ?
Aptitudes et compétences recherchées par métier
- 69** Annexe 5 Portraits des métiers du site « *Ta bouffe, du début à la faim!* »

LISTE DES MÉTIERS DU SITE «TA BOUFFE, DU DÉBUT À LA FAIM!» PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

- Agronome
- Biologiste (secteur marin)
- Boucher
- Boulanger/pâtissier
- Chimiste ou agronome en transformation des aliments
- Commis de rayon
- Contrôleur de la qualité en transformation de produits aquatiques
- Électromécanicien (transformation des aliments)
- Frigoriste ou mécanicien en réfrigération
- Fromager
- Gérant de rayon
- Gestionnaire de catégories
- Gestionnaire des ressources maritimes
- Ingénieur alimentaire
- Manœuvre/opérateur en transformation des aliments
- Mécanicien dans le secteur marin
- Médecin vétérinaire en animaux de la ferme
- Négociateur d'achat
- Ouvrier agricole en production laitière
- Ouvrier agricole en production porcine
- Ouvrier en production végétale
- Ouvrier horticole spécialisé
- Pêcheur
- Poissonnier
- Producteur agricole
- Technicien en contrôle des procédés (transformation des aliments)
- Technicien en mariculture

LISTE DES MÉTIERS DU SITE «TA BOUFFE, DU DÉBUT À LA FAIM!» PAR SECTEUR D'ACTIVITÉS

PÊCHES MARITIMES

- Biologiste
- Contrôleur de la qualité
- Gestionnaire des ressources maritimes
- Mécanicien dans le secteur marin
- Pêcheur
- Technicien en mariculture

PRODUCTION AGRICOLE

- Agronome
- Médecin vétérinaire en animaux de la ferme
- Ouvrier agricole en production laitière
- Ouvrier agricole en production porcine
- Ouvrier en production végétale
- Ouvrier horticole spécialisé
- Producteur agricole

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

- Chimiste ou agronome en transformation des aliments
- Électromécanicien
- Frigoriste ou mécanicien en réfrigération
- Fromager
- Ingénieur alimentaire
- Manœuvre/opérateur en transformation des aliments
- Technicien en contrôle des procédés

COMMERCE DE L'ALIMENTATION

- Boucher
- Boulanger/pâtissier
- Commis de rayon
- Gérant de rayon
- Gestionnaire de catégories
- Négociateur d'achat
- Poissonnier

ÉTIQUETTES DES MÉTIERS DU SITE

(À PHOTOCOPIER SELON LES BESOINS.)

| | |
|---|---|
| AGRONOME | BIOLOGISTE (SECTEUR MARIN) |
| GÉRANT DE RAYON | BOUCHER |
| OUVRIER AGRICOLE EN PRODUCTION PORCINE | POISSONNIER |
| BOULANGER/PÂTISSIER | GESTIONNAIRE DE CATÉGORIES |
| NÉGOCIATEUR D'ACHAT | FROMAGER |
| INGÉNIEUR ALIMENTAIRE | TECHNICIEN EN MARICULTURE |
| PÊCHEUR | COMMIS DE RAYON |
| GESTIONNAIRE DES RESSOURCES MARITIMES | OUVRIER EN PRODUCTION VÉGÉTALE |
| PRODUCTEUR AGRICOLE | OUVRIER HORTICOLE SPÉCIALISÉ |
| OUVRIER AGRICOLE EN PRODUCTION LAITIÈRE | MÉCANICIEN DANS LE SECTEUR MARIN |
| MÉDECIN VÉTÉRINAIRE EN ANIMAUX DE LA FERME | |
| ÉLECTROMÉCANICIEN (TRANSFORMATION DES ALIMENTS) | |
| CHIMISTE OU AGRONOME EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS | |
| CONTRÔLEUR DE LA QUALITÉ EN TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES | |
| MANŒUVRE/OPÉRATEUR EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS | |
| FRIGORISTE OU MÉCANICIEN EN RÉFRIGÉRATION | |
| TECHNICIEN EN CONTRÔLE DES PROCÉDÉS (TRANSFORMATION DES ALIMENTS) | |

EST-CE QUE CE MÉTIER EST POUR TOI?

