

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

Poissonnière ou poissonnier

**Guide de la compagne ou
du compagnon**

EQ-5042-01 (04-2021)

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 obtenir 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
Secteur Emploi-Québec
Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	7
INTRODUCTION.....	11
PARTIE 1	13
LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL.....	15
LA COMPAGNE ET LE COMPAGNON D'APPRENTISSAGE	17
LE CARNET D'APPRENTISSAGE	19
LE DÉROULEMENT DU PAMT	25
DES CONSEILS POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE	31
PARTIE 2.....	35
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES.....	37
TERMES EN LIEN AVEC LA POISSONNERIE	39
DES INDICATIONS POUR L'ENSEMBLE DES COMPÉTENCES.....	41
FORMATION EN LIGNE POISSONNIER +	51
DES INDICATIONS PROPRES À CHACUNE DES COMPÉTENCES	55
COMPÉTENCE 1 – EFFECTUER LA RÉCEPTION ET L'ENTREPOSAGE DE PRODUITS MARINS.....	57
COMPÉTENCE 2 – EFFECTUER LA PREMIÈRE ET LA DEUXIÈME TRANSFORMATION DE PRODUITS MARINS .	69
COMPÉTENCE 3 – EFFECTUER LA PRÉSENTATION ET LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS D'UNE POISSONNERIE.....	85
COMPÉTENCE 4 – SERVIR LA CLIENTÈLE D'UNE POISSONNERIE	105
COMPÉTENCE 5 – EFFECTUER DES TRAVAUX D'ENTRETIEN MINEURS SUR L'ÉQUIPEMENT D'UNE POISSONNERIE.....	123
COMPÉTENCE 6 – CONFECTIONNER DES PRÊTS-À-SERVIR À BASE DE PRODUITS MARINS	135
COMPÉTENCE 7 – EFFECTUER LE FUMAGE DE POISSONS.....	155
ANNEXES	171
ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES LIÉS À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL	173
ANNEXE 2 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES.....	189

REMERCIEMENTS

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

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

INTRODUCTION

Bienvenue!

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

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

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

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

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

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

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

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

PARTIE 1

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

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

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

Qu'est-ce que le PAMT?

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

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

Qu'est-ce que le compagnonnage?

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

Quels sont les outils liés au PAMT?

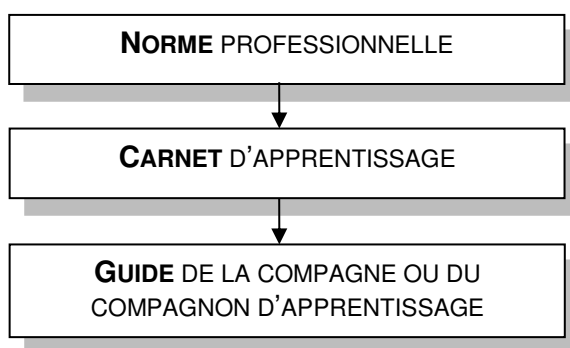
À l'origine de tout PAMT, il existe une norme professionnelle. Celle-ci définit les compétences requises pour exercer un métier donné. Ces compétences ont été choisies par des gens qui exercent le métier en question².

1. Des conditions particulières peuvent s'ajouter lorsqu'un métier est encadré par une loi qui impose d'autres obligations.
2. Pour connaître la norme professionnelle correspondant à votre métier, consultez le site Web suivant : www.emploiquebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/liste-des-metiers/

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

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

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



Qu'obtient l'apprentie ou l'apprenti?

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

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

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

Comment se fait le suivi administratif du PAMT?

Le suivi administratif du PAMT est la responsabilité d'Emploi-Québec. Il a pour but d'assurer que le programme se déroule conformément aux conditions établies. Ainsi, la rétroaction de la personne responsable à Emploi-Québec pourra permettre d'adapter le déroulement du PAMT, au besoin.

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

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

LA COMPAGNE ET LE COMPAGNON D'APPRENTISSAGE

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

La compagne ou le compagnon d'apprentissage est responsable d'encadrer l'apprentie ou l'apprenti durant le Programme d'apprentissage en milieu de travail. Il s'agit de leur apporter du soutien dans le développement des compétences du métier, d'en évaluer la maîtrise et de la confirmer formellement.

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

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

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

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

Comment pouvez-vous améliorer vos compétences d'accompagnement?

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

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

5. Commission des partenaires du marché du travail. [Norme professionnelle : Compagnon](#), novembre 2006.

LE CARNET D'APPRENTISSAGE

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

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

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

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

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

Que contient le carnet d'apprentissage?

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

PARTIE 1 DU CARNET D'APPRENTISSAGE

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

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

De l'information sur le métier visé

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

Le tableau synthèse des compétences

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

PARTIE 2 DU CARNET D'APPRENTISSAGE

Le 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 l'apprentie ou l'apprenti devra 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 du métier déjà maîtrisés au début du PAMT, s'il y a lieu.

À titre de compagne ou de compagnon, vous devrez établir le plan individuel d'apprentissage⁶, avec la contribution de l'apprentie ou l'apprenti. Cet exercice doit se faire en utilisant les renseignements contenus dans le guide et dans le carnet, notamment le tableau-synthèse des compétences 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)

Afin d'uniformiser les pratiques, 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 trace le profil global de l'apprentie ou l'apprenti et permet de planifier l'apprentissage et sa durée de façon plus réaliste. Dès le début de la démarche, ce portrait permet à la compagne ou au compagnon, de concert avec l'apprentie ou l'apprenti, de valider si chacune des compétences (incluant tous les éléments de compétence) est maîtrisée ou à acquérir. Une échelle de progression permet d'indiquer précisément le niveau de maîtrise. Les compétences considérées maîtrisées devront être évalués par la compagne ou le compagnon avant d'être attestées au carnet. Cet exercice doit se faire en utilisant le guide et le carnet de façon à prendre connaissance du contexte d'exercice et des critères de performance.

Ce portrait doit être conforme avec le **plan individuel d'apprentissage qui se trouve dans le carnet d'apprentissage (partie 2)**.

PARTIE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE

Les compétences à développer

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

- ⇒ l'énoncé de la compétence;
- ⇒ le contexte de réalisation;
- ⇒ les critères généraux de performance qui s'appliquent à l'ensemble de la compétence et qui serviront à évaluer les apprentissages;
- ⇒ une liste des éléments qui précisent les grandes étapes de la compétence;
- ⇒ les critères particuliers de performance qui serviront à évaluer la maîtrise de l'élément de la compétence;

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

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

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

ANNEXES DU CARNET D'APPRENTISSAGE

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. À titre de compagne ou de compagnon, vous devriez examiner ce tableau avec l'apprentie ou l'apprenti et l'encourager à discuter de son contenu avec vous.

Annexe 2 – Renseignements sur l'employeur

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

Annexe 3 – Tableau synthèse des compétences maîtrisées

La troisième annexe permet de dresser un portrait rapide de l'ensemble des compétences dont la compagne ou le compagnon a confirmé la maîtrise. Cet outil fournit à l'apprentie ou l'apprenti une vue d'ensemble de la progression de ses apprentissages et lui indique, le cas échéant, les compétences qu'il lui reste à maîtriser pour obtenir son 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 des apprentissages.

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

ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE

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

CONTEXTE DE RÉALISATION

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

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

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

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

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

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	À remplir 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"/>	<input type="checkbox"/>	_____
	<input type="checkbox"/>		Initiales
	<input type="checkbox"/>		Date
◇ Critères particuliers de performance Ces critères servent à évaluer chacun des éléments de compétence.	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.

LE DÉROULEMENT DU PAMT

Comment se déroule un PAMT?

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

1. **ACCUEILLIR** L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

2. **FAIRE** LE PORTRAIT INITIAL DES COMPÉTENCES ET
ÉTABLIR LE PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE

3. **PLANIFIER** LES ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE

4. **METTRE** EN PLACE LES ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE
ET FOURNIR DE LA RÉTROACTION

5. **PROCÉDER** AU SUIVI DES APPRENTISSAGES

6. **ÉVALUER** CHAQUE ÉLÉMENT DE LA COMPÉTENCE

7. **CONFIRMER** LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

8. **CONSIGNER** LES COMPÉTENCES MAÎTRISÉES AU
TABLEAU SYNTHÈSE

1. Accueillir l'apprentie ou l'apprenti

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

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

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

2. Faire le portrait initial des compétences (PIC) et établir le plan individuel d'apprentissage

À titre de compagne ou de compagnon, vous devrez, au début de la démarche et avec l'apprentie ou l'apprenti, établir clairement les compétences de la norme professionnelle qui devront être développées durant le PAMT, en tenant compte de celles déjà entièrement maîtrisées. Cet exercice doit se faire en utilisant le guide et le carnet de façon à prendre connaissance de la description détaillée de chaque compétence, notamment du contexte d'exercice et des critères de performance (généraux et particuliers).

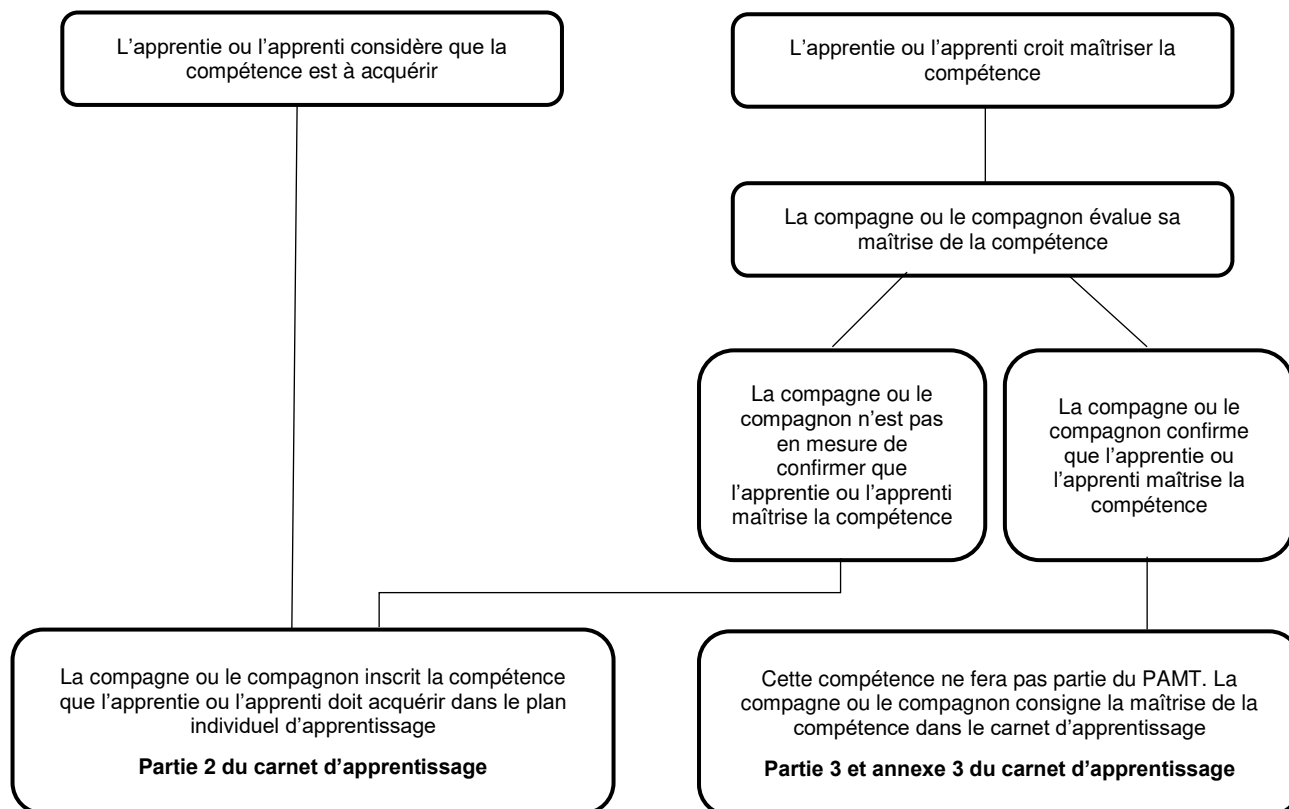
Dans le cadre du PAMT, il arrive que des apprenties ou apprentis aient déjà acquis, grâce à des expériences antérieures, certaines des compétences nécessaires à l'exercice du métier. Dans un tel cas, vous devez évaluer les compétences (incluant tous les éléments de compétence) considérées maîtrisées. Après une évaluation formelle de votre part, les compétences déjà entièrement maîtrisées ne feront pas partie du PAMT.

Afin d'uniformiser les pratiques, un portrait initial des compétences (PIC) pour le métier de poissonnière ou de poissonnier vous est remis par la personne responsable d'Emploi-Québec. Il est à noter que ce document n'est **pas inclus** dans le carnet. Le portrait permet de tracer le profil global de l'apprentie ou l'apprenti et d'estimer la durée du PAMT, qui pourrait varier selon les personnes.

Les compétences que l'apprentie ou l'apprenti ne maîtrisent pas entièrement et qui doivent être acquises durant le PAMT sont inscrites dans le plan individuel d'apprentissage, présenté dans le **carnet d'apprentissage (partie2)**. Présentez ce plan à l'apprentie ou l'apprenti pour s'assurer de sa bonne compréhension des apprentissages à faire.

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.

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



3. Planifier les activités d'apprentissage

Une fois le plan individuel d'apprentissage établi, vous devrez planifier le développement des compétences qui y sont indiquées. De manière générale, vous pourrez suivre l'ordre d'acquisition des compétences établi dans le carnet d'apprentissage.

Les informations présentées dans la partie 2 du présent guide vous seront utiles. Par exemple, les indications relatives à la progression des apprentissages pourront vous aider à établir l'ordre dans lequel les compétences ou les éléments de compétences seront développés.

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

L'étape de planification vous permettra de prévoir et d'organiser le matériel dont vous aurez besoin pour les activités d'apprentissage. À cet effet, vous devrez considérer les outils conçus pour l'apprentissage hors production, tels que la formation en ligne (Poissonnier +) développée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA).

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

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

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

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

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

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

5. Procéder au suivi des apprentissages

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

Pour vous aider à faire un suivi rigoureux, vous noterez, dans le guide, l'évolution des apprentissages pour chaque critère particulier de performance selon une échelle de progression à trois temps : 1 indique la phase d'apprentissage, 2 indique une progression et 3 indique la pleine maîtrise.

Vous trouverez à l'**annexe 4 du carnet d'apprentissage** (*Outil de suivi des apprentissages*) un document à votre usage qui reprend l'ensemble des compétences et des éléments de compétence de la norme professionnelle. Cet outil permet de planifier et de suivre les apprentissages de l'apprentie ou l'apprenti tout au long du PAMT. Cet outil de suivi des apprentissages est également reproduit à l'**annexe 2 présent guide**.

6. Évaluer chaque élément de la compétence

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

➤ **Consignes pour l'évaluation des éléments de compétence**

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

⇒ **Partie 3, section A**, du carnet d'apprentissage

Il s'agit ici des **critères particuliers de performance** associés à chaque élément de compétence. Vous devez d'abord vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti a atteint la maîtrise⁷ de chacun de ces critères dans l'échelle de progression de *l'Outil de suivi des apprentissages* présenté dans le carnet (annexe 4) et le guide (annexe 2). Vous pourrez alors cocher la case appropriée dans le carnet de l'apprentie ou l'apprenti. Si les critères particuliers de performance ne sont pas encore atteints, les apprentissages devront se poursuivre.

