

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

Poissonnière ou poissonnier

Carnet d'apprentissage
EQ-5042-02 (04-2021)

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti :

Avril 2021

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier de poissonnière ou poissonnier. Il décrit les compétences à maîtriser pour la qualification professionnelle dans ce métier.



Responsable du projet	Laurence Zert, directrice générale Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation
Coordination	Crystèle Villien, coordonnatrice de la formation Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation
Recherche et rédaction	Jean-François Pouliot, consultant en formation
Collaboration	Monique Deslauriers, conseillère Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale

Table des matières

REMERCIEMENTS	7
PARTIE 1.....	11
IDENTIFICATION DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI	13
INFORMATION SUR L'APPRENTISSAGE ET LA CERTIFICATION.....	15
INFORMATION SUR LE MÉTIER.....	19
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES.....	21
TERMES EN LIEN AVEC LA POISSONNERIE	23
OUTILS COMPLÉMENTAIRES AU PAMT.....	25
PARTIE 2.....	29
PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE	31
PARTIE 3.....	37
COMPÉTENCE 1 – EFFECTUER LA RÉCEPTION ET L'ENTREPOSAGE DE PRODUITS MARINS.....	39
COMPÉTENCE 2 – EFFECTUER LA PREMIÈRE ET LA DEUXIÈME TRANSFORMATION DE PRODUITS MARINS.....	47
COMPÉTENCE 3 – EFFECTUER LA PRÉSENTATION ET LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS D'UNE POISSONNERIE.....	55
COMPÉTENCE 4 – SERVIR LA CLIENTÈLE D'UNE POISSONNERIE.....	63
COMPÉTENCE 5 – EFFECTUER DES TRAVAUX D'ENTRETIEN MINEURS SUR L'ÉQUIPEMENT D'UNE POISSONNERIE.....	71
COMPÉTENCE 6 – CONFECTIONNER DES PRÊTS-À-SERVIR À BASE DE PRODUITS MARINS.....	79

COMPÉTENCE 7 – EFFECTUER LE FUMAGE DE POISSONS.....	87
ANNEXES.....	95
ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES LIÉS À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL.....	97
ANNEXE 2 – RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR.....	113
ANNEXE 3 – TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES MAÎTRISÉES	115
ANNEXE 4 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES	117

REMERCIEMENTS

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

Membres du comité d'orientation

François Bissonnette
Spécialiste poisson – opérations de détail
Metro
Ensemble du Québec

Vanessa Porcu
Conseillère technique poisson – opérations
de détail Metro
Ensemble du Québec

André Gibily
Enseignant retraité
École hôtelière de Montréal
Centre Calixa-Lavallée
Montréal

Mélanie Tétreault
Poissonnière et propriétaire
Poissonnerie Charron
Montréal

Stéphanie Gravel
Poissonnière et gérante
IGA Crevier de Lanaudière
Lanaudière

Personnes-ressources pour la rédaction et la validation du profil de compétences et de la norme professionnelle

Jean-Sébastien Bernard
Poissonnier et copropriétaire
Poissonnerie du Marché Atwater
Montréal

Daniel Ouimet
Poissonnier propriétaire
Poissonnerie Saum-mom
Montréal

Franco Demartis
Poissonnier et gérant
Provigo Marc Bougie
Montréal

Patrick Laperle
Poissonnier et propriétaire
Poissonnerie Les trois pêcheurs
Laurentides

Myriam Desbois
Poissonnière et copropriétaire
Les Pêcheries Raymond Desbois
Capitale-Nationale

Katia Piazza
Conseillère technique poisson
Metro
Ensemble du Québec

Jonathan Desmarais
Poissonnier et gérant
IGA Atwater
Montréal

Tommy Pinel
Poissonnier et gérant
IGA Les marchés Lacoste Hébert
Montréal

David Fagnant
Poissonnier propriétaire
Poissonnerie Rive-Nord
Lanaudière

Philip Fontaine
Spécialiste poisson IGA
Sobeys
Ensemble du Québec

Éric Gagné
Poissonnier et assistant-gérant
Provigo Chemin Quatre-Bourgeois
Capitale-Nationale

Jean-Pascal Gauthier
Poissonnier et gérant
Provigo Montréal-Sherbrooke
Montréal

Michel Gonsalves
Poissonnier et propriétaire
Poissonnerie Filets express
Montréal

Marie-Catherine Guay
Poissonnière et gérante-formatrice
Metro Plus, Place Ste-Foy
Capitale-Nationale

Nicolas Koneman
Poissonnier et gérant
Provigo Saint-Jacques
Montréal

Chantal Labrie
Poissonnière et gérante
Poissonnerie Unimer
Capitale-Nationale

Chantale Smith
Gérante de poissonnerie
IGA Extra Lévis
Capitale-Nationale

Martin Quessy
Poissonnier propriétaire
Poissonnerie La moulière
Centre-du-Québec

Mélanie Tétreault
Poissonnière et propriétaire
Poissonnerie Charron
Montérégie

Raphaël Vanderstocken
Directeur des opérations
Odessa
Montréal et Montérégie

Cyrice Vigneau
Poissonnier et propriétaire
Poissonnerie Poisson d'or
Capitale-Nationale

Daniel Vigneau
Poissonnier propriétaire
Le poisson volant
Montérégie

Stéphane Vigneau
Poissonnier propriétaire
Fous des Îles
Montréal

Personnes-ressources pour la rédaction et la validation du carnet d'apprentissage

Jean-Sébastien Bernard
Poissonnier et copropriétaire
Poissonnerie du Marché Atwater
Montréal

Tommy Pinel
Poissonnier et gérant
IGA Les marchés Lacoste Hébert
Montréal

Marie-Catherine Guay
Poissonnière et gérante-formatrice
Metro Plus, Place Ste-Foy
Capitale-Nationale

Mélanie Tétreault
Poissonnière et propriétaire
Poissonnerie Charron
Montréal

Katia Piazza
Conseillère technique poisson
Metro
Ensemble du Québec

Raphaël Vanderstocken
Directeur des opérations
Odessa
Montréal et Montréal

Personnes-ressources pour la rédaction et la validation du guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage

Jean-Sébastien Bernard
Poissonnier et copropriétaire
Poissonnerie du Marché Atwater
Montréal

Tommy Pinel
Poissonnier et gérant
IGA Les marchés Lacoste Hébert
Montréal

Marie-Catherine Guay
Poissonnière et gérante-formatrice
Metro Plus, Place Ste-Foy
Capitale-Nationale

Mélanie Tétreault
Poissonnière et propriétaire
Poissonnerie Charron
Montréal

Katia Piazza
Conseillère technique poisson
Metro
Ensemble du Québec

Raphaël Vanderstocken
Directeur des opérations
Odessa
Montréal et Montréal

PARTIE 1

Identification de l'apprentie ou l'apprenti

DOSSIER DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

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

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

NOM DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON	ENTREPRISE

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

Notes sur la protection des renseignements personnels

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

IMPORTANT

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

Information sur l'apprentissage et la certification

Bienvenue à l'apprentie ou l'apprenti!

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

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

En quoi consiste l'apprentissage en milieu de travail?

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

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

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

La durée du programme d'apprentissage pour le métier de poissonnière ou de poissonnier peut varier selon votre expérience professionnelle, votre formation scolaire, l'organisation du travail et d'autres facteurs. Le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) considère que la maîtrise des compétences essentielles du métier de poissonnière ou de poissonnier nécessite un apprentissage durée maximale de 12 à 18 mois.

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

Tout au long de votre cheminement, votre compagne ou compagnon vous guidera dans l'apprentissage du métier. Il lui revient de mettre en place les activités qui vous permettront de maîtriser les compétences du métier. Son rôle consiste à vous donner des conseils, à évaluer votre performance au regard des critères établis dans la norme professionnelle et à confirmer, le cas échéant, votre maîtrise des compétences du métier.

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

2. Pour connaître la norme professionnelle correspondant à votre métier, consultez le site Web suivant : <http://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/liste-des-metiers/>

Quelle est l'utilité du carnet d'apprentissage?

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

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

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

Quels renseignements contient le carnet d'apprentissage?

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

PARTIE 1

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

Cette section vous informe des caractéristiques générales du PAMT.

De l'information sur le métier visé

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

Le tableau synthèse des compétences

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

Les outils complémentaires au PAMT

Cette section présente deux outils développés par le Comité sectoriel de main d'œuvre du commerce et de l'alimentation (CSMOCA) pour accompagner l'apprentie ou l'apprenti dans ses apprentissages, soit une formation en ligne et un guide de la poissonnerie au Québec.

PARTIE 2

Le plan individuel d'apprentissage

La deuxième partie est constituée du plan individuel d'apprentissage. Il s'agit d'un document délimitant le parcours personnel de l'apprentie ou l'apprenti, qui peut être plus ou moins long. Il sert à établir les compétences que vous devrez acquérir durant le PAMT pour satisfaire aux exigences de la norme professionnelle de poissonnière ou de poissonnier. Le plan est établi en tenant compte des compétences que vous maîtrisiez déjà avant de débiter le PAMT, s'il y a lieu.

Le plan individuel d'apprentissage est rempli par votre compagne ou compagnon avec votre collaboration. Cet exercice doit se faire en utilisant les renseignements contenus dans le carnet, soit le tableau-synthèse et la description détaillée de chaque compétence, de façon à prendre connaissance du contexte d'exercice et des critères de performance.

Le portrait initial des compétences (PIC)

Un portrait initial des compétences (PIC) pour le métier de poissonnière ou de poissonnier est remis par la personne responsable à Emploi-Québec. Il est à noter que ce document n'est **pas inclus** dans le carnet. Le portrait permet de planifier l'apprentissage et sa durée de façon plus réaliste. Ce portrait doit être conforme avec le **plan individuel d'apprentissage qui se trouve dans le carnet d'apprentissage.**

PARTIE 3

Les compétences à développer

Cette partie présente la description détaillée de chacune des compétences à développer pour exercer le métier de poissonnière ou de poissonnier. Chacune des descriptions des compétences comporte les données suivantes :

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

ANNEXES

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

La première annexe du carnet d'apprentissage présente les principaux risques du métier en matière de santé et de sécurité du travail. Il présente aussi les principaux moyens de prévention, notamment par la formation des futures poissonnières et des futurs poissonniers dans le cadre du PAMT.