APTITUDES ET COMPÉTENCES RECHERCHÉES PAR MÉTIER

| PÊCHES MARITIMES | PRODUCTION AGRICOLE |
|--|--|
| <p>PÊCHEUR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amour de la nature, de la mer • Goût de l'aventure • Esprit d'équipe • Travail manuel • Intérêt pour la pêche • Pied marin • Rapidité d'exécution et travail sous pression • Travail avec des instruments de navigation et des équipements hydrauliques • Conditions de température extrêmes • Réactions appropriées en situation d'urgence | <p>PRODUCTEUR AGRICOLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contact avec les animaux ou les végétaux • Prendre des décisions en cas d'urgence • Enthousiasme, passion, défis • Responsable • Formation continue • Travail avec des équipements mécaniques et informatiques • Bonne gestion du temps • Autonomie • Sens des affaires • Travail à l'extérieur • Persévérance • Leadership • Jugement |
| <p>TECHNICIEN EN MARICULTURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travail avec des organismes vivants • Travail à l'extérieur • Recherche • Sciences et biologie • Sens de l'observation • Capacité de concentration • Bonnes capacités physiques • Résolution de problèmes • Travail de précision • Capacité d'apprendre à travailler avec des instruments • Capacité d'interpréter des données • À l'aise avec les outils informatiques • Réactions appropriées en situation d'urgence • Horaire flexible | <p>OUVRIER AGRICOLE EN PRODUCTION LAITIÈRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contact avec les animaux • Travail physique • Sens de l'observation • Initiative • Bonne gestion du temps et sens de la planification • Sens des responsabilités • Prendre des décisions en cas d'urgence • Jugement • Formation continue et perfectionnement • Longues heures de travail à l'occasion |

| PÊCHES MARITIMES | PRODUCTION AGRICOLE |
|--|--|
| <p>MÉCANICIEN DANS LE SECTEUR MARIN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travail manuel • Fonctionnement des objets • Minutie • Débrouillardise • Travail avec des machines et des moteurs • Travail physique • Sens de l'observation • Aimer relever des défis • Autonomie • Souci des mesures de sécurité | <p>OUVRIER AGRICOLE EN PRODUCTION PORCINE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contact avec les animaux • Travail physique • Sens des responsabilités • Sens de l'observation • Organisé • Autonome • Rapidité d'exécution dans les tâches • Esprit déductif |
| <p>CONTRÔLEUR DE LA QUALITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sciences et mathématiques • Résolution de problèmes • Travail d'équipe • À l'aise avec les nouvelles technologies et le travail en laboratoire • Souci pour la santé et la sécurité • Travail en interaction avec les autres • Intérêt pour les produits de la mer • Sens de l'observation • Organisé et méthodique • Conditions de températures variables • Réagir aux situations d'urgence • Responsable et sens des responsabilités | <p>OUVRIER HORTICOLE SPÉCIALISÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contact avec la nature • Sens de l'observation • Plein air • Travail d'équipe • Manuel • Responsabilités • Rapidité d'exécution • Ponctualité, minutie • Travail avec de la machinerie • Résistance au stress • Capacité d'écoute • Longues heures de travail à l'occasion |