⇒ **Partie 3, section B**, du carnet d'apprentissage

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

⇒ **Partie 3, section C**, du carnet d'apprentissage

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

⁷ Maîtrise : peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome

7. Confirmer la maîtrise de la compétence

➤ Consignes pour la confirmation de la maîtrise de la compétence

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

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

8. Consigner les compétences maîtrisées au tableau synthèse

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

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

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

IMPORTANT

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

DES CONSEILS POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

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

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

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

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

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

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

EN TENANT COMPTE DES FAÇONS D'APPRENDRE DES ADULTES

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

L'ADULTE S'ENGAGE ET APPREND...	CONSEILS POUR LE COMPAGNONNAGE
s'il perçoit, comprend et accepte les objectifs de la démarche;	<p>Les objectifs et le déroulement doivent être clairement énoncés au début du compagnonnage.</p> <p>L'apprentie ou l'apprenti doit avoir l'occasion d'exprimer ses attentes ouvertement.</p> <p><u>VOUS DEVEZ, DÈS LE DÉBUT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ adapter le plan individuel d'apprentissage aux attentes exprimées; ⇒ prévoir des moments en cours de route pour évaluer le plan individuel d'apprentissage et l'adapter s'il y a lieu.
s'il se trouve dans un climat de respect mutuel et de collaboration;	<p><u>VOUS DEVEZ, DÈS LE DÉBUT DE LA DÉMARCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ établir un climat de confiance en accueillant chaleureusement l'apprentie ou l'apprenti; ⇒ favoriser l'expression de ses craintes; ⇒ établir des règles de fonctionnement qui précisent les attitudes (respect, sincérité, ouverture...) et la participation attendue de part et d'autre, et qui autorisent l'erreur; ⇒ traiter l'apprentie ou l'apprenti d'égal à égal; ⇒ éviter les jugements hâtifs; ⇒ valoriser l'expérience de l'apprentie ou l'apprenti; ⇒ régler sur-le-champ tout conflit qui pourrait se manifester.
s'il agit;	<p><u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ présenter de l'information et des processus pouvant être appliqués au travail; ⇒ laisser l'apprentie ou l'apprenti s'exercer au lieu d'accomplir la tâche à sa place; ⇒ poser des questions plutôt que donner des réponses; ⇒ faire chercher les réponses dans les documents de référence, le cas échéant.
si la compagne ou le compagnon sait utiliser les effets de la réussite et des difficultés;	<p><u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ créer les conditions pour que l'apprentie ou l'apprenti remporte des succès; ⇒ doser le niveau de difficulté en l'invitant, par exemple, à effectuer la tâche une étape à la fois si elle est complexe; ⇒ lui présenter des occasions d'explorer des situations et des idées nouvelles sans risque de sanctions à la suite d'erreurs; ⇒ lui fournir des occasions de s'autoévaluer; ⇒ évaluer régulièrement l'atteinte des objectifs; ⇒ lui donner de la rétroaction en mettant l'accent non pas sur la personne ou sur l'erreur, mais bien sur les processus, les points forts et les solutions; ⇒ valoriser et encourager les bonnes performances.
si la démarche d'apprentissage est en relation directe avec son expérience et son quotidien.	<p><u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ vérifier le niveau d'expérience de l'apprentie ou l'apprenti avant d'aborder toute activité de compagnonnage; ⇒ présenter de l'information et des processus reliés à ce que la personne sait ou fait déjà; ⇒ présenter des cas et des problèmes réels, des exemples reliés au travail; ⇒ utiliser un vocabulaire et un langage pertinents, adaptés à l'apprentie ou l'apprenti.

EN TENANT COMPTE DES ÉTAPES CLÉS D'UNE ACTIVITÉ DE COMPAGNONNAGE

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

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

PARTIE 2

TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE					
COMPÉTENCES ESSENTIELLES						
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 prélavage, 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).

DES INDICATIONS POUR L'ENSEMBLE DES COMPÉTENCES

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

1. Santé et sécurité du travail
2. Méthodes de travail
3. Connaissances de base
4. Tâches et gestes professionnels
5. Attitudes et comportements professionnels
6. Progression des apprentissages
7. Outils complémentaires au PAMT
 - Formation en ligne Poissonnier + 
 - [Guide interactif de la poissonnerie au Québec](#)

1 Santé et sécurité du travail

Au moment de commencer le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), il est essentiel de vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti travaille de façon sécuritaire. Pour chacune des tâches que vous lui confiez, vous devriez fournir à la personne toutes les informations nécessaires afin qu'elle soit capable de reconnaître et de prévenir les situations à risque.

Si votre entreprise a déjà un programme de prévention, les informations sur les risques et les moyens de prévention devraient s'y trouver. Sinon, le tableau de l'annexe 1 du présent guide présente les principaux risques du métier en matière de santé et de sécurité du travail et les moyens de prévention s'y rattachant⁸.

En fonction des risques suivants, informez l'apprentie ou l'apprenti des moyens qui lui permettront de protéger sa santé et sa sécurité :

Risques de nature chimique

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti les moyens de prévention à l'égard des risques de nature chimique :

- Utilisation de systèmes de ventilation.
- Utilisation de fiches de données de sécurité ou de fiches signalétiques ainsi que d'étiquettes requises selon le SIMDUT⁹(<http://simdut.org/fds/>).
- Utilisation sécuritaire des produits dangereux et accessibilité des étiquettes (par exemple pour éviter les étiquettes absentes, abîmées, illisibles ou décollées).

⁸ D'après l'information transmise par la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail.

⁹ Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail.

- Utilisation de contenants en bon état pour éviter les fuites, les déversements et les émissions.
- Utilisation de contenants spéciaux pour éviter les mélanges accidentels de produits incompatibles, non-utilisation de récipients qui ne sont pas étiquetés (pour prévenir par exemple la contamination de produits alimentaires par des produits chimiques, ou le mélange entre des produits chimiques incompatibles comme l'eau de Javel et un produit de nettoyage acide).
- Entreposage approprié des produits dangereux.
- Port de vêtements de protection.
- Autres.

Risques thermiques

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti les moyens de prévention à l'égard des risques thermiques :

- Réduction du temps d'exposition au froid ou à la chaleur.
- Accès à une source d'eau potable réfrigérée.
- Tenue vestimentaire appropriée.
- Gants appropriés à la manipulation d'objets chauds ou froids.
- Autres.

Risques de nature biologique

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti les moyens de prévention à l'égard des risques de nature biologique :

- Utilisation du système de ventilation (système de captation à la source).
- Utilisation de fiches de données de sécurité ou de fiches signalétiques ainsi que d'étiquettes.
- Application des règles de biosécurité et de salubrité comme le lavage des mains et l'assainissement des outils et de l'équipement.
- Entreposage approprié des produits.
- Entretien périodique et nettoyage des lieux.
- Port de vêtements de protection.
- Autres.

Risques ergonomiques (mouvements répétitifs, station debout prolongée, etc.)

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti les moyens de prévention à l'égard des risques ergonomiques :

- Utilisation d'un tapis antifatigue.
- Rotation des tâches.
- Utilisation de l'équipement et des techniques facilitant la manutention.
- Réalisation d'activités physiques en milieu de travail : étirements, variation de postures, etc.
- Micropauses.
- Utilisation de couteaux appropriés et bien affilés.
- Port de chaussures confortables et antidérapantes.
- Autres.

Risques psychosociaux

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti les moyens de prévention à l'égard des risques psychosociaux :

- Politique contre le harcèlement et la violence au travail.
- Gestion des conflits.
- Gestion de la clientèle agressive.
- Planification et organisation de son travail.
- Programme d'aide aux employés, le cas échéant.
- Autres.

Risques liés à la sécurité

Montrez à l'apprentie ou à l'apprenti les moyens de prévention à l'égard des risques liés à la sécurité :

- Port de gants et de lunettes de protection.
- Utilisation d'un tapis antidérapant.
- Dispositifs de protection.
- Entretien périodique et nettoyage des lieux.
- Port de chaussures confortables et antidérapantes.
- Autres.

En plus de mettre l'apprentie ou l'apprenti au fait des risques particuliers liés à ses tâches et des moyens de prévention, vous devez aussi, entre autres :

- lui remettre l'équipement de protection individuelle et lui fournir les explications relatives à son port, à son entreposage et à son entretien;
- l'informer des procédures en cas d'accident;
- lui montrer où se trouve la trousse de premiers soins;
- l'inciter à collaborer à l'identification des risques.

À titre de compagne ou de compagnon, vous devriez aussi prévoir des moments de suivi et d'évaluation visant à vérifier que la personne :

- comprend les notions de santé et de sécurité du travail;
- adopte des méthodes de travail sécuritaires;
- corrige les mauvaises pratiques ou les comportements dangereux.

En laissant des traces écrites de votre démarche, vous mettez toutes les chances de votre côté de ne rien oublier et de satisfaire aux obligations légales en vertu de la Loi sur la santé et la sécurité du travail.

2 Méthodes de travail

L'emploi d'une méthode de travail rigoureuse et systématique permet d'atteindre les objectifs de la tâche, d'améliorer la qualité du travail et de devenir plus efficace. Voici les étapes d'une méthode de travail qui devrait être à acquérir par l'apprentie ou l'apprenti dans le cadre du PAMT :

- Écoute des directives et consultation de l'information.
- Détermination des priorités.
- Organisation des tâches.
- Préparation du poste de travail ou des activités à réaliser.
- Exécution des tâches et ajustement.
- Contrôle de la qualité.

3 Connaissances de base

Les connaissances de base du métier de poissonnière ou de poissonnier portent sur ces aspects :

- Les principes d'innocuité alimentaire et les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité.
- Les allergènes.
- Les poids et mesures.
- Les produits marins.
- Les méthodes de transformation et de conservation.
- Les dispositions légales et réglementaires.
- Les programmes de certification.

Connaissances sur les principes d'innocuité alimentaire et sur les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité

En tant que compagne ou compagnon, vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti effectue son travail de façon à assurer l'hygiène et la salubrité des aliments.

À l'aide de la formation en ligne du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA), du 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 alimentaire](#) ou d'autres documents de sensibilisation, assurez-vous que la personne possède les connaissances notamment sur les aspects suivants :

- Son rôle et ses responsabilités dans la protection des aliments contre la contamination et la détérioration.
- Les risques de contamination des aliments par des microorganismes, des contaminants chimiques ou physiques, et des parasites.
- La contamination directe et la contamination croisée.
- Les bonnes pratiques et les méthodes de travail permettant d'éviter la contamination des aliments, depuis la réception des produits marins et des matières premières jusqu'à la vente, en passant par toutes les étapes de préparation et de transformation des produits.
- Les procédures de nettoyage et d'assainissement du matériel et de l'équipement. Le nettoyage et l'assainissement sont deux séquences 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).

Connaissances sur les allergènes et les substances à déclaration obligatoire

Au Canada, les poissons, les crustacés et les mollusques font partie des allergènes prioritaires à déclaration obligatoire. L'allergie alimentaire peut mener à une sévère réaction chez le consommateur et peut même lui être fatale. L'apprentie ou l'apprenti doit être au fait des risques associés à la manipulation des aliments allergènes et des moyens pour prévenir la contamination.

À l'aide de la formation en ligne du CSMOCA, des contenus présentant les [allergies alimentaires](#) sur le site du gouvernement du Québec ou tout autre document de sensibilisation, assurez-vous que l'apprentie ou l'apprenti a une connaissance des éléments suivants :

- Ce qu'est une allergie alimentaire.
- Les risques et les symptômes d'une allergie alimentaire.

- Les différences entre une allergie et une intolérance alimentaires.
- Le fait que la présence d'une très faible quantité de l'allergène (traces) peut provoquer une grave réaction.
- Les méthodes adéquates pour éviter la contamination directe et la contamination croisée par des allergènes : entreposage, manipulation et emballage, étiquetage et liste des ingrédients, nettoyage et assainissement des surfaces, de l'équipement et des ustensiles, lavage des mains et bonne hygiène personnelle, etc.
- Les autres allergènes et substances à déclaration obligatoire, dans le cas où votre commerce offre des prêts-à-servir (arachides, noix autres que les arachides [amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignes, pistaches ou autres noix], œufs, lait, blé ou triticale, soja, graines de sésame, graines de sésame, sulfites, gluten [avoine, blé, orge, triticale, seigle]).

Connaissances sur les poids et mesures

L'apprentie ou l'apprenti doit connaître les unités de mesure du système impérial (livres et onces) et du système métrique (kilogrammes et grammes). La personne doit aussi être capable de convertir les mesures métriques en mesures impériales et vice-versa. Au besoin, montrez-lui à utiliser les tableaux de conversion de votre commerce.

Connaissances sur les produits marins

À l'aide de la formation en ligne du CSMOCA et du [guide interactif de la poissonnerie au Québec](#), assurez-vous que la personne possède les connaissances sur les produits marins.

Les connaissances sur les produits marins sont proches de celles associées aux sciences naturelles et notamment à la biologie (espèces et sous-espèces). Ces connaissances sont en lien avec les définitions suivantes :

Produits marins

Toutes espèces commerciales de poissons, de mollusques, de crustacés ou d'échinodermes aptes à vivre en milieu marin, y compris les parties de ces animaux ainsi que les produits ou sous-produits qui en sont tirés.

Poissons

Toutes espèces commerciales de poissons d'eau salée et d'eau douce provenant de différentes régions du monde et de différentes zones de pêche : saumon, morue, aiglefin, thon, plie, turbot, truite et tilapia, par exemple.

Mollusques

Toutes espèces commerciales de coquillages, de mollusques bivalves (mye, moule, huître, pétoncle, palourde, couteau et mactre) et de céphalopodes (calmar, pieuvre et seiche, par exemple).

Crustacés

Toutes espèces commerciales de homards, de crabes et de crevettes, par exemple.

Échinoderme

Oursin – si le produit est offert par le commerce.

Connaissances sur les procédés de transformation et les méthodes de conservation

Les connaissances sur les procédés de transformation et les méthodes de conservation sont proches de certaines connaissances associées aux sciences de l'alimentation ou à la nutrition. Ces connaissances sont en lien avec les définitions suivantes :

Chaîne de froid

Normes de température en lien avec le maintien de la chaîne de froid. Les aliments potentiellement dangereux, comme les produits marins, ne doivent pas séjourner entre 4 °C et 60 °C, plage de température qui correspond à la *zone de danger* où les microorganismes se multiplient rapidement.

Réfrigéré	Entre 0 °C et 4 °C	La multiplication des microorganismes à l'origine des dégradations est ralentie.
Congelé	-18 °C ou moins	La multiplication des microorganismes à l'origine des dégradations est ralentie.

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

Ingrédient

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

Prêt-à-servir

Produits marins de troisième transformation apprêtés de manière à être facilement et rapidement consommés. 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.

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.

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.

Connaissances en matière de dispositions légales et réglementaires

Les connaissances en matière de dispositions légales et réglementaires sont en lien avec les définitions suivantes :

[Loi sur les aliments et drogues et son règlement](#)

Loi et règlement fédéraux qui visent à protéger le public. Santé Canada est responsable de l'élaboration des normes touchant la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada.

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement](#)

Loi et règlement fédéraux qui définissent les exigences concernant l'étiquetage et l'emballage uniformisés des produits, l'étiquetage bilingue et l'information qui doit figurer sur les étiquettes, l'utilisation des unités de mesure métriques, etc.

[Loi sur les produits alimentaires](#) et [Règlement sur les aliments](#)

Loi et règlement du [MAPAQ](#) qui définissent, entre autres, les exigences en matière d'innocuité, de préparation, de conservation, de mesurage, d'étiquetage, d'emballage et de tenue de registres. Ils précisent également les obligations en matière de formation de la main-d'œuvre.

Connaissances sur les programmes de certification

De plus en plus de consommateurs veulent savoir si les produits marins qu'ils achètent sont issus d'une pêche ou d'une aquaculture considérée comme responsable ou durable. Grâce à un label reconnaissable, les programmes de certification offrent cette information à la clientèle, et les produits peuvent ainsi facilement être repérés.

Expliquez à l'apprentie ou à l'apprenti que les programmes de certification tiennent compte, la plupart du temps, des principes suivants :

- Le maintien ou la régénération des stocks sont assurés pour le futur.
- L'intégrité des écosystèmes marins est préservée.
- La gestion des captures est efficace et se fait dans le respect des législations et des normes locales et nationales.

Pour l'aider à comprendre les programmes de certification, vous pouvez lui faire visionner des vidéos, notamment celles du [Marine Stewardship Council](#), disponibles en français sur son site. La formation en ligne du CSMOCA lui permet également de découvrir certains programmes de certification.

Voici des exemples de programmes de certification :

- Le programme du [Marine Stewardship Council](#) et le référentiel mondial de pêche durable, qui visent à renverser le déclin des stocks de poissons et à préserver l'environnement marin au moyen d'un programme de certification et de labellisation.
- Les programmes de certification de [l'Aquaculture Stewardship Council](#) et les programmes de certification [Best Aquaculture Practices](#) et Good Agricultural Practices (module Aquaculture), qui comportent des référentiels et des normes d'élevage pour différents groupes d'espèces, y compris le saumon, la truite, le tilapia, le pangasius, la crevette et les mollusques.

- Le programme [Seafood Watch](#) de l'Aquarium de Monterey Bay (É.-U.), qui publie une liste de produits marins accompagnés des recommandations « à éviter », « bonne solution de rechange » et « meilleur choix ».
- Le programme canadien [Sea Choice](#), qui vise entre autres l'amélioration des politiques d'approvisionnement des détaillants ainsi qu'une plus grande transparence dans la traçabilité et l'étiquetage des produits marins offerts au Canada.
- Le programme [Ocean Wise](#) de l'Aquarium de Vancouver, qui publie une liste de produits marins recommandés ou non recommandés issus de pêche de capture et d'aquaculture.