Annexe 2 – Renseignements sur l'employeur

S'il y a lieu, cette annexe permet de suivre votre cheminement dans vos différents lieux d'apprentissage, et ce, pour toute la durée de votre PAMT.

Annexe 3 – Tableau synthèse des compétences maîtrisées

Ce tableau vous permet d'avoir un portrait rapide de l'ensemble des compétences dont la maîtrise a été confirmée par votre compagne ou compagnon. Il vous indique, le cas échéant, les compétences qu'il vous reste à maîtriser pour obtenir le certificat de qualification professionnelle. Cet outil est également utile à la personne responsable à Emploi-Québec.

Annexe 4 – Outil de suivi des apprentissages

La dernière annexe regroupe de l'information sur l'état des apprentissages au regard des compétences à développer et aide au suivi de la progression de vos apprentissages.

Comment se fait le suivi administratif du PAMT?

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

Quelle reconnaissance officielle peut-on obtenir?

Votre maîtrise des compétences de la norme professionnelle de poissonnière ou de poissonnier est reconnue officiellement. Ainsi, au terme de vos apprentissages, vous pouvez obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétence, qui sont des documents officiels délivrés par la ou le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour confirmer votre maîtrise des compétences du métier.

Certificat de qualification professionnelle (CQP)

Au terme de votre PAMT, lorsque vous aurez maîtrisé **toutes** les compétences essentielles de la norme professionnelle décrites dans votre carnet, vous obtiendrez un certificat de qualification professionnelle pour le métier de poissonnière ou de poissonnier.

Attestation de compétence (AC)

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

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

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

Information sur le métier

Description générale du métier

Les personnes qui exercent le métier de poissonnière ou de poissonnier accomplissent les tâches liées à la commercialisation des produits marins dans des établissements de vente au détail. Leurs responsabilités principales sont la réception et l'entreposage de produits marins, la transformation de ces produits, l'aménagement et l'entretien des comptoirs de vente et le service à la clientèle.

Les produits marins vendus par les poissonnières et les poissonniers sont variés. Ils sont issus de la pêche de capture ou de l'aquaculture et sont offerts frais ou surgelés. Certains produits sont aussi vendus vivants.

Ces produits ont habituellement fait l'objet d'une première transformation (écaillage, par exemple) et d'une deuxième transformation (filetage, par exemple) par les poissonnières et les poissonniers. Elles et ils peuvent aussi effectuer la troisième transformation des produits en préparant des prêts-à-servir (tournedos farci ou salade de fruits de mer, par exemple).

Les communications avec la clientèle sont essentielles dans l'exercice du métier, car les poissonnières et les poissonniers doivent conseiller des personnes dont le profil socioéconomique, les goûts et les habitudes alimentaires diffèrent.

Le travail comporte des exigences élevées en matière de respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires. Ainsi, les poissonnières et les poissonniers doivent avoir une hygiène personnelle irréprochable et adopter des pratiques qui assurent l'innocuité des aliments et préviennent leur détérioration et leur contamination. À cet effet, il leur incombe de veiller au maintien de la chaîne de froid et de s'assurer de l'innocuité des tables de travail, des instruments, des appareils, des comptoirs et de l'équipement frigorifique.

Attitudes et comportements professionnels

Les attitudes et les comportements professionnels sont des manières d'agir, de réagir et d'entrer en relation avec les autres. Ils traduisent des attitudes et sont liés à des valeurs personnelles ou professionnelles.

Les attitudes et les comportements suivants sont à développer dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) :

- S'engager dans son travail et dans son apprentissage.
- Faire preuve de vigilance à l'égard des risques à la santé et à la sécurité du travail.
- Faire preuve de vigilance à l'égard des risques à la salubrité et à l'hygiène alimentaires.
- Démontrer de la ponctualité.
- Suivre les directives.
- Avoir de l'initiative.
- Faire preuve de sociabilité.
- Agir avec méthode et minutie.
- Manifester de l'ouverture d'esprit à l'égard des différentes clientèles.
- Adopter des attitudes et des comportements de courtoisie.
- Afficher de l'intérêt à l'égard des produits marins et des nouveautés.

Tableau synthèse des compétences

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE					
COMPÉTENCES ESSENTIELLES						
1 Effectuer la réception et l'entreposage de produits marins.	1.1 Préparer la réception des produits marins.	1.2 Contrôler les produits marins livrés.	1.3 Entreposer les produits marins.			
2 Effectuer la première et la deuxième transformation de produits marins.	2.1 Préparer les opérations de transformation.	2.2 Exécuter des opérations de première et de deuxième transformation sur des poissons.	2.3 Exécuter des opérations de première transformation sur des mollusques et des crustacés.	2.4 Exécuter les opérations de conditionnement.	2.5 Assurer l'innocuité du poste de travail.	
3 Effectuer la présentation et la mise en valeur des produits d'une poissonnerie.	3.1 Procéder à la tournée de l'aire de vente.	3.2 Cibler les besoins du jour.	3.3 Dresser la table à glace ou le comptoir de service fermé.	3.4 Voir au maintien et à l'approvisionnement en produits marins pendant les heures d'ouverture.	3.5 Effectuer la fermeture de la table à glace ou du comptoir de service fermé.	3.6 Assurer l'innocuité de l'aire de vente.
4 Servir la clientèle d'une poissonnerie.	4.1 Accueillir la clientèle.	4.2 Cerner les besoins de la clientèle.	4.3 Donner de l'information sur les produits offerts.	4.4 Conclure la vente.	4.5 Effectuer le service après-vente.	

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE					
COMPÉTENCES ESSENTIELLES (suite)						
5 Effectuer des travaux d'entretien mineurs sur l'équipement d'une poissonnerie.	5.1 Préparer les travaux d'entretien.	5.2 Procéder à des travaux mineurs d'entretien de l'équipement frigorifique.	5.3 Procéder à des travaux mineurs d'entretien d'un vivier.			
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES						
6 Confectionner des prêts-à-servir à base de produits marins.	6.1 Préparer la confection.	6.2 Réaliser les préparations préliminaires.	6.3 Réaliser des prêts-à-cuire à base de poissons, de mollusques ou de crustacés.	6.4 Cuire des poissons, des mollusques ou des crustacés.	6.5 Réaliser des prêts-à-manger à base de poissons, de mollusques ou de crustacés.	6.6 Exécuter les opérations de conditionnement.
	6.7 Assurer l'innocuité du poste de travail et de l'équipement de cuisson.					
7 Effectuer le fumage de poissons.	7.1 Préparer les opérations.	7.2 Réaliser les préparations préliminaires.	7.3 Procéder à un fumage à chaud ou à froid.	7.4 Exécuter les opérations de conditionnement.	7.5 Assurer l'innocuité du poste de travail et du fumoir.	

Termes en lien avec la poissonnerie

Produit marin

Tout poisson, mollusque (coquillage et céphalopode), crustacé ou échinoderme (oursin, par exemple) apte à vivre en milieu marin, y compris les parties de ces animaux ainsi que les produits ou sous-produits qui en sont tirés.

Équipement frigorifique

Appareil qui produit du froid : comptoir de service fermé, table à glace, comptoir libre-service de produits froids ou surgelés, chambre froide, machine à glace, etc.

Première transformation

Ensemble des opérations liées à la préparation initiale de la ressource et qui comprend des opérations tels l'écaillage, l'éviscération, l'étêtage, le dépiautage des poissons, ainsi que le nettoyage des coquillages et des crustacés.

Deuxième transformation

Ensemble des opérations qui consiste à apprêter des poissons de première transformation et qui comprend des opérations de coupe : filets, darnes, pavés, coupes papillon, cubes, etc.

Prêt-à-servir

Produit marin de troisième transformation apprêté de manière à être facilement et rapidement consommé.

Les prêts-à-servir comprennent les prêts-à-cuire (tournedos farci ou filet mariné, par exemple) et les prêts-à-manger (salade de fruits de mer ou homard cuit, par exemple).

Fumage

Procédé de conservation qui consiste à exposer un poisson à de la fumée générée par la combustion de bois dur ou de sciure de bois dur.

Ingrédient

Toute substance qui entre dans la composition d'une recette.

Conditionnement

Opération qui consiste à placer un produit dans un contenant avec lequel il est en contact direct, afin de faciliter sa protection, sa conservation, sa présentation et sa vente.

Nettoyage et assainissement

Séquence d'opérations distinctes et indissociables d'un même processus.

- **Nettoyage**

Opération qui a pour but de déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces avec lesquelles des aliments entrent en contact. Le nettoyage comprend le pré lavage, le lavage et le rinçage.

- **Assainissement**

Opération qui permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre de microorganismes sur les surfaces. L'assainissement peut être chimique (utilisation d'un assainisseur) ou thermique (utilisation de chaleur).

Affilage

Opération qui consiste à recentrer le fil du taillant d'un couteau en le passant sur un fusil ou un autre outil.

L'affilage se distingue de l'affûtage (lequel consiste à refaire le taillant et le fil à l'aide d'une meule ou d'une courroie de papier sablé).

Outils complémentaires au PAMT

Le Comité sectoriel de main d'œuvre du commerce et de l'alimentation (CSMOCA) a développé **deux outils** pour accompagner l'apprentie ou l'apprenti dans ses apprentissages :



1. Une formation en ligne en support au PAMT pour le métier de poissonnière ou de poissonnier. Elle vise un enrichissement de 7 notions identifiées dans le PAMT.

La formation en ligne propose ainsi 3 modules et 18 leçons, accessibles en tout temps, de manière autonome.

- ⇒ Les notions enrichies par la formation en ligne sont identifiées dans les éléments de compétences par l'icône de la formation.
- ⇒ Les modules et les leçons concernés sont indiqués dans les conditions particulières d'apprentissage.

2. Un [guide interactif de la poissonnerie au Québec](#). Ce guide est accessible en tout temps sur plusieurs plateformes (ordinateur, iPad, cellulaire).

Ces deux outils sont offerts gratuitement sur le site Web du CSMOCA.

Autres documents

Vous pouvez aussi consulter d'autres documents ou des sites Web pour faciliter le développement des compétences de la norme professionnelle, tels que :

- Document téléchargeable du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) intitulé [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Document téléchargeable du MAPAQ intitulé [Votre carnet d'information : Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires](#).
- Les [allergies alimentaires](#) sur le site du gouvernement du Québec.
- Des vidéos pour comprendre les programmes de certification – pêches et aquaculture durables, notamment celles du [Marine Stewardship Council](#), disponibles en français sur site.



FORMATION EN LIGNE POISSONNIER +

3 modules – 18 leçons

Accessibles en tout temps, de manière autonome, à votre rythme

Module 1 : La sécurité alimentaire

Introduction : Le principe d'innocuité

Leçon 1 : La qualité des produits marins

Leçon 2 : Les températures et la chaîne de froid

Leçon 3 : Le nettoyage et l'assainissement

Leçon 4 : L'emballage et l'étiquetage

Leçon 5 : Les risques potentiels de certains produits marins pour la santé des clients

Leçon 6 : Le cas des mollusques bivalves



Module 2 : Les caractéristiques des produits marins

Leçon 1 : Les types de produits marins vendus au Québec

Leçon 2 : Les types de production

Leçon 3 : La disponibilité des principaux produits marins

Leçon 4 : La provenance des produits marins

Leçon 5 : Les principales certifications



Module 3 : Les conseils de la poissonnière ou du poissonnier

Leçon 1 : Les atouts nutritionnels des produits marins

Leçon 2 : L'étiquetage nutritionnel

Leçon 3 : Les principales coupes des poissons

Leçon 4 : Les principes de base de la cuisson des produits marins

Leçon 5 : Les principaux modes de cuisson

Leçon 6 : La préparation des produits marins crus

Leçon 7 : Les produits substitués ou complémentaires



PAMT POISSONNIÈRE - POISSONNIER

En lien avec les compétences du PAMT : 7 notions enrichies par la formation en ligne Poissonnier +

Compétence 1 – Effectuer la réception et l'entreposage de produits marins.

Élément de compétence :

1.2. Contrôler les produits marins livrés.

Notion 1 : Vérification des produits marins : température, espèce, intégrité, origine ou lot, qualité et fraîcheur des produits.

Module 1 Leçons 1 - 2

Module 2 Leçons 1 - 4

Compétence 2 – Effectuer la première et la deuxième transformation des produits marins.

Éléments de compétence :

2.4. Exécuter les opérations de conditionnement.

2.5. Assurer l'innocuité du poste de travail.

Notion 2 : Notions de sécurité alimentaire et d'innocuité

Module 1 Introduction

Notion 3 : Emballage et étiquetage des produits marins

Module 1 Leçon 4

Notion 4 : Innocuité du poste de travail

Module 1 Leçon 3

Compétence 3 – Effectuer la présentation et la mise en valeur des produits d'une poissonnerie.

Élément de compétence :

3.6. Assurer l'innocuité de l'aire de vente.

Notion 5 : Innocuité de l'aire de vente

Module 1 Leçon 3

Compétence 4 – Servir la clientèle d'une poissonnerie.

Éléments de compétences :

- 4.2. Cerner les besoins de la clientèle.
- 4.3. Donner de l'information sur les produits offerts.
- 4.4. Conclure la vente.

Notion 6 : Information transmise par la cliente ou le client en ce qui a trait à ses goûts, à ses allergies ou à ses intolérances.

Module 1 Leçon 5

Module 3 Leçons 1 - 4 - 7

Notion 7 : Produits marins offerts : disponibilité, provenance géographique, types de production, certifications, méthodes de préparation et modes de cuisson, principales valeurs nutritives, risques associés, produits substitués ou complémentaires.

Module 1 Leçons 5 - 6

Module 2 Leçons 1 - 2 - 3 - 4 - 5

Module 3 : Leçons 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7

Notion 3 : Emballage et étiquetage des produits marins

Module 1 Leçon 4

Compétence 6 – Confectionner des prêts-à-servir à base de produits marins.

Éléments de compétence :

- 6.6 Exécuter les opérations de conditionnement.
- 6.7 Assurer l'innocuité du poste de travail et de l'équipement de cuisson.

Notion 3 : Emballage et étiquetage des produits marins

Module 1 Leçon 4

Notion 4 : Innocuité du poste de travail

Module 1 Leçon 3

PARTIE 2

Plan individuel d'apprentissage

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) nécessite que **votre compagne ou compagnon établisse votre plan individuel d'apprentissage**. Il s'agit de déterminer les compétences de la norme professionnelle que vous devrez acquérir, en tenant compte de celles que vous maîtrisez déjà.

Les compétences que vous considérez être en mesure d'accomplir seront généralement évalués par votre compagne ou compagnon dès le début du PAMT. Les compétences à développer seront indiquées dans votre plan individuel d'apprentissage, présenté à la page suivante.

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

Il est à noter que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée. De plus, bien que les compétences sont numérotées, l'apprentissage de chacune de celles-ci peut se faire dans l'ordre qui convient dans l'entreprise.

Finalement, la compagne ou le compagnon, l'apprentie ou l'apprenti et la personne responsable à Emploi-Québec confirment le plan individuel d'apprentissage en y apposant chacun leur signature.

Consignes pour l'apprentie ou l'apprenti

Les apprenties et les apprentis désirent connaître le but à atteindre. Il est donc important de vous assurer de la bonne compréhension des apprentissages prévus à votre plan individuel. Votre compagne ou votre compagnon ainsi que la personne responsable à Emploi-Québec peut vous aider à le faire.

Pour vous situer par rapport aux compétences de la norme professionnelle et aux apprentissages à réaliser, prenez connaissance :

- ⇒ du tableau-synthèse des compétences;
- ⇒ des termes en lien avec la poissonnerie;
- ⇒ de la présentation détaillée de chacune des compétences dans la partie 3 du carnet :
 - l'énoncé de la compétence;
 - le contexte de réalisation;
 - les éléments de la compétence;
 - les critères de performance (généraux et particuliers) qui serviront à évaluer vos apprentissages.
- ⇒ de la présentation des outils complémentaires au PAMT développés et offerts gratuitement par le Comité sectoriel de main d'œuvre du commerce et de l'alimentation (CSMOCA) :
 - la formation en ligne POISSONNIER +  ;
 - un [guide de la poissonnerie au Québec](#).

Plan individuel d'apprentissage

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

COMPÉTENCES	Section à remplir par la compagne ou le compagnon ⁵	Suivi administratif du PAMT Section à remplir par la personne responsable à Emploi-Québec	
	À ACQUÉRIR ⁶	Signature	Date
COMPÉTENCES ESSENTIELLES			
1. Effectuer la réception et l'entreposage de produits marins.	<input type="checkbox"/>		
2. Effectuer la première et la deuxième transformation de produits marins.	<input type="checkbox"/>		
3. Effectuer la présentation et la mise en valeur des produits d'une poissonnerie.	<input type="checkbox"/>		
4. Servir la clientèle d'une poissonnerie.	<input type="checkbox"/>		
5. Effectuer des travaux d'entretien mineurs sur l'équipement d'une poissonnerie.	<input type="checkbox"/>		
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES			
6. Confectionner des prêts-à-servir à base de produits marins.	<input type="checkbox"/>		
7. Effectuer le fumage de poissons.	<input type="checkbox"/>		

Je confirme que le plan individuel d'apprentissage a été établi par la compagne ou le compagnon d'apprentissage. _____ Signature de la personne responsable à Emploi-Québec Date : ___ - ___ - ___ <div style="text-align: center;">A M J</div>	Je confirme avoir pris connaissance du plan individuel d'apprentissage. _____ Signature de l'apprentie ou l'apprenti Date : ___ - ___ - ___ <div style="text-align: center;">A M J</div>	Je confirme la pertinence du plan individuel d'apprentissage. _____ Signature de la compagne ou du compagnon Date : ___ - ___ - ___ <div style="text-align: center;">A M J</div>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

6. Cocher seulement si la compétence est à acquérir.

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

ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE

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

CONTEXTE DE RÉALISATION

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

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

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

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

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

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	Doit être remplie par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation		
	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
1.1 Élément de la compétence La liste des éléments vise à décrire plus précisément la compétence. Chacun des éléments doit faire l'objet d'un apprentissage et d'une évaluation.	<input type="checkbox"/>		_____ Initiales
◇ Critères particuliers de performance Ces critères servent à évaluer chacun des éléments de compétence.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Date
	Après avoir évalué formellement la performance de l'apprentie ou de l'apprenti, vous devez cocher les critères particuliers que vous jugez atteints.	Les critères généraux s'appliquent à tous les éléments de compétence. Vous devez les considérer avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence	Lorsque vous considérez que tous les critères de performance sont atteints (sections A et B), vous devez apposer vos initiales et inscrire la date pour confirmer que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de compétence.

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

Vous pouvez utiliser cet espace pour noter toute information relative à l'apprentissage ou à l'évaluation de l'apprentie ou l'apprenti.

NOTES DE L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

L'apprentie ou l'apprenti peut utiliser cet espace pour noter toute question ou remarque reliée à son apprentissage ou à son évaluation.

PARTIE 3

Compétence 1 – Effectuer la réception et l'entreposage de produits marins

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À l'aide de documents tels que bon de commande, facture, registre des produits marins, normes d'hygiène et de salubrité alimentaires, normes de l'entreprise.
- ◇ À l'aide de matériel tel qu'équipement et accessoires de protection, couteaux de précision (*exactos*), transpalette, balance, thermomètre, chariot, contenants, pelle à glace, glace.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE*

- ◇ Port de l'équipement de protection et de la tenue vestimentaire appropriés.
- ◇ Hygiène personnelle irréprochable.
- ◇ Utilisation appropriée de l'équipement de manutention.
- ◇ Manipulation soignée des produits marins.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Maintien de la chaîne de froid.
- ◇ Respect des exigences en matière de certification et de traçabilité des produits marins.
- ◇ Respect des exigences en matière de contrôle des allergènes.
- ◇ Respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Respect des règles de santé et de sécurité du travail.

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

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

1.1 Préparer la réception des produits marins.

- ◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité de l'espace d'entreposage.
- ◇ Vérification appropriée des températures de l'équipement frigorifique.
- ◇ Préparation correcte de l'espace d'entreposage.

1.2 Contrôler les produits marins livrés.

- ◇ Vérification minutieuse du bon de commande et de la facture.
- ◇ Vérification minutieuse de l'intégrité des emballages. 
- ◇ Vérification minutieuse des produits : 
 - température,
 - espèce,
 - quantité,
 - poids,
 - intégrité,
 - origine ou lot,
 - dates, s'il y a lieu.
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits. 

◇ Détermination juste de la conformité de la livraison.

◇ Pertinence de l'information transmise au gestionnaire du commerce.

**Doit être rempli par la compagnie ou le compagnon
à la suite d'une évaluation⁷**

SECTION A J'atteste que l'apprenti ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprenti ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	
<input type="checkbox"/>		Initiales	
<input type="checkbox"/>		_____	
		Date	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	
<input type="checkbox"/>		Initiales	
<input type="checkbox"/>		_____	
<input type="checkbox"/>		Date	
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			

⁷ Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagnie ou du compagnon d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	Doit être rempli par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation⁸		
	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
1.3 Entreposer les produits marins.			
◇ Identification juste des produits.	<input type="checkbox"/>		
◇ Placement des produits aux endroits appropriés.	<input type="checkbox"/>		
◇ Vérification et inscription minutieuses des dates.	<input type="checkbox"/>		
◇ Dégorgement adéquat des crustacés.	<input type="checkbox"/>		
◇ Gestion appropriée de la glace et de l'eau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
◇ Respect des exigences du commerce en ce qui a trait à la rotation des produits.	<input type="checkbox"/>		_____ Date
◇ Notation claire, pertinente et conforme de l'information dans le registre des produits.	<input type="checkbox"/>		

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

Compétence 1

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Poissonnerie d'une chaîne de supermarchés ou d'épiceries.
- Poissonnerie indépendante.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC :

DOCUMENTS :

- Bon de commande.
- Facture.
- Registre des produits marins.
- Normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Normes de l'entreprise.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LA RÉCEPTION ET L'ENTREPOSAGE DE PRODUITS MARINS :

- Équipement et accessoires de protection.
- Couteaux de précision (*exactos*).
- Transpalette.
- Balance.
- Thermomètre.
- Chariot.
- Contenants.
- Pelle à glace.
- Glace.
- Autres : _____

3. FORMATION EN LIGNE POISSONNIER + :

Notion 1 : Vérification des produits marins : température, espèce, intégrité, origine ou lot, qualité et fraîcheur des produits.

- Module 1 Leçons 1 - 2.
- Module 2 Leçons 1 - 4.

Compétence 1

Confirmation de la maîtrise de la compétence

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

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

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

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

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

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

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

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

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

Compétence 2 – Effectuer la première et la deuxième transformation de produits marins

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À l'aide de documents tels que normes d'hygiène et de salubrité alimentaires, normes de l'entreprise.
- ◇ À l'aide de matériel tel qu'équipement et accessoires de protection, table à découper, couteaux, contenants, matériel d'emballage, balance étiqueteuse, instruments de récurage, chiffons.
- ◇ À l'aide de produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE*

- ◇ Port de l'équipement de protection et de la tenue vestimentaire appropriés.
- ◇ Hygiène personnelle irréprochable.
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits marins.
- ◇ Manipulation soignée des produits marins.
- ◇ Réduction optimale des pertes.
- ◇ Respect des procédures de décongélation.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Maintien de la chaîne de froid.
- ◇ Respect des exigences en matière de certification et de traçabilité des produits marins.
- ◇ Respect des exigences en matière de contrôle des allergènes.
- ◇ Respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Respect des règles de santé et de sécurité du travail.

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

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

2.1 Préparer les opérations de transformation.

- ◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité du poste de travail.
- ◇ Choix et affilage appropriés des couteaux.

2.2 Exécuter des opérations de première et de deuxième transformation sur des poissons.

- ◇ Écaillage complet.
- ◇ Éviscération précise.
- ◇ Étêtage précis.
- ◇ Dépiautage précis.
- ◇ Exécution précise des coupes :
 - filets,
 - darnes,
 - pavés,
 - coupes papillon,
 - cubes de différentes dimensions.

2.3 Exécuter des opérations de première transformation sur des mollusques et des crustacés.

- ◇ Nettoyage adéquat des mollusques et des crustacés.

**Doit être rempli par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation⁹**

SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
		_____ Date

⁹ Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

2.4 Exécuter les opérations de conditionnement.

- ◇ Choix approprié du type d'emballage ou du type de contenant.
- ◇ Pesage, emballage et étiquetage des produits transformés, conformément aux exigences du commerce. 

- ◇ Identification et rangement adéquats des produits.

2.5 Assurer l'innocuité du poste de travail. 

- ◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement.
- ◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- ◇ Respect des exigences en ce qui a trait aux fréquences de nettoyage et d'assainissement.
- ◇ Rangement adéquat des produits et du matériel.

**Doit être rempli par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹⁰**

SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date

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

NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

A series of horizontal dashed lines for writing notes, contained within a rectangular border.

Compétence 2

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Poissonnerie d'une chaîne de supermarchés ou d'épiceries.
- Poissonnerie indépendante.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC :

DOCUMENTS :

- Normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Normes de l'entreprise.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LA PREMIÈRE ET LA DEUXIÈME TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS :

- Équipement et accessoires de protection.
- Table à découper.
- Couteaux.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LE CONDITIONNEMENT :

- Contenants.
- Matériel d'emballage.
- Balance étiqueteuse.
- Autres : _____

MATÉRIEL ET PRODUITS NÉCESSAIRES POUR ASSURER L'INNOCUITÉ DU POSTE DE TRAVAIL :

- Instruments de récurage.
- Chiffons.
- Produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- Autres : _____

3. FORMATION EN LIGNE POISSONNIER + :

Notion 2 : Notions de sécurité alimentaire et d'innocuité.

Module 1 Introduction.

Notion 3 : Emballage et étiquetage des produits marins.

Module 1 Leçon 4.

Notion 4 : Innocuité du poste de travail.

Module 1 Leçon 3.

Compétence 2

Confirmation de la maîtrise de la compétence

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

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

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

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

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

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

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

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

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

Compétence 3 – Effectuer la présentation et la mise en valeur des produits d'une poissonnerie

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ Dans des poissonneries ayant des aires de vente telles que comptoirs de service fermés, table à glace, comptoirs libre-service, viviers.
- ◇ À l'aide de documents tels que planogramme, guide d'exécution ou directives en ce qui a trait au placement des produits, directives relatives à la mise en marché des produits, normes d'hygiène et de salubrité alimentaires, normes de l'entreprise.
- ◇ À l'aide de matériel tel qu'équipement et accessoires de protection, contenants, pellicules, pelle à glace, glace, éléments de décoration, instruments de récurage, chiffons.
- ◇ À l'aide de produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE*

- ◇ Port de l'équipement de protection et de la tenue vestimentaire appropriés.
- ◇ Hygiène personnelle irréprochable.
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits marins.
- ◇ Manipulation soignée des produits marins.
- ◇ Réduction optimale des pertes.
- ◇ Gestion appropriée de la glace.
- ◇ Respect des procédures de décongélation.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Maintien de la chaîne de froid.
- ◇ Respect des exigences en matière de certification et de traçabilité des produits marins.
- ◇ Respect des exigences en matière de contrôle des allergènes.
- ◇ Respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Respect des règles de santé et de sécurité du travail.

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

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

3.1 Procéder à la tournée de l'aire de vente.

- ◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité de l'aire de vente.
- ◇ Vérification minutieuse des étiquettes.
- ◇ Vérification appropriée des températures.
- ◇ Enlèvement complet et élimination adéquate des produits non conformes.
- ◇ Récupération appropriée des produits aux fins de transformation.
- ◇ Estimation juste des produits en stock.

3.2 Cibler les besoins du jour.

- ◇ Interprétation juste de l'information en ce qui a trait aux promotions, aux produits vedettes et aux produits à écouler.
- ◇ Détermination juste des produits à mettre en valeur et des quantités.
- ◇ Mises de côté de produits selon les demandes de la clientèle.
- ◇ Planification adéquate des tâches à exécuter.

3.3 Dresser la table à glace ou le comptoir de service fermé.

- ◇ Mise en place correcte de la glace, des pellicules ou des contenants.
- ◇ Respect des directives en ce qui a trait à la disposition des produits.
- ◇ Mise en évidence adéquate des produits en promotion, des produits vedettes et des produits à écouler.
- ◇ Présentation attrayante des produits.
- ◇ Identification juste des produits.
- ◇ Visibilité et exactitude des prix affichés.
- ◇ Utilisation judicieuse d'éléments de décoration.
- ◇ Propreté de la table à glace ou du comptoir de service.

**Doit être rempli par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹¹**

SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>		

¹¹ Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

3.4 Voir au maintien et à l’approvisionnement en produits marins pendant les heures d’ouverture.

- ◇ Estimation juste des possibilités de rupture de stock.
- ◇ Repérage rapide et enlèvement complet des produits non conformes.
- ◇ Remise en place complète des produits déplacés dans les comptoirs libre-service.
- ◇ Mise en place rapide des produits manquants.
- ◇ Rotation adéquate des produits.
- ◇ Gestion rigoureuse des produits vivants.

3.5 Effectuer la fermeture de la table à glace ou du comptoir de service fermé.

- ◇ Choix approprié des produits à enlever.
- ◇ Enlèvement, identification et placement adéquats des produits dans la chambre froide.
- ◇ Dans le cas d’un comptoir de service fermé, protection adéquate des produits restants.

3.6 Assurer l’innocuité de l’aire de vente.



- ◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d’assainissement.
- ◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d’assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- ◇ Respect des exigences en ce qui a trait aux fréquences de nettoyage et d’assainissement.

Doit être rempli par la compagne ou le compagnon à la suite d’une évaluation¹²

SECTION A J’atteste que l’apprentie ou l’apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J’atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J’atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l’apprentie ou l’apprenti maîtrise l’élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

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

Compétence 3

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Poissonnerie d'une chaîne de supermarchés ou d'épiceries.
- Poissonnerie indépendante.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC :

DOCUMENTS :

- Planogramme.
- Guide d'exécution ou directives en ce qui a trait au placement des produits.
- Directives relatives à la mise en marché des produits.
- Normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Normes de l'entreprise.
- Autres : _____

ÉQUIPEMENT SPÉCIALISÉ :

- Comptoir de service fermé.
- Table à glace.
- Comptoir libre-service.
- Vivier.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LA PRÉSENTATION ET LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS D'UNE POISSONNERIE :

- Équipement et accessoires de protection.
- Pellicules.
- Pelle à glace.
- Glace.
- Éléments de décoration.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LE CONDITIONNEMENT :

- Contenants.
- Matériel d'emballage.
- Balance étiqueteuse.
- Autres : _____

MATÉRIEL ET PRODUITS NÉCESSAIRES POUR ASSURER L'INNOCUITÉ DE L'AIRE DE VENTE :

- Instruments de récurage.
- Chiffons.
- Produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- Autres : _____

3. FORMATION EN LIGNE POISSONNIER + : 

Notion 5 : Innocuité de l'aire de vente.