| PÊCHES MARITIMES | PRODUCTION AGRICOLE |
|--|---|
| <p>BIOLOGISTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travail avec des organismes vivants • Sciences et recherche • Travail à l'extérieur • Sens de l'observation • Capacité de concentration • Résolution de problèmes • Esprit d'équipe • Travail de précision avec des instruments • Outils informatiques et interprétation de données • Savoir communiquer ses connaissances | <p>OUVRIER EN PRODUCTION VÉGÉTALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contact avec la nature • Travail physique • Patience • Conduite de la machinerie • Plein air • Minutie • Aptitudes en calcul • Souci des mesures de sécurité • Prendre des décisions en cas d'urgence • Travail d'équipe à l'occasion |
| <p>GESTIONNAIRE DES RESSOURCES MARITIMES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt pour les ressources naturelles et la mer • Résolution de problèmes • Sciences et mathématiques • Aime le contact avec les autres • Organisé et méthodique • Esprit d'analyse • À l'aise avec les nouvelles technologies • Participation à la prise de décision | <p>MÉDECIN VÉTÉRINAIRE EN ANIMAUX DE LA FERME</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contact avec les animaux • Sciences • Minutie • Sang-froid • Sens de l'observation et esprit déductif • Jugement • Capacité de prendre des décisions • Horaires inhabituels |
| | <p>AGRONOME</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contact avec la nature • Sciences • Intérêt pour l'environnement • Résolution de problèmes • Sens de l'observation • Esprit d'analyse • Jugement • Travail d'équipe • Facilité de communication • Formation continue |

| TRANSFORMATION ALIMENTAIRE | COMMERCE DE L'ALIMENTATION |
|--|---|
| <p>MANŒUVRE/OPÉRATEUR EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travail manuel • Capacité de concentration • Intérêt pour les procédés de transformation des aliments • Sens de l'observation • Facilité à apprendre • Fiable • Travail de coopération • Travail avec de l'équipement mécanique • Travail de précision et rapidité d'exécution • Jugement • Prise de décisions dans des situations stressantes | <p>POISSONNIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt pour l'alimentation et les aliments sains • Travail de précision • Créativité • Travail avec le public • Intérêt pour les produits de la mer • Souci de la qualité et de la salubrité des aliments • Sens de l'odorat • Travail avec des instruments exigeant de la précision • Sens de l'organisation • Facilité à communiquer, entrent • Conditions de températures variables |
| <p>FRIGORISTE OU MÉCANICIEN EN RÉFRIGÉRATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt pour le fonctionnement de systèmes industriels • Résolution de problèmes • Curiosité • Intérêt pour la mécanique • Intérêt pour l'électricité et l'électronique • Autonomie • Travail pratique et habiletés manuelles • Sens des responsabilités • Organisé • Patient, persévérant, calme • Sens de l'observation • Capacité de concentration • Capacité d'analyse • Prise de décisions dans des situations stressantes | <p>BOUCHER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt pour l'alimentation • Habiletés manuelles • Capacité de concentration • Facilité de communication • Entrent • Intérêt pour les viandes et la volaille • Travail avec des instruments exigeant de la précision • Souci pour la sécurité et la salubrité • Rapidité d'exécution des tâches • Sens de l'organisation • Travail avec le public • Conditions de température variables |

| TRANSFORMATION ALIMENTAIRE | COMMERCE DE L'ALIMENTATION |
|---|--|
| <p>ÉLECTROMÉCANICIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt pour le fonctionnement d'équipements industriels • Logique • Intérêt pour la mécanique, l'électricité et l'électronique • Travail pratique et habiletés manuelles • Travail d'équipe • Patient, persévérant • Organisé • Sens de l'observation et capacité d'analyse • Sens des responsabilités • Calme • Prise de décisions dans des situations stressantes | <p>BOULANGER/PÂTISSIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt pour l'alimentation • Travail avec ses sens • Minutie • Créativité • Habileté manuelle • Capacité de concentration • Résistance physique • Travail d'équipe • Sens de l'organisation • Ponctuel • Souci pour la sécurité et la salubrité • Horaire variable |
| <p>FROMAGER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt pour l'alimentation • Sens développés (goût, odorat, vue, toucher) • Sciences • Intérêt pour les techniques • Conscientieux • Travail manuel • Méthodique • Souci de la propreté • Travail avec des instruments de mesure de précision • Organisé • Sens de l'observation • Discipliné • Aptitudes en calcul • Prise de décisions dans des situations stressantes | <p>GÉRANT DE RAYON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt pour l'alimentation • Participation à la prise de décision • Intérêt pour les mathématiques • Travail d'équipe • Autonomie • Organisé • Facilité de communication • Travail sous pression |