4 Tâches et gestes professionnels

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

- Consulte et respecte les normes de l'entreprise.
- Observe et respecte les consignes de sécurité.
- Préviens les risques de contamination.
- Travaille efficacement et avec soin.
- Se soucie de la qualité de son travail et de la rentabilité de l'entreprise.
- Aide tout collègue qui en a besoin.

5 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 PAMT :

S'engager dans son travail et dans son apprentissage

Une personne qui s'implique dans ce qu'elle fait améliore ses chances de réussite. C'est pourquoi l'apprentie ou l'apprenti doit s'engager à la fois dans son travail et dans son apprentissage en vue de développer ses compétences.

Faire preuve de vigilance à l'égard des risques à la santé et à la sécurité du travail

L'apprentie ou l'apprenti doit développer une préoccupation constante à l'égard des risques à la santé et à la sécurité du travail, tout en adoptant des attitudes et des comportements de prudence et de prévention ainsi qu'une capacité de réaction.

Faire preuve de vigilance à l'égard des risques à la salubrité et à l'hygiène alimentaires

En toutes circonstances, l'apprentie ou l'apprenti doit être conscient des risques à la salubrité et à l'hygiène alimentaires. Elle ou il doit adopter des attitudes et des comportements de prudence et de prévention et ne doit pas sous-estimer les risques et les conséquences dans ce domaine.

Démontrer de la ponctualité

Être à l'heure et faire les choses au moment où il le faut sont des signes d'une bonne intégration en milieu de travail et sont des comportements à développer tout au long de l'apprentissage.

Suivre les directives

Dans le secteur de la poissonnerie, il existe plusieurs directives : dispositions légales et réglementaires, règles d'hygiène et de salubrité alimentaires, programmes et certifications sur les produits marins, etc. L'apprentie ou l'apprenti doit par conséquent apprendre à se conformer à ces différentes directives.

Avoir de l'initiative

Une poissonnière ou un poissonnier autonome ne devrait pas hésiter à proposer ou à entreprendre quelque chose en vue d'améliorer une situation. Dès lors, l'apprentie ou l'apprenti doit développer ce savoir-être tout au long de son apprentissage.

Faire preuve de sociabilité

L'accueil des personnes est essentiel dans le secteur du commerce de l'alimentation. Par conséquent, l'apprentie ou l'apprenti doit adopter des attitudes et des comportements de sociabilité afin d'entrer en relation avec les personnes avec une certaine facilité, une certaine aisance.

Agir avec méthode et minutie

Une tâche exécutée avec méthode et minutie est souvent le signe d'un travail de qualité. C'est pourquoi l'apprentie ou l'apprenti doit développer ce savoir-être tout au long de son apprentissage.

Manifester de l'ouverture d'esprit à l'égard des différentes clientèles

La clientèle présente de nombreuses caractéristiques socioculturelles, économiques et ethniques, et les comportements en matière d'achat de produits marins varient. On s'attend donc à ce que l'apprentie ou l'apprenti développe une ouverture d'esprit par rapport aux réalités des différentes clientèles.

Adopter des attitudes et des comportements de courtoisie

Les relations avec les personnes sont essentielles dans le secteur du commerce de l'alimentation. Dès lors, l'apprentie ou l'apprenti doit être capable d'adopter des attitudes et des comportements de courtoisie, c'est-à-dire de faire preuve de politesse et d'avoir de bonnes manières.

Afficher de l'intérêt à l'égard des produits marins et des nouveautés

Le secteur de la poissonnerie connaît de nombreux changements. Par conséquent, on s'attend à ce que l'apprentie ou l'apprenti développe un intérêt personnel par rapport aux nouveautés telles l'arrivée de produits marins nouveaux, la diversité de l'approvisionnement, la croissance de l'aquaculture, la sécurité alimentaire et les modifications des habitudes alimentaires de la clientèle.

6 Progression des apprentissages

L'organisation du travail étant particulière à chacune des poissonneries, il n'y a pas une unique progression des apprentissages pour l'ensemble des apprentis. Ainsi, l'apprentissage des compétences peut être réalisé dans n'importe quel ordre.

On suggère d'utiliser l'approche suivante pour chaque compétence prise individuellement :

Présentation de la compétence

Expliquez le contenu de la compétence à l'apprentie ou à l'apprenti ainsi que les principales exigences qu'elle comprend.

Réalisation d'une démonstration.

En fonction du contenu d'une compétence, réalisez des démonstrations sur des techniques ou des méthodes de travail (par exemple, le filetage d'un poisson).

Apprentissage de base

Confiez des tâches simples pour permettre à la personne de réaliser des apprentissages de base (par exemple, la réalisation des travaux de nettoyage et d'assainissement) et exercez une supervision directe afin de donner une rétroaction rapide à la personne.

Développement de l'autonomie

Confiez des tâches plus complexes et exercez une supervision indirecte pour permettre à la personne de développer son autonomie.

7 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. Cette formation s'adresse à la compagne ou au compagnon, à l'apprentie ou à l'apprenti. Elle vise un enrichissement de 7 notions identifiées dans le PAMT.

La **formation en ligne Poissonnier +** 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.

FORMATION EN LIGNE POISSONNIER +

Comme nous l'avons vu précédemment, une formation en ligne en support au PAMT pour le métier de poissonnière ou de poissonnier est offerte gratuitement par le Comité sectoriel de main d'œuvre du commerce et de l'alimentation (CSMOCA). Voici une description de son contenu :



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

DES INDICATIONS PROPRES À CHACUNE DES COMPÉTENCES

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

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

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

Ensuite, chacun des éléments de compétence est présenté, accompagné de tous les critères particuliers de performance, tels que formulés dans la norme professionnelle. Chaque critère particulier peut être noté sur une échelle de progression. Dans tous les cas, vous trouverez **des précisions sur l'élément de compétence**; il peut s'agir de précisions relatives à l'apprentissage ou à l'évaluation de cet élément de la compétence.

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

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

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 1
◇ 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.
◇ Afficher de l'intérêt à l'égard des produits marins et des nouveautés.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

- ◇ Normes de l'entreprise en ce qui a trait à la réception et à l'entreposage de produits marins.
- ◇ Équipement de protection : port de gants, de lunettes de protection et de chaussures de sécurité.
- ◇ Tenue vestimentaire : vêtements propres, port d'un bonnet ou d'une résille, port d'un couvre-barbe le cas échéant, absence de bijoux ou de tout autre objet (montre, bague, etc.).
- ◇ Exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportements appropriés : hygiène corporelle, ongles courts, propres et sans vernis, méthode et fréquence pour le lavage des mains, absence de comportements pouvant entraîner la contamination (comme manger ou mâcher de la gomme), rangement des effets personnels, règles en matière de circulation du personnel, règles en cas de maladies transmissibles et de blessures.
- ◇ Utilisation sécuritaire de l'équipement de manutention (transpalette ou chariot, par exemple) et des couteaux de précision (*exactos*).
- ◇ Manipulation des produits marins et protection de leur intégrité : poissons entiers, filets, produits vivants, etc.
- ◇ Chaîne de froid et innocuité : températures maximales acceptables pour les produits marins réfrigérés et les produits congelés.
- ◇ Produits marins associés à des programmes de certification et à des exigences en matière de traçabilité.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les allergènes et les substances à déclaration obligatoire.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires : formation du personnel, manipulation des aliments et innocuité des produits marins.
- ◇ Dispositions réglementaires et rédaction du registre des mollusques bivalves marins (myes, moules, huîtres, pétoncles, palourdes, couteaux et mactres).
- ◇ Règles de santé et de sécurité du travail en lien avec la réception et l'entreposage de produits marins.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

- ◇ Les modes d'apprentissage à utiliser pour l'acquisition de cette compétence sont les suivants :
 - Les activités pratiques.
 - La formation en ligne du CSMOCA.
 - La consultation de documents, notamment du guide interactif de la poissonnerie produit par le CSMOCA ainsi que du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* produit par le MAPAQ.
- ◇ L'exécution d'activités pratiques devrait être privilégiée comme mode d'apprentissage.
- ◇ Une formation en ligne est disponible pour les apprentissages en lien avec l'élément de compétence 1.2 :
 - La vérification des produits marins (température, espèce, intégrité et lot).
 - L'appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits.
 - Module 1 Leçons 1 - 2
 - Module 2 Leçons 1 - 4
- ◇ Des documents visuels, notamment le [guide de la poissonnerie au Québec](#) produit par le CSMOCA, devraient être utilisés pour développer les connaissances sur les produits (en lien avec l'élément de compétence 1.2).

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

- ◇ La progression des apprentissages varie selon l'entreprise, l'expérience de l'apprentie ou de l'apprenti et la nature des livraisons. L'ordre suivant est suggéré :
 - Préparation de la réception des produits marins.
 - Entreposage de produits marins.
 - Contrôle des produits marins livrés.
- ◇ Tout au long de la progression des apprentissages, informez-vous auprès de la personne sur l'endroit où elle est rendue dans ses apprentissages et sur les aspects qui lui posent des difficultés ou qui ont suscité un intérêt particulier chez elle.




Élément de compétence 1.1 et critères particuliers de performance			
1.1 PRÉPARER LA RÉCEPTION DES PRODUITS MARINS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	1	2	3
◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité de l'espace d'entreposage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification appropriée des températures de l'équipement frigorifique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Préparation correcte de l'espace d'entreposage.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.1
◇ Rappelez à la personne que l'hygiène et la salubrité de l'espace d'entreposage ont pour objectif de diminuer les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇ Expliquez à la personne comment utiliser un thermomètre pour s'assurer que la température de l'équipement frigorifique se situe entre 0 °C et 4 °C pour la réfrigération et à -18 °C ou moins pour la congélation. Dans le cas de températures non conformes, rappelez-lui l'importance de faire rapidement les suivis appropriés.
◇ Montrez à la personne comment repérer les anomalies et les risques liés à l'état de salubrité de l'espace d'entreposage (plancher, murs, plafond, équipement frigorifique) pouvant constituer une source de contamination : produits au sol, traces d'écaillage ou de rouille, présence de condensation, formation de givre, anomalies reliées aux produits (gel ou décoloration de produits, mauvaise odeur, etc.).
◇ Montrez à la personne comment préparer l'espace d'entreposage et disposer les produits et les contenants en fonction de la livraison.

Élément de compétence 1.2 et critères particuliers de performance			
1.2 CONTRÔLER LES PRODUITS MARINS LIVRÉS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Vérification minutieuse du bon de commande et de la facture.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse de l'intégrité des emballages. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse des produits :  – température, – espèce, – quantité, – poids, – intégrité, – origine ou lot, – dates, s'il y a lieu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Appréciation juste de la qualité et de la fraîcheur des produits. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Détermination juste de la conformité de la livraison.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Pertinence de l'information transmise au gestionnaire du commerce.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.2
◇ Expliquez à la personne comment vérifier le contenu d'un bon de commande : type de produit marin, poids, prix coûtant, quantité, provenance, nom du fournisseur, etc.
◇ Montrez à la personne comment vérifier l'intégrité des emballages : emballages déchirés, emballages ouverts, caisses percées et possibilité de contamination croisée, par exemple.
<u>Température</u>
◇ Expliquez à la personne comment s'assurer que la température des produits marins à la livraison est entre 0 °C et 4 °C pour les produits marins réfrigérés et à -18 °C ou moins pour les produits marins congelés. Dans le cas de températures non conformes, rappelez-lui l'importance de faire rapidement les suivis appropriés.

Espèces de poissons

- ◇ Montrez à la personne comment reconnaître les principales espèces commerciales de poissons d'eau salée (saumon, morue, aiglefin, thon, plie et flétan, par exemple) et d'eau douce (doré, tilapia et corégone, par exemple).
- ◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer des noms reconnus de poissons avec des noms usuels (flétan du Groenland avec turbot, par exemple).

Espèce de mollusques

- ◇ Montrez à la personne comment reconnaître les principales espèces commerciales de mollusques bivalves (coquillages) : myes, moules, huîtres, pétoncles, palourdes, couteaux et mactres.
- ◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer des noms reconnus de mollusques avec des noms usuels (mye avec *clam* (ou coque) et buccin avec bourgot, par exemple).
- ◇ Assurez-vous que la personne associe le calmar, la pieuvre et la seiche au groupe des mollusques.

Espèces de crustacés

- ◇ Assurez-vous que la personne associe le homard et le crabe (des neiges et d'Alaska) au groupe des crustacés et qu'elle reconnaît les principales espèces commerciales de crevettes (crevette nordique et crevette tigrée, par exemple).

Autres produits marins

- ◇ Si votre commerce offre des produits marins particuliers (tels les oursins), montrez à la personne comment reconnaître ces produits.

Quantité

- ◇ Présentez les produits marins qui se vendent à l'unité : filets de poisson, homards et huîtres, par exemple.

Poids

- ◇ Montrez à la personne comment utiliser les unités de mesure du système métrique (kilogrammes et grammes) et du système impérial (livres et onces).
- ◇ Montrez à la personne comment utiliser la balance.

Intégrité

- ◇ En fonction du type de produit marin, montrez à la personne comment vérifier l'intégrité des produits livrés : dommage à la chair ou à la peau, brûlure de congélation, décoloration ou signes de parasites, par exemple.

Origine ou lot

- ◇ Origine : assurez-vous que la personne distingue les principales régions du monde et les principales zones de pêche. Centrez l'apprentissage de la provenance géographique des produits marins sur les critères de proximité et de « popularité » : Québec, provinces atlantiques, Atlantique Nord, océan Pacifique et Asie.
- ◇ Lot : expliquez les dispositions légales et réglementaires qui s'appliquent aux mollusques bivalves : zone ou secteur de cueillette ou de récolte et date de cueillette ou de récolte.

Dates, s'il y a lieu

- ◇ Expliquez les différents types de date : date de pêche, date de cueillette ou de récolte, date d'emballage et date limite de conservation.
- ◇ Si votre commerce utilise le calendrier julien, expliquez à la personne comment convertir en dates normales les jours juliens de l'année en cours.
- ◇ Montrez à la personne comment apprécier la qualité et la fraîcheur des produits marins :
 - Odeurs de fraîcheur : odeur de mer, odeur d'algues et odeur minérale.
 - Odeurs annonciatrices de problèmes de qualité : iode, chlore, ammoniac ou putréfaction, par exemple.
 - Autres indices de problèmes de qualité : taches, lésions, couleur et brillance des pupilles et des branchies, élasticité de la chair ou de la peau, etc.
 - Fraîcheur des coquillages : coquillage fermé ou qui ne se referme pas, par exemple.
 - Fraîcheur des crustacés : vivacité des pinces, battement de la queue, etc.
- ◇ Montrez à la personne comment déterminer la conformité de la livraison en comparant le bon de commande avec la facture et le contenu de la livraison.
- ◇ Expliquez la politique de l'entreprise et celle du fournisseur en ce qui a trait au retour des produits marins non conformes, et mettez l'accent sur l'importance de transmettre l'information au gestionnaire du commerce.