- Module 1 Leçon 3.

Compétence 3

Confirmation de la maîtrise de la compétence

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

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

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

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

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

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

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

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

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

Compétence 4 – Servir la clientèle d'une poissonnerie

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À l'aide de documents tels que normes d'hygiène et de salubrité alimentaires, normes de l'entreprise.
- ◇ À l'aide de matériel tel qu'équipement et accessoires de protection, couteaux, contenants, matériel d'emballage, balance étiqueteuse.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE*

- ◇ Port de l'équipement de protection et de la tenue vestimentaire appropriés.
- ◇ Hygiène personnelle irréprochable.
- ◇ Utilisation des termes justes.
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits marins.
- ◇ Manipulation soignée des produits marins.
- ◇ Respect des règles de politesse.
- ◇ Respect de l'opinion des personnes.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Respect des exigences en matière de certification et de traçabilité des produits marins.
- ◇ Respect des exigences en matière de contrôle des allergènes.
- ◇ Respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Respect des règles de santé et de sécurité du travail.

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

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

4.1 Accueillir la clientèle.

- ◇ Démonstration d'attitudes et de comportements dynamiques et professionnels.
- ◇ Respect de la politique d'accueil.
- ◇ Respect de la file d'attente.

4.2 Cerner les besoins de la clientèle.

- ◇ Écoute attentive de la cliente ou du client.
- ◇ Formulation de questions pertinentes.
- ◇ Interprétation juste de l'information reçue de la cliente ou du client en ce qui a trait à ses goûts, à ses allergies ou à ses intolérances. 

4.3 Donner de l'information sur les produits offerts.

- ◇ Information appropriée en ce qui a trait : 
 - aux types de produits et à leur disponibilité;
 - à la provenance géographique des produits;
 - aux types de production (pêche de capture ou élevage) et aux certifications;
 - aux principales méthodes de préparation et aux principaux modes de cuisson des produits;
 - aux principales valeurs nutritives des produits;
 - aux modes de conservation des produits;
 - aux risques associés.
- ◇ Respect des directives en ce qui a trait à la dégustation des produits.
- ◇ Justesse des conseils en ce qui a trait à l'achat de produits substitués ou complémentaires. 

Doit être rempli par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation¹³

SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		

¹³ Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

4.4 Conclure la vente.

- ◇ Validation adéquate du produit désiré ainsi que de la quantité ou du poids désiré.
- ◇ Choix approprié du type d'emballage ou du type de contenant.
- ◇ Coupe précise ou décompte exact des produits.
- ◇ Pesage, emballage et étiquetage des produits, conformément aux exigences du commerce. 
- ◇ Vérification appropriée de la satisfaction de la cliente ou du client.

4.5 Effectuer le service après-vente.

- ◇ Écoute attentive de la réclamation.
- ◇ Proposition de solutions de rechange appropriées.
- ◇ Utilisation appropriée de moyens de fidélisation.
- ◇ Transmission de l'information pertinente au gestionnaire du commerce.

Doit être rempli par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation¹⁴		
SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date

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

Compétence 4

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Poissonnerie d'une chaîne de supermarchés ou d'épiceries.
- Poissonnerie indépendante.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC :

DOCUMENTS :

- Normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Normes de l'entreprise.
- [Guide de la poissonnerie au Québec](#)
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LE SERVICE À LA CLIENTÈLE :

- Équipement et accessoires de protection.
- Couteaux.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LE CONDITIONNEMENT :

- Contenants.
- Matériel d'emballage.
- Balance étiqueteuse.
- Autres : _____

3. FORMATION EN LIGNE POISSONNIER + :

Notion 6 : Information transmise par la cliente ou le client en ce qui a trait à ses goûts, à ses allergies ou à ses intolérances.

- Module 1 Leçon 5.
- Module 3 Leçons 1 - 4 - 7.

Notion 7 : Produits marins offerts : disponibilité, provenance géographique, types de production, certifications, méthodes de préparation et modes de cuisson, principales valeurs nutritives, risques associés, produits substitués ou complémentaires.

- Module 1 Leçons 5 - 6.
- Module 2 Leçons 1 - 2 - 3 - 4 - 5.
- Module 3 Leçons 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7.

Notion 3 : Emballage et étiquetage des produits marins.

- Module 1 Leçon 4.

Compétence 4

Confirmation de la maîtrise de la compétence

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

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

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

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

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

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

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

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

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

Compétence 5 – Effectuer des travaux d'entretien mineurs sur l'équipement d'une poissonnerie

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ Pour de l'équipement frigorifique tel que comptoir de service fermé, table à glace, comptoir libre-service de produits froids ou surgelés, chambre froide, machine à glace.
- ◇ À l'aide de manuels, de procédures d'entretien et de directives du fabricant.
- ◇ À l'aide de matériel tel qu'équipement et accessoires de protection, thermomètre, hydromètre, trousse de vérification, sel de mer, composants de remplacement pour le vivier, instruments de récurage, chiffons.
- ◇ À l'aide de produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE*

- ◇ Port de l'équipement de protection et de la tenue vestimentaire appropriés.
- ◇ Hygiène personnelle irréprochable.
- ◇ Utilisation appropriée de l'équipement de manutention.
- ◇ Manipulation soignée des produits marins.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Maintien de la chaîne de froid.
- ◇ Respect des exigences en matière de certification et de traçabilité des produits marins.
- ◇ Respect des exigences en matière de contrôle des allergènes.
- ◇ Respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Respect des procédures d'entretien et des directives du fabricant.
- ◇ Respect des règles de santé et de sécurité du travail.

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

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

5.1 Préparer les travaux d'entretien.

- ◇ Enlèvement complet des produits placés dans l'équipement frigorifique et dans le vivier.
- ◇ Identification et placement adéquats des produits.

5.2 Procéder à des travaux mineurs d'entretien de l'équipement frigorifique.

- ◇ Application correcte des procédures d'arrêt et de démontage de l'équipement frigorifique.
- ◇ Vérification et nettoyage appropriés des drains.
- ◇ Respect des fréquences de nettoyage ou de remplacement des composants.
- ◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement.
- ◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- ◇ Application correcte des procédures de remontage et de remise en service de l'équipement frigorifique.
- ◇ Température de l'équipement frigorifique conforme aux exigences.

**Doit être rempli par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹⁵**

SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

¹⁵ Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

5.3 Procéder à des travaux mineurs d'entretien d'un vivier.

- ◇ Repérage rapide des problèmes de qualité de l'eau.
- ◇ Application correcte des procédures d'arrêt du vivier.
- ◇ Exécution rigoureuse des opérations de lavage à l'eau claire (sans produit chimique).
- ◇ Respect des fréquences de remplacement des composants.
- ◇ Application correcte des procédures de remise en service du vivier.
- ◇ Exécution correcte des tests de qualité de l'eau.
- ◇ Salinité et température de l'eau conformes aux exigences.

Doit être rempli par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation¹⁶		
SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>		

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

Compétence 5

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Poissonnerie d'une chaîne de supermarchés ou d'épiceries.
- Poissonnerie indépendante.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC :

DOCUMENTS :

- Manuels.
- Procédures d'entretien.
- Directives du fabricant.
- Normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Normes de l'entreprise.
- Autres : _____

ÉQUIPEMENT SPÉCIALISÉ :

- Comptoir de service fermé.
- Table à glace.
- Comptoir libre-service de produits froids.
- Comptoir libre-service de produits surgelés.
- Vivier.
- Chambre froide.
- Machine à glace.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR DES TRAVAUX D'ENTRETIEN MINEURS SUR L'ÉQUIPEMENT D'UNE POISSONNERIE :

- Équipement et accessoires de protection.
- Thermomètre.
- Hydromètre.
- Trousse de vérification.
- Sel de mer.
- Composants de remplacement pour le vivier.
- Autres : _____

MATÉRIEL ET PRODUITS NÉCESSAIRES POUR ASSURER L'INNOCUITÉ DE L'ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE :

- Instruments de récurage.
- Chiffons.
- Produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- Autres : _____

Compétence 5

Confirmation de la maîtrise de la compétence

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

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

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

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

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

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

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

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

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

Compétence 6 – Confectionner des prêts-à-servir à base de produits marins

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À l'aide de documents tels que recettes, normes d'hygiène et de salubrité alimentaires, normes de l'entreprise.
- ◇ À l'aide de matériel tel qu'équipement et accessoires de protection, couteaux, ustensiles de cuisine, équipement de cuisson, ficelle, contenants, matériel d'emballage, balance étiqueteuse, instruments de récurage, chiffons.
- ◇ À l'aide d'ingrédients : produits marins, légumes, assaisonnements, etc.
- ◇ À l'aide de produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE*

- ◇ Port de l'équipement de protection et de la tenue vestimentaire appropriés.
- ◇ Hygiène personnelle irréprochable.
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients.
- ◇ Manipulation soignée des produits marins.
- ◇ Réduction optimale des pertes.
- ◇ Respect des procédures de décongélation.
- ◇ Respect de la recette.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Maintien de la chaîne de froid.
- ◇ Respect des exigences en matière de certification et de traçabilité des produits marins.
- ◇ Respect des exigences en matière de contrôle des allergènes.
- ◇ Respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Respect des règles de santé et de sécurité du travail.

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

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

6.1 Préparer la confection.

- ◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité du poste de travail et de l'équipement de cuisson.
- ◇ Choix et affilage appropriés des couteaux.
- ◇ Choix approprié des ustensiles.
- ◇ Choix approprié des ingrédients.

6.2 Réaliser les préparations préliminaires.

- ◇ Préparation correcte des farces, des marinades ou des assaisonnements.
- ◇ Coupes adéquates des légumes.
- ◇ Préparation adéquate des produits marins.

6.3 Réaliser des prêts-à-cuire à base de poissons, de mollusques ou de crustacés.

- ◇ Application correcte des marinades ou des assaisonnements.
- ◇ Mise en place précise des farces.
- ◇ Assemblage correct du ou des produits marins avec la préparation préliminaire.
- ◇ Ficelage esthétique et solide des prêts-à-cuire.

6.4 Cuire des poissons, des mollusques ou des crustacés.

- ◇ Réglage précis de l'équipement de cuisson.
- ◇ Application correcte des techniques de cuisson.
- ◇ Respect des exigences en matière de refroidissement.

**Doit être rempli par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹⁷**

SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>		Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>		Initiales
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>		Initiales
<input type="checkbox"/>		Date

¹⁷ Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

6.5 Réaliser des prêts-à-manger à base de poissons, de mollusques ou de crustacés.

- ◇ Récupération optimale de la chair.
- ◇ Assemblage correct de la chair et de la préparation préliminaire.

6.6 Exécuter les opérations de conditionnement.

- ◇ Choix approprié du type d'emballage ou du type de contenant.
- ◇ Pesage, emballage et étiquetage des prêts-à-cuire et des prêts-à-manger conformément aux exigences du commerce. 

6.7 Assurer l'innocuité du poste de travail et de l'équipement de cuisson. 

- ◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement.
- ◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- ◇ Respect des exigences en ce qui a trait aux fréquences de nettoyage et d'assainissement.
- ◇ Rangement adéquat des produits, des couteaux et des ustensiles.

**Doit être rempli par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹⁸**

SECTION A	SECTION B	SECTION C
J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		

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

Compétence 6

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Poissonnerie d'une chaîne de supermarchés ou d'épiceries.
- Poissonnerie indépendante.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC :

DOCUMENTS :

- Recettes.
- Normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Normes de l'entreprise.
- Autres : _____

ÉQUIPEMENT DE CUISSON :

- Cuisinière.
- Four mixte (à convection et à vapeur).
- Autoclave.
- Four à convection.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LA CONFECTION DES PRÊTS-À-SERVIR À BASE DE PRODUITS MARINS :

- Équipement et accessoires de protection.
- Couteaux.
- Ustensiles de cuisine.
- Ficelle.
- Autres : _____

INGRÉDIENTS :

- Poissons.
- Crustacés.
- Mollusques.
- Légumes.
- Assaisonnements.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LE CONDITIONNEMENT :

- Contenants.
- Matériel d'emballage.
- Balance étiqueteuse.
- Autres : _____

MATÉRIEL ET PRODUITS NÉCESSAIRES POUR ASSURER L'INNOCUITÉ DU POSTE DE TRAVAIL ET DE L'ÉQUIPEMENT DE CUISSON :

- Instruments de récurage.
- Chiffons.
- Produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- Autres : _____

3. FORMATION EN LIGNE POISSONNIER + : 

Notion 3 : Emballage et étiquetage des produits marins

- Module 1 Leçon 4.

Notion 4 : Innocuité du poste de travail

- Module 1 Leçon 3.

Compétence 6

Confirmation de la maîtrise de la compétence

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

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

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

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

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

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

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

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

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

Compétence 7 – Effectuer le fumage de poissons

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À l'aide de documents tels que recettes, normes d'hygiène et de salubrité alimentaires, normes de l'entreprise.
- ◇ À l'aide de matériel tel qu'équipement et accessoires de protection, couteaux, ustensiles de cuisine, thermomètre, fumoir, matériaux de combustion, contenants, matériel d'emballage, balance étiqueteuse, instruments de récurage, chiffons.
- ◇ À l'aide d'ingrédients tels que poissons, sel, assaisonnements.
- ◇ À l'aide de produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE*

- ◇ Port de l'équipement de protection et de la tenue vestimentaire appropriés.
- ◇ Hygiène personnelle irréprochable.
- ◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits à fumer et des ingrédients.
- ◇ Manipulation soignée des poissons.
- ◇ Réduction optimale des pertes.
- ◇ Respect de la recette.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Maintien de la chaîne de froid.
- ◇ Respect des exigences en matière de certification et de traçabilité des produits marins.
- ◇ Respect des exigences en matière de contrôle des allergènes.
- ◇ Respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Respect des règles de santé et de sécurité du travail.

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

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

7.1 Préparer les opérations.

- ◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité du poste de travail et du fumoir.
- ◇ Choix et affilage appropriés des couteaux.
- ◇ Choix approprié des ustensiles.
- ◇ Choix approprié des ingrédients.

7.2 Réaliser les préparations préliminaires.

- ◇ Coupe précise des poissons.
- ◇ Salage correct ou application correcte des assaisonnements.
- ◇ Respect des exigences en ce qui a trait au rinçage, à l'assèchement et à la congélation.

7.3 Procéder à un fumage à chaud ou à froid.

- ◇ Sélection et préparation correctes des matériaux de combustion.
- ◇ Placement adéquat des produits dans le fumoir.
- ◇ Réglage précis du fumoir.
- ◇ Utilisation appropriée de la glace.
- ◇ Respect des températures de fumage.

7.4 Exécuter les opérations de conditionnement.

- ◇ Respect des exigences en matière de refroidissement des produits.
- ◇ Coupe précise des produits.
- ◇ Choix approprié du type d'emballage ou du type de contenant.
- ◇ Pesage, emballage et étiquetage des produits fumés, conformément aux exigences du commerce.

**Doit être rempli par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹⁹**

SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>		Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>		Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>		Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>		Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date

¹⁹ Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

7.5 Assurer l'innocuité du poste de travail et du fumoir.

- ◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement.
- ◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- ◇ Respect des exigences en ce qui a trait aux fréquences de nettoyage et d'assainissement.
- ◇ Rangement adéquat des produits, des couteaux et des ustensiles.

**Doit être rempli par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation²⁰**

SECTION A	SECTION B	SECTION C
J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

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

Compétence 7

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Poissonnerie d'une chaîne de supermarchés ou d'épiceries.
- Poissonnerie indépendante.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC :

DOCUMENTS :

- Recettes.
- Normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Normes de l'entreprise.
- Autres : _____

ÉQUIPEMENT DE FUMAGE :

- Fumoir.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LE FUMAGE :

- Équipement et accessoires de protection.
- Couteaux.
- Ustensiles de cuisine.
- Thermomètre.
- Matériaux de combustion.
- Autres : _____

INGRÉDIENTS :

- Poissons.
- Sel.
- Assaisonnements.
- Autres : _____

MATÉRIEL POUR LE CONDITIONNEMENT

- Contenants.
- Matériel d'emballage.
- Balance étiqueteuse.
- Autres : _____

MATÉRIEL ET PRODUITS NÉCESSAIRES POUR ASSURER L'INNOCUITÉ DU POSTE DE TRAVAIL ET DU FUMOIR :

- Instruments de récurage.
- Chiffons.
- Produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.
- Autres : _____

Compétence 7

Confirmation de la maîtrise de la compétence

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

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

Nom de la compagne ou du compagnon _____

Signature : _____ Date : _____

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

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti _____

Signature : _____ Date : _____

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

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

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

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

ANNEXES

ANNEXE 1 – Tableau des risques liés à la santé et à la sécurité du travail
Poissonnière ou poissonnier
(Issu du rapport d'analyse de profession)

Le tableau suivant vise à orienter le secteur concernant les risques présents en établissement afin d'en informer les futures poissonnières et les futurs poissonniers dans le cadre du PAMT. Il présente aussi les principaux moyens de prévention, notamment par la formation de ces personnes. Il est important de noter que le contenu de ce tableau n'est pas exhaustif et que chaque établissement doit définir les éléments en santé et en sécurité appropriés afin de compléter le PAMT.

Rédigée par :

Michel Castonguay

Inspecteur expert — Pêches et navires

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail

TABLEAU DES RISQUES LIÉS À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL – Poissonnière et poissonnier ²¹

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
1	<p>Risques de nature chimique</p> <p>Produits dangereux utilisés lors de procédés ou émis durant l'évaporation, la combustion ou les réactions chimiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de produits de nettoyage, de dégraissage ou d'assainissement. - Utilisation du fumoir. <p>Formes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solide. - Liquide. - Aérosol (poussière, fumée ou brume). - Gaz. - Vapeur. <p>Exposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inhalation. - Contact. - Absorption cutanée. - Ingestion. 	<p>Effets aigus (court terme) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brûlures chimiques. - Irritation des voies respiratoires, de la peau ou des yeux. - Intoxications aiguës. - Asphyxie. - Effets sur le système nerveux central (maux de tête, étourdissements, etc.). <p>Effets chroniques (long terme) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effet cancérogène, mutagène ou immunologique. - Sensibilisation respiratoire (asthme professionnel) et cutanée (dermatite). - Autres atteintes des systèmes respiratoire, neurologique, endocrinien, reproducteur, rénal, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conception de procédés exempts de produits dangereux et d'émissions de contaminant. - Substitution des produits moins réactifs et moins toxiques (à efficacité et quantité égale) aux produits dangereux. - Systèmes de captation à la source (hotte chimique). - Ventilation adéquate. - Confinement des procédés. - Capteurs de détection. - Signalisation afin d'accroître la vigilance des travailleurs, par exemple des panneaux avec messages relatifs aux tâches à effectuer (ex. : démarrer la ventilation avant de commencer la tâche). - Utilisation de détecteurs ou de dispositifs de détection à lecture directe ou continue. - Utilisation de fiches de données de sécurité ou de fiches signalétiques et d'étiquettes. - Alarmes (reliées aux capteurs). - Formation relative à l'utilisation sécuritaire des produits dangereux et accessibilité des étiquettes et fiches de données de sécurité ou de fiches signalétiques requises selon le SIMDUT. - Entreposage appropriée des produits. - Méthodes de travail qui limitent l'exposition aux produits dangereux (exemple : moins d'aérosols, de vapeurs ou de fumées). - Équipements et contenants en bon état pour éviter les fuites, les déversements et les émissions. - Entretien des lieux pour éviter l'accumulation de contaminants sur les surfaces et dans la ventilation. - Planification des mesures d'urgence incluant la mise en place d'équipements d'urgence (douche oculaire, douche d'urgence, extincteur, etc.), protocole d'évacuation et présence de secouristes. - Décontamination des surfaces et contrôle par des frottis. - Gants, vêtements de protection, protecteurs oculaires et faciaux.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
2	Risques physiques 2.1 Risques thermiques		
	<ul style="list-style-type: none"> - Température froide ou chaude des lieux de travail. - Courants d'air. - Objets ou matériaux à des températures extrêmes (hautes ou basses). - Travaux dans les chambres froides et le congélateur. - Travaux avec four et fumoir. - Manipulation de glace. - Travaux à l'autoclave. - Cuisson par bouillonnement. - Environnement humide. - Exposition à la glace. 	<p>Chaleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déshydratation. - Coup de chaleur (perte de conscience, décès). <p>Froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conditions médicales incompatibles : maladies respiratoires chroniques, asthme, maladies cardiovasculaires, arthrite, maladie de Raynaud. - Hypothermie, engelures. - Augmentation des risques d'accident ou de trouble musculo-squelettique. - Dextérité affectée par des habits ou gants encombrants. <p>Courants d'air froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Douleurs au cou. - Douleurs aux épaules. <p>Objets ou matériaux à des températures extrêmes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brûlure par la chaleur, la vapeur et l'eau bouillante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conception de procédés et d'équipements sécuritaires. - Modification des procédés, outils et machines pour diminuer la production de chaleur. - Réduction de l'apport de chaleur par convection (contrôle de la température, de la ventilation, etc.). - Recouvrement des poignées et des barres métalliques d'isolant thermique. - Affichage des mesures de prévention. - Information et formation sur les risques, les mesures préventives et les mesures d'urgence. - Réduction du temps d'exposition au froid ou à la chaleur. - Accès à une source d'eau potable réfrigérée. - Alternance entre le travail en atmosphère chaude ou froide et une zone tempérée. - Tenue vestimentaire appropriée. - Gants appropriés à la manipulation d'objets chauds ou froids.

²¹ Tableau réalisé à partir du document : Analyse de profession – Poissonnière et poissonnier – Mars 2017.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
3	Risques biologiques		
	<p>Formes :</p> <p>À l'extérieur et à l'intérieur des produits et des fluides.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agents infectieux (virus, parasites, champignons, bactéries, etc.). - Vecteurs (poissons, fruits de mer, mollusques). - Toxines (endotoxines, biotoxines, mycotoxines, etc.). - Spores. <p>Exposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inhalation. - Absorption par la peau ou les muqueuses. - Ingestion. - Blessure. - Coupure. - Piquûre. - Traitement des déchets. - Nettoyage des tables à glace. - Entretien ménager. - Nettoyage des viviers. 	<ul style="list-style-type: none"> - Maladies infectieuses et zoonoses : dermatite, urticaire, maladies d'origine alimentaire, allergies. - Troubles cutanés, respiratoires, métaboliques. - Choc anaphylactique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conception d'instruments et d'appareils sécuritaires. - Remplacement de produits dangereux. - Ventilation (système de captation à la source). - Confinement des procédés. - Signalisation afin d'accroître la vigilance des travailleurs comme des panneaux avec messages relatifs aux tâches à effectuer (ex : lavage des mains obligatoire). - Utilisation de fiches de données de sécurité ou de fiches signalétiques ainsi que d'étiquettes. - Règles de biosécurité et de salubrité comme le lavage des mains et l'assainissement des outils et des équipements. - Entreposage des produits de manière appropriée. - Méthodes de travail qui limitent l'exposition aux produits dangereux (moins d'aérosols). - Équipements et contenants en bon état pour éviter les fuites, les déversements et les émissions. - Entretien des lieux pour éviter l'accumulation de contaminants sur les diverses surfaces et dans le système de ventilation. - Implantation de méthodes de travail sécuritaires. - Entretien périodique et nettoyage des lieux. - Vaccination du personnel. - Présence d'auto-injecteurs d'épinéphrine. - Vêtements de protections, gants, protecteurs oculaires et faciaux.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
4	Risques ergonomiques		
	<ul style="list-style-type: none"> - Mouvements répétitifs (tranchage, filetage, etc.). - Postures contraignantes, inconfortables, statiques (non neutre). - Station debout prolongée. - Efforts vigoureux. - Préhension vigoureuse. - Soulèvement, transport et dépôt de charges. - Poussée et traction. - Heures supplémentaires, longues périodes de travail, etc. - Travail au rythme d'une machine. 	<p>Troubles musculo-squelettiques (TMS).</p> <p>Atteinte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des muscles, - des os, - des tendons, - des ligaments, - des articulations, - des nerfs, - des vaisseaux sanguins, - des autres tissus mous. <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Syndrome du canal carpien. - Tendinite, ténosynovite. - Syndrome de la tension cervicale. - Entorses lombaires. - Hernies discales. - Maladie de Raynaud. - Douleurs chroniques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conception de postes de travail, d'outils ergonomiques, ou les deux. - Remplacement des équipements non ergonomiques. - Utilisation de l'équipement d'aide à la manutention adapté à la tâche. - Aménagement et ajustement du poste de travail. - Accessoires ergonomiques. - Utilisation d'un tapis antifatigue. - Signalisation afin d'accroître la vigilance des travailleurs comme des panneaux avec messages relatifs aux tâches à effectuer (ex. : façon de soulever une boîte). - Rotation des tâches. - Équipement en bon état. - Formation sur les méthodes de travail incluant les techniques de manutention. - Analyse ergonomique des postes de travail. - Programme d'activités physiques au travail : étirements, variation de postures, - Micropauses, pauses santé. - Programme d'achats d'équipements ergonomiques. - Formation en affûtage et affilage de couteau. - Port de chaussures confortables, antidérapantes et adaptées à la profession.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
5	Risques psychosociaux		
	<p>Facteurs liés à la nature du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Environnement physique malsain. - Faible autonomie décisionnelle. - Manque de soutien de la part des collègues et de la direction. - Clientèle difficile et agressive. <p>Facteurs liés à l'organisation du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Surcharge. - Rythme de travail élevé. - Demande de concentration élevée. - Formation insuffisante ou inadéquate. - Mauvais entretien des équipements et des lieux. - Perturbations et interruptions fréquentes. - Horaire de travail irrégulier. - Périodes de repos insuffisantes. - Durée ou cadence excessives de travail. 	<p>Troubles psychologiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anxiété. - Stress chronique. - Insomnie. - Problème de concentration. - Épuisement professionnel. - Faible estime de soi. <p>Troubles physiques de nature diverse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Digestifs. - Cutanés. - Articulaires. - Musculaires. - Vasculaires. - Métaboliques. - Fatigue extrême. <p>Troubles comportementaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agressivité. - Abus d'alcool ou de drogue. - Troubles alimentaires. - Problèmes de relations interpersonnelles. - Isolement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Affiches sur la tolérance zéro relative à la violence ou au harcèlement de la main-d'œuvre. - Pratiques de gestion justes et équitables. - Politique contre le harcèlement et la violence au travail, connue et diffusée. - Gestion des conflits. - Rôles et responsabilités définis de chacun. - Planification et organisation du travail. - Analyse des postes et des tâches. - Méthodes de travail sécuritaires. - Formation de la main-d'œuvre relative à la clientèle agressive. - Soutien et encadrement relatifs aux tâches de la main-d'œuvre. - Rencontres individuelles et d'équipe. - Évaluation du personnel. - Planification de l'accueil ou du retour au travail. - Programme d'aide aux employés (PAE). - Pausés régulières.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
5	Risques psychosociaux (Suite)		
	Facteurs sociaux : <ul style="list-style-type: none"> - Ambiguïté et conflit de rôle. - Relations conflictuelles entre collègues, avec la direction, la clientèle, les fournisseurs ou autres acteurs. - Discrimination, incivilité. - Harcèlement psychologique ou sexuel. - Intimidation et violence au travail. - Perception d'iniquité ou d'injustice. - Supervision autoritaire ou laisser-faire. - Promotion de la compétition. - Absence de communication. - Changements organisationnels du milieu. 		

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
6	Risques liés à la sécurité 6.1 Risques liés aux phénomènes mécaniques généraux		
	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité de se rapprocher des éléments en mouvement. - Possibilité d'entrer en contact avec une forme (fixe ou mobile) dangereuse (tranchante, pointue). - Possibilité de se rapprocher de sources d'énergie accumulée à l'intérieur de la machine : <ul style="list-style-type: none"> • vapeur ou chaleur; • machine à saucisse, coupe-légumes, trancheur mécanisé, machine à écailler. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fracture, entorse, foulure. - Coupure, lacération. - Amputation. - Perforation, piqûre. - Égratignure, ecchymose, plaie ouverte. - Irritation. - Brûlure. - Blessures multiples. - Décès. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prévention intrinsèque : conception sûre de la machine. - Protecteur. - Dispositif de protection (barrage immatériel, commande bimanuelle, détecteur surfacique). - Dispositifs pour isoler, couper, arrêter, libérer les énergies dangereuses. - Avertissement, signalisation : lumière clignotante, alarme sonore, affiche. - Information et formation sur les méthodes de travail sécuritaires. - Utilisation d'outils de maintien à distance. - Procédures de cadenassage.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
6	Risques liés à la sécurité 6.2 Risques liés aux pièces, outils et véhicules en mouvement		
	<p>Sur des outils, des machines ou des équipements, possibilité d'entrer en contact avec des zones de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - happement ou enroulement; - coupure, sectionnement, cisaillement; - entraînement ou emprisonnement; - écrasement ou choc; - frottement ou abrasion; - perforation ou piqûre. <p>Coupure avec couteau.</p> <p>Heurt par un véhicule de manutention (transpalette).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fracture, entorse, foulure. - Égratignure, ecchymose, plaie ouverte. - Perforation, piqûre. - Irritation. - Brûlure par friction. - Blessures multiples. - Coupure, lacération. - Amputation. - Décès. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prévention intrinsèque : conception sûre de la machine (écartement des pièces mobiles pour éliminer les zones de coincement, suppression des arêtes vives, limitation des efforts d'entraînement ou limitation des niveaux d'énergie des éléments mobiles). - Protecteurs (mobiles, fixes, équipés de dispositif de verrouillage ou d'interverrouillage). - Dispositif de protection (barrage immatériel, commande bimanuelle, détecteur surfacique, tapis sensible, dispositif de validation). - Avertissement, signalisation : lumière clignotante, alarme sonore, affiche. - Délimitation des zones de circulation. - Méthode de travail sécuritaire selon l'équipement utilisé. - Utilisation d'outil de maintien à distance. - Information et formation sur l'utilisation de l'équipement mobile, sur les risques résiduels et les moyens d'y remédier. - Procédures de cadenassage. - Port de gants, de lunettes de protection, de chaussures de sécurité. - Formation en affûtage et en affilage de couteau.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
6	Risques liés à la sécurité 6.3 Risques de chutes (travailleurs)		
	<ul style="list-style-type: none"> - Travail sur un sol, un plancher ou une voie de circulation glissant, inégal ou encombré. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fracture. - Fracture multiple. - Traumatisme crânien. - Lombalgie. - Entorse. - Paralysie. - Décès. 	<ul style="list-style-type: none"> - Installation de table de travail avec confinement de l'eau et des résidus (rebord ou dalle au pourtour). - Tapis antidérapant. - Affiche de sensibilisation au risque de chute. - Traçage de voies de circulation. - Information et formation sur les méthodes de travail sécuritaires. - Entretien périodique et nettoyage des lieux. - Port de chaussures antidérapantes.
	6.4 Violence au travail		
	<ul style="list-style-type: none"> - Discrimination. - Incivilité. - Harcèlement psychologique et harcèlement sexuel. - Intimidation. - Violence au travail entre : <ul style="list-style-type: none"> • collègues; • clientèle; • fournisseurs; - Vol à main armée. 	Troubles psychologiques : <ul style="list-style-type: none"> - stress post-traumatique; - insomnie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aménagement des lieux. - Aménagement d'une zone sécurisée en cas d'urgence. - Affiche sur la tolérance zéro à l'égard de la violence. - Affiche sur la procédure à suivre pour les clients. - Formation du personnel sur les méthodes de travail sécuritaires, ce qui inclut la connaissance du milieu, de la clientèle, du travail en équipe et des horaires de travail. - Disponibilité et la mise à jour de la politique de prévention des situations d'agression. - Sensibilisation à l'importance de déclarer tout acte de violence. - Élaboration et mise en place de procédures à suivre en cas de vol. - Formation d'une équipe d'intervention d'urgence.

IMPORTANCE DES SOURCES DE RISQUES LIÉS AUX TÂCHES ET AUX OPÉRATIONS DE LA PROFESSION DE POISSONNIÈRE ET DE POISSONNIER²²

Le tableau suivant propose une association des sources de risques avec les tâches effectuées par les poissonnières et les poissonniers. Les niveaux de risques sont notés en fonction de la plus haute importance (fréquence, durée, intensité) probable, selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

Légende :

o	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est modéré
+++	Le risque est élevé

Tâche 1 : Réceptionner des produits							
N°	Opérations	Importance des sources de risques					
		1 Risques chimiques	2 Risques physiques	3 Risques biologiques	4 Risques ergonomiques	5 Risques psychosociaux	6 Risques liés à la sécurité
1.1	Vérifier la livraison.	0	+	+	+	0	+
1.2	Évaluer la qualité des produits.	0	0	+	0	0	0
1.3	Entreposer les produits.	0	+	+	++	0	+
1.4	Remplir les registres.	0	0	0	0	0	0

²² Tableau réalisé à partir du document : Analyse de profession – Poissonnière et poissonnier – Mars 2017.

Tâche 2 : Effectuer la transformation des produits

N°	Opérations	Importance des sources de risques					
		1 Risques chimiques	2 Risques physiques	3 Risques biologiques	4 Risques ergonomiques	5 Risques psychosociaux	6 Risques liés à la sécurité
2.1	Évaluer la qualité des produits.	0	+	++	+	0	+
2.2	Effectuer la première transformation des produits.	0	+	++	++	0	++
2.3	Effectuer la deuxième transformation des produits.	0	+	++	+++	0	++
2.4	Préparer des prêts-à-cuire.	0	++	++	+++	0	+++ (6.2)
2.5	Préparer des mets cuisinés.	0	++	++	+++	0	+++ (6.1, 6.2)
2.6	Préparer des prêts-à-manger.	0	++	++	+++	0	+++ (6.1, 6.2)
2.7	Saumurer et fumer des produits.	0	++	+	++	0	++
2.8	Goûter nos produits.	0	0	+	0	0	0
2.9	Emballer les produits et les étiqueter.	0	0	+	+	0	+
2.10	Entretenir les postes de travail.	++	+	+	+	0	++

Tâche 3 : Monter et démonter les comptoirs d'une poissonnerie

N°	Opérations	Importance des sources de risques					
		1 Risques chimiques	2 Risques physiques	3 Risques biologiques	4 Risques ergonomiques	5 Risques psychosociaux	6 Risques liés à la sécurité
3.1	Évaluer l'état des comptoirs et de l'équipement.	0	0	0	0	0	+
3.2	Évaluer la qualité des produits.	0	+	+	0	0	0
3.3	Évaluer les besoins du jour.	0	0	0	0	0	0
3.4	Monter la table à glace ou le comptoir de service.	+	++	+	+	0	+
3.5	Monter le comptoir libre-service.	0	+	0	+	0	0
3.6	Entretenir les comptoirs pendant les heures d'ouverture.	++	++	++	+	0	+
3.7	Approvisionner les comptoirs pendant les heures d'ouverture.	0	0	0	+	0	0
3.8	Informar la gérante ou le gérant des produits manquants.	0	0	0	0	0	0
3.9	Démonter les comptoirs de service.	0	+	0	+	0	0
3.10	Nettoyer la poissonnerie.	++	++	++	++	0	++
3.11	Remplir les registres.	0	0	0	0	+	0
3.12	Entretenir la chambre froide et, le cas échéant, le fondoir.	++	++	++	++	0	++
3.13	Entretenir le vivier, le cas échéant.	++	++	++	++	0	++

Tâche 4 : Servir la clientèle d'une poissonnerie							
N°	Opérations	Importance des sources de risques					
		1 Risques chimiques	2 Risques physiques	3 Risques biologiques	4 Risques ergonomiques	5 Risques psychosociaux	6 Risques liés à la sécurité
4.1	Accueillir la cliente ou le client.	0	0	0	0	+	0
4.2	Cerner le besoin de la cliente ou du client.	0	0	0	0	+	0
4.3	Donner de l'information.	0	0	0	0	0	0
4.4	Valider la vente.	0	0	0	0	+	0
4.5	Répondre à des demandes particulières.	0	++	+	++	+	+++ (6.1, 6.2)
4.6	Emballer les produits et les étiqueter.	0	0	0	0	0	0
4.7	Faire payer la cliente ou le client, s'il y a lieu.	0	0	0	0	+	0
4.8	Informar la gérante ou le gérant des ruptures de produits.	0	0	0	0	0	0

Références

CNESST, *Répertoire toxicologique de la Direction adjointe de l'hygiène du travail.*

CNESST, *Sécurité des machines : phénomènes dangereux, situations dangereuses, événements dangereux, dommages.*

Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. *Rapport du Comité du Codex sur les produits de la pêche : Considérations générales pour la manipulation du poisson et des mollusques frais,* (<http://www.fao.org/docrep/meeting/005/X7603F/x7603f0s.htm>).

ANNEXE 2 – Renseignements sur l'employeur

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

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

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

ANNEXE 3 – Tableau synthèse des compétences maîtrisées

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

COMPÉTENCES	Maîtrisée √	Attesté par (initiales de la compagne ou du compagnon)	Date
COMPÉTENCES ESSENTIELLES			
Compétence 1 Effectuer la réception et l'entreposage de produits marins.	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 2 Effectuer la première et la deuxième transformation de produits marins.	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 3 Effectuer la présentation et la mise en valeur des produits d'une poissonnerie.	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 4 Servir la clientèle d'une poissonnerie.	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 5 Effectuer des travaux d'entretien mineurs sur l'équipement d'une poissonnerie	<input type="checkbox"/>	_____	_____
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES			
Compétence 6 Confectionner des prêts-à-servir à base de produits marins.	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 7 Effectuer le fumage de poissons.	<input type="checkbox"/>	_____	_____

ANNEXE 4 – Outil de suivi des apprentissages

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

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES	En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
COMPÉTENCES ESSENTIELLES			
Compétence 1 : Effectuer la réception et l'entreposage de produits marins.			
1.1 Préparer la réception des produits marins.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Contrôler les produits marins livrés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Entreposer les produits marins.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 2 : Effectuer la première et la deuxième transformation de produits marins.			
2.1 Préparer les opérations de transformation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Exécuter des opérations de première et de deuxième transformation sur des poissons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Exécuter des opérations de première transformation sur des mollusques et des crustacés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Exécuter les opérations de conditionnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Assurer l'innocuité du poste de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 3 : Effectuer la présentation et la mise en valeur des produits d'une poissonnerie.			
3.1 Procéder à la tournée de l'aire de vente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Cibler les besoins du jour.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Dresser la table à glace ou le comptoir de service fermé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Voir au maintien et à l'approvisionnement en produits marins pendant les heures d'ouverture.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 Effectuer la fermeture de la table à glace ou du comptoir de service fermé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6 Assurer l'innocuité de l'aire de vente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

COMPÉTENCES ESSENTIELLES (suite)	En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
Compétence 4 : Servir la clientèle d'une poissonnerie.			
4.1 Accueillir la clientèle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2 Cerner les besoins de la clientèle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3 Donner de l'information sur les produits offerts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4 Conclure la vente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5 Effectuer le service après-vente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 5 : Effectuer des travaux d'entretien mineurs sur l'équipement d'une poissonnerie.			
5.1 Préparer les travaux d'entretien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Procéder à des travaux mineurs d'entretien de l'équipement frigorifique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 Procéder à des travaux mineurs d'entretien d'un vivier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES			
Compétence 6 : Confectionner des prêts-à-servir à base de produits marins.			
6.1 Préparer la confection.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 Réaliser les préparations préliminaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3 Réaliser des prêts-à-cuire à base de poissons, de mollusques ou de crustacés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4 Cuire des poissons, des mollusques ou des crustacés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5 Réaliser des prêts-à-manger à base de poissons, de mollusques ou de crustacés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6 Exécuter les opérations de conditionnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7 Assurer l'innocuité du poste de travail et de l'équipement de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 7 : Effectuer le fumage de poissons.			
7.1 Préparer les opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2 Réaliser les préparations préliminaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3 Procéder à un fumage à chaud ou à froid.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4 Exécuter les opérations de conditionnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5 Assurer l'innocuité du poste de travail et du fumoir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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