| TRANSFORMATION ALIMENTAIRE | COMMERCE DE L'ALIMENTATION |
|---|--|
| <p>TECHNICIEN EN CONTRÔLE DES PROCÉDÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sciences • Résolution de problèmes techniques • Calme • Capacité de communiquer avec les autres • Sens de l'organisation • Intérêt pour le domaine de l'alimentation • Intérêt pour le travail technique avec des équipements industriels • Souci du détail • Méthodique • Capacité d'analyse et de prise de décision • Innovateur • Travail sous pression • Sens des responsabilités | <p>COMMIS DE RAYON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communication avec le public • Intérêt pour l'alimentation • Ordonné • Curieux • Serviable • Travail pratique • Communiquer ses connaissances • Responsabilités à l'occasion • Organisé • Rapidité d'exécution des tâches • Sens de l'observation • Discipliné • Facilité de communication |
| <p>INGÉNIEUR ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sciences • Résolution de problèmes techniques • Travail en interaction avec d'autres • Intérêt pour le domaine de l'alimentation • Intérêt pour les techniques de fabrication, les équipements industriels • Sens de l'organisation • Méthodique • Esprit logique • Calme • Écoute des autres • Capacité d'analyse et de prise de décision • Innovateur • Sens des responsabilités | <p>NÉGOCIATEUR D'ACHAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curieux • Intérêt pour l'alimentation • Travail en interaction avec d'autres • Travail avec les chiffres • Intérêt pour la nouveauté • Intérêt pour la vente • Méthodique • Aptitude pour la planification • Facilité de communication • Bonne gestion du stress • Capacité d'adaptation aux changements |

| TRANSFORMATION ALIMENTAIRE | COMMERCE DE L'ALIMENTATION |
|--|---|
| CHIMISTE OU AGRONOME EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS | GESTIONNAIRE DE CATÉGORIES |
| <ul style="list-style-type: none"> • Aptitudes pour les Sciences • Minutie • Calme • Résolution de problèmes • Intérêt pour le domaine de la transformation des aliments • Souci de la qualité des produits • Esprit d'analyse • Aptitudes en gestion et en planification • Capacité d'adaptation • Capacité de partager ses connaissances • Formation continue • Capacité d'analyse et de prise de décisions • Innovateur • Esprit logique • Méthodique et rigoureux • Travail d'équipe | <ul style="list-style-type: none"> • Aptitudes pour les chiffres • Intérêt pour l'alimentation • Intérêt pour les habitudes de consommation • Capable de prendre de l'initiative • Capacité à résoudre des problèmes pratiques • Organisé • Capacité de planification • Capacité de réagir aux imprévus • Capacité de prendre des décisions sous pression • Aime le contact avec les autres • Facilité de communication • Rôle de conseiller • Capacité de négociation • Travail d'équipe • Travail de supervision |

PORTRAITS DES MÉTIERS DU SITE «TA BOUFFE, DU DÉBUT À LA FAIM!» PÊCHES MARITIMES

Pêcheur

Que l'on soit capitaine ou membre d'équipage, c'est un des plus beaux métiers du monde ! L'air du large, la liberté, le goût de l'aventure et des défis de toutes sortes attendent le pêcheur. Joins-toi à eux, il y a une place pour toi !

Technicien en mariculture

Sais-tu ce que veut dire mariculture ? Voici quelques indices. C'est une activité qui se fait en eau salée. Elle est liée à l'élevage de mollusques ou de tout autre animal et à la culture de végétaux en eau salée.

Le technicien en mariculture intervient dans le processus, c'est-à-dire qu'il ne fait pas que prélever la ressource, il doit s'impliquer dans le cycle de développement de l'espèce soit au niveau de la croissance, de la reproduction ou encore en assurant la protection contre les prédateurs. De plus, la mariculture sous-entend la propriété individuelle ou collective du stock cultivé.

Audace, persévérance et créativité sont des atouts pour le technicien en mariculture. C'est un métier d'avenir.

Contrôleur de la qualité

Le contrôleur de la qualité scrute à la loupe les produits de la mer qui lui sont confiés et veille à l'application des normes de qualité. Il voit à ce que les produits soient manipulés et conservés dans les meilleures conditions pour éviter la contamination et l'intoxication, et ce, à partir de la réception du produit jusqu'à son emballage, en passant par les étapes de transformation.

Mécanicien dans le secteur marin

Sur le bateau ou au quai, le mécanicien dans le secteur marin est appelé en renfort afin de vérifier les signes de défectuosité des pièces d'équipement et des moteurs. Il peut faire de la soudure, remplacer une hélice, réparer un système d'injection, s'occuper de problèmes électriques ou de ventilation des moteurs. Il est le grand allié du capitaine avec qui il partage son expérience.

Biologiste

Le biologiste du secteur marin s'intéresse aux organismes vivants, aux ressources naturelles autour de la vie marine. Il aide à mettre au point des pratiques de pêche et d'élevage qui ne nuisent pas aux populations d'espèces marines. Il collabore également au développement des techniques de transformation et de conservation des produits marins.

Gestionnaire des ressources maritimes

Aimerais-tu exercer un métier qui te permet de participer à des projets de société ? T'intéresses-tu aux ressources de la mer ? Le gestionnaire des ressources maritimes est appelé à guider les décideurs ou les entrepreneurs dans de tels projets. Il utilise les sciences naturelles, les sciences sociales et les sciences administratives pour analyser des situations et proposer une utilisation responsable des ressources marines.

PRODUCTION AGRICOLE

Producteur agricole

Exploiter une entreprise agricole est un défi extraordinaire ! Être en contact avec les animaux et s'assurer de leur bien-être, s'occuper des cultures et voir chaque jour le résultat de ses efforts sont les plus grandes récompenses d'un producteur agricole. Il s'occupe aussi de suivre l'évolution de la production, la comptabilité et la gestion du personnel. Il faut avoir de l'organisation, démontrer de l'inventivité et un bon sens des affaires.

Ouvrier agricole en production laitière

Aimes-tu le contact avec les animaux, le rythme de vie à la campagne ? Des tâches variées attendent l'ouvrier en production laitière : la traite, l'alimentation et les soins aux animaux, les travaux d'entretien. Il faut aussi détecter la période des chaleurs des vaches et planifier l'insémination. Toutes ces tâches exigent de la débrouillardise et de l'autonomie tout en laissant une certaine liberté.

Ouvrier agricole en production porcine

Les fermes porcines du Québec, dotées d'équipements et d'installations modernes, font l'élevage des porcs pour la viande ou la reproduction. Alimenter les animaux et en prendre soin, déterminer le moment où les truies sont prêtes pour la saillie ou l'insémination, les aider à mettre bas et s'occuper des portées sont les principales tâches de l'ouvrier en production porcine. Un bon sens de l'observation, aimer le contact avec les animaux, ne pas avoir peur des responsabilités et savoir prendre des initiatives sont de bons atouts pour travailler dans ce domaine.

Médecin vétérinaire en animaux de la ferme

Soucieux de la santé des animaux de la ferme, le médecin vétérinaire se rend régulièrement ou sur appel chez les exploitants agricoles. Il s'occupe de la vaccination des troupeaux. Il traite également, sur place, les animaux malades. Il tient un registre de chaque animal afin de faire un suivi médical. Une complicité s'installe vite entre lui et les agriculteurs auxquels il rend visite.

Ouvrier horticole spécialisé

Amoureux de la nature, des plantes et des légumes, et soucieux de cultiver des aliments sains, l'ouvrier horticole spécialisé travaille dans les champs, en serre ou en pépinière. S'il s'occupe de production maraîchère, il ensemence, plante, récolte. S'il produit des fleurs, il sème, repique, transplante et multiplie les plants. L'ouvrier horticole spécialisé est responsable de la phytoprotection (lutte contre les insectes nuisibles et les maladies des plants) et de la fertilisation. Il est aussi responsable de la conduite et de l'entretien de la machinerie. Certains choisissent des cultures courantes comme les arbres et les arbustes, la production de fraises et de pommes, d'autres, des spécialités plus rares comme les champignons ou des légumes exotiques. Une multitude de types de production sont possibles dans le secteur de l'horticulture. Viens les découvrir...

Ouvrier en production végétale

Travailler au grand air en suivant le rythme des saisons. Préparer la terre et semer, épandre des fertilisants si nécessaire, s'assurer que ses champs n'ont ni mauvaises herbes, ni insectes, ni maladies, c'est le grand défi de l'ouvrier en production végétale. Ainsi, il vérifie au jour le jour la qualité de sa production avant de l'entreposer en vue de la vendre.

Agronome

La production d'aliments sains et le respect de l'environnement sont-ils au cœur de tes préoccupations ? As-tu le goût de participer à la recherche de solutions à des problèmes pratiques ? L'agronomie est une profession pour toi. L'agronome conseille et aide les exploitants agricoles dans les aspects techniques et économiques des productions agricoles, tout en visant la préservation de l'environnement.

Il peut s'intéresser plus spécifiquement aux sols, aux plantes, aux animaux ou à leurs interactions. Les recommandations agronomiques prennent notamment la forme de plans de culture, de fertilisation ou de financement, ainsi que de programmes d'alimentation ou de sélection des animaux.

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Manœuvre/opérateur en transformation des aliments

Le manœuvre exerce son métier dans l'un ou l'autre des départements de la chaîne de production d'une usine de transformation alimentaire. Il effectue des opérations sommaires ou complexes sur les matières premières (ingrédients et aliments) pour les transformer, les manipuler, les emballer et les préparer pour le transport vers les commerces d'alimentation ou les clients. Il s'assure que le produit rencontre les normes exigées et que son emballage est intact.

Frigoriste ou mécanicien en réfrigération

Les industries de transformation alimentaire ont besoin de divers équipements pour transformer les produits crus ou cuits, lesquels sont vendus frais ou surgelés. Pour garantir la qualité du produit, la chaîne de froid doit être respectée. Installer et garder ces appareils en bon état, détecter les fuites ou réparer les pannes, c'est le travail du frigoriste.

Électromécanicien

L'électromécanicien adore les machines et aime relever des défis. Pas étonnant qu'il s'adapte à toutes les situations et à tous les milieux de travail. Chaque équipement sur lequel il travaille a ses particularités. Il doit bien les connaître, comprendre les tableaux de commande, ajuster les pièces et comprendre rapidement les problèmes de fonctionnement.

Fromager

Le fromager concocte de savoureux fromages pour tous les goûts. Il connaît les procédés et les étapes de fabrication pour obtenir le fromage désiré : pasteurisation, cuisson, fermentation du lait. Il sait combien ajouter de ferments ou de présure au lait. Il surveille la température, mesure le taux de gras ou d'acidité. Il utilise divers appareils pour brasser, égoutter, presser, démouler, saler. Plusieurs fromagers sont producteurs laitiers et propriétaires de leur entreprise.

Technicien en contrôle des procédés

Le technicien en contrôle des procédés doit maîtriser les techniques de fabrication des produits. Tout le long de la chaîne de production, un aliment est transformé selon des méthodes précises et il doit rencontrer des normes de qualité précises. Toutes les étapes sont importantes que ce soit la préparation des ingrédients, le calcul des proportions dans les recettes, la durée de cuisson ou de refroidissement, l'emballage et l'entreposage du produit fini. Des inspections quotidiennes sont nécessaires pour vérifier si tout est conforme aux exigences des clients et aux normes de qualité de l'entreprise et celles du gouvernement. Si une condition n'est pas respectée ou qu'il y a un problème sur la chaîne de fabrication, il doit proposer des ajustements et trouver une solution pour éviter des pertes de produits.

Ingénieur alimentaire

Concevoir les plans des installations et des équipements ainsi que des systèmes de production automatisée, imaginer des solutions originales pour améliorer la facilité des opérations et la performance, voilà le travail de l'ingénieur alimentaire. Il fait donc de la recherche tout en travaillant sur le terrain.

Chimiste ou agronome en transformation des aliments

L'industrie de la transformation des aliments engage des chimistes ou des agronomes spécialisés en transformation des aliments. Ces personnes connaissent les étapes de fabrication du début à la fin, comprennent les interactions chimiques, biologiques et physiques entre les ingrédients et leurs rôles dans les procédés de fabrication. Elles supervisent des équipes du département de recherche et développement, ainsi que des techniciens qui effectuent des tests de contrôle de la qualité sur les matières premières, les produits en cours de fabrication et les produits finis. Selon les résultats, elles font des recommandations, approuvent ou refusent un produit avant sa commercialisation.

COMMERCE DE L'ALIMENTATION

Poissonnier

Observe cet appétissant comptoir. Il y a de quoi être fier. Il a été préparé soigneusement par le poissonnier qui y a placé les poissons et les crustacés en mettant en valeur leur couleur et leur texture. On y trouve des produits locaux et des produits de divers pays. Le poissonnier est un fin conseiller qui n'hésite pas à donner ses meilleures recettes !

Boucher

Quelle coupe de viande faut-il choisir pour un rôti ? Comment le conserver ? Le boucher a les réponses à toutes ces questions ! Il est aussi le maître de la découpe. Il façonne et ficelle les pièces de viande et de volaille. Il appose les prix et il s'occupe de l'inventaire. Enfin, c'est un conseiller hors pair pour proposer de succulentes recettes.

Boulangier/pâtissier

Préparer la pâte pour les pains, les petits pains, les muffins, les biscuits et les gâteaux selon des recettes préétablies, les faire cuire et laisser l'odeur envoûter les clients, voilà le pouvoir irrésistible du boulangier ! Quant au pâtissier, il connaît tous les secrets des différents types de pâte, des crèmes, des garnitures, des gelées, des sirops, des petits fours, des entremets, des chocolats et autres confiseries.

Gérant de rayon

Le gérant de rayon est très souvent un passionné qui, après avoir travaillé quelque temps dans le milieu, veut relever de nouveaux défis. Responsable du rayon des fruits et des légumes, de la section générale des produits d'épicerie, du rayon des mets préparés ou de celui des fromages et charcuteries, il connaît bien ses produits et les exigences des clients ! Il fait de l'administration et gère du personnel. Il sait maintenir un bon esprit d'équipe !

Commis de rayon

Les commis de rayon sont chargés de placer la marchandise sur les tablettes ou dans les présentoirs. Ils doivent aussi retirer les produits périmés ou en mauvais état, procéder à l'étiquetage et inscrire le prix des produits. Enfin, bien sûr, ils accueillent la clientèle et la dirigent vers le produit recherché. Un métier essentiel !

Négociateur d'achat

Le négociateur d'achat choisit des marchandises, en négocie le prix et les achète pour les revendre ensuite aux commerces d'alimentation auxquels il est affilié. Il est toujours à l'affût des demandes de ses clients et des tendances du marché. Sa force réside dans sa capacité à établir un solide réseau de contacts, un bon climat d'affaires et de négociation. Et tout cela s'effectue pour des denrées très souvent périssables qu'il faut acquérir dans des temps de livraison relativement courts. Il faut donc avoir du flair pour dénicher la marchandise voulue et adopter de bonnes stratégies pour écouler les produits rapidement.

Gestionnaire de catégories

Négociateur et acheteur aux meilleurs prix, pour une épicerie ou une grande chaîne d'alimentation, choisir quelles marques en particulier garniront les tablettes, c'est le défi du gestionnaire de catégories. Il veille aussi à la promotion des produits dans les circulaires ou en magasin. Fin observateur, il devine les tendances du marché. Pour prendre ses décisions, il analyse la croissance des prix sur une période de temps et surveille la concurrence. Il peut être spécialisé dans une ou plusieurs catégories de produits, par exemple, les biscuits, les croustilles, les crèmes glacées. La clef du succès, c'est d'être à l'écoute des clients, des besoins de la direction et des fournisseurs.