Élément de compétence 1.3 et critères particuliers de performance			
1.3 ENTREPOSER LES PRODUITS MARINS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Identification juste des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Placement des produits aux endroits appropriés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification et inscription minutieuses des dates.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Dégorgement adéquat des crustacés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Gestion appropriée de la glace et de l'eau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des exigences du commerce en ce qui a trait à la rotation des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Notation claire, pertinente et conforme de l'information dans le registre des produits.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.3
◇ Expliquez à la personne l'importance d'inscrire, sur les contenants, l'information sur le type de produit et la date de réception.
◇ Montrez à la personne comment : <ul style="list-style-type: none"> • perforer les boîtes pour en évacuer l'eau; • mettre de la glace dans les boîtes (glacer les boîtes); • placer les produits en respectant les exigences en matière de certification et de traçabilité des produits marins et les exigences en matière de contrôle des allergènes; • placer les produits à la bonne hauteur d'entreposage; • placer les produits frais et les produits cuits dans des endroits distincts; • empêcher l'écoulement des liquides; • dégorger, le cas échéant, le homard en le plaçant dans un contenant d'eau à la bonne température et à la bonne salinité.
◇ Montrez à la personne comment faire la rotation des boîtes dans l'entrepôt en fonction des différentes dates de réception (principe du premier entré, premier sorti).
◇ Montrez à la personne comment noter l'information dans le registre des mollusques bivalves : zone ou secteur de cueillette ou de récolte et date de cueillette ou de récolte.
◇ Montrez-lui comment procéder pour éliminer les emballages liés à la livraison.
◇ Rappelez à l'apprentie ou à l'apprenti les techniques sécuritaires de manutention pour soulever, transporter et déposer des charges.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 1

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 1, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 1 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour effectuer la réception et l'entreposage de produits marins, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 1.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 1 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 2
◇ 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.
◇ Agir avec méthode et minutie.
◇ Afficher de l'intérêt à l'égard des produits marins et des nouveautés.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

- ◇ Normes de l'entreprise en ce qui a trait à la première et à la deuxième transformation des produits marins.
- ◇ Équipement de protection : port de gants, de lunettes de protection et de chaussures de sécurité.
- ◇ Tenue vestimentaire : vêtements propres, port d'un bonnet ou d'une résille, port d'un couvre-barbe le cas échéant, absence de bijoux ou de tout autre objet (montre, bague, etc.).
- ◇ Exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportements appropriés : hygiène corporelle, ongles courts, propres et sans vernis, méthode et fréquence pour le lavage des mains, absence de comportements pouvant entraîner la contamination (comme manger ou mâcher de la gomme), rangement des effets personnels, règles en matière de circulation du personnel, règles en cas de maladies transmissibles et de blessures.
- ◇ Qualité et fraîcheur des produits marins :
 - Odeurs de fraîcheur : odeur de mer, odeur d'algues et odeur minérale.
 - Odeurs annonciatrices de problèmes de qualité : iode, chlore, ammoniac ou putréfaction, par exemple.
 - Autres indices de problèmes de qualité : taches, lésions, couleur et brillance des pupilles et des branchies, élasticité de la chair, etc.
 - Fraîcheur des coquillages : coquillage fermé ou qui se referme rapidement, par exemple.
 - Fraîcheur des crustacés : vivacité des pinces, battement de la queue, etc.
- ◇ Manipulation des produits marins et protection de leur intégrité : poissons entiers, filets, produits vivants, etc.
- ◇ Réduction des pertes, gestion des produits et rentabilité de l'entreprise.
- ◇ Procédures de décongélation : au réfrigérateur et à l'eau courante.
- ◇ Chaîne de froid et innocuité : températures maximales acceptables pour les produits marins réfrigérés et les produits congelés.
- ◇ Unités de mesure du système métrique (kilogrammes et grammes) et du système impérial (livres et onces).
- ◇ Produits marins associés à des programmes de certification et à des exigences en matière de traçabilité.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les allergènes et les substances à déclaration obligatoire.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires : formation du personnel, manipulation des aliments et innocuité des produits marins.
- ◇ Règles de santé et de sécurité du travail en lien avec la première et la deuxième transformation des produits marins.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

- ◇ Les modes d'apprentissage à utiliser pour l'acquisition de cette compétence sont les suivants :
 - Les activités pratiques.
 - La formation en ligne du CSMOCA.
 - Le visionnement de vidéos.
 - La consultation de documents, notamment du guide *Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires* produit par le MAPAQ.
- ◇ L'exécution d'activités pratiques devrait être privilégiée comme mode d'apprentissage, en particulier pour ce qui touche aux opérations de première et de deuxième transformation de poissons (en lien avec l'élément de compétence 2.2).
- ◇ Une formation en ligne est disponible pour les apprentissages portant sur ces sujets :
 - Les notions de sécurité alimentaire et d'innocuité.
 - | Module 1 Introduction
 - L'emballage et l'étiquetage des produits marins (en lien avec l'élément de compétence 2.4).
 - | Module 1 Leçon 4
 - L'ensemble des opérations à effectuer pour assurer l'innocuité du poste de travail (en lien avec l'élément de compétence 2.5).
 - | Module 1 Leçon 3
- ◇ Le visionnement de vidéos devrait être utilisé pour montrer des techniques de travail en lien avec la première et la deuxième transformation des produits marins.
- ◇ Des documents, notamment le guide *Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires* produit par le MAPAQ, devraient être utilisés pour développer les connaissances à ce propos (en lien avec l'élément de compétence 2.5).

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

- ◇ La progression des apprentissages varie selon l'entreprise, l'expérience de l'apprentie ou de l'apprenti et le niveau de complexité des produits marins à transformer. L'ordre suivant est suggéré :
 - Opérations de première transformation sur des mollusques et des crustacés.
 - Opérations de première transformation sur des poissons.
 - Opérations simples de deuxième transformation sur des poissons : darnes, pavés, coupes papillon et cubes.
 - Opérations complexes de deuxième transformation sur des poissons : filetage de poissons à deux filets et enlèvement des parures.
- ◇ Tout au long de la progression des apprentissages, informez-vous auprès de la personne sur l'endroit où elle est rendue dans ses apprentissages et sur les aspects qui lui posent des difficultés ou qui ont suscité un intérêt particulier chez elle.

Élément de compétence 2.1 et critères particuliers de performance			
2.1 PRÉPARER LES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
	1	2	3
◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité du poste de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix et affilage appropriés des couteaux.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.1
◇ Rappelez à la personne que l'hygiène et la salubrité du poste de travail ont pour objectif de diminuer les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les produits marins, les surfaces de travail et les couteaux.
◇ Rappelez à la personne les mesures à prendre pour prévenir la contamination.
◇ Expliquez à la personne quels sont les couteaux à utiliser pour la première et la deuxième transformation des poissons : couteau du chef, couteau à filets, couteau à dents et couteau à trancher.
◇ Montrez à la personne comment affiler les couteaux pour en refaire le fil du taillant : pression à exercer, angle à respecter et nombre de passes : <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la personne comprend l'importance d'employer un couteau bien affilé et qu'elle est en mesure de bien évaluer quand il faut le faire aiguiser. • L'apprentissage de la manipulation des couteaux demande de la pratique. Assurez-vous que la personne acquiert des habitudes sécuritaires de travail et qu'elle travaille de façon consciencieuse.

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

Lined area for notes.

Élément de compétence 2.2 et critères particuliers de performance			
2.2 EXÉCUTER DES OPÉRATIONS DE PREMIÈRE ET DE DEUXIÈME TRANSFORMATION SUR DES POISSONS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Écaillage complet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Éviscération précise.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Étêtage précis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Dépiautage précis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Exécution précise des coupes : – filets, – darnes, – pavés, – coupes papillon, – cubes de différentes dimensions.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.2
<p>◇ En fonction des produits offerts par le commerce, montrez à la personne comment effectuer la première transformation de poissons entiers, c'est-à-dire comment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • écailler en grattant, à partir de la queue du poisson vers la tête; • éviscérer : <ul style="list-style-type: none"> – en enlevant les nageoires sous l'abdomen, – en pratiquant une incision de la tête à l'anus sans percer les organes et sans abîmer la chair, – en enlevant les viscères; • étêter en tranchant de la nageoire pectorale vers l'arête; • dépiauter en faisant glisser la lame d'un couteau de la queue à la tête du poisson. <p>◇ Expliquez à la personne quelle partie du poisson utiliser selon les types de coupes à effectuer et les types de poissons.</p>

- ◇ En fonction des produits offerts par le commerce, montrez à la personne quelles techniques employer pour préparer des poissons à la suite d'une première transformation :
- Enlever les parures.
 - Fileter des poissons à deux filets.
 - Détailler les darnes.
 - Couper des pavés.
 - Pratiquer des incisions (coupes papillon).
 - Produire des cubes de différentes dimensions.
- ◇ Rappelez à la personne la valeur pécuniaire des poissons et l'importance de réduire les pertes de façon maximale.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.2**

Lined area for notes.

Élément de compétence 2.3 et critères particuliers de performance			
2.3 EXÉCUTER DES OPÉRATIONS DE PREMIÈRE TRANSFORMATION SUR DES MOLLUSQUES ET DES CRUSTACÉS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Nettoyage adéquat des mollusques et des crustacés.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.3
◇ En fonction des produits offerts par le commerce, montrez à la personne comment : <ul style="list-style-type: none"> • brosser et gratter des huîtres ou des palourdes, par exemple; • nettoyer et ébarber (enlever le byssus) des moules; • vider des calmars; • préparer des crabes des neiges en vue de la cuisson.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.3**

Lined area for notes, consisting of horizontal dotted lines.

Élément de compétence 2.4 et critères particuliers de performance			
2.4 EXÉCUTER LES OPÉRATIONS DE CONDITIONNEMENT.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
	1	2	3
◇ Choix approprié du type d'emballage ou du type de contenant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Pesage, emballage et étiquetage des produits transformés, conformément aux exigences du commerce. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Identification et rangement adéquats des produits.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.4
◇ Expliquez que placer un produit marin dans un bon contenant, bien l'emballer et bien l'étiqueter est un élément important de la commercialisation Cela protège le produit, communique de l'information et véhicule l'image du commerce.
◇ Présentez les dispositions légales et réglementaires ainsi que les normes du commerce en ce qui a trait au pesage, à l'emballage et à l'étiquetage : nom du produit, dates, prix au kilo, poids net, prix de vente et nom du commerce.
◇ Distinguez les dispositions légales et réglementaires s'appliquant aux produits préemballés (comptoirs libre-service, par exemple) et celles s'appliquant aux produits mis en vente sans emballage initial, mais emballés à la demande du consommateur (comptoirs de service).
◇ Présentez les types de contenants à utiliser en fonction des types de produits marins : barquettes, sacs, sacs fraîcheur, pellicules et tampons absorbants, par exemple.
◇ En fonction des types de produits marins, montrez à la personne quels emballages et produits utiliser et expliquez l'importance de perforer les pellicules pour les produits vivants.
◇ Expliquez le fonctionnement de la balance étiqueteuse et montrez à la personne comment effectuer un changement de rouleau.
◇ Rappelez l'importance d'utiliser un contenant lors de la pesée afin de respecter les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
◇ Expliquez ce qu'est une tare et la méthode à utiliser pour obtenir une pesée exacte.
◇ Montrez à la personne comment inscrire les dates d'emballage.
◇ Montrez à la personne la technique appropriée pour utiliser l'emballeuse.
◇ Montrez comment identifier et ranger les produits à la fin des opérations.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.4**

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.

Élément de compétence 2.5 et critères particuliers de performance			
2.5 ASSURER L'INNOCUITÉ DU POSTE DE TRAVAIL. 	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES 1. en apprentissage ✓ 2. en progression ✓ 3. maîtrisé ✓ 1 2 3		
◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des exigences en ce qui a trait aux fréquences de nettoyage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement adéquat des produits et du matériel.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.5	
◇	Expliquez à la personne que les opérations de nettoyage et d'assainissement ont pour objectif d'assurer l'innocuité du poste de travail en diminuant les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇	Rappelez que ces opérations doivent être faites méticuleusement et qu'elles s'inscrivent dans le cadre des dispositions légales sur les aliments. Une mauvaise exécution de ces opérations peut avoir des conséquences importantes sur la santé des personnes (listériose ou salmonellose, par exemple).
◇	Expliquez les notions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Contamination directe : contact direct avec la source d'agents pathogènes (jus, par exemple). • Contamination croisée : contact entre un aliment et l'équipement, les surfaces de travail ou les mains qui ont été contaminés par une source d'agents pathogènes. • 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. Ces particules d'aliments et ces saletés favorisent la croissance des microorganismes. • 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 produit assainisseur) ou thermique (utilisation de chaleur).
◇	Présentez des exemples de fréquence de nettoyage : après chaque utilisation, après chaque quart de travail, toutes les 24 heures ou selon la fréquence recommandée, par exemple.
◇	Expliquez à la personne l'importance de retirer ou de couvrir les aliments, les ingrédients et le matériel d'emballage avant les opérations de nettoyage et d'assainissement ainsi que d'enlever autant de saletés et de débris que possible avant d'appliquer les détergents.

- ◇ Montrez à la personne les détergents à utiliser selon les types de surfaces et selon les recommandations du fabricant (concentration, température de l'eau, temps de contact). Informez-la des incompatibilités entre les produits chimiques, s'il y a lieu, et des risques pour sa santé et sa sécurité.
- ◇ Montrez à la personne les quatre paramètres à vérifier (TACT) lors du nettoyage et de l'assainissement :
 - T** : la **température** de l'eau ou des produits chimiques.
 - A** : l'**action mécanique**, soit la force physique appliquée.
 - C** : la **concentration** en produits chimiques.
 - T** : le **temps de contact** du produit avec les surfaces.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations de nettoyage :
 - **Prélavage** : rinçage à l'eau courante et enlèvement de la plus grande partie des saletés et des débris d'aliments. Cela favorisera l'action nettoyante du détergent à l'étape suivante.
 - **Lavage** : utilisation d'un détergent à usage alimentaire et d'un instrument de récurage (chiffon, brosse ou tampon à récurer en nylon, par exemple). Le tampon métallique est proscrit, car il peut laisser des particules métalliques et il détériore les surfaces.
 - **Rinçage** à l'eau courante.
- ◇ Assurez-vous que la personne comprend bien que les opérations de nettoyage sont essentielles et préalables à un assainissement efficace.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations d'assainissement chimique sur la table à découper et les couteaux :
 - Recommandations du fabricant du produit assainisseur : concentration, température de l'eau, temps de contact, nécessité de rincer ou non, et séchage, par exemple.
 - Utilisation d'un produit assainisseur : vaporisation ou immersion.
- ◇ Montrez à la personne comment ranger les produits utilisés pour le nettoyage et l'assainissement.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 2

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 2, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 2 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour effectuer la première et la deuxième transformation de produits marins, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 2.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 2 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

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 comptoir de service fermé, table à glace, comptoir libre-service, vivier.
- ◇ 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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 3
◇ 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.
◇ Agir avec méthode et minutie.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

◇ Normes de l'entreprise en ce qui a trait à la présentation et à la mise en valeur des produits marins.
◇ Principes de base de la mise en marché : types de produits marins offerts par le commerce, clientèle cible, positionnement du commerce, concurrence et prix.
◇ Variation des ventes en fonction de la saisonnalité, des fêtes, des jours fériés et des jours de la semaine.
◇ Tenue vestimentaire : vêtements propres, port d'un bonnet ou d'une résille, port d'un couvre-barbe le cas échéant, absence de bijoux ou de tout autre objet (montre, bague, etc.).
◇ Exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportements appropriés : hygiène corporelle, ongles courts, propres et sans vernis, méthode et fréquence pour le lavage des mains, absence de comportements pouvant entraîner la contamination (comme manger ou mâcher de la gomme), rangement des effets personnels, règles en matière de circulation du personnel, règles en cas de maladies transmissibles et de blessures.
◇ Qualité et fraîcheur des produits marins : <ul style="list-style-type: none">• Odeurs de fraîcheur : odeur de mer, odeur d'algues et odeur minérale.• Odeurs annonciatrices de problèmes de qualité : iode, chlore, ammoniac ou putréfaction, par exemple.• Autres indices de problèmes de qualité : taches, lésions, couleur et brillance des pupilles et des branchies, élasticité de la chair, etc.• Fraîcheur des coquillages : coquillage fermé ou qui se referme rapidement, par exemple.• Fraîcheur des crustacés : vivacité des pinces, battement de la queue, etc.
◇ Manipulation des produits marins et protection de leur intégrité : poissons entiers, filets, produits vivants, etc.
◇ Réduction des pertes, gestion des produits et rentabilité de l'entreprise.
◇ Tolérance à la glace des produits.
◇ Procédures de décongélation : au réfrigérateur et à l'eau courante.
◇ Chaîne de froid et innocuité : températures maximales acceptables pour les produits marins réfrigérés et les produits congelés.
◇ Produits marins associés à des programmes de certification et à des exigences en matière de traçabilité.
◇ Dispositions réglementaires en lien avec les allergènes et les substances à déclaration obligatoire.
◇ Dispositions réglementaires en lien avec les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires : formation du personnel, manipulation des aliments et innocuité des produits marins.
◇ Règles de santé et de sécurité du travail en lien avec la présentation et la mise en valeur des produits marins.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

- ◇ Les modes d'apprentissage à utiliser pour l'acquisition de cette compétence sont les suivants :
 - Les activités pratiques.
 - La formation en ligne du CSMOCA.
- ◇ L'exécution d'activités pratiques devrait être privilégiée comme mode d'apprentissage.
- ◇ Une formation en ligne est disponible pour les apprentissages portant sur :
 - L'ensemble des opérations à effectuer pour assurer l'innocuité de l'aire de vente (en lien avec l'élément de compétence 3.6).

Module 1 Leçon 3

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

- ◇ La progression des apprentissages varie selon l'entreprise, l'expérience de l'apprentie ou de l'apprenti, le niveau de complexité de la présentation et la mise en valeur des produits marins. L'ordre suivant est suggéré :
 - Tournée de l'aire de vente.
 - Maintien et approvisionnement en produits marins pendant les heures d'ouverture.
 - Fermeture de la table à glace ou du comptoir de service fermé.
 - Établissement de la liste des besoins du jour et installation de la table à glace ou du comptoir de service fermé.
- ◇ Tout au long de la progression des apprentissages, informez-vous auprès de la personne sur l'endroit où elle est rendue dans ses apprentissages et sur les aspects qui lui posent des difficultés ou qui ont suscité un intérêt particulier chez elle.

Élément de compétence 3.1 et critères particuliers de performance			
3.1 PROCÉDER À LA TOURNÉE DE L'AIRE DE VENTE.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité de l'aire de vente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse des étiquettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification appropriée des températures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Enlèvement complet et élimination adéquate des produits non conformes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Récupération appropriée des produits aux fins de transformation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Estimation juste des produits en stock.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.1
◇ Rappelez à la personne que l'hygiène et la salubrité de l'aire de vente ont pour objectif de diminuer les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇ Montrez à la personne comment repérer les anomalies et les risques liés à l'état de salubrité de l'aire de vente : eau stagnante sur le plancher, résidus alimentaires, débris, écoulement de liquides des équipements, etc.
◇ Expliquez à la personne comment s'assurer que la température des produits marins à la livraison est entre 0 °C et 4 °C pour les produits marins réfrigérés et à -18 °C ou moins pour les produits marins congelés. Dans le cas de températures non conformes, rappelez-lui l'importance de faire rapidement les suivis appropriés.
◇ Rappelez à la personne l'information que doit contenir l'étiquette.
◇ Montrez à la personne comment effectuer une tournée de l'aire de vente pour repérer et enlever les produits marins non conformes : <ul style="list-style-type: none"> • Produits périmés. • Produits ayant une apparence inadéquate. • Produits dont l'emballage est abîmé. • Crustacés morts ou « faibles », coquillages morts. • Autres.

- ◇ Le cas échéant et en fonction des normes de l'entreprise, montrez à la personne quels produits marins (souvent des produits ayant une durée de conservation proche de la date limite) peuvent être récupérés aux fins de transformation. Expliquez l'importance du respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires en matière de récupération des produits ainsi que les conséquences du gaspillage alimentaire.
- ◇ Expliquez à la personne qu'il est important d'avoir une estimation juste des produits en stock afin de mettre à jour les inventaires et de cibler les besoins du jour.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.1**

Form with horizontal lines for notes.

Élément de compétence 3.2 et critères particuliers de performance			
3.2 CIBLER LES BESOINS DU JOUR.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	1	2	3
◇ Interprétation juste de l'information en ce qui a trait aux promotions, aux produits vedettes et aux produits à écouler.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Détermination juste des produits à mettre en valeur et des quantités.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Mises de côté de produits selon les demandes de la clientèle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Planification adéquate des tâches à exécuter.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.2
◇ À l'aide d'exemples, expliquez les notions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Promotion : produit offert à prix spécial ou pour une durée limitée. • Produit vedette : produit mis en évidence pendant une période déterminée. • Produits à écouler : produit qui risque d'être en surplus.
◇ Expliquez à la personne comment mettre en valeur les produits et déterminer les quantités.
◇ Montrez à la personne comment faire une mise de côté : choix du produit marin en fonction de la demande, nom de la cliente ou du client, moment du ramassage, etc.
◇ Montrez à la personne comment planifier les tâches de sa journée : établissement des priorités, préparation des comptoirs, tournée de l'aire de vente, nettoyage et assainissement, par exemple.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.2**

A large rectangular box with a solid black border, containing a series of horizontal dotted lines for writing.

Élément de compétence 3.3 et critères particuliers de performance			
3.3 DRESSER LA TABLE À GLACE OU LE COMPTOIR DE SERVICE FERMÉ.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
◇ Mise en place correcte de la glace, des pellicules ou des contenants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des directives en ce qui a trait à la disposition des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Mise en évidence adéquate des produits en promotion, des produits vedettes et des produits à écouler.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Présentation attrayante des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Identification juste des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Visibilité et exactitude des prix affichés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Utilisation judicieuse d'éléments de décoration.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Propreté de la table à glace ou du comptoir de service.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.3
◇ Présentez à la personne des exemples de directives en ce qui a trait au placement des produits et à leur mise en marché. Si le commerce utilise un planogramme ou un guide d'exécution, expliquez comment l'utiliser.
◇ Expliquez à la personne le rôle de la glace.
◇ Expliquez dans quelles circonstances il faut enlever la vieille glace et la remplacer.
◇ Montrez comment placer la glace sur la table.
◇ Expliquez comment protéger la chair des poissons en utilisant une pellicule ou des contenants.
◇ Montrez à la personne comment disposer les produits pour éviter les risques de contamination :
<ul style="list-style-type: none"> • Produit frais et produits cuits. • Produits vivants et autres produits. • Produits contenant des allergènes et produits à l'origine d'intolérances alimentaires.

- ◇ Montrez à la personne comment disposer les produits pour assurer le respect des certifications en lien avec l'écologie, la pêche responsable ou durable et l'alimentation biologique.
- ◇ Montrez comment réaliser une présentation esthétique par :
 - l'agencement des couleurs;
 - l'utilisation d'éléments de décoration;
 - l'utilisation de contenants;
 - d'autres moyens.
- ◇ Montrez comment procéder à l'identification des produits : produit frais ou produit décongelé, provenance, certification, élevage ou capture, affichage des prix, etc.
- ◇ Expliquez les dispositions légales et réglementaires qui s'appliquent à la présentation des mollusques bivalves : zone ou secteur de cueillette ou de récolte et date de cueillette ou de récolte.
- ◇ Montrez à la personne comment maintenir la propreté de la table à glace ou du comptoir de service.

Élément de compétence 3.4 et critères particuliers de performance			
3.4 VOIR AU MAINTIEN ET À L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS MARINS PENDANT LES HEURES D'OUVERTURE.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Estimation juste des possibilités de rupture de stock.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Repérage rapide et enlèvement complet des produits non conformes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Remise en place complète des produits déplacés dans les comptoirs libre-service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Mise en place rapide des produits manquants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rotation adéquate des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Gestion rigoureuse des produits vivants.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.4
◇ Expliquez à la personne qu'il est important d'estimer les possibilités de rupture de stock (besoins de remplacement) en observant le rythme d'écoulement des différents produits marins, et en portant une attention particulière aux produits en promotion.
◇ En fonction de l'affluence, montrez à la personne comment effectuer, pendant les heures d'ouverture, une tournée de l'aire de vente pour repérer les produits manquants, les produits déplacés ou les produits dont l'emballage est abîmé.
◇ Montrez à la personne comment regarnir la table à glace ou le comptoir de service fermé avec des produits marins frais et, le cas échéant, avec des prêts-à-servir et des produits fumés.
◇ Dans le cas d'une table à glace, montrez à la personne comment placer la glace durant la journée (glaçage).
◇ Montrez à la personne comment regarnir les comptoirs libre-service en produits froids ou surgelés.
◇ Montrez-lui comment effectuer la rotation des produits et rappelez-lui le principe du premier arrivé, premier sorti.
◇ Montrez à la personne comment gérer les produits vivants : <ul style="list-style-type: none"> • Vivier : <ul style="list-style-type: none"> – Vérification visuelle de la qualité de l'eau. – Retrait des crustacés morts ou « faibles » et ajout de nouveaux crustacés. • Coquillages vendus à l'unité : retrait des coquillages morts et ajout de nouveaux coquillages.

Élément de compétence 3.5 et critères particuliers de performance			
3.5 EFFECTUER LA FERMETURE DE LA TABLE À GLACE OU DU COMPTOIR DE SERVICE FERMÉ.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
	1	2	3
◇ Choix approprié des produits à enlever.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Enlèvement, identification et placement adéquats des produits dans la chambre froide.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Dans le cas d'un comptoir de service fermé, protection adéquate des produits restants.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.5
<p>◇ S'il s'agit d'un comptoir de service fermé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montrez à la personne quels produits marins peuvent être conservés dans le comptoir et quels produits doivent être enlevés. • Montrez-lui comment protéger les produits marins restants à l'aide d'une pellicule. <p>◇ Pour tous les produits marins à enlever, montrez à la personne comment faire ces opérations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placer les produits dans la chambre froide : <ul style="list-style-type: none"> – Produits à la bonne hauteur d'entreposage. – Produits frais et produits cuits dans des endroits distincts. – Entreposage adéquat des produits allergènes. – Entreposage adéquat des produits ayant des certifications. – Autres éléments. • Identifier les produits : <ul style="list-style-type: none"> – Provenance. – Certification. – Autres éléments. <p>◇ En vue des ventes du lendemain, montrez à la personne comment décongeler les produits marins.</p>

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.5**

A large rectangular area with a black border, containing numerous horizontal dotted lines for writing notes.

Élément de compétence 3.6 et critères particuliers de performance			
3.6 ASSURER L'INNOCUITÉ DE L'AIRE DE VENTE. 	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES 1. en apprentissage ✓ 2. en progression ✓ 3. maîtrisé ✓ 1 2 3		
◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des exigences en ce qui a trait aux fréquences de nettoyage et d'assainissement.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.6
◇ Expliquez à la personne que les opérations de nettoyage et d'assainissement ont pour objectif d'assurer l'innocuité de l'aire de vente en diminuant les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇ Rappelez que ces opérations doivent être faites méticuleusement et qu'elles s'inscrivent dans le cadre des dispositions légales sur les aliments. Une mauvaise exécution de ces opérations peut avoir des conséquences importantes sur la santé des personnes (listériose ou salmonellose, par exemple).
◇ Expliquez les notions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Contamination directe : contact direct avec la source d'agents pathogènes (jus, par exemple). • Contamination croisée : contact entre un aliment et l'équipement, les surfaces de travail ou les mains qui ont été contaminés par une source d'agents pathogènes. • 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. Ces particules d'aliments et ces saletés favorisent la croissance des microorganismes. • 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 produit assainisseur) ou thermique (utilisation de chaleur).

- ◇ Présentez des exemples de fréquence de nettoyage : après chaque utilisation, après chaque quart de travail, toutes les 24 heures ou selon la fréquence recommandée, par exemple.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations de nettoyage :
 - **Prélavage** : rinçage à l'eau courante et enlèvement de la plus grande partie des saletés et des débris d'aliments. Cela favorisera l'action nettoyante du détergent à l'étape suivante.
 - **Lavage** : utilisation d'un détergent à usage alimentaire et d'un instrument de récurage (chiffon, brosse ou tampon à récurer en nylon, par exemple). Le tampon métallique est proscrit, car il peut laisser des particules métalliques et il détériore les surfaces.
 - **Rinçage** à l'eau courante.
- ◇ Assurez-vous que la personne comprend bien que les opérations de nettoyage sont essentielles et préalables à un assainissement efficace.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations d'assainissement sur les vitres des comptoirs, les poignées, la balance étiqueteuse, etc. :
 - Recommandations du fabricant du produit assainisseur : concentration, température de l'eau, temps de contact, nécessité de rincer ou non, séchage, etc.
 - Utilisation d'un produit assainisseur : vaporisation.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.6**

Lined area for notes.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 3

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 3, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 3 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour effectuer la présentation et la mise en valeur des produits d'une poissonnerie, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 3.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 3 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 4
◇ 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.
◇ 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.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

- ◇ Normes de l'entreprise en ce qui a trait au service à la clientèle.
- ◇ Équipement de protection : port de gants, de lunettes de protection et de chaussures de sécurité.
- ◇ Tenue vestimentaire : vêtements propres, port d'un bonnet ou d'une résille, port d'un couvre-barbe le cas échéant, absence de bijoux ou de tout autre objet (montre, bague, etc.).
- ◇ Exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportements appropriés : hygiène corporelle, ongles courts, propres et sans vernis, méthode et fréquence pour le lavage des mains, absence de comportements pouvant entraîner la contamination (comme manger ou mâcher de la gomme), rangement des effets personnels, règles en matière de circulation du personnel, règles en cas de maladies transmissibles et de blessures.
- ◇ Qualité et fraîcheur des produits marins :
 - Odeurs de fraîcheur : odeur de mer, odeur d'algues et odeur minérale.
 - Odeurs annonciatrices de problèmes de qualité : iode, chlore, ammoniac ou putréfaction, par exemple.
 - Autres indices de problèmes de qualité : taches, lésions, couleur et brillance des pupilles et des branchies, élasticité de la chair, etc.
 - Fraîcheur des coquillages : coquillage fermé ou qui se referme rapidement, par exemple.
 - Fraîcheur des crustacés : vivacité des pinces, battement de la queue, etc.
- ◇ Manipulation des produits marins et protection de leur intégrité : poissons entiers, filets, produits vivants, etc.
- ◇ Règles de politesse : bonne posture physique, accueil, formules à utiliser, vouvoiement, qualité de l'expression orale et absence de familiarité, rythme de la cliente ou du client, remerciements, etc.
- ◇ Opinion des personnes : façons de penser, préjugés à l'égard d'un produit, valeurs environnementales, croyances religieuses, etc.
- ◇ Unités de mesure du système métrique (kilogrammes et grammes) et du système impérial (livres et onces).
- ◇ Produits marins associés à des programmes de certification et à des exigences en matière de traçabilité.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les allergènes et les substances à déclaration obligatoire.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires : formation du personnel, manipulation des aliments et innocuité des produits marins.
- ◇ Règles de santé et de sécurité du travail en lien avec le service à la clientèle.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

- ◇ Les modes d'apprentissage à utiliser pour l'acquisition de cette compétence sont les suivants :
 - Les jeux de rôles.
 - Les activités pratiques.
 - La formation en ligne du CSMOCA.
 - La consultation de documents, notamment du guide interactif de la poissonnerie produit par le CSMOCA.
- ◇ Les jeux de rôles devraient être utilisés pour des apprentissages de base.
- ◇ Les activités pratiques devraient être utilisées par la suite pour développer l'autonomie de l'apprentie ou de l'apprenti.
- ◇ Une formation en ligne est disponible pour les apprentissages portant sur ces sujets :
 - La compréhension de l'information transmise par la cliente ou le client en ce qui a trait à ses goûts, à ses allergies ou à ses intolérances (en lien avec l'élément de compétence 4.2).
 - Module 1 Leçon 5
 - Module 3 Leçons 1 - 4 - 7
 - L'information à donner à la clientèle sur les produits offerts (en lien avec l'élément de compétence 4.3).
 - Module 1 Leçons 5 – 6
 - Module 2 Leçons 1 - 2 - 3 - 4 - 5
 - Module 3 : Leçons 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7
 - L'emballage et l'étiquetage des produits marins (en lien avec l'élément de compétence 4.4).
 - Module 1 Leçon 4
- ◇ Les documents, notamment le guide interactif de la poissonnerie produit par le CSMOCA, devraient être utilisés pour développer les connaissances sur les produits offerts (en lien avec l'élément de compétence 4.3).

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

- ◇ La progression des apprentissages varie selon l'entreprise, l'expérience de l'apprentie ou de l'apprenti et l'affluence de la clientèle.
- ◇ L'ordre suivant est suggéré pour l'apprentissage des quatre premiers éléments de compétence :
 - En période de faible affluence :
 - Réalisation de quelques jeux de rôles simples sur les étapes d'une vente.
 - Réalisation des étapes d'une vente par l'apprentie ou l'apprenti.
 - Observation par la compagne ou le compagnon.
 - Rétroaction sur les points forts et les points à améliorer.
 - En période d'affluence :
 - Réalisation de plusieurs ventes par l'apprentie ou l'apprenti.
 - Observation par la compagne ou le compagnon.
 - Rétroaction sur les points forts et les points à améliorer ainsi que sur la gestion de l'affluence.
- ◇ Pour ce qui touche au service après-vente (cinquième élément de compétence), on suggère la réalisation de quelques jeux de rôles simples avant le traitement d'une réclamation réelle.
- ◇ Tout au long de la progression des apprentissages, informez-vous auprès de la personne sur l'endroit où elle est rendue dans ses apprentissages et sur les aspects qui lui posent des difficultés ou qui ont suscité un intérêt particulier chez elle.


Élément de compétence 4.1 et critères particuliers de performance			
4.1 ACCUEILLIR LA CLIENTÈLE.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES 1. en apprentissage ✓ 2. en progression ✓ 3. maîtrisé ✓ 1 2 3		
◇ Démonstration d'attitudes et de comportements dynamiques et professionnels.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect de la politique d'accueil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect de la file d'attente.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.1
◇ Expliquez à la personne l'importance de saluer la cliente ou le client dès qu'elle ou il s'approche du comptoir de la poissonnerie.
◇ Rappelez à la personne les attentes de l'entreprise relativement à l'accueil des clients.
◇ Expliquez l'importance d'une gestion rigoureuse de la file d'attente en période d'affluence, en précisant son effet sur le confort des clientes et des clients, sur l'envie de consommer et sur l'expérience client.



Élément de compétence 4.2 et critères particuliers de performance			
4.2 CERNER LES BESOINS DE LA CLIENTÈLE.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
	1	2	3
◇ Écoute attentive de la cliente ou du client.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Formulation de questions pertinentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ 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. 	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.2
◇ Expliquez à la personne comment accueillir la clientèle et, plus particulièrement, comment : <ul style="list-style-type: none"> • employer des techniques d'écoute attentive : observation, intérêt, respect de la personne, absence de jugement et absence d'interruption, par exemple; • formuler des questions sur les goûts de la clientèle en tenant compte de son niveau de connaissance des produits; • utiliser un ton et un niveau de langage adaptés à la clientèle.
◇ Les éléments suivants peuvent guider l'apprentie ou l'apprenti dans la détermination du besoin de la clientèle : <ul style="list-style-type: none"> • Type de produit recherché. • Nombre de personnes que la cliente ou le client désire servir. • Budget et rapport qualité-prix recherché. • Mode de cuisson préféré et temps disponible pour la préparation.
◇ Rappelez à la personne qu'il est important d'être à l'affût de l'information reçue de la cliente ou du client en ce qui a trait à ses allergies ou à ses intolérances. Expliquez que les poissons, les crustacés et les mollusques font partie de la liste des allergènes alimentaires à déclaration obligatoire et que la clientèle peut parler de ses réactions allergiques de différentes façons, notamment en mentionnant les « fruits de mer » (c'est-à-dire des crustacés et des mollusques).
◇ Si votre commerce offre des prêts-à-servir, assurez-vous que la personne connaît les autres allergènes alimentaires à déclaration obligatoire (arachides, noix, graines de sésame, lait, œufs, soja, blé et moutarde) ainsi que les autres substances à déclaration obligatoire qui sont à l'origine d'intolérances alimentaires (gluten et sulfites). Montrez à la personne comment repérer l'information sur ces sources de risques dans la liste des ingrédients. Expliquez la signification des mots tels « contient », « peut contenir » ou « sans » (sans gluten, par exemple).

Élément de compétence 4.3 et critères particuliers de performance			
<p style="text-align: center;">4.3</p> <p style="text-align: center;">DONNER DE L'INFORMATION SUR LES PRODUITS OFFERTS.</p>	<p style="text-align: center;">ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES</p> <p>1. en apprentissage ✓</p> <p>2. en progression ✓</p> <p>3. maîtrisé ✓</p>		
	1	2	3
<p>◇ Information appropriée en ce qui a trait : </p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des directives en ce qui a trait à la dégustation des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Justesse des conseils en ce qui a trait à l'achat de produits substitués ou complémentaires. 	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3
INFORMATION SUR LES PRODUITS MARINS
<u>Poissons</u>
<p>◇ Montrez à la personne comment reconnaître les principales espèces commerciales de poissons d'eau salée (saumon, morue, aiglefin, thon, plie et flétan, par exemple) et d'eau douce (doré, tilapia et corégone, par exemple).</p> <p>◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer des noms reconnus de poissons avec des noms usuels (flétan du Groenland avec turbot, par exemple).</p>
<u>Mollusques</u>
<p>◇ Montrez à la personne comment reconnaître les principales espèces commerciales de mollusques bivalves : myes, moules, huîtres, pétoncles, palourdes, couteaux et mactres.</p> <p>◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer des noms reconnus de mollusques avec des noms usuels (mye avec <i>clam</i> (ou coque) et buccin avec bourgot, par exemple).</p> <p>◇ Assurez-vous que la personne associe le calmar, la pieuvre et la seiche au groupe des mollusques.</p>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3

Crustacés

- ◇ Assurez-vous que la personne associe le homard et le crabe (des neiges et d'Alaska) au groupe des crustacés et qu'elle reconnaît les principales espèces commerciales de crevettes (crevette nordique et crevette tigrée, par exemple).

Autres produits marins

- ◇ Si votre commerce offre des produits marins particuliers (tels les oursins), montrez à la personne comment reconnaître ces produits et donner l'information sur eux.

Disponibilité

- ◇ Montrez à la personne comment donner l'information sur la disponibilité saisonnière de certains produits, particulièrement pour ce qui touche au homard, au crabe des neiges et aux huîtres.

Provenance géographique des produits

- ◇ Assurez-vous que la personne distingue les principales régions du monde et les principales zones de pêche. Centrez l'apprentissage de la provenance géographique des produits marins sur les critères de proximité et de « popularité » : Québec, provinces atlantiques, Atlantique Nord, océan Pacifique et Asie.

Types de production

- ◇ Assurez-vous que la personne est en mesure d'expliquer les différences entre :
 - la pêche de capture et l'élevage de produits marins;
 - l'élevage de produits marins standards et l'élevage de produits marins biologiques.
- ◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer des types de production à des produits marins : saumon (capture et élevage), omble chevalier (capture et élevage), moule (élevage, surtout), crevette nordique (capture) et crabe des neiges (capture), par exemple.

Principales certifications

- ◇ Montrez à la personne comment vulgariser l'information issue de certifications en lien avec l'écologie, la pêche responsable et durable ou l'alimentation biologique (principalement les programmes Sea Choice, Ocean Wise, du Marine Stewardship Council [MSC] et d'Écocert).
- ◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer des produits marins à des certifications (crevette nordique MSC, thon de pêche durable et saumon d'élevage biologique, par exemple).
- ◇ Assurez-vous que la personne est informée des problèmes liés aux espèces en danger d'extinction (raie et requin, par exemple).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3

Méthodes de préparation et principaux modes de cuisson des produits

- ◇ Assurez-vous que la personne est suffisamment informée au sujet des recettes classiques (fish and chips, saumon en papillote et coquilles Saint-Jacques, par exemple) et des modes culinaires (poisson cru, par exemple) touchant les principaux produits marins.
- ◇ Montrez à la personne comment donner l'information en ce qui a trait aux principaux modes de cuisson des produits marins : au four, poché, grillé, à la poêle et à la vapeur.
- ◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer les méthodes de préparation des poissons (filets, darnes, coupes papillon et cubes), des mollusques et des crustacés à des recettes.
- ◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer les modes de cuisson avec les principaux produits marins : homard bouilli, morue poêlée, calmars au barbecue, moules à la vapeur, saumon au four ou au barbecue, par exemple.

Valeur nutritive des produits

- ◇ En vous basant sur des tableaux de valeur nutritive, montrez à la personne comment donner l'information en ce qui a trait aux calories et aux principaux nutriments que l'on trouve dans les produits marins : lipides, protéines, sodium, fer, calcium, autres minéraux (phosphore et potassium, par exemple) et vitamines.
- ◇ Vérifiez la capacité de la personne à associer les principaux produits marins à certains nutriments, comme ceux-ci : flétan – poisson maigre; thon – poisson gras, riche en vitamines et en oméga-3; huître – peu calorifique et teneur élevée en sodium et en zinc.
- ◇ Si votre commerce offre des prêts-à-servir ou des poissons fumés, assurez-vous que la personne est en mesure d'expliquer la liste des ingrédients et de repérer l'information sur les risques associés (y compris sur les produits allergènes).

Modes de conservation des produits

- ◇ Selon les normes de l'entreprise, montrez à la personne comment donner l'information en ce qui a trait aux durées de conservation des produits marins frais, aux températures de réfrigération et de congélation, ainsi qu'aux taux d'humidité (produits vivants).

Risques associés

- ◇ Montrez à la personne quels sont les risques associés aux produits marins : contaminants environnementaux (mercure, par exemple) et toxines marines (en particulier pour les mollusques bivalves).
- ◇ Expliquez à la personne la signification et l'importance de l'information d'identification des mollusques bivalves marins : espèce, date et zone de cueillette.


PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3

DÉGUSTATION DES PRODUITS

- ◇ Si votre commerce organise des dégustations de produits marins, expliquez à la personne les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité : température, affichage des ingrédients, gestion des allergies, préparation, vérification et manipulation des produits, par exemple.

INFORMATION SUR LES PRODUITS SUBSTITUTS ET COMPLÉMENTAIRES

- ◇ Montrez à la personne quels sont les principaux produits substitués ou « équivalents », comme ceux-ci : saumon et truite saumonée; aiglefin et morue; langoustine (scampi) et crevette.
- ◇ Montrez à la personne quels sont les principaux produits complémentaires qui accompagnent les produits marins ou qui sont utilisés dans leur préparation : marinades, vinaigrettes, assaisonnements pour poissons et fruits de mer, sauces préparées, citron et légumes (laitue, fenouil et pomme de terre, par exemple).

Élément de compétence 4.4 et critères particuliers de performance			
4.4 CONCLURE LA VENTE.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	✓	✓	✓
	1	2	3
◇ Validation adéquate du produit désiré ainsi que de la quantité ou du poids désiré.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix approprié du type d'emballage ou du type de contenant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Coupe précise ou décompte exact des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Pesage, emballage et étiquetage des produits, conformément aux exigences du commerce. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification appropriée de la satisfaction de la cliente ou du client.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.4
◇ Expliquez à la personne qu'il est essentiel de valider avec la cliente ou le client le produit désiré ainsi que la quantité ou le poids désiré, afin de conclure la vente.
◇ En fonction de la demande de la cliente ou du client, montrez à la personne comment réaliser des coupes de poissons, retirer les branchies et faire le décompte des produits marins vendus à l'unité. Montrez aussi des opérations particulières : choisir des homards mâles et femelles ou cogner des huîtres, par exemple.
◇ Expliquez que placer un produit marin dans un bon contenant, bien l'emballer et bien l'étiqueter est un élément important de la commercialisation Cela protège le produit, communique de l'information et véhicule l'image du commerce.
◇ Présentez les dispositions légales et réglementaires ainsi que les normes du commerce en ce qui a trait au pesage, à l'emballage et à l'étiquetage : nom du produit, dates, prix au kilo, poids net, prix de vente, ingrédients (le cas échéant) et nom du commerce.
◇ Présentez les types de contenants à utiliser en fonction des types de produits marins : barquettes, sacs, sacs fraîcheur, pellicules et tampons absorbants, par exemple.
◇ En fonction des types de produits marins, montrez à la personne quels emballages et produits utiliser.
◇ Expliquez pourquoi il faut perforer les sacs pour les produits vivants ou encore pourquoi il faut utiliser des boîtes à huîtres.

- ◇ Si le commerce offre des poissons fumés, montrez à la personne quel emballage utiliser pour éviter la contamination du produit par des agents pathogènes. Expliquez-lui que le produit ainsi emballé n'est pas considéré à titre de produit « emballé dans un contenant hermétiquement scellé ».
- ◇ Si le commerce accepte les contenants fournis par les consommateurs, expliquez à la personne les règles d'emballage particulières à respecter : vérification de la propreté des contenants fournis, procédures à respecter pour éviter la contamination de l'aire de préparation du commerce et règles personnelles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Expliquez le fonctionnement de la balance étiqueteuse et montrez à la personne comment effectuer un changement de rouleau.
- ◇ Rappelez l'importance d'utiliser un contenant lors de la pesée afin de respecter les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- ◇ Expliquez ce qu'est une tare et la méthode à utiliser pour obtenir une pesée exacte. Si le commerce accepte les contenants fournis par les consommateurs, montrez comment soustraire le poids du contenant fourni.
- ◇ Montrez à la personne comment inscrire les dates d'emballage et, s'il y a lieu, comment inscrire les dates de préparation et de péremption pour les prêts-à-servir et les poissons fumés.
- ◇ Si le commerce offre des prêts-à-servir ou des poissons fumés, assurez-vous que la personne a produit une étiquette conforme aux exigences en matière de déclaration obligatoire des allergènes alimentaires prioritaires ainsi que des sources de gluten et de sulfites.
- ◇ Montrez à la personne la technique appropriée pour utiliser l'emballeuse.
- ◇ Expliquez l'importance de vérifier la satisfaction de la clientèle afin d'améliorer l'expérience client.

Élément de compétence 4.5 et critères particuliers de performance			
4.5 EFFECTUER LE SERVICE APRÈS-VENTE.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	1	2	3
◇ Écoute attentive de la réclamation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Proposition de solutions de rechange appropriées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Utilisation appropriée de moyens de fidélisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Transmission de l'information pertinente au gestionnaire du commerce.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.5
◇ Expliquez l'importance du service après-vente au regard de la satisfaction de la clientèle et de l'image de l'entreprise. Présentez quelques conséquences de l'insatisfaction pour le commerce : chiffre d'affaires, image de l'entreprise, diffusion d'avis sur le Web et sur les réseaux sociaux, par exemple.
◇ Expliquez les différents types de plaintes que l'on rencontre dans le domaine de la poissonnerie : problème de fraîcheur, erreur d'étiquetage, erreur ou lacune dans le service-conseil, par exemple.
◇ Rappelez l'importance d'adopter des attitudes et des comportements d'écoute.
◇ Présentez la politique du commerce en ce qui a trait au traitement des plaintes : retours de produits, remboursements, rabais ou compensations, par exemple.
◇ Expliquez l'importance de s'assurer de la satisfaction du client avant son départ.
◇ Montrez à la personne comment inscrire le produit retourné dans la catégorie « perte » et comment faire les suivis appropriés dans les comptoirs.
◇ Expliquez comment utiliser des techniques de fidélisation de la clientèle : remerciements, invitation à revenir, remise de brochures et repérage de la clientèle régulière, par exemple.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.5**

Lined writing area for notes.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 4

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 4, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 4 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour servir la clientèle d'une poissonnerie, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 4.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 4 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 5
◇ 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.
◇ Suivre les directives.
◇ Agir avec méthode et minutie.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

- ◇ Normes de l'entreprise en ce qui a trait aux travaux d'entretien mineurs de l'équipement.
- ◇ Équipement de protection : port de gants, de lunettes de protection et de chaussures de sécurité.
- ◇ Fréquence de nettoyage hebdomadaire et mensuel de l'équipement.
- ◇ Tenue vestimentaire : vêtements propres, port d'un bonnet ou d'une résille, port d'un couvre-barbe le cas échéant, absence de bijoux ou de tout autre objet (montre, bague, etc.).
- ◇ Exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportements appropriés : hygiène corporelle, ongles courts, propres et sans vernis, méthode et fréquence pour le lavage des mains, absence de comportements pouvant entraîner la contamination (comme manger ou mâcher de la gomme), rangement des effets personnels, règles en matière de circulation du personnel, règles en cas de maladies transmissibles et de blessures.
- ◇ Manipulation des produits marins et protection de leur intégrité : poissons entiers, filets, produits vivants, etc.
- ◇ Produits marins associés à des programmes de certification et à des exigences en matière de traçabilité.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les allergènes et les substances à déclaration obligatoire.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires : formation du personnel, manipulation des aliments et innocuité des produits marins.
- ◇ Règles de santé et de sécurité du travail en lien avec les travaux d'entretien mineurs de l'équipement.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

- ◇ Les modes d'apprentissage à utiliser pour l'acquisition de cette compétence sont les suivants :
 - Les activités pratiques.
 - La formation en ligne du CSMOCA.
 - La consultation de documents.
- ◇ L'exécution d'activités pratiques en lien avec chaque élément de compétence devrait être privilégiée comme mode d'apprentissage.
- ◇ Une formation en ligne est disponible pour l'apprentissage des opérations de nettoyage et d'assainissement de l'équipement frigorifique du commerce (en lien avec l'élément de compétence 5.2).
- ◇ Des documents comme les manuels et les procédures d'entretien du fabricant devraient être utilisés pour expliquer les principaux composants de l'équipement, le fonctionnement de l'équipement et les étapes à suivre pour l'entretien.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

- ◇ La progression des apprentissages varie selon l'entreprise, l'expérience de l'apprentie ou de l'apprenti et le niveau de complexité des travaux d'entretien à effectuer. L'ordre suivant est suggéré :
 - Préparation des travaux d'entretien.
 - Démontage, nettoyage et assainissement de l'équipement frigorifique le plus critique en matière de contamination : chambre froide et comptoir de service fermé ou table à glace.
 - Démontage, nettoyage et assainissement des autres équipements frigorifiques : machine à glace, ou comptoir libre-service de produits froids ou surgelés.
 - Remplacement de composants de base de l'équipement frigorifique.
 - Démontage et lavage du vivier.
 - Remplacement de composants du vivier.
 - Ajustement de la qualité de l'eau du vivier (salinité et température).
- ◇ Tout au long de la progression des apprentissages, informez-vous auprès de la personne sur l'endroit où elle est rendue dans ses apprentissages et sur les aspects qui lui posent des difficultés ou qui ont suscité un intérêt particulier chez elle.


Élément de compétence 5.1 et critères particuliers de performance			
5.1 PRÉPARER LES TRAVAUX D'ENTRETIEN.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	1	2	3
◇ Enlèvement complet des produits placés dans l'équipement frigorifique et dans le vivier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Identification et placement adéquats des produits.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.1
◇ En fonction de l'équipement frigorifique présent dans le commerce (comptoir de service fermé, table à glace et comptoir libre-service de produits froids ou surgelés) et des produits qui s'y trouvent, montrez à la personne comment préparer le transfert des produits marins à l'endroit approprié pour leur conservation.
◇ Rappelez l'importance de bien identifier les produits marins au regard des exigences en matière de traçabilité et de certification.
◇ Montrez à la personne comment ranger les produits marins en vue d'éviter la contamination : produits vivants, produits sujets à écoulement, produits cuits et produits contenant des allergènes, par exemple.

Élément de compétence 5.2 et critères particuliers de performance			
5.2 PROCÉDER À DES TRAVAUX MINEURS D'ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Application correcte des procédures d'arrêt et de démontage de l'équipement frigorifique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification et nettoyage appropriés des drains.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des fréquences de nettoyage ou de remplacement des composants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application correcte des procédures de remontage et de remise en service de l'équipement frigorifique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Température de l'équipement frigorifique conforme aux exigences.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.2
◇ En fonction de l'équipement frigorifique présent dans le commerce (comptoir de service fermé, table à glace, comptoir libre-service de produits froids ou surgelés, chambre froide ou machine à glace), expliquez les principaux composants qui doivent faire l'objet de travaux mineurs d'entretien.
◇ Montrez à la personne les procédures à suivre pour l'arrêt des appareils, le démontage des composants, le nettoyage des ventilateurs, des drains, des tuyaux et des trappes ainsi que le remplacement des filtres.
◇ Expliquez à la personne que les opérations de nettoyage et d'assainissement ont pour objectif d'assurer l'innocuité du poste de travail et de l'équipement frigorifique en diminuant les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇ Rappelez que ces opérations doivent être faites méticuleusement et qu'elles s'inscrivent dans le cadre des dispositions légales sur les aliments. Une mauvaise exécution de ces opérations peut avoir des conséquences importantes sur la santé des personnes (listériose ou salmonellose, par exemple).

- ◇ Montrez à la personne comment remonter l'équipement après le nettoyage et l'assainissement en évitant de le recontaminer.
- ◇ Expliquez les notions suivantes :
 - **Contamination directe** : contact direct avec la source d'agents pathogènes (jus, par exemple).
 - **Contamination croisée** : contact entre un aliment et l'équipement, les surfaces de travail ou les mains qui ont été contaminés par une source d'agents pathogènes.
 - **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. Ces particules d'aliments et ces saletés favorisent la croissance des microorganismes.
 - **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 produit assainisseur) ou thermique (utilisation de chaleur).
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations de nettoyage :
 - **Pré lavage** : rinçage à l'eau courante et enlèvement de la plus grande partie des saletés et des débris d'aliments. Cela favorisera l'action nettoyante du détergent à l'étape suivante.
 - **Lavage** : utilisation d'un détergent à usage alimentaire et d'un instrument de récurage (chiffon, brosse ou tampon à récurer en nylon, par exemple). Le tampon métallique est proscrit, car il peut laisser des particules métalliques et il détériore les surfaces.
 - **Rinçage** à l'eau courante.
- ◇ Assurez-vous que la personne comprend bien que les opérations de nettoyage sont essentielles et préalables à un assainissement efficace.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations d'assainissement chimique sur l'équipement frigorifique :
 - Recommandations du fabricant du produit assainisseur : concentration, température de l'eau, temps de contact, nécessité de rincer ou non, séchage, etc.
 - Utilisation d'un produit assainisseur : vaporisation ou immersion.
- ◇ Une fois les opérations réalisées, montrez à la personne les procédures à suivre pour le remontage des composants, le démarrage des appareils et le temps d'attente nécessaire à l'atteinte de la température désirée.

Élément de compétence 5.3 et critères particuliers de performance			
5.3 PROCÉDER À DES TRAVAUX MINEURS D'ENTRETIEN D'UN VIVIER.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Repérage rapide des problèmes de qualité de l'eau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application correcte des procédures d'arrêt du vivier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Exécution rigoureuse des opérations de lavage à l'eau claire (sans produit chimique).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des fréquences de remplacement des composants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application correcte des procédures de remise en service du vivier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Exécution correcte des tests de qualité de l'eau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Salinité et température de l'eau conformes aux exigences.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.3
◇ Expliquez à la personne que le vivier est un habitat demandant des conditions environnementales particulières pour permettre la survie du produit, en ce qui concerne la température de l'eau, la salinité et le niveau de bactéries.
◇ Montrez à la personne comment utiliser une trousse de vérification et comment repérer des problèmes de qualité de l'eau : présence d'excréments, eau sale, température inadéquate et présence d'ammoniac.
◇ Expliquez à la personne les procédures à suivre pour l'arrêt du vivier : arrêt de la pompe et, le cas échéant, du compresseur.
◇ En fonction du type d'entretien, montrez à la personne comment récupérer l'eau pour l'emmagasiner dans un réservoir.
◇ S'il y a lieu, montrez à la personne comment procéder au remplacement de certains composants : corail de mer, charbon ou filtres.
◇ Expliquez à la personne que les opérations de nettoyage doivent être effectuées avec de l'eau claire et sans produit chimique.
◇ Montrez à la personne les procédures à suivre pour le remontage, le remplissage (niveau de l'eau) et la remise en service.
◇ Une fois les opérations réalisées, montrez à la personne comment vérifier et ajuster la salinité et la température de l'eau avec un hygromètre et un thermomètre.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 5

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 5, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 5 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour effectuer des travaux d'entretien mineurs sur l'équipement d'une poissonnerie, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 5.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 5 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 6
◇ 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.
◇ Suivre les directives.
◇ Agir avec méthode et minutie.
◇ Afficher de l'intérêt à l'égard des produits marins et des nouveautés.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

◇ Normes de l'entreprise en ce qui a trait à la confection des prêts-à-servir à base de produits marins.
◇ Distinction entre prêt-à-cuire (tournedos farci ou filet mariné, par exemple) et prêt-à-manger (salade de fruits de mer ou homard cuit, par exemple).
◇ Importance du respect des recettes standardisées pour assurer la satisfaction de la clientèle.
◇ Équipement de protection : port de gants, de lunettes de protection et de chaussures de sécurité.
◇ Tenue vestimentaire : vêtements propres, port d'un bonnet ou d'une résille, port d'un couvre-barbe le cas échéant, absence de bijoux ou de tout autre objet (montre, bague, etc.).
◇ Exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportements appropriés : hygiène corporelle, ongles courts, propres et sans vernis, méthode et fréquence pour le lavage des mains, absence de comportements pouvant entraîner la contamination (comme manger ou mâcher de la gomme), rangement des effets personnels, règles en matière de circulation du personnel, règles en cas de maladies transmissibles et de blessures.
◇ Qualité et fraîcheur des produits marins : <ul style="list-style-type: none">• Odeurs de fraîcheur : odeur de mer, odeur d'algues et odeur minérale.• Odeurs annonciatrices de problèmes de qualité : iode, chlore, ammoniac ou putréfaction, par exemple.• Autres indices de problèmes de qualité : taches, lésions, couleur et brillance des pupilles et des branchies, élasticité de la chair, etc.• Fraîcheur des coquillages : coquillage fermé ou qui se referme rapidement, par exemple.• Fraîcheur des crustacés : vivacité des pinces, battement de la queue, etc.
◇ Manipulation des produits marins et protection de leur intégrité : poissons entiers, filets, produits vivants, etc.
◇ Réduction des pertes, gestion des produits et rentabilité de l'entreprise.
◇ Procédures de décongélation : au réfrigérateur et à l'eau courante.
◇ Chaîne de froid et innocuité : températures maximales acceptables pour les produits marins réfrigérés et les produits congelés.
◇ Unités de mesure du système métrique (kilogrammes et grammes) et du système impérial (livres et onces).
◇ Produits marins associés à des programmes de certification et à des exigences en matière de traçabilité.
◇ Dispositions réglementaires en lien avec les allergènes et les substances à déclaration obligatoire.
◇ Dispositions réglementaires en lien avec les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires : formation du personnel, manipulation des aliments et innocuité des produits marins.
◇ Règles de santé et de sécurité du travail en lien avec la confection des prêts-à-servir à base de produits marins.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

- ◇ Les modes d'apprentissage à utiliser pour l'acquisition de cette compétence sont les suivants :
 - Les activités pratiques.
 - La formation en ligne du CSMOCA.
 - La consultation de documents, notamment du guide interactif de la poissonnerie produit par le CSMOCA.
 - Le visionnement de vidéos.
- ◇ L'exécution d'activités pratiques et la réalisation d'un nombre significatif de recettes devraient être privilégiées comme modes d'apprentissage de la compétence.
- ◇ Une formation en ligne est disponible pour les apprentissages portant sur ces sujets :
 - L'emballage et l'étiquetage des produits marins (en lien avec l'élément de compétence 6.6).
| Module 1 Leçon 4
 - L'ensemble des opérations à effectuer pour assurer l'innocuité du poste de travail (en lien avec l'élément de compétence 6.7).
| Module 1 Leçon 3
- ◇ Les documents, notamment le guide interactif de la poissonnerie produit par le CSMOCA, devraient être utilisés pour développer les connaissances sur les types de préparation et les produits (en lien avec les éléments de compétence 6.2, 6.3, 6.4 et 6.5).
- ◇ Le visionnement de vidéos devrait être utilisé pour montrer des techniques de travail en lien avec la préparation des produits et la réalisation de recettes.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

- ◇ La progression des apprentissages varie selon l'entreprise, l'expérience de l'apprentie ou de l'apprenti et le niveau de complexité des recettes de prêts-à-servir. L'ordre suivant est suggéré :
 - Réalisation de recettes simples avec des ingrédients préparés d'avance (salade de goberge ou marinades de filets de poisson, par exemple).
 - Cuisson de produits marins.
 - Réalisation de prêts-à-cuire avec une farce à préparer et un ficelage (tournedos de saumon, par exemple).
 - Réalisation de recettes complexes avec cuisson et réalisation de préparations préliminaires élaborées (coquilles de fruits de mer ou pâtés, par exemple).
- ◇ Tout au long de la progression des apprentissages, informez-vous auprès de la personne sur l'endroit où elle est rendue dans ses apprentissages et sur les aspects qui lui posent des difficultés ou qui ont suscité un intérêt particulier chez elle.

Élément de compétence 6.1 et critères particuliers de performance			
6.1 PRÉPARER LA CONFECTION.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
	1	2	3
◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité du poste de travail et de l'équipement de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix et affilage appropriés des couteaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix approprié des ustensiles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix approprié des ingrédients.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.1	
◇	Rappelez à la personne que l'hygiène et la salubrité du poste de travail et de l'équipement de cuisson ont pour objectif de diminuer les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇	Expliquez à la personne quels sont les couteaux à utiliser pour la confection des prêts-à-servir à base de produits marins : couteau à légumes, couteau du chef et couteau à filets, par exemple.
◇	Montrez à la personne comment affiler les couteaux pour en refaire le fil du taillant : pression à exercer, angle à respecter et nombre de passes : <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la personne comprend l'importance d'employer un couteau bien affilé et qu'elle est en mesure de bien évaluer quand il faut le faire aiguiser. • L'apprentissage de la manipulation des couteaux demande de la pratique. Assurez-vous que la personne acquiert des habitudes sécuritaires de travail et qu'elle travaille de façon consciencieuse.
◇	En fonction de la recette à réaliser, donnez de l'information à la personne sur les types d'ustensiles : casserole, tasses à mesurer, cuillères, spatules, passoirs, etc.
◇	En fonction de la recette à réaliser, donnez de l'information à la personne sur ces sujets : <ul style="list-style-type: none"> • Les types d'ingrédients : produits marins, légumes, assaisonnements, etc. • La composition et la valeur nutritive des prêts-à-servir. • Les méthodes et les durées de conservation des prêts-à-servir.

Élément de compétence 6.2 et critères particuliers de performance			
6.2 RÉALISER LES PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	1	2	3
◇ Préparation correcte des farces, des marinades ou des assaisonnements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Coupes adéquates des légumes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Préparation adéquate des produits marins.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.2
<p>◇ En fonction de la recette à réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • présentez à la personne les principales farces et marinades, ainsi que des assaisonnements types; • montrez à la personne comment exécuter des coupes de base de légumes : tranches, rondelles et dés; • montrez à la personne comment préparer les produits marins : <ul style="list-style-type: none"> – Poissons : filets, darnes, pavés, incisions (coupes papillon) et cubes de forme régulière. – Mollusques et crustacés : nettoyage et brossage.

Élément de compétence 6.3 et critères particuliers de performance			
6.3 RÉALISER DES PRÊTS-À-CUIRE À BASE DE POISSONS, DE MOLLUSQUES OU DE CRUSTACÉS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	1	2	3
◇ Application correcte des marinades ou des assaisonnements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Mise en place précise des farces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Assemblage correct du ou des produits marins avec la préparation préliminaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Ficelage esthétique et solide des prêts-à-cuire.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.3
◇ En fonction de la recette à réaliser, montrez à la personne comment : <ul style="list-style-type: none"> • appliquer, en respectant les durées, des marinades et des assaisonnements; • garnir avec les farces en quantité suffisante et de façon esthétique; • assembler des produits marins avec d'autres types de préparations préliminaires; • ficeler des prêts-à-cuire avec de la corde alimentaire en réalisant des nœuds et des enroulements.

Élément de compétence 6.4 et critères particuliers de performance			
6.4 CUIRE DES POISSONS, DES MOLLUSQUES OU DES CRUSTACÉS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	1	2	3
◇ Réglage précis de l'équipement de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application correcte des techniques de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des exigences en matière de refroidissement.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.4
◇ Expliquez comment régler l'équipement de cuisson présent dans le commerce : cuisinière, four mixte (convection et vapeur), autoclave ou four à convection, par exemple.
◇ Montrez à la personne comment cuire au four à la vapeur certains produits marins : <ul style="list-style-type: none"> • Poissons (saumon, par exemple). • Mollusques (moules, par exemple). • Crustacés (homard ou crabe, par exemple).
◇ Expliquez l'importance de respecter les exigences en matière de refroidissement afin d'assurer la conservation des aliments.

Élément de compétence 6.5 et critères particuliers de performance			
6.5 RÉALISER DES PRÊTS-À-MANGER À BASE DE POISSONS, DE MOLLUSQUES OU DE CRUSTACÉS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	2. en progression	3. maîtrisé
	1	2	3
◇ Récupération optimale de la chair.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Assemblage correct de la chair et de la préparation préliminaire.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.5
◇ En fonction de la recette à réaliser, montrez à la personne comment : <ul style="list-style-type: none"> • décortiquer des crustacés en sections et en extraire la chair; • ouvrir des coquillages; • assembler les bonnes quantités de produits marins cuits et les préparations préliminaires.

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

A large rectangular area with a solid black border, containing numerous horizontal dotted lines for writing notes.

Élément de compétence 6.6 et critères particuliers de performance			
6.6 EXÉCUTER LES OPÉRATIONS DE CONDITIONNEMENT.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES 1. en apprentissage ✓ 2. en progression ✓ 3. maîtrisé ✓ 1 2 3		
◇ Choix approprié du type d'emballage ou du type de contenant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Pesage, emballage et étiquetage des prêts-à-cuire et des prêts-à-manger conformément aux exigences du commerce. 	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.6
◇ Expliquez que placer un produit marin dans un bon contenant, bien l'emballer et bien l'étiqueter est un élément important de la commercialisation. Cela protège le produit, communique de l'information et véhicule l'image du commerce.
◇ Présentez les dispositions légales et réglementaires ainsi que les normes du commerce en ce qui a trait au pesage, à l'emballage et à l'étiquetage : nom du produit, dates, prix au kilo, poids net, prix de vente, ingrédients et nom du commerce.
◇ Présentez les types de contenants à utiliser en fonction des types de produits.
◇ En fonction des types de prêts-à-cuire et de prêts-à-manger, montrez à la personne quels emballages utiliser.
◇ Expliquez le fonctionnement de la balance étiqueteuse et montrez à la personne comment effectuer un changement de rouleau.
◇ Rappelez l'importance d'utiliser un contenant lors de la pesée afin de respecter les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
◇ Expliquez ce qu'est une tare et la méthode à utiliser pour obtenir une pesée exacte.
◇ Montrez à la personne comment inscrire les dates d'emballage, de préparation et de péremption.
◇ En fonction des ingrédients composant la recette et de la méthode de préparation, assurez-vous que la personne a produit une étiquette conforme aux exigences en matière de déclaration obligatoire des allergènes alimentaires prioritaires ainsi que des sources de gluten et de sulfites.
◇ Montrez à la personne la technique appropriée pour utiliser l'emballeuse.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.6**

A large rectangular area containing horizontal dotted lines, intended for handwritten notes.

Élément de compétence 6.7 et critères particuliers de performance			
6.7 ASSURER L'INNOCUITÉ DU POSTE DE TRAVAIL ET DE L'ÉQUIPEMENT DE CUISSON. 	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
1. en apprentissage	✓		
2. en progression	✓		
3. maîtrisé	✓		
◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des exigences en ce qui a trait aux fréquences de nettoyage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement adéquat des produits, des couteaux et des ustensiles.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.7
◇ Rappelez à la personne que les opérations de nettoyage et d'assainissement ont pour objectif d'assurer l'innocuité du poste de travail et de l'équipement de cuisson en diminuant les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇ Rappelez que ces opérations doivent être faites méticuleusement et qu'elles s'inscrivent dans le cadre des dispositions légales sur les aliments. Une mauvaise exécution de ces opérations peut avoir des conséquences importantes sur la santé des personnes (listériose ou salmonellose, par exemple).
◇ Expliquez les notions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Contamination directe : contact direct avec la source d'agents pathogènes (jus, par exemple). • Contamination croisée : contact entre un aliment et l'équipement, les surfaces de travail ou les mains qui ont été contaminés par une source d'agents pathogènes. • 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. Ces particules d'aliments et ces saletés favorisent la croissance des microorganismes. • 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 produit assainisseur) ou thermique (utilisation de chaleur).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.7

- ◇ Présentez des exemples de fréquence de nettoyage : après chaque utilisation, après chaque quart de travail, toutes les 24 heures ou selon la fréquence recommandée, par exemple.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations de nettoyage :
 - **Pré lavage** : rinçage à l'eau courante et enlèvement de la plus grande partie des saletés et des débris d'aliments. Cela favorisera l'action nettoyante du détergent à l'étape suivante.
 - **Lavage** : utilisation d'un détergent à usage alimentaire et d'un instrument de récurage (chiffon, brosse ou tampon à récurer en nylon, par exemple). Le tampon métallique est proscrit, car il peut laisser des particules métalliques et il détériore les surfaces.
 - **Rinçage** à l'eau courante.
- ◇ Assurez-vous que la personne comprend bien que les opérations de nettoyage sont essentielles et préalables à un assainissement efficace.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations d'assainissement chimique et thermique sur les couteaux, les ustensiles de cuisine et l'équipement de cuisson :
 - Recommandations du fabricant du produit assainisseur : concentration, température de l'eau, temps de contact, nécessité de rincer ou non, séchage, etc.
 - Utilisation d'un produit assainisseur : vaporisation ou immersion.
 - Utilisation du cycle de nettoyage de l'équipement de cuisson.
- ◇ Montrez à la personne comment ranger les produits de nettoyage et d'assainissement, les couteaux et les ustensiles à la fin des opérations.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 6

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 6, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 6 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour confectionner des prêts-à-servir à base de produits marins, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 6.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 6 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 7
◇ 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.
◇ Suivre les directives.
◇ Agir avec méthode et minutie.
◇ Afficher de l'intérêt à l'égard des produits marins et des nouveautés.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

- ◇ Normes de l'entreprise en ce qui a trait au fumage des poissons.
- ◇ Distinction entre fumage à froid et fumage à chaud.
- ◇ Équipement de protection : port de gants, de lunettes de protection et de chaussures de sécurité.
- ◇ Tenue vestimentaire : vêtements propres, port d'un bonnet ou d'une résille, port d'un couvre-barbe le cas échéant, absence de bijoux ou de tout autre objet (montre, bague, etc.).
- ◇ Exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportements appropriés : hygiène corporelle, ongles courts, propres et sans vernis, méthode et fréquence pour le lavage des mains, absence de comportements pouvant entraîner la contamination (comme manger ou mâcher de la gomme), rangement des effets personnels, règles en matière de circulation du personnel, règles en cas de maladies transmissibles et de blessures.
- ◇ Qualité et fraîcheur des poissons :
 - Odeurs de fraîcheur : odeur de mer, odeur d'algues et odeur minérale.
 - Odeurs annonciatrices de problèmes de qualité : iode, chlore, ammoniac ou putréfaction, par exemple.
- ◇ Manipulation des poissons et protection de leur intégrité.
- ◇ Réduction des pertes, gestion des produits et rentabilité de l'entreprise.
- ◇ Unités de mesure du système métrique (kilogrammes et grammes) et du système impérial (livres et onces).
- ◇ Chaîne de froid et innocuité : températures maximales acceptables pour les produits marins réfrigérés et les produits congelés.
- ◇ Produits marins associés à des programmes de certification et à des exigences en matière de traçabilité.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les allergènes et les substances à déclaration obligatoire.
- ◇ Dispositions réglementaires en lien avec les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires : formation du personnel, manipulation des aliments et innocuité des produits marins.
- ◇ Règles de santé et de sécurité du travail en lien le fumage des poissons.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

- ◇ Les modes d'apprentissage à utiliser pour l'acquisition de cette compétence sont les suivants :
 - Les activités pratiques.
 - La consultation de documents, tels que les normes et procédures de l'entreprise.
- ◇ L'exécution d'activités pratiques et la réalisation d'un nombre significatif de recettes de fumage devraient être privilégiées comme modes d'apprentissage de la compétence.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

- ◇ La progression des apprentissages varie selon l'entreprise, l'expérience de l'apprentie ou de l'apprenti et le niveau de complexité des procédés de fumage ou des recettes de fumage. L'ordre suivant est suggéré :
 - Fumage de poissons à chaud.
 - Fumage de poissons à froid.
 - Coupe des poissons fumés.
- ◇ Tout au long de la progression des apprentissages, informez-vous auprès de la personne sur l'endroit où elle est rendue dans ses apprentissages et sur les aspects qui lui posent des difficultés ou qui ont suscité un intérêt particulier chez elle.

Élément de compétence 7.1 et critères particuliers de performance			
7.1 PRÉPARER LES OPÉRATIONS.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
	1	2	3
◇ Vérification minutieuse de l'hygiène et de la salubrité du poste de travail et du fumoir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix et affilage appropriés des couteaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix approprié des ustensiles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix approprié des ingrédients.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.1
◇ Rappelez à la personne que l'hygiène et la salubrité du poste de travail et du fumoir ont pour objectif de diminuer les risques de contamination par des microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, etc.) qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇ Expliquez à la personne les risques particuliers liés au fumage des poissons et l'importance des exigences à respecter.
◇ Expliquez à la personne quels sont les couteaux à utiliser pour le fumage des poissons : couteau du chef et couteau à filets, par exemple.
◇ Montrez à la personne comment affiler les couteaux pour en refaire le fil du taillant : pression à exercer, angle à respecter et nombre de passes : <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la personne comprend l'importance d'employer un couteau bien affilé et qu'elle est en mesure de bien évaluer quand il faut le faire aiguiser. • L'apprentissage de la manipulation des couteaux demande de la pratique. Assurez-vous que la personne acquiert des habitudes sécuritaires de travail et qu'elle travaille de façon consciencieuse.
◇ En fonction du fumage à réaliser, donnez de l'information à la personne sur les types d'ustensiles : plaques, tasses à mesurer, cuillères, spatules, etc.
◇ En fonction de la recette de fumage, donnez de l'information à la personne sur ces sujets : <ul style="list-style-type: none"> • Les types de poissons à utiliser : saumon, morue, aiglefin et esturgeon, par exemple. • La composition et la valeur nutritive des poissons fumés. • Les méthodes et les durées de conservation des poissons fumés.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.1**

Lined area for notes.

Élément de compétence 7.2 et critères particuliers de performance			
7.2 RÉALISER LES PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES 1. en apprentissage ✓ 2. en progression ✓ 3. maîtrisé ✓ 1 2 3		
◇ Coupe précise des poissons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Salage correct ou application correcte des assaisonnements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des exigences en ce qui a trait au rinçage, à l'assèchement et à la congélation.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.2
◇ En fonction de la recette de fumage à réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • Présentez à la personne les sels et les assaisonnements types. • Montrez à la personne comment faire la coupe des poissons avant le fumage : filets, pavés et cubes de forme régulière. • Montrez à la personne comment faire l'enrobage du poisson et le déposer sur un papier parchemin. ◇ Expliquez les étapes du fumage à froid : respect du temps de salaison, rinçage, assèchement et congélation.

Élément de compétence 7.3 et critères particuliers de performance			
7.3 PROCÉDER À UN FUMAGE À CHAUD OU À FROID.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
	1	2	3
◇ Sélection et préparation correctes des matériaux de combustion.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Placement adéquat des produits dans le fumoir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réglage précis du fumoir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Utilisation appropriée de la glace.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des températures de fumage.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.3
◇ En fonction de la recette, présentez à la personne les matériaux de combustion à utiliser : pommier, érable, caryer (<i>hickory</i>), etc.
◇ Montrez à la personne comment placer les poissons dans le fumoir et à quelle hauteur.
◇ Expliquez comment effectuer les réglages du fumoir : programmation automatique ou réglage de la température et de la durée.
◇ Expliquez à la personne que le fumage à froid est un procédé qui demande un contrôle strict de la température afin d'empêcher le développement des agents pathogènes, et montrez-lui comment utiliser de la glace afin de respecter les exigences de température.

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

A large rectangular area with a solid black border, containing numerous horizontal dotted lines for writing notes.

Élément de compétence 7.4 et critères particuliers de performance			
7.4 EXÉCUTER LES OPÉRATIONS DE CONDITIONNEMENT.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1. en apprentissage	✓	
	2. en progression	✓	
	3. maîtrisé	✓	
	1	2	3
◇ Respect des exigences en matière de refroidissement des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Coupe précise des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix approprié du type d'emballage ou du type de contenant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Pesage, emballage et étiquetage des produits fumés, conformément aux exigences du commerce.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.4
◇ Expliquez l'importance de respecter les exigences en matière de refroidissement afin d'assurer l'hygiène et la salubrité alimentaires.
◇ Montrez à la personne comment couper les poissons fumés : tranches minces ou cubes, par exemple.
◇ Expliquez que placer un produit marin dans un bon contenant, bien l'emballer et bien l'étiqueter est un élément important de la commercialisation. Cela protège le produit, communique de l'information et véhicule l'image du commerce.
◇ Présentez les dispositions légales et réglementaires ainsi que les normes du commerce en ce qui a trait au pesage, à l'emballage et à l'étiquetage : nom du produit, dates, prix au kilo, poids net, prix de vente, ingrédients et nom du commerce.
◇ Expliquez à la personne qu'il faut utiliser une pellicule microperforée pour éviter la contamination du produit et que le produit ainsi emballé n'est pas considéré à titre de produit « emballé dans un contenant hermétiquement scellé ».
◇ Expliquez le fonctionnement de la balance étiqueteuse et montrez à la personne comment effectuer un changement de rouleau.
◇ Rappelez l'importance d'utiliser un contenant lors de la pesée afin de respecter les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.
◇ Expliquez ce qu'est une tare et la méthode à utiliser pour obtenir une pesée exacte.
◇ Montrez à la personne comment inscrire les dates d'emballage, de préparation et de péremption.
◇ En fonction des ingrédients composant la recette et de la méthode de préparation, assurez-vous que la personne a produit une étiquette conforme aux exigences en matière de déclaration obligatoire des allergènes alimentaires prioritaires ainsi que des sources de gluten et de sulfites.
◇ Montrez à la personne la technique appropriée pour utiliser l'emballeuse.

**NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE
L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.4**

Lined area for notes, consisting of approximately 25 horizontal lines.

Élément de compétence 7.5 et critères particuliers de performance			
7.5 ASSURER L'INNOCUITÉ DU POSTE DE TRAVAIL ET DU FUMOIR.	ÉCHELLE DE PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		
	1	2	3
◇ Exécution rigoureuse des opérations de nettoyage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Utilisation appropriée des produits de nettoyage et d'assainissement reconnus pour usage alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Respect des exigences en ce qui a trait aux fréquences de nettoyage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement adéquat des produits, des couteaux et des ustensiles.	<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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.5
◇ Rappelez à la personne que les opérations de nettoyage et d'assainissement ont pour objectif d'assurer l'innocuité du poste de travail et du fumoir en diminuant les risques de contamination par des bactéries pathogènes qui peuvent entrer en contact avec les aliments, les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles et l'équipement.
◇ Rappelez que ces opérations doivent être faites méticuleusement et qu'elles s'inscrivent dans le cadre des dispositions légales sur les aliments. Une mauvaise exécution de ces opérations peut avoir des conséquences importantes sur la santé des personnes (listériose ou salmonellose, par exemple).
◇ Expliquez les notions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Contamination directe : contact direct avec la source d'agents pathogènes (jus, par exemple). • Contamination croisée : contact entre un aliment et l'équipement, les surfaces de travail ou les mains qui ont été contaminés par une source d'agents pathogènes. • 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. Ces particules d'aliments et ces saletés favorisent la croissance des microorganismes. • 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 produit assainisseur) ou thermique (utilisation de chaleur).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.5

- ◇ Présentez des exemples de fréquence de nettoyage : après chaque utilisation, après chaque quart de travail, toutes les 24 heures ou selon la fréquence recommandée, par exemple.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations de nettoyage :
 - **Prélavage** : rinçage à l'eau courante et enlèvement de la plus grande partie des saletés et des débris d'aliments. Cela favorisera l'action nettoyante du détergent à l'étape suivante.
 - **Lavage** : utilisation d'un détergent à usage alimentaire et d'un instrument de récurage (chiffon, brosse ou tampon à récurer en nylon, par exemple). Le tampon métallique est proscrit, car il peut laisser des particules métalliques et il détériore les surfaces.
 - **Rinçage** à l'eau courante.
- ◇ Assurez-vous que la personne comprend bien que les opérations de nettoyage sont essentielles et préalables à un assainissement efficace.
- ◇ Montrez à la personne comment exécuter les opérations d'assainissement chimique et thermique sur les couteaux, les ustensiles de cuisine, les plaques, le thermomètre et le fumoir :
 - Recommandations du fabricant du produit assainisseur : concentration, température de l'eau, temps de contact, nécessité de rincer ou non, séchage, etc.
 - Utilisation d'un produit assainisseur par vaporisation, par immersion ou par la mise en place d'une pastille.
 - Utilisation du cycle de nettoyage du fumoir.
- ◇ Montrez comment identifier et ranger les produits de nettoyage et d'assainissement à la fin des opérations.
- ◇ Montrez comment ranger les couteaux, les plaques et les ustensiles à la fin des opérations.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 7

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 7, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 7 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour effectuer le fumage de poissons, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 7.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 7 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

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 ¹⁰

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 cancérigène, 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.

¹⁰ 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
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.

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. - Piqûre. - 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)		
	<p>Facteurs sociaux :</p> <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	<p>Risques liés à la sécurité 6.2 Risques liés aux pièces, outils et véhicules en mouvement</p>		
	<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.

IMPORTANTANCE DES SOURCES DE RISQUES LIÉS AUX TÂCHES ET AUX OPÉRATIONS DE LA PROFESSION DE POISSONNIÈRE ET DE POISSONNIER¹¹

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

¹¹ 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	Entretien des 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 – Outil de suivi des apprentissages

L'outil présenté ci-après pourra vous aider, à titre de compagne ou de compagnon, à effectuer le suivi des apprentissages. Il vous informe de l'état des apprentissages au regard des compétences à développer et peut donc vous aider dans votre planification.

Faites-en des photocopies; vous pourrez ainsi utiliser cet outil pour plus d'une apprentie ou d'un apprenti.

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).