

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

**Contrôleuse ou contrôleur
de la qualité
en usine de transformation
de produits aquatiques**

Carnet d'apprentissage

EQ-5034-02 (12-2004)

Novembre 2004

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes en partenariat avec Emploi-Québec et à partir de la norme professionnelle de la fonction de travail de transformation des produits aquatiques – contrôle de la qualité, dans le but de préciser les compétences à maîtriser pour la qualification professionnelle dans cette fonction de travail.

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

Corine Bouchard

Responsable du contrôle de la qualité
Pêcheries Norpro 2000 Itée
Havre-Aubert

Martial Guilbault

Spécialiste Programmes – Poisson
Agence canadienne d'inspection des aliments
(ACIA)
Québec

Chantal Bourque

Responsable du contrôle de la qualité
Les Fruits de mer Madeleine inc.
L'Étang-du-Nord

Henryette Michaud

Directrice
Consult Aquatech inc.
Grande-Rivière

Élaine Boutin

Microbiologiste
Gaspé

Yves Murray

Directeur du contrôle de la qualité
Les Fruits de mer de l'Est du Québec (1998) Itée
Matane

Linda Cauvier

Technicienne de laboratoire
Centre spécialisé des pêches
Grande-Rivière

Vicky Roy

Contrôleuse de la qualité
Viandex inc.
Québec

Marie-Claude Cormier

Contrôleuse de la qualité
Les Pêcheries Gros-Cap inc.
Cap-aux-Meules

Michèle Tessier

Responsable du contrôle de la qualité
Fumoir Grizzly inc.
Saint-Augustin-de-Desmaures

Valérie Gauthier

Contrôleuse de la qualité
Cuisine Malimousse inc.
Cap-Rouge

Michel Turcotte, ing.

Inspecteur
CSST
Gaspé

DOSSIER DE L'APPRENTI OU APPRENTI

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (____) _____

N° de carnet d'Emploi-Québec : _____

Notes sur la protection des renseignements personnels

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

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE ET ATTESTATION DE COMPÉTENCE	3
DÉFINITION DE LA FONCTION DE TRAVAIL	5
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES ET DES ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE DE LA FONCTION DE TRAVAIL	7
MODULES OBLIGATOIRES	
Module 1 Hygiène et salubrité	9
Module 2 Matière première et produits auxiliaires	21
Module 3 Programme de gestion de la qualité	33
Module 4 Surveillance de la transformation	45
Module 5 Préparation pour le marché	55
MODULES FACULTATIFS	
Module 6 Équipe de travail	63
Module 7 Développement de produits	71
ANNEXES	
Plan individuel d'apprentissage	87
Renseignements sur l'employeur	88

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise pour la fonction de travail de transformation des produits aquatiques – contrôle de la qualité.

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

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

Des *suggestions* quant à la progression dans la fonction de travail et des *informations complémentaires* sur les éléments de compétence à acquérir sont incluses dans le **Manuel d'apprentissage**.

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

Ce carnet comprend aussi le plan individuel d'apprentissage, qui sert à établir la liste des compétences à acquérir. On trouvera des renseignements plus complets à ce sujet dans le **Manuel d'apprentissage**.

≡ IMPORTANT ≡

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

Certificat de qualification professionnelle et attestation de compétence

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise de la fonction de travail de transformation des produits aquatiques – contrôle de la qualité et de reconnaître sa ou son titulaire comme une personne qualifiée.

On pourra émettre un **certificat** de qualification professionnelle lorsque l'apprentie ou l'apprenti maîtrisera **tous¹ les éléments de compétence de chacun des modules** et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon ou la compagne d'apprentissage, sur la base des conditions et critères d'évaluation indiqués.

Une **attestation** de compétence sera émise si l'apprentie ou l'apprenti maîtrise tous les éléments de compétence **d'un seul ou de certains modules**.

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

1 Les éléments de compétence pour lesquels on indique « s'il y a lieu » sont à maîtriser si l'équipement est disponible ou si l'activité s'effectue dans l'entreprise.

Définition de la fonction de travail

La contrôleuse ou le contrôleur de la qualité assume des responsabilités liées au contrôle de la qualité de la transformation des produits aquatiques. Cette personne surveille les pratiques hygiéniques du personnel d'usine, ainsi que l'assainissement des locaux, de l'équipement, de l'outillage et du matériel. Elle surveille la qualité des matières premières et des produits auxiliaires (ingrédients, emballages, étiquettes, etc.) utilisés. Elle surveille la transformation du produit et sa préparation pour le marché (emballage, étiquetage, conservation et expédition). Elle applique les normes de contrôle de la qualité du poisson propres à l'entreprise. De plus, elle applique les lois et les règlements relatifs à la transformation des produits aquatiques et doit contrôler la qualité de l'eau et la salubrité des lieux. Elle effectue des analyses organoleptiques, physico-chimiques ou parfois bactériologiques liées au contrôle et à la vérification de la qualité. Elle s'assure que le Programme de gestion de la qualité propre à l'entreprise est appliqué et efficace.

La personne chargée du contrôle de la qualité peut être appelée à travailler dans les secteurs d'activité suivants (habituellement, après un certain nombre d'années d'expérience dans cette fonction de travail) :

- transformation de produits aquatiques (production);
- implantation du Programme de gestion de la qualité (PGQ);
- contrôle et amélioration des procédés de production;
- développement de nouveaux produits;
- coordination d'une équipe de travail.

Les deux derniers secteurs sont vus dans les modules facultatifs 6 « Équipe de travail » et 7 « Développement de produits ».

La contrôleuse ou le contrôleur de la qualité peut avoir à prendre rapidement des décisions importantes et à résoudre des problèmes. Cette personne doit être en mesure de décrire clairement les anomalies et de proposer des pistes de solutions rapidement applicables. Les domaines et les techniques d'intervention sont multiples : nombre d'espèces de poissons, mollusques, crustacés, échinodermes ou algues à transformer, types et complexité des procédés utilisés, etc. La contrôleuse ou le contrôleur de la qualité doit donc être apte à se servir de nombreuses connaissances. Dans ce contexte, de solides connaissances générales et la maîtrise des principes de base sont un atout. Par exemple, cette personne doit être capable d'apprécier avec justesse la qualité et la fraîcheur des diverses espèces de poissons, mollusques et crustacés transformés par son entreprise.

Les conditions de travail de la personne chargée du contrôle de la qualité ne sont pas toujours faciles. D'une part, cette personne travaille dans des conditions difficiles (exposition au bruit, travail en milieu froid et humide, espaces restreints, circulation intense de véhicules et de personnes, etc.). D'autre part, elle travaille avec une matière première périssable, dont l'approvisionnement est souvent hors de contrôle du producteur, ce qui exige une grande disponibilité. Par conséquent, l'horaire est très variable et la personne peut avoir à travailler le soir et la fin de semaine.

Cette personne doit également s'attendre à travailler sous pression. Souvent, l'erreur est difficile à corriger, car la contrôleuse ou le contrôleur de la qualité travaille avec des personnes plutôt qu'avec des machines et de l'équipement. La collaboration et les communications claires et précises avec le personnel sont donc essentielles.

Tableau synthèse des compétences et des éléments de compétence de la fonction de travail

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE						
<p>1. Assurer l'hygiène et la salubrité en milieu de travail.</p>	<p>1.1 Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine.</p>	<p>1.2 Appliquer les normes d'hygiène personnelle.</p>	<p>1.3 Assurer l'élimination des déchets et de la vermine.</p>	<p>1.4 Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux.</p>	<p>1.5 Évaluer l'efficacité des méthodes de lavage et de désinfection.</p>	<p>1.6 Recommander des mesures correctives et préventives.</p>	
<p>2. Assurer la qualité de la matière première et des produits auxiliaires.</p>	<p>2.1 Déterminer les critères de classement et de qualité de la matière première et des produits auxiliaires.</p>	<p>2.2 Inspecter la matière première et les produits auxiliaires.</p>	<p>2.3 Assurer le respect des conditions d'entreposage de la matière première et des produits auxiliaires.</p>	<p>2.4 Échantillonner la matière première, à des fins d'analyse.</p>	<p>2.5 Effectuer des analyses de contrôle de la qualité.</p>	<p>2.6 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant.</p>	<p>2.7 Recommander des mesures correctives et préventives.</p>
<p>3. Assurer le maintien du Programme de gestion de la qualité (PGQ).</p>	<p>3.1 Recueillir des informations relatives aux éléments du Programme de gestion de la qualité (PGQ).</p>	<p>3.2 S'assurer de la bonne description des produits et de leurs étapes de production.</p>	<p>3.3 S'assurer d'une analyse de dangers complète et à jour.</p>	<p>3.4 S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification.</p>	<p>3.5 Surveiller l'application du Programme de gestion de la qualité.</p>	<p>3.6 Mettre à jour le Programme de gestion de la qualité.</p>	

Tableau synthèse des compétences et des éléments de compétence de la fonction de travail

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE						
<p>4.</p> <p>Surveiller la transformation des produits aquatiques.</p>	<p>4.1</p> <p>Surveiller les opérations de transformation et de conditionnement.</p>	<p>4.2</p> <p>Vérifier les mesures de contrôle exercées sur les procédés.</p>	<p>4.3</p> <p>Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis.</p>	<p>4.4</p> <p>Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant.</p>	<p>4.5</p> <p>Corriger les problèmes.</p>		
<p>5.</p> <p>Surveiller la préparation du produit pour le marché.</p>	<p>5.1</p> <p>Vérifier l'emballage et l'étiquetage du produit fini.</p>	<p>5.2</p> <p>Vérifier les conditions d'entreposage du produit fini.</p>	<p>5.3</p> <p>Vérifier les conditions d'expédition du produit fini.</p>	<p>5.4</p> <p>Retracer l'information relative à une plainte ou à un rappel de produit, le cas échéant.</p>	<p>5.5</p> <p>Recommander des mesures correctives et préventives.</p>		
<p>6.</p> <p>Coordonner une équipe de travail.</p> <p>(facultatif)</p>	<p>6.1</p> <p>Organiser le travail de l'équipe.</p>	<p>6.2</p> <p>Former l'équipe aux tâches à effectuer ou à des méthodes de travail.</p>	<p>6.3</p> <p>Assurer l'avancement des travaux de l'équipe.</p>	<p>6.4</p> <p>Assurer le perfectionnement des membres de l'équipe.</p>			
<p>7.</p> <p>Contribuer au développement de produits.</p> <p>(facultatif)</p>	<p>7.1</p> <p>Contribuer à concevoir le projet.</p>	<p>7.2</p> <p>Effectuer des essais à l'échelle du laboratoire (à petite échelle).</p>	<p>7.3</p> <p>Contribuer à des essais de production pilote, le cas échéant.</p>	<p>7.4</p> <p>Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques.</p>	<p>7.5</p> <p>Contribuer au démarrage (mise au point) de la production.</p>	<p>7.6</p> <p>Rédiger les fiches techniques (spécifications).</p>	

Module 1

Hygiène et salubrité

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Assurer l'hygiène et la salubrité en milieu de travail.

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Respect des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques et qui touchent, par exemple, le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence de l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Savoir se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Faire preuve d'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou mener des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ S'efforcer de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Veiller à maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Se soucier des coûts de production.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>1.2 Appliquer les normes d'hygiène personnelle (suite)</p> <p>C. Préparation du registre de vérification de l'hygiène au travail, s'il y a lieu.</p> <p>D. Vérification du respect des directives liées à l'état de santé des employées ou employés.</p> <p>E. Vérification du respect des directives liées au comportement, au port de vêtements protecteurs et aux parures personnelles.</p> <p>F. Vérification du respect des procédures de lavage et de désinfection des mains et des gants.</p> <p>G. Inspection des solutions et des installations de trempage des mains et de bain de pieds.</p> <p>H. Vérification du respect des directives relatives aux vestiaires et aux effets personnels des employées ou employés.</p> <p>I. Vérification du respect du contrôle de la circulation du personnel et des visiteuses ou visiteurs (zones sanitaires et à accès restreint).</p> <p>J. Rédaction et diffusion du rapport d'inspection.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>1.3 Assurer l'élimination des déchets et de la vermine</p> <p>A. Vérification des systèmes et des méthodes de répression de la vermine.</p> <p>B. Inspection des produits chimiques, des dispositifs de lutte antiparasitaire et de leur utilisation.</p> <p>C. Vérification de la conformité du plan des emplacements des pièges et appâts.</p> <p>D. Vérification des bonnes pratiques en vue d'éviter tout contact de l'aliment ou des matériaux d'emballage avec les produits ou dispositifs antiparasitaires, lors d'un traitement.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>1.3 Assurer l'élimination des déchets et de la vermine (suite)</p> <p>E. Vérification du respect des procédures d'élimination des produits aquatiques impropres à la consommation, déchets, rebuts ou détritrus.</p> <p>F. Rédaction et diffusion des registres et rapports d'inspection.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>1.4 Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux</p> <p>A. Inspection des produits chimiques (nettoyage, désinfection, lubrification, etc.), de leur entreposage, de leur préparation, de leur utilisation et de leur élimination.</p> <p>B. Vérification du respect des directives concernant le montage et le démontage de l'équipement utilisé pour le nettoyage, la désinfection, la lubrification et l'inspection.</p> <p>C. Vérification du fonctionnement des systèmes de lavage.</p> <p>D. Vérification de la conformité de l'utilisation de l'équipement et des appareils de nettoyage et de désinfection (méthode et fréquence).</p> <p>E. Vérification du respect des méthodes manuelles et des fréquences de nettoyage, de désinfection et de rinçage.</p> <p>F. Vérification du respect des méthodes de prévention contre la contamination des aliments et des matériaux d'emballage durant ou après le nettoyage et la désinfection.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>1.5 Évaluer l'efficacité des méthodes de lavage et de désinfection</p> <p>A. Détermination des emplacements à vérifier et des techniques à utiliser.</p> <p>B. Vérification par une inspection visuelle, olfactive et tactile des lieux et des installations.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>1.5 Évaluer l'efficacité des méthodes de lavage et de désinfection (suite)</p> <p>C. Vérification à l'aide d'ensembles portatifs (trousses de vérification), s'il y a lieu.</p> <p>D. Consignation des observations et des mesures dans le registre approprié.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>1.6 Recommander des mesures correctives et préventives</p> <p>A. Comparaison des observations, des résultats et des mesures avec les normes, les limites de contrôle et les limites critiques reconnues.</p> <p>B. Définition des actions correctives à entreprendre.</p> <p>C. Inscription des informations exigées (défiance ou écart, dates de réalisation et de vérification, désignation des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>D. Transmission du rapport aux autorités concernées.</p> <p>E. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises.</p> <p>F. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte de l'apprentissage

N. B. – Le compagnon ou la compagne d'apprentissage DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé à l'intérieur de l'entreprise.

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

NOTE : L'apprentie ou l'apprenti porte ou s'assure que les employées ou employés portent les vêtements et accessoires suivants :

- Bottes de caoutchouc
- Cache-barbe
- Casque
- Coquilles antibruit ou bouchons (protecteurs auditifs)
- Gants de caoutchouc
- Gants de tissu
- Gants de vinyle (jetables ou chirurgicaux)
- Gants en mailles de métal
- Lunettes ou visière
- Manchons imperméables
- Masque
- Pantalon et chemise en tissu
- Pantalon imperméable
- Pardessus de bottes
- Protège-poignets
- Résille (filet, bonnet)
- Salopette imperméable
- Sarrau
- Souliers de sécurité
- Tablier imperméable
- Autres accessoires :

2. LE MATÉRIEL UTILISÉ POUR LES APPRENTISSAGES

ÉQUIPEMENT DE NETTOYAGE, DE DÉSINFECTION ET DE CONTRÔLE DES ANIMAUX NUISIBLES :

- Bac de trempage ou de lavage de l'équipement
- Bains de trempage des mains
- Bains de trempage des pieds (pédiluves)
- Brosses de nettoyage
- Lampes pour insectes volants
- Laveuse à pression, s'il y a lieu
- Racloirs (raclettes) en caoutchouc
- Station de lavage manuel des bottes ou des tabliers
- Système automatique de lavage des bottes
- Système automatique de lavage des mains
- Système de nettoyage en place (NEP)
- Trappes ou pièges pour insectes rampants
- Trappes ou pièges pour rongeurs et autres mammifères
- Autres accessoires :

REGISTRES ET FORMULAIRES :

NOTE : L'appellation et les activités couvertes par les divers registres et formulaires utilisés par l'entreprise peuvent être différentes. Les titres suggérés le sont à titre indicatif. De plus, certaines entreprises n'utilisent pas les documents indiqués (sauf le rapport d'action corrective qui est obligatoire pour les entreprises qui exportent leurs produits).

- Rapport d'action corrective
- Registre d'inspection des produits chimiques à l'arrivée (produits antiparasitaires, de nettoyage et de désinfection)
- Registre d'inspection et d'évaluation de l'usine – Conditions d'exploitation
- Registre d'inspection et d'évaluation de l'usine – Construction et matériel d'exploitation
- Autres documents :

PRODUITS CHIMIQUES :

- Antiparasitaires
- De nettoyage et de désinfection
- Autres produits :

ENSEMBLES PORTATIFS (TROUSSES DE VÉRIFICATION) :

- Appareil de lecture par ATP-bioluminescence (ex. : LUM-T de Charm Sciences)
- Échantillonneur d'air, microbien
- Écouvillons et réaction colorimétrique (ex. : Pro-Tect XCEL de Biotrace)
- Écouvillons pour appareil de lecture par ATP-bioluminescence (ex. : LUM-T de Charm Sciences)
- Ensemble (ou bandelette) de vérification de la concentration de produits d'assainissement
- Ensemble de détermination du taux de chlore (résiduel ou total) dans l'eau
- Éponges (tampons) stériles
- Incubateur (pour boîtes de pétri, écouvillons et milieux de culture, bandelettes de contact, etc.)
- Lampe à ultraviolet, portative
- Lampe de poche
- Papier réactif pour le contrôle du pH
- Plaques de contact RODAC (boîtes de pétri)
- Plaques de dénombrement de groupes microbiens Petrifilm™ (de 3M™)
- Plaquettes (bandelettes) de contact – Détection de groupes microbiens (ex. : Envirocheck de Merck)
- Plaquettes (bandelettes) de contact – Détection de résidus (ex. : Hycheck de Difco)
- Autres ensembles :

AUTRES APPAREILS ET INSTRUMENTS :

- Appareils ou montages de titrage (vérification des concentrations de produits chimiques)
- Ordinateur
- Autres appareils :

3. LES TYPES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES UTILISÉS POUR LES APPRENTISSAGES⁽¹⁾

Transformation (produit fini)	Catégorie ⁽³⁾ (matière première)				
	Poissons	Crustacés	Mollusques	Échinodermes	Algues
Vivant, frais ou congelé					
Salé ou séché					
Fumé ⁽²⁾					
En conserve					
Semi-conserve ⁽²⁾ (ex. : marinade)					
Plat préparé ⁽²⁾ (soupe, charcuterie, etc.)					
Simili-fruits de mer (surimi, kamaboko, etc.)					
Sous-produit (moulée, ensilage, engrais, etc.)					
Autre produit transformé :					

NOTES

- (1) Inscrire les initiales de l'apprentie ou de l'apprenti ET du compagnon ou de la compagne d'apprentissage dans la case correspondante.
- (2) Des précisions sur ces procédés peuvent être apportées au tableau ci-dessous.
- (3) Le terme « poissons » comprend les poissons de fond (morue, poissons plats, etc.), les poissons pélagiques (hareng, maquereau, etc.), les poissons d'eau douce (par exemple la truite) ou les poissons cartilagineux (raie, requin, etc.).
 Le terme « crustacés » comprend la crevette, le crabe, le homard, etc.
 Le terme « mollusques » comprend la moule, le bigorneau, le buccin, le calmar, etc.
 Le terme « échinodermes » comprend l'oursin, le concombre de mer, etc.
 Le terme « algues » comprend les algues macroscopiques (brunes, rouges ou vertes) et les algues microscopiques (en particulier le phytoplancton).

4. PRÉCISIONS SUR CERTAINS PROCÉDÉS UTILISÉS POUR L'APPRENTISSAGE

Catégories de procédés	Types de transformation	✓
1. Produits fumés	<ul style="list-style-type: none"> • Harengs saurs • Produits fumés à chaud • Produits fumés à froid • Autre type : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Semi-conserves 2.1. Produits marinés : 2.2. Œufs de poisson (ex. : caviar) : 2.3. Autre catégorie (complétez) :	<ul style="list-style-type: none"> • Marinades à froid • Marinades cuites (à chaud) • Marinades en gelée • Marinades frites (poisson frit vinaigré) • Autre type : <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Plats préparés 3.1. Produits de charcuterie :	<ul style="list-style-type: none"> • Produits à tartiner (mousse, tartinade, etc.) • Produits à trancher (pâté, terrine, galantine, etc.) • Produits sous boyaux (saucisse, saucisson, etc.) • Autre : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3.2. Produits panés et cuisinés :	<ul style="list-style-type: none"> • Plats surgelés (pizza, hors-d'œuvre, etc.) • Produits panés (croquettes, bâtonnets, etc.) • Soupe, bisque, bouillabaisse, chaudière, etc. • Sushis • Autre type : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice courant du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la transformation des produits aquatiques.
- ◇ De manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de procédures écrites, de feuilles de travail ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à l'inspection et à la vérification.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Repérage rapide de l'information utile.
- ◇ Utilisation efficace des connaissances et des sources d'information.
- ◇ Respect des directives, procédures, normes et exigences réglementaires.
- ◇ Inspection détaillée et méthodique des installations et du matériel de transformation.
- ◇ Utilisation des bonnes techniques de surveillance, de vérification et d'inspection.
- ◇ Utilisation de matériaux d'emballage, de produits chimiques non alimentaires et de dispositifs de lutte antiparasitaire approuvés.
- ◇ Élimination des déchets selon les normes réglementaires et de l'entreprise.
- ◇ Utilisation d'agents nettoyants appropriés.
- ◇ Détermination précise des quantités de produits de lavage et de désinfection.
- ◇ Entreposage correct et rotation efficace des stocks de produits.
- ◇ Application efficace et rigoureuse des techniques de nettoyage et de désinfection.
- ◇ Utilisation correcte et appropriée de l'équipement et du matériel.
- ◇ Emploi de méthodes efficaces de prévention contre la contamination croisée.
- ◇ Évaluation juste de la salubrité des lieux.
- ◇ Reconnaissance de tous les écarts et anomalies.
- ◇ Correctifs appropriés.
- ◇ Vérification rigoureuse de l'efficacité des mesures correctives.
- ◇ Recommandation de mesures préventives cohérentes et réalistes.
- ◇ Rédaction claire et exacte de documents.
- ◇ Transmission efficace de l'information aux personnes concernées.
- ◇ Enregistrement systématique des données dans les registres appropriés.

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

« Assurer l'hygiène et la salubrité en milieu de travail »

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Module 2

Matière première et produits auxiliaires

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Assurer la qualité de la matière première et des produits auxiliaires.

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Respect des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques et qui touchent, par exemple, le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de laboratoire, en particulier au regard des précautions et des mesures de sécurité.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence de l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Savoir se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Faire preuve d'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou mener des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ S'efforcer de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Veiller à maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Se soucier des coûts de production.
- ◇ Faire montre d'une perception fine de la vue, de l'odorat, du goût et du toucher.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>2.1 Déterminer les critères de classement et de qualité de la matière première et des produits auxiliaires</p> <p>A. Choix des critères de classement et de qualité.</p> <p>B. Construction d'un registre adapté.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>2.2 Inspecter la matière première et les produits auxiliaires</p> <p>A. Détermination de la procédure d'inspection.</p> <p>B. Étalonnage des instruments de mesure.</p> <p>C. Examen de l'état général du lot à inspecter (propreté, intégrité de l'emballage, température, taux de glaçage, etc.).</p> <p>D. Vérification de la conformité des produits auxiliaires (ingrédients, additifs, etc.) de catégorie alimentaire.</p> <p>E. Évaluation organoleptique selon les critères précisés dans la procédure d'inspection.</p> <p>F. Séparation des lots selon leur classement ou leur qualité.</p> <p>G. Reclassement ou élimination des lots déclassés ou refusés.</p> <p>H. Consignation des données dans les registres nécessaires.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>2.3 Assurer le respect des conditions d'entreposage de la matière première et des produits auxiliaires</p> <p>A. Inspection des conditions environnantes (température et humidité) dans les salles d'entreposage.</p> <p>B. Consignation des données dans les registres nécessaires.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>2.4 Échantillonner la matière première, à des fins d'analyse</p> <p>A. Choix du plan d'échantillonnage.</p> <p>B. Prélèvement d'échantillons dans les lots à vérifier.</p> <p>C. Identification et codage des échantillons.</p> <p>D. Consignation des données dans le registre de prélèvement.</p> <p>E. Conservation des échantillons selon la procédure applicable.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>2.5 Effectuer des analyses de contrôle de la qualité</p> <p>A. Choix des analyses à effectuer.</p> <p>B. Préparation des milieux, des réactifs, du matériel, des instruments ou des appareils d'analyse (démarrage, réglage, étalonnage, etc.).</p> <p>C. Préparation de la prise d'essai pour l'analyse (décongélation, fractionnement, homogénéisation, etc.).</p> <p>D. Exécution de l'analyse.</p> <p>E. Enregistrement des résultats et mesures obtenus.</p> <p>F. Traitement des données et exécution des calculs appropriés.</p> <p>G. Rédaction et transmission d'un rapport d'analyse.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>2.6 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant</p> <p>A. Conservation des échantillons avant leur expédition.</p> <p>B. Marquage ou étiquetage des échantillons et des contenants.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>2.6 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant (suite)</p> <p>C. Rédaction de la documentation nécessaire (registre ou rapport de prélèvement, etc.).</p> <p>D. Expédition des échantillons au laboratoire d'analyse indépendant.</p> <p>E. Réception, diffusion et classement du rapport d'analyse du laboratoire indépendant.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>2.7 Recommander des mesures correctives et préventives</p> <p>A. Comparaison des observations, des résultats et des mesures avec les normes, les limites de contrôle et les limites critiques reconnues.</p> <p>B. Définition des actions correctives à entreprendre.</p> <p>C. Inscription des informations exigées (défiance ou écart, dates de réalisation et de vérification, désignation des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>D. Transmission du rapport aux autorités concernées.</p> <p>E. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises.</p> <p>F. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte de l'apprentissage

N. B. – Le compagnon ou la compagne d'apprentissage DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé à l'intérieur de l'entreprise.

1. LE MATÉRIEL UTILISÉ POUR LES APPRENTISSAGES

REGISTRES ET FORMULAIRES :

NOTE : L'appellation et les activités couvertes par les divers registres et formulaires utilisés par l'entreprise peuvent être différentes. Les titres suggérés le sont à titre indicatif. De plus, certaines entreprises n'utilisent pas les documents indiqués (sauf le rapport d'action corrective, qui est obligatoire pour les entreprises qui exportent leurs produits).

- Rapport d'action corrective
- Registre (rapport) d'inspection d'ingrédient (produit auxiliaire) à l'arrivée
- Registre (rapport) d'inspection de la matière première à la réception
- Registre (rapport) d'inspection des matériaux d'emballage
- Autres documents :

APPAREILS DE MESURE DE LA QUALITÉ, DE LA FRAÎCHEUR OU DE LA COMPOSITION :

- Appareil à Aw (activité de l'eau)
- Bain-marie (pour décongélation d'échantillons, incubation de milieux de culture, etc.)
- Balance à humidité, de type à infrarouge
- Cartes (ou tables) de couleurs de référence
- Conductimètre
- Densimètre (hydromètre, aéromètre, salinomètre) (pour la salinité)
- Duromètre (pour la dureté de la carapace de crabe)
- Ensemble de détection d'histamine
- Étuve (four) à humidité
- Homogénéisateur (robot culinaire) (pour la préparation des échantillons)
- Mélangeur de type Waring (pour la préparation des échantillons)
- Mesureur de fraîcheur du poisson (Torrymeter de Distell)
- Mesureur portatif de matière grasse (Fish Fatmeter de Distell)
- Moulin à viande (hachoir d'aliments) (pour la préparation des échantillons)
- Papier réactif pour le contrôle du pH
- pH-mètre de laboratoire
- pH-mètre portatif
- Plaques de dénombrement de groupes microbiens Petrifilm™ (de 3M™)

APPAREILS DE MESURE DE LA QUALITÉ, DE LA FRAÎCHEUR OU DE LA COMPOSITION : (suite)

- Réfractomètre de poche (pour la salinité)
- Table de mirage avec source lumineuse (pour la détection des parasites)
- Tamis circulaires
- Autres appareils :

APPAREILS DE MESURE DES TEMPÉRATURES :

- Système d'acquisition de données (*data logger*)
- Thermographe (thermomètre enregistreur)
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Thermomètre de poche, à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Autres appareils :

INSTRUMENTS DE MESURE :

- Calibre entre-n'entre pas (« *go-no-go* »), gabarit ou mesure à crabe ou à homard
- Micromètre
- Règle
- Ruban à mesurer
- Vernier / pied à coulisse
- Autres instruments :

AUTRES APPAREILS ET INSTRUMENTS :

- Hygromètre (pour mesure d'humidité relative des chambres et locaux)
- Ordinateur
- Perceuse (pour les prélèvements dans des produits congelés)
- Autres appareils :

2. LES TECHNIQUES UTILISÉES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

- Évaluation organoleptique à l'aide de critères spécifiques aux espèces à transformer
- Utilisation de plans d'échantillonnage statistique (pour les stocks de matières premières, produits auxiliaires ou produits finis)
- Autres techniques :

3. LES TYPES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES UTILISÉS POUR LES APPRENTISSAGES⁽¹⁾

Transformation (produit fini)	Catégorie ⁽³⁾ (matière première)				
	Poissons	Crustacés	Mollusques	Échinodermes	Algues
Vivant, frais ou congelé					
Salé ou séché					
Fumé ⁽²⁾					
En conserve					
Semi-conserve ⁽²⁾ (ex. : marinade)					
Plat préparé ⁽²⁾ (soupe, charcuterie, etc.)					
Simili-ruits de mer (surimi, kamaboko, etc.)					
Sous-produit (moulée, ensilage, engrais, etc.)					
Autre produit transformé :					

NOTES

- (1) Incrire les initiales de l'apprentie ou de l'apprenti ET du compagnon ou de la compagne d'apprentissage dans la case correspondante.
- (2) Des précisions sur ces procédés peuvent être apportées au tableau ci-dessous.
- (3) Le terme « poissons » comprend les poissons de fond (morue, poissons plats, etc.), les poissons pélagiques (hareng, maquereau, etc.), les poissons d'eau douce (par exemple la truite) ou les poissons cartilagineux (raie, requin, etc.).
 Le terme « crustacés » comprend la crevette, le crabe, le homard, etc.
 Le terme « mollusques » comprend la moule, le bigorneau, le buccin, le calmar, etc.
 Le terme « échinodermes » comprend l'oursin, le concombre de mer, etc.
 Le terme « algues » comprend les algues macroscopiques (brunes, rouges ou vertes) et les algues microscopiques (en particulier le phytoplancton).

4. PRÉCISIONS SUR CERTAINS PROCÉDÉS UTILISÉS POUR L'APPRENTISSAGE

Catégories de procédés	Types de transformation	✓
1. Produits fumés	<ul style="list-style-type: none"> • Harengs saurs • Produits fumés à chaud • Produits fumés à froid • Autre type : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Semi-conserves 2.1. Produits marinés : 2.2. Œufs de poisson (p. ex : caviar) : 2.3. Autre catégorie (complétez) :	<ul style="list-style-type: none"> • Marinades à froid • Marinades cuites (à chaud) • Marinades en gelée • Marinades frites (poisson frit vinaigré) • Autre type : <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Plats préparés 3.1. Produits de charcuterie :	<ul style="list-style-type: none"> • Produits à tartiner (mousse, tartinade, etc.) • Produits à trancher (pâté, terrine, galantine, etc.) • Produits sous boyaux (saucisse, saucisson, etc.) • Autre type : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3.2. Produits panés et cuisinés :	<ul style="list-style-type: none"> • Plats surgelés (pizza, hors-d'œuvre, etc.) • Produits panés (croquettes, bâtonnets, etc.) • Soupe, bisque, bouillabaisse, chaudière, etc. • Sushis • Autre type : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice courant du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la réception et à l'entreposage des matériaux d'emballage, des matières premières et des produits auxiliaires.
- ◇ Dans le laboratoire d'analyse, s'il y a lieu.
- ◇ De manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de procédures écrites, de feuilles de travail ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel d'inspection, de vérification et d'analyse.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Repérage rapide de l'information utile.
- ◇ Respect des directives, procédures, normes et exigences réglementaires.
- ◇ Choix des critères de qualité appropriés.
- ◇ Rédaction et validation de procédures d'inspection complètes.
- ◇ Examen minutieux de l'état général du lot.
- ◇ Utilisation des bonnes techniques de surveillance, de vérification et d'inspection.
- ◇ Évaluation exacte de la qualité de la matière première et des produits auxiliaires.
- ◇ Classement juste des lots.
- ◇ Formulation de recommandations adaptées aux contraintes de la production.
- ◇ Élimination des lots de façon sécuritaire et salubre.
- ◇ Utilisation d'ingrédients et de produits auxiliaires approuvés et non contaminés.
- ◇ Utilisation de matériaux d'emballage propres et en bon état.
- ◇ Vérification régulière et méthodique des lieux et installations d'entreposage.
- ◇ Entreposage correct et rotation efficace des stocks de produits.
- ◇ Application d'un plan d'échantillonnage approprié.
- ◇ Choix judicieux des analyses à effectuer.
- ◇ Maîtrise des techniques de prélèvement, d'échantillonnage, d'analyse, d'asepsie et de préparation des échantillons, milieux, réactifs ou solutions.
- ◇ Étiquetage clair des échantillons et des contenants des produits chimiques.
- ◇ Étalonnage et réglage exacts et précis des instruments ou appareils de mesure.
- ◇ Lecture juste des mesures.
- ◇ Respect des conditions relatives à la conservation et à l'expédition des échantillons.
- ◇ Traitement approprié des données recueillies.
- ◇ Reconnaissance de tous les écarts et anomalies.
- ◇ Correctifs appropriés.
- ◇ Vérification rigoureuse de l'efficacité des mesures correctives.

CRITÈRES D'ÉVALUATION (suite)

- ◇ Recommandation de mesures préventives cohérentes et réalistes.
- ◇ Communication efficace de l'information aux personnes concernées.
- ◇ Rédaction correcte, claire et précise de documents et de rapports.
- ◇ Enregistrement systématique des données dans les registres appropriés.

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

**« Assurer la qualité de la matière première et des produits
auxiliaires »**

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Module 3

Programme de gestion de la qualité

À noter

Le Programme de gestion de la qualité (PGQ) est **OBLIGATOIRE** pour les entreprises qui exportent leurs produits vers une autre province ou un autre pays. Il est défini dans la section « Norme de référence du PGQ et lignes directrices sur la conformité » du Manuel d'inspection des installations de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Les entreprises qui n'exportent pas leurs produits vers une autre province ou un autre pays doivent s'assurer de répondre aux exigences définies dans le Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r.1). Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) recommande de structurer un programme de contrôle de la qualité équivalent.

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Assurer le maintien du Programme de gestion de la qualité (PGQ).

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques et qui touchent, par exemple, le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence de l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Savoir se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Faire preuve d'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou mener des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ S'employer à communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Veiller à maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Se soucier des coûts de production.
- ◇ Être en mesure de maintenir un esprit de concertation entre les membres d'une équipe.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>3.1 Recueillir des informations relatives aux éléments du Programme de gestion de la qualité (PGQ)</p> <p>A. Vérification des rôles et des responsabilités relatifs à l'application et au maintien du PGQ.</p> <p>B. Vérification de l'organigramme de l'entreprise.</p> <p>C. Vérification de la déclaration d'engagement de la direction, s'il y a lieu.</p> <p>D. Consultation de la réglementation et de la documentation de l'ACIA propres au Programme de gestion de la qualité (PGQ).</p> <p>E. Consultation d'études et autres documents publiés sur les aspects épidémiologiques et technologiques (ex. : rapports d'essai).</p> <p>F. Vérification ou rédaction des procédures relatives au plan des programmes préalables, au plan PIR et, s'il y a lieu, au plan HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>, soit Analyse des dangers et maîtrise des points critiques).</p> <p>G. Examen des registres de rappels ou de plaintes de clients ou rédaction de la procédure de rappel.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>3.2 S'assurer de la bonne description des produits et de leurs étapes de production</p> <p>A. Construction ou ajustement des schémas (diagrammes) de fabrication.</p> <p>B. Rédaction ou ajustement des fiches de description des produits.</p> <p>C. Construction ou ajustement du schéma des opérations de l'usine.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>3.3 S'assurer d'une analyse de dangers complète et à jour</p> <p>A. Analyse de chacune des étapes des procédés pour chaque type de produit.</p> <p>B. Identification des dangers possibles (biologiques, chimiques, physiques).</p> <p>C. Évaluation de l'importance (gravité et possibilité d'occurrence) des dangers possibles retenus.</p> <p>D. Documentation de l'analyse de dangers sur les feuilles de travail appropriées.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>3.4 S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification</p> <p>A. Vérification sur place des zones sanitaires et à accès restreint.</p> <p>B. Détermination ou validation des points de contrôle critiques (CCP).</p> <p>C. Identification des CCP sur le diagramme de fabrication.</p> <p>D. Collecte et vérification des données recueillies aux CCP (durées, températures, pH, etc.), s'il y a lieu.</p> <p>E. Établissement ou vérification des limites critiques de chaque CCP.</p> <p>F. Validation des limites critiques par démonstration de leur efficacité (essais de cuisson, de destruction thermique, etc.), s'il y a lieu.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>3.4 S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification (suite)</p> <p>G. Rédaction et conservation de la documentation de validation des limites critiques, s'il y a lieu.</p> <p>H. Détermination ou évaluation des procédures de surveillance mises en place en vertu du PGQ.</p> <p>I. Vérification des compétences du personnel chargé de la surveillance (connaissances et capacité d'effectuer la procédure).</p> <p>J. Définition ou vérification des procédures de sélection du fournisseur, en vertu d'une entente d'assurance-qualité des fournisseurs (AQF).</p> <p>K. Vérification des procédures et des fréquences de vérification précisées dans une entente d'assurance-qualité de fournisseurs (AQF).</p> <p>L. Détermination ou évaluation des mesures correctives et préventives mises en place en vertu du PGQ.</p> <p>M. Détermination ou vérification de la description des procédures de vérification mises en place en vertu du PGQ.</p> <p>N. Vérification des registres et rapports exigés (de surveillance, de vérification, d'action corrective etc.).</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>3.5 Surveiller l'application du Programme de gestion de la qualité</p> <p>A. Vérification des pratiques relatives au Programme de gestion de la qualité.</p> <p>B. Vérification des registres et rapports (de surveillance, de vérification, d'action corrective etc.).</p> <p>C. Repérage des écarts et déficiences.</p> <p>D. Définition des actions correctives à entreprendre.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>3.5 Surveiller l'application du Programme de gestion de la qualité (suite)</p> <p>E. Inscription des informations exigées (défiance ou écart, dates de réalisation et de vérification, désignation des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>F. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises.</p> <p>G. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>3.6 Mettre à jour le Programme de gestion de la qualité</p> <p>A. Actualisation de la documentation relative au PGQ.</p> <p>B. Tenue d'un registre de tous les changements apportés au PGQ remis à jour.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte de l'apprentissage

N. B. – Le compagnon ou la compagne d'apprentissage DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé à l'intérieur de l'entreprise.

1. LE MATÉRIEL UTILISÉ POUR LES APPRENTISSAGES

FEUILLES DE TRAVAIL, REGISTRES ET FORMULAIRES :

NOTE : L'appellation et les activités couvertes par les divers registres, feuilles de travail et formulaires utilisés par l'entreprise peuvent être différentes. Les titres suggérés le sont à titre indicatif. De plus, certaines entreprises n'utilisent pas les documents indiqués (sauf le rapport d'action corrective, obligatoire pour les entreprises qui exportent leurs produits).

- Feuille de travail – Analyse de dangers
- Feuille de travail – Établissement des points de contrôle critiques (CCP)
- Fiches de description des produits
- Plan PGQ (programmes préalables, plan PIR) et plans HACCP (s'il y a lieu)
- Rapport d'action corrective
- Registre de formation des employées ou employés
- Registres (rapports) de validation des limites critiques
- Registres de rappels ou de plaintes de clients
- Registres de surveillance des CCP
- Schéma des opérations
- Schémas (diagrammes) de fabrication
- Autres documents :

APPAREILS DE MESURE DES TEMPÉRATURES :

- Système d'acquisition de données (*data logger*)
- Thermographe (thermomètre enregistreur)
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Thermomètre de poche, à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Autres appareils :

APPAREILS DE MESURE DE LA QUALITÉ, DE LA FRAÎCHEUR OU DE LA COMPOSITION :

- Appareil à Aw (activité de l'eau)
- Bain-marie (pour décongélation d'échantillons, incubation de milieux de culture, etc.)
- Balance à humidité, de type à infrarouge
- Cartes (ou tables) de couleurs de référence
- Conductimètre
- Densimètre (hydromètre, aéromètre, salinomètre) (pour la salinité)
- Duromètre (pour la dureté de la carapace de crabe)
- Étuve (four) à humidité
- Homogénéisateur (robot culinaire) (pour la préparation des échantillons)
- Mélangeur de type Waring (pour la préparation des échantillons)
- Mesureur de fraîcheur du poisson (Torrymeter de Distell)
- Mesureur portatif de matière grasse (Fish Fatmeter de Distell)
- Moulin à viande (hachoir d'aliments) (pour la préparation des échantillons)
- Papier réactif pour le contrôle du pH
- pH-mètre de laboratoire
- pH-mètre portatif
- Plaques de dénombrement de groupes microbiens Petrifilm™ (de 3M™)
- Réfractomètre de poche (pour la salinité)
- Table de mirage avec source lumineuse (pour la détection des parasites)
- Tamis circulaires
- Testeur d'huile de friture (appareil)
- Autres appareils :

ENSEMBLES PORTATIFS (TROUSSES DE VÉRIFICATION) :

- Appareil de lecture par ATP-bioluminescence (ex. : LUM-T de Charm Sciences)
- Échantillonneur d'air, microbien
- Écouvillons et réaction colorimétrique (ex. : Pro-Tect XCEL de Biotrace)
- Écouvillons pour appareil de lecture par ATP-bioluminescence (ex. : LUM-T de Charm Sciences)
- Ensemble (ou bandelette) de vérification de la concentration de produits d'assainissement
- Ensemble de détection d'histamine
- Ensemble de détermination du taux de chlore (résiduel ou total) dans l'eau
- Éponges (tampons) stériles
- Incubateur (pour boîtes de pétri, écouvillons et milieux de culture, bandelettes de contact, etc.)
- Lampe à ultraviolet, portative
- Plaques de contact RODAC (boîtes de pétri)
- Plaques de dénombrement de groupes microbiens Petrifilm™ (de 3M™)
- Plaquettes (bandelettes) de contact – Détection de groupes microbiens (ex. : Envirocheck de Merck)
- Plaquettes (bandelettes) de contact – Détection de résidus (ex. : Hycheck de Difco)

ENSEMBLES PORTATIFS (TROUSSES DE VÉRIFICATION) : (suite)

- Testeur d'huile de friture (ex. : bandelettes)
 Autres ensembles :

AUTRES TYPES DE MATÉRIEL :

- Appareil ou système de détection des gaz (fuite de fréon, d'ammoniac, etc.)
 Ordinateur
 Autres types :

2. LES TYPES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES UTILISÉS POUR LES APPRENTISSAGES⁽¹⁾

Transformation (produit fini)	Catégorie ⁽³⁾ (matière première)				
	Poissons	Crustacés	Mollusques	Échinodermes	Algues
Vivant, frais ou congelé					
Salé ou séché					
Fumé ⁽²⁾					
En conserve					
Semi-conserve ⁽²⁾ (ex. : marinade, etc.)					
Plat préparé ⁽²⁾ (soupe, charcuterie, etc.)					
Simili-fruits de mer (surimi, kamaboko, etc.)					
Sous-produit (moulée, ensilage, engrais, etc.)					
Autre produit transformé :					

NOTES

- (1) Inscrire les initiales de l'apprentie ou de l'apprenti ET du compagnon ou de la compagne d'apprentissage dans la case correspondante.
- (2) Des précisions sur ces procédés peuvent être apportées au tableau ci-dessous.
- (3) Le terme « poissons » comprend les poissons de fond (morue, poissons plats, etc.), les poissons pélagiques (hareng, maquereau, etc.), les poissons d'eau douce (par exemple la truite) ou les poissons cartilagineux (raie, requin, etc.).
 Le terme « crustacés » comprend la crevette, le crabe, le homard, etc.
 Le terme « mollusques » comprend la moule, le bigorneau, le buccin, le calmar, etc.
 Le terme « échinodermes » comprend l'oursin, le concombre de mer, etc.
 Le terme « algues » comprend les algues macroscopiques (brunes, rouges ou vertes) et les algues microscopiques (en particulier le phytoplancton).

3. PRÉCISIONS SUR CERTAINS PROCÉDÉS UTILISÉS POUR L'APPRENTISSAGE

Catégories de procédés	Types de transformation	✓
1. Produits fumés	• Harengs saurs	<input type="checkbox"/>
	• Produits fumés à chaud	<input type="checkbox"/>
	• Produits fumés à froid	<input type="checkbox"/>
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>
2. Semi-conserves 2.1. Produits marinés : 2.2. Œufs de poisson (ex. : caviar) : 2.3. Autre catégorie (complétez) :	• Marinades à froid	<input type="checkbox"/>
	• Marinades cuites (à chaud)	<input type="checkbox"/>
	• Marinades en gelée	<input type="checkbox"/>
	• Marinades frites (poisson frit vinaigré)	<input type="checkbox"/>
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>
	•	<input type="checkbox"/>
3. Plats préparés 3.1. Produits de charcuterie : 3.2. Produits panés et cuisinés :	• Produits à tartiner (mousse, tartinade, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Produits à trancher (pâté, terrine, galantine, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Produits sous boyaux (saucisse, saucisson, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>
	• Plats surgelés (pizza, hors-d'œuvre, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Produits panés (croquettes, bâtonnets, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Soupe, bisque, bouillabaisse, chaudrée, etc.	<input type="checkbox"/>
	• Sushis	<input type="checkbox"/>
• Autre type :	<input type="checkbox"/>	

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice courant du travail.
- ◇ Dans les zones de travail lié à la réception, la transformation, l'entreposage et l'expédition des produits aquatiques.
- ◇ Dans un bureau.
- ◇ De manière autonome.
- ◇ En consultant des ressources professionnelles et des représentants du personnel impliqués au niveau de la fabrication des produits et des opérations de l'usine.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de données de production, de plans de l'usine, de procédures écrites, de feuilles de travail, de relevés ou de registres.
- ◇ À l'aide du matériel nécessaire à la surveillance et à la vérification.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Utilisation efficace des sources d'information.
- ◇ Repérage rapide de l'information utile.
- ◇ Connaissance adéquate des exigences du PGQ.
- ◇ Respect des directives, procédures, normes et exigences réglementaires.
- ◇ Exactitude des informations concernant la personne responsable du plan PGQ.
- ◇ Validation appropriée de la déclaration d'engagement.
- ◇ Rédaction concise et précise de procédures.
- ◇ Conformité des registres de rappels ou de plaintes de clients.
- ◇ Conformité des plans ou procédures, de la description des produits, de l'organigramme et du schéma des opérations de l'usine.
- ◇ Indication précise sur le schéma des zones sanitaires et à accès restreint.
- ◇ Vérification complète et précise des lieux, équipements et installations.
- ◇ Analyse rigoureuse des tâches et des pratiques.
- ◇ Identification juste et précise de tous les principaux dangers.
- ◇ Évaluation juste et réaliste de la gravité et de la possibilité d'incidence des dangers.
- ◇ Identification claire des moyens à prendre pour éliminer (atténuer) les dangers.
- ◇ Utilisation d'une approche systémique de détermination des CCP.
- ◇ Pertinence et identification correcte des CCP sur les schémas.
- ◇ Recherche complète et interprétation juste des données.
- ◇ Mise en évidence de toutes les déviations et écarts aux standards établis.
- ◇ Pertinence des mesures de contrôles et de leurs limites.
- ◇ Définition adéquate et validation des limites critiques par des tests appropriés.
- ◇ Utilisation d'instruments de mesure et d'appareils étalonnés correctement.
- ◇ Compte-rendu précis des activités de surveillance et de vérification.
- ◇ Vérification adéquate des compétences du personnel de surveillance en place.
- ◇ Adaptation des mesures correctives et préventives à la situation.
- ◇ Utilisation de registres adéquats.
- ◇ Rédaction complète, claire et précise de documents.
- ◇ Consignation complète et correcte de l'information (et des modifications) dans les registres et la documentation du PGQ.

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

**« Assurer le maintien d'un Programme de gestion de la qualité
(PGQ) »**

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Module 4

Surveillance de la transformation

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Surveiller la transformation des produits aquatiques

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques et qui touchent, par exemple, le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence de l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ Avoir le souci de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Veiller à maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Se soucier des coûts de production.
- ◇ Faire montre d'une perception fine de la vue, de l'odorat, du goût et du toucher.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>4.1 Surveiller les opérations de transformation et de conditionnement</p> <p>A. Vérification de la rotation appropriée des stocks de matière première et de produits auxiliaires.</p> <p>B. Inspection de l'état et du fonctionnement (propreté, réglage, étalonnage) de l'équipement de transformation et de conditionnement.</p> <p>C. Vérification de l'application des procédures de transformation et de conditionnement et des méthodes de travail spécifiques au type de produit à fabriquer.</p> <p>D. Inspection des conditions d'entreposage temporaire des produits en cours de fabrication.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>4.2 Vérifier les mesures de contrôle exercées sur les procédés</p> <p>A. Vérification du respect des procédures de contrôle (fréquence, technique utilisée, etc.).</p> <p>B. Inspection des registres et feuilles de travail utilisées aux points de contrôle.</p> <p>C. Inspection de l'état (propreté, réglage, étalonnage) des appareils et des instruments de mesure et de contrôle.</p> <p>D. Enregistrement de données et de mesures à des points de contrôle.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>4.3 Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis</p> <p>A. Choix des analyses à effectuer.</p> <p>B. Prélèvement d'échantillons dans les lots à vérifier.</p> <p>C. Identification et codage des échantillons.</p> <p>D. Conservation des échantillons selon les procédures applicables.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>4.3 Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis (suite)</p> <p>E. Préparation des milieux, des réactifs, du matériel, des instruments ou des appareils d'analyse (démarrage, réglage, étalonnage, etc.).</p> <p>F. Préparation de la prise d'essai pour l'analyse (décongélation, fractionnement, homogénéisation, etc.).</p> <p>G. Exécution de l'analyse.</p> <p>H. Enregistrement des résultats et mesures obtenus.</p> <p>I. Traitement des données et exécution des calculs appropriés.</p> <p>J. Rédaction et transmission d'un rapport d'analyse.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>4.4 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant</p> <p>A. Conservation des échantillons avant leur expédition.</p> <p>B. Marquage ou étiquetage des échantillons et des contenants.</p> <p>C. Rédaction de la documentation nécessaire (registre ou rapport de prélèvement, etc.).</p> <p>D. Expédition des échantillons au laboratoire d'analyse indépendant.</p> <p>E. Réception, diffusion et classement du rapport d'analyse du laboratoire indépendant.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>4.5 Corriger les problèmes</p> <p>A. Comparaison des observations, des résultats et des mesures avec les normes, les limites de contrôle et les limites critiques reconnues.</p> <p>B. Définition des actions correctives à entreprendre.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>4.5 Corriger les problèmes (suite)</p> <p>C. Inscription des informations exigées (défiance ou écart, dates de réalisation et de vérification, désignation des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>D. Transmission du rapport aux autorités concernées.</p> <p>E. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises.</p> <p>F. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte de l'apprentissage

N. B. – Le compagnon ou la compagne d'apprentissage DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé à l'intérieur de l'entreprise.

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT

REGISTRES ET FORMULAIRES :

Note : L'appellation et les activités couvertes par les divers registres et formulaires utilisés par l'entreprise peuvent être différentes. Les titres suggérés le sont à titre indicatif. De plus, certaines entreprises n'utilisent pas les documents indiqués (sauf le rapport d'action corrective, obligatoire pour les entreprises qui exportent leurs produits).

- Rapport d'action corrective
- Rapport d'inspection des serti – Boîtes trois pièces seulement (conserves)
- Registre d'examen des serti à l'œil nu (conserves)
- Registre de production
- Registre quotidien – Autoclave statique (conserves)
- Tableau de bord
- Autres documents :

APPAREILS ET INSTRUMENTS DE MESURE ET DE CONTRÔLE :

- Anémomètre (débitmètre) (séchoir, fumoir, etc.)
- Appareil de mesure (manomètre) à vide (conserves)
- Balances
- Calibre entre–n'entre pas (« *go–no-go* »), gabarit ou mesure à crabe ou à homard
- Chronomètre
- Comparateur pour épaisseur (conserves)
- Conductimètre
- Débitmètre (eaux usées)
- Densimètre (hydromètre, aéromètre, salinomètre) (pour la salinité)
- Détecteur de métal et témoin métallique
- Hygromètