

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

Poissonnerie

Carnet d'apprentissage

EQ-5042-02 (10-2005)

Février 2004

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation en partenariat avec Emploi-Québec et en fonction de la norme professionnelle du métier de poissonnière ou poissonnier, dans le but de préciser les compétences à maîtriser pour obtenir la qualification professionnelle de ce métier.

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DU CARNET D'APPRENTISSAGE.

M. Nicolas Coleman
Loblaws Henri-Bourassa
Montréal

M. Serge Roger
Poissonnerie J'arête
Saint-Jérôme

M. Yves Denis
Métro Grasset
Montréal

M^{me} Mélanie Boisclair
Provigo Saint-Urbain
Montréal

M^{me} Lina Racette
IGA Châteauguay
Châteauguay

M. Cyrice Vigneau
Poissonnerie NDG
Montréal

M. Jacques Bisson
Métro Richelieu
Montréal

M^{me} Ghyslaine Vaillancourt
M. Gilles Fortier
Poissonnerie Unimer
Sainte-Foy

M. Claude Bourcier
Provigo
Montréal

M. André Décary
Sobeys
Montréal

DOSSIER DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (____) _____

N° de carnet d'Emploi-Québec : _____

Note sur la protection des renseignements personnels

- ① Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- ② Les renseignements sont recueillis afin d'administrer le Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
- ③ Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, s'adresser à Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	3
DÉFINITION DU MÉTIER	5
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES VISÉES	7
MODULES	
Module 1 Préparation des produits de la pêche pour la vente	9
Module 2 Aménagement et entretien de l'aire de vente des produits de la pêche	17
Module 3 Service à la clientèle	25
Module 4 Assistance à la gestion du point de vente	29
ANNEXES	
Plan individuel d'apprentissage individuel	35
Renseignements sur l'employeur	36

Présentation

Ce carnet comprend les modules d'apprentissage en entreprise du métier de poissonnière ou de poissonnier.

À l'aide de ce document, les apprenties et apprentis pourront acquérir et faire reconnaître la maîtrise de leur métier sous la supervision de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons et les compagnes d'apprentissage pourront évaluer l'exécution des tâches du métier par les apprenties et apprentis et vérifier leurs habiletés par rapport aux compétences visées.

L'engagement à poursuivre les objectifs du Programme d'apprentissage en milieu de travail est confirmé par la signature d'une entente. La réalisation de chaque module n'est pas soumise à une durée déterminée et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient à l'entreprise.

Des suggestions et des précisions quant à l'utilisation du carnet d'apprentissage sont incluses dans le *Guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage*.

C'est par des signatures au moment jugé opportun que l'on attestera l'acquisition des compétences. La ou le signataire autorisé de l'entreprise devra aussi confirmer cette acquisition.

Le carnet comprend également le plan d'apprentissage individuel servant à établir la liste des compétences à acquérir. On trouvera des renseignements plus complets à ce sujet dans le *Guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage*.

≡ IMPORTANT ≡

Il appartient aux apprenties et apprentis de prendre soin de ce carnet, car il est l'unique document où sont consignés les détails de leur apprentissage.

Certificat de qualification professionnelle

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise du métier de poissonnière ou de poissonnier et de reconnaître la détentrice ou le détenteur comme une personne qualifiée.

On pourra attester l'acquisition des compétences lorsque l'apprentie ou l'apprenti maîtrisera tous¹ les éléments de compétence de chacun des modules et que le compagnon ou la compagne d'apprentissage en aura fait l'évaluation, sur la base des indicateurs de réalisation et des contextes d'apprentissage indiqués dans le carnet.

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification à la personne qui maîtrise les compétences contenues dans ce carnet d'apprentissage et, sur demande, une ou des attestations de compétence à la personne qui maîtrise une ou plusieurs de ces compétences.

¹ Les éléments de compétence pour lesquels on indique la mention « s'il y a lieu » ou « facultatif » ne sont pas obligatoires.

ou

Les éléments de compétence pour lesquels on indique la mention « s'il y a lieu » doivent être maîtrisés si l'équipement requis est disponible dans l'entreprise.

Définition du métier

Les poissonnières et les poissonniers assument des responsabilités reliées à la commercialisation des produits de la pêche, c'est-à-dire la vente des produits en étalage dans des établissements de vente au détail. Leurs principales activités sont la préparation, l'approvisionnement et l'entretien des comptoirs de vente, le service à la clientèle de même que la gestion des stocks. Les poissonnières et les poissonniers vérifient régulièrement l'écoulement de la marchandise et contribuent à déterminer la quantité et la gamme des produits à présenter, selon les exigences du commerce et de la clientèle. Lors de la réception des produits, ces personnes doivent également en vérifier le poids et la qualité, et s'assurer que les conditions de leur entreposage sont adéquates.

Les poissonnières et les poissonniers doivent se soucier de la gestion des pertes et profits associés à la vente d'un produit périssable. Ces personnes sont responsables de la rotation des produits présentés sur les étalages. Elles sont appelées à faire des choix judicieux quant à l'utilisation des stocks afin de minimiser les pertes, tout en s'assurant de la qualité des produits offerts. Elles doivent apprécier avec justesse la qualité et la fraîcheur des diverses espèces de poissons, de mollusques et de crustacés. Enfin, elles doivent exécuter différentes techniques de coupe, de préparation et de transformation des produits de la pêche, selon les méthodes et critères de qualité en vigueur.

Tableau synthèse des compétences et des tâches du métier

COMPÉTENCE VISÉE	ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE						
1. Préparer les produits de la pêche pour la vente	1A. Recevoir et entreposer la marchandise	1B. Manipuler et entretenir les couteaux	1C. Préparer les produits de la pêche en vue de leur transformation	1D. Apprêter des produits frais, s'il y a lieu	1E. Cuire des produits de la pêche, s'il y a lieu	1F. Emballer, peser et étiqueter les produits de la pêche	1G. Nettoyer le plan de travail pour la transformation des produits de la pêche
2. Aménager et entretenir l'aire de vente des produits de la pêche	2A. Aménager les comptoirs de libre-service	2B. Aménager les tables à glace et les comptoirs fermés, avec ou sans glace	2C. Effectuer la fermeture et le démontage des tables à glace ou des comptoirs, avec ou sans glace	2D. Approvisionner et entretenir les viviers, s'il y a lieu	2E. Nettoyer et ranger les aires de vente et d'entreposage des produits de la pêche		
3. Servir la clientèle	3A. Recevoir la clientèle	3B. Répondre aux besoins de la clientèle	3C. Promouvoir les produits de la pêche et conseiller la clientèle				
4. Assister à la gestion du point de vente	4A. Collaborer à la mise en vente des produits de la pêche	4B. Participer à la prise d'inventaire des produits de la pêche, s'il y a lieu	4C. Effectuer les achats à court terme de la poissonnerie, s'il y a lieu				

Module 1

Préparation des produits de la pêche pour la vente

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de préparer les produits de la pêche pour la vente.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Sens des responsabilités
- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle
- ◇ Sens de l'observation
- ◇ Souci de la qualité des produits
- ◇ Capacité à soulever des poids jusqu'à 50 livres (de 20 à 25 livres en moyenne)
- ◇ Capacité de prendre des décisions
- ◇ Respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité
- ◇ Dextérité et précision
- ◇ Souci de préserver la chaîne de froid
- ◇ Respect des standards de coupe de l'entreprise
- ◇ Souci de minimiser les pertes de la transformation des produits de la pêche

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
A- Recevoir et entreposer la marchandise		
◇ Vérification de l'intégrité des emballages des produits.	_____	
◇ Vérification des quantités commandées.	_____	
◇ Vérification de la température des marchandises reçues.	_____	
◇ Évaluation de l'état de la marchandise.	_____	
◇ Décision d'accepter ou de refuser la marchandise.	_____	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
A- Recevoir et entreposer la marchandise (suite) <ul style="list-style-type: none"> ◇ Entreposage de la marchandise dans les aires de réfrigération. ◇ Inscription des renseignements requis sur les caisses ou dans les registres. ◇ Vérification des conditions d'entreposage des produits. ◇ Préparation des caisses de produits pour l'entreposage. ◇ Rotation de la marchandise. 	 	
B- Manipuler et entretenir les couteaux <ul style="list-style-type: none"> ◇ Aiguisage et affilage des couteaux. ◇ Manipulation sécuritaire de chacun des couteaux. ◇ Nettoyage et désinfection des couteaux. 	 	
C- Préparer les produits de la pêche en vue de leur transformation <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation du poste de travail. ◇ Sélection des produits de la pêche. ◇ Choix des outils appropriés au type de travail à accomplir (couteaux, fusils à couteau, écailleuse, etc.) : <ul style="list-style-type: none"> • Sélection des outils; • Vérification de leur état. ◇ Application des techniques de préparation des produits de la pêche. ◇ Réalisation des coupes de première transformation des poissons. 	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>D- Apprêter des produits frais, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Combinaison de chairs provenant de différents produits de la mer. ◇ Agencement de produits connexes. ◇ Préparation des sauces, marinades ou assaisonnements. ◇ Indication pour l'emballage des produits utilisés. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>E- Cuire des produits de la pêche, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation du poste de travail. ◇ Préparation et mise en marche de l'équipement de cuisson. ◇ Cuisson des produits de la pêche selon leurs caractéristiques et l'effet recherché. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisson. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>F- Emballer, peser et étiqueter les produits de la pêche</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Emballage des produits de la pêche (frais, prêts à cuire, plats cuisinés) de façon esthétique dans leurs contenants. ◇ Programmation de la date sur la balance ou saisie des codes selon le type d'étiquetage à effectuer. ◇ Opérations relatives à l'emballeuse. ◇ Vérification de la nomenclature sur les étiquettes. ◇ Rangement et rotation des produits emballés. ◇ Réemballage des emballages endommagés. ◇ Entretien de la balance. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ :

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF
◇ RÉSILLE (FILET)	√	
◇ COUVRE-CHEF	√	
◇ CACHE-BARBE	√	
◇ TABLIER EN TISSU		√
◇ TABLIER JETABLE EN PLASTIQUE		√
◇ GANT EN MAILLES DE MÉTAL		√
◇ CHAUSSURES DE SÉCURITÉ		√
◇ SARRAU BLANC	√	
◇ BOTTES DE CAOUTCHOUC (POUR LE LAVAGE)		√

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES OUTILS ET L'ÉQUIPEMENT SUIVANTS :

**COCHEZ LES OUTILS
UTILISÉS**

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| ◇ COUTEAU À FILET OU FILETEUR | <input type="checkbox"/> |
| ◇ COUTEAU À TRANCHER (LAME DE 12 PO) | <input type="checkbox"/> |
| ◇ COUTEAU DENTELÉ (LAME DE 14 PO) | <input type="checkbox"/> |
| ◇ COUTEAU DE CHEF | <input type="checkbox"/> |
| ◇ COUTEAU DE CUISINE | <input type="checkbox"/> |
| ◇ LANIÈRE (FEUILLET) | <input type="checkbox"/> |
| ◇ FUSIL À COUTEAUX OU AFFÛTEUR | <input type="checkbox"/> |
| ◇ MEULE À AIGUISAGE | <input type="checkbox"/> |
| ◇ PINCE À DÉSOSSER | <input type="checkbox"/> |
| ◇ MARTEAU OU MAILLET | <input type="checkbox"/> |
| ◇ CISEAU | <input type="checkbox"/> |
| ◇ RACLETTE | <input type="checkbox"/> |
| ◇ GRATTOIR OU ÉCAILLEUSE | <input type="checkbox"/> |
| ◇ EMBALLEUSE | <input type="checkbox"/> |
| ◇ BALANCE | <input type="checkbox"/> |
| ◇ AUTOCLAVE (AUTOUISEUR) | <input type="checkbox"/> |
| ◇ POÊLE | <input type="checkbox"/> |
| ◇ CASSEROLE | <input type="checkbox"/> |
| ◇ AUTRES ACCESSOIRES, SPÉCIFIEZ | <input type="checkbox"/> |

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION SUIVANTES :

POISSONS	Éviscérer <input type="checkbox"/>	Écailler <input type="checkbox"/>	Étêter <input type="checkbox"/>	Dépiouter (peau) <input type="checkbox"/>	Désarêter <input type="checkbox"/>
MOLLUSQUES	Nettoyer <input type="checkbox"/>		Ouvrir <input type="checkbox"/>		
CRUSTACÉS	Nettoyer – rincer <input type="checkbox"/>		Décortiquer <input type="checkbox"/>		

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TECHNIQUES DE COUPE DE POISSONS SUIVANTES :

- ◇ FILET
- ◇ DARNE
- ◇ ESCALOPE
- ◇ PAPILLON
- ◇ AUTRES, SPÉCIFIEZ

5. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES MODES DE CUISSON SUIVANTS :

	POISSONS	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS
FOUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GRIL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
POCHAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VAPEUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
POÊLE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Friture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BOUILLI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
EN SAUCE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide de la documentation technique nécessaire ou de procédures écrites.
- ◇ À l'aide de l'équipement et des outils en place.
- ◇ À l'aide des différents registres utilisés dans l'entreprise (provenance ou autres).
- ◇ Suivant les directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Port et propreté des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène personnelle et de protection appropriés.
- ◇ Application stricte des règles d'hygiène personnelle définies par le MAPAQ.
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits de la pêche.
- ◇ Respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité liées à la manipulation des produits et à l'utilisation des outils préconisées par l'entreprise et les organismes gouvernementaux.
- ◇ Respect des normes de santé et de sécurité.
- ◇ Respect des procédures de réception et d'entreposage des produits de l'entreprise.
- ◇ Respect des délais d'entreposage des produits de la pêche.
- ◇ Utilisation adéquate de la documentation, de l'équipement et des outils liés à la réception et à l'entreposage des produits.
- ◇ Respect des techniques de préparation, de coupe et de transformation selon les caractéristiques des produits de la pêche, les spécifications de la clientèle et les standards de l'entreprise.
- ◇ Respect des techniques de transformation afin de maximiser la rentabilité des produits de la pêche.
- ◇ Respect des techniques d'emballage et d'étiquetage.
- ◇ Exactitude dans la saisie des données relatives à la réception, à l'emballage et à l'étiquetage.
- ◇ Respect des règles législatives et normes relatives à l'emballage et à l'étiquetage.
- ◇ Respect des critères culinaires, s'il y a lieu.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 1

« Préparation des produits de la pêche pour la vente »

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Module 2

Aménagement et entretien de l'aire de vente des produits de la pêche

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'aménager et d'entretenir l'aire de vente des produits de la pêche.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Sens des responsabilités
- ◇ Discipline
- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle
- ◇ Sens de l'observation
- ◇ Souci de la qualité des produits
- ◇ Souci des règles d'hygiène personnelle
- ◇ Respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité pour la transformation des produits de la pêche, telles qu'exigées par l'entreprise et par le service d'inspection des aliments
- ◇ Souci de préserver la chaîne de froid
- ◇ Souci d'éviter la contamination croisée
- ◇ Souci des standards de présentation de l'entreprise

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
A- Aménager et entretenir les comptoirs de libre-service <ul style="list-style-type: none"> ◇ Agencement des produits de la pêche dans les comptoirs de libre-service. ◇ Vérification de la fraîcheur des produits de la pêche. ◇ Inscription au registre des pertes, s'il y a lieu. ◇ Inventaire quotidien des produits préemballés en comptoir. 	 _____ _____ _____ _____	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>A- Aménager et entretenir les comptoirs de libre-service (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Estimation des types et des quantités de produits préemballés nécessaires pour l’approvisionnement de la journée. ◇ Choix et mise en vente de produits alimentaires connexes (marchandisage croisé). ◇ Rotation des stocks de produits préemballés. ◇ Contrôle de la température des comptoirs de libre-service. ◇ Lavage et nettoyage des comptoirs de libre-service. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>B- Aménager les tables à glace et les comptoirs fermés, avec ou sans glace</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation des comptoirs pour l’étalage des produits de la pêche. ◇ Mise en forme de la glace, s’il y a lieu. ◇ Estimation des types et des quantités de produits à disposer sur la table à glace ou dans les comptoirs fermés, avec ou sans glace. ◇ Planification et montage de l’étalage des produits de la pêche dans les comptoirs. ◇ Choix et disposition des plateaux, s’il y a lieu. ◇ Préparation et disposition des accessoires pour le service à la clientèle (cartes de prix, contenants, balance, etc.). ◇ Agencement des produits de mise en marché croisée, s’il y a lieu. ◇ Rotation des stocks dans les comptoirs. ◇ Tournée de contrôle des conditions de conservation des produits en comptoir. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagne apprenti/compagnon
<p>C- Effectuer la fermeture et le démontage des tables à glace ou des comptoirs, avec ou sans glace</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Tournée du service. ◇ Vérification de la fraîcheur des produits de la pêche. ◇ Inscription des pertes de la journée dans le registre, s'il y a lieu. ◇ Rangement quotidien et entreposage des produits de fermeture dans la glacière. ◇ Vérification du fonctionnement de la machine à glace, s'il y a lieu. ◇ Vidange de la glace, s'il y a lieu, selon la procédure de l'entreprise. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>D- Approvisionner et entretenir les viviers, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation et mise en route du vivier. ◇ Nettoyage et installation du bassin et des accessoires. ◇ Préparation, s'il y a lieu, et manipulation des différentes espèces vivantes. ◇ Appréciation de l'état général des produits. ◇ Approvisionnement du vivier. ◇ Intégration de nouveaux arrivages de produits vivants. ◇ Rotation des produits vivants. ◇ Vérification quotidienne et maintien des conditions de viabilité des espèces. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>D- Approvisionner et entretenir les viviers, s'il y a lieu (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Entretien régulier du vivier. ◇ Préparation, si nécessaire, d'un vivier pour l'entreposage. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>E- Nettoyer et ranger les aires de vente et d'entreposage des produits de la pêche</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lavage des accessoires (matériel, gants, bottes, etc.). ◇ Préparation des produits de nettoyage et d'assainissement. ◇ Nettoyage et entretien des présentoirs (tables à glace, comptoirs fermés, avec ou sans glace, comptoirs de libre-service, etc.). ◇ Nettoyage et entretien des chambres froides et des réfrigérateurs. ◇ Inscription des renseignements dans le registre d'entretien. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ :

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF
◇ RÉSILLE (FILET)	✓	
◇ COUVRE-CHEF	✓	
◇ CACHE-BARBE	✓	
◇ TABLIER EN TISSU		✓
◇ TABLIER JETABLE EN PLASTIQUE		✓
◇ GANTS EN MAILLES DE MÉTAL		✓
◇ CHAUSSURES DE SÉCURITÉ		✓
◇ SARRAU BLANC	✓	
◇ BOTTES DE CAOUTCHOUC (POUR LE LAVAGE), S'IL Y A LIEU.		✓

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES OUTILS, LES MATÉRIAUX ET L'ÉQUIPEMENT SUIVANTS, NÉCESSAIRES AU MONTAGE DES COMPTOIRS :

COCHEZ LES ACCESSOIRES UTILISÉS

◇ BAC DE PLASTIQUE	<input type="checkbox"/>
◇ COUCHE ABSORBANTE	<input type="checkbox"/>
◇ PLATEAUX	<input type="checkbox"/>
◇ CONTENANTS	<input type="checkbox"/>
◇ CARTES DE PRIX	<input type="checkbox"/>
◇ PELLE À GLACE	<input type="checkbox"/>
◇ MACHINES À GLACE	<input type="checkbox"/>
◇ COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS FERMÉS	<input type="checkbox"/>
◇ COMPTOIRS FERMÉS AVEC GLACE	<input type="checkbox"/>
◇ TABLE À GLACE	<input type="checkbox"/>
◇ TUYAU D'ARROSAGE À PRESSION	<input type="checkbox"/>
◇ CHARIOT	<input type="checkbox"/>
◇ PANNEAU DE SIGNALISATION (PLANCHER GLISSANT)	<input type="checkbox"/>
◇ PELLICULE DE PLASTIQUE PERFORÉE	<input type="checkbox"/>
◇ MAIN D'ÉPICIER	<input type="checkbox"/>
◇ BALANCE	<input type="checkbox"/>
◇ VIVIER	<input type="checkbox"/>
◇ AUTRES, SPÉCIFIEZ.	<input type="checkbox"/>

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail
- ◇ Accompli de manière autonome
- ◇ À l'aide de la documentation technique nécessaire ou de procédures écrites de l'entreprise
- ◇ À l'aide de l'équipement, des matériaux et des outils en place
- ◇ Suivant les directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Port et propreté des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène personnelle et de protection appropriés
- ◇ Application stricte des règles d'hygiène personnelle définies par le MAPAQ
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits de la pêche
- ◇ Respect des normes d'hygiène, de salubrité, d'assainissement et de sécurité liées à la manipulation des produits et à l'utilisation des comptoirs préconisées par l'entreprise et les organismes gouvernementaux
- ◇ Respect des procédures de préparation et de montage des comptoirs de l'entreprise
- ◇ Respect des principes de rotation des produits de la pêche dans les comptoirs et sur les tables à glace
- ◇ Respect des techniques de glaçage et de conservation selon les caractéristiques des produits de la pêche et les standards de l'entreprise
- ◇ Respect de la chaîne de froid
- ◇ Exactitude dans la saisie des données sur les températures, les inventaires et les pertes dans les registres
- ◇ Respect des règles législatives et des normes relatives à l'affichage et à l'emballage

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 2

**« Aménagement et entretien de l'aire de vente
des produits de la pêche »**

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Module 3

Service à la clientèle

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de servir la clientèle.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Sens des responsabilités
- ◇ Courtoisie
- ◇ Entregent, initiative, prévenance à l'égard de la cliente ou du client
- ◇ Capacité d'écoute et de reformulation
- ◇ Capacité à s'exprimer clairement
- ◇ Capacité à résoudre des problèmes et à gérer les plaintes
- ◇ Attitude professionnelle
- ◇ Capacité de persuasion
- ◇ Souci de la qualité des produits
- ◇ Souci du code vestimentaire et des règles d'hygiène personnelle
- ◇ Respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité
- ◇ Souci de la satisfaction de la clientèle
- ◇ Souci de susciter l'intérêt pour les produits de la pêche

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
A- Recevoir la clientèle <ul style="list-style-type: none"> ◇ Accueil de la clientèle. ◇ Attention immédiate envers la cliente ou le client. 	 _____ _____	 _____
B- Répondre aux besoins de la clientèle <ul style="list-style-type: none"> ◇ Écouter et questionner la cliente ou le client. ◇ Informer la cliente ou le client sur le produit commandé. ◇ Préparer la commande selon les attentes de la clientèle. ◇ Traiter avec des clientes ou des clients difficiles. 	 _____ _____ _____ _____	 _____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ :

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF
◇ RÉSILLE (FILET)	✓	
◇ COUVRE-CHEF	✓	
◇ CACHE-BARBE	✓	
◇ TABLIER EN TISSU		✓
◇ TABLIER JETABLE EN PLASTIQUE		✓
◇ GANTS EN MAILLES DE MÉTAL		✓
◇ CHAUSSURES DE SÉCURITÉ		✓
◇ SARRAU BLANC	✓	

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide de la documentation technique nécessaire, des recettes et des procédures écrites de l'entreprise.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Apparence soignée.
- ◇ Attention immédiate envers la cliente ou le client.
- ◇ Écoute appropriée des besoins de la cliente ou du client.
- ◇ Service rapide et précis.
- ◇ Port et propreté des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène personnelle et de protection appropriés.
- ◇ Application stricte des règles d'hygiène personnelle prescrites par le MAPAQ.
- ◇ Respect des normes d'hygiène, de salubrité, d'assainissement et de sécurité liées à la manipulation des produits de la pêche préconisées par l'entreprise et les organismes gouvernementaux.
- ◇ Connaissance des produits de la pêche (caractéristiques, provenance, valeur nutritive, durée et procédés de conservation, etc.).
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits de la pêche.
- ◇ Qualité et pertinence de l'information transmise sur les produits de la pêche.
- ◇ Connaissance adéquate de l'offre de produits (de remplacement, complémentaires, spéciaux, etc.).
- ◇ Conseils pertinents sur les recettes et les modes de cuisson.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 3

« Service à la clientèle »

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti _____

**Signature du compagnon ou de la
compagne d'apprentissage** _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Module 4

Assistance à la gestion du point de vente

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'assister le responsable de la gestion du point de vente.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Sens des responsabilités
- ◇ Souci de la qualité du travail
- ◇ Respect des notions de profit et perte liées à la vente d'un produit périssable
- ◇ Souci de réduire les pertes
- ◇ Souci de la qualité du produit

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
A- Collaborer à la mise en vente des produits de la pêche		
◇ Détermination des produits à garder en inventaire.	_____	
◇ Calcul du coût de revient des produits transformés, s'il y a lieu.	_____	
◇ Calcul de la marge de profit des produits mis en vente dans la poissonnerie.	_____	
◇ Calcul du prix de détail des produits mis en vente.	_____	
◇ Inscription des commentaires relatifs au roulement des produits de mise en marché croisée.	_____	
◇ Décision quant aux produits à solder avant qu'ils ne deviennent périmés.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>B- Participer à la prise d'inventaire des produits de la pêche, s'il y a lieu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Pesée des produits. ◇ Comptage des produits. ◇ Inscription des données dans le registre d'inventaire. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C- Effectuer les achats à court terme de la poissonnerie, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Estimation des quantités et des formats à commander. ◇ Estimation des besoins de fournitures et de produits d'emballage. ◇ Préparation des commandes de produits. ◇ Transaction avec les fournisseurs, s'il y a lieu. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice d'un remplacement ou d'assistance de la ou du responsable.
- ◇ Accomplit les tâches selon les politiques et procédures.
- ◇ À l'aide de la documentation nécessaire et des procédures écrites de l'entreprise.
- ◇ Utilisation d'une calculatrice et possiblement d'un ordinateur pour la consultation des listes de prix ou de l'inventaire.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Connaissance et compréhension de la stratégie de mise en vente des produits de l'entreprise.
- ◇ Connaissance adéquate du profil de consommation de la clientèle.
- ◇ Connaissance appropriée des causes de la perte de marchandises.
- ◇ Connaissance des ratios de base pour calculer les prix de vente (prix sur balance au kilo).
- ◇ Exactitude des inscriptions dans l'inventaire.
- ◇ Évaluation juste de la qualité de la marchandise.
- ◇ Estimation exacte de la quantité et des formats pour l'achat des produits.
- ◇ Respect de la marche à suivre pour transiger avec les fournisseurs.
- ◇ Respect des politiques d'achat.
- ◇ Respect des principes de gestion des stocks associés à la vente d'un produit périssable.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 4

**« Assistance à la gestion
du point de vente »**

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Annexes

Plan d'apprentissage individuel

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti :	N° de carnet d'Emploi-Québec :
---------------------------------------	--------------------------------

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	à acquérir	à vérifier	Signature de la représentante ou du représentant d'Emploi-Québec	Date	Entente (N°)
OBLIGATOIRES					
Préparation des produits de la pêche pour la vente					
Aménagement et entretien de l'aire de vente des produits de la pêche					
Service à la clientèle					
Assistance à la gestion du point de vente					

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

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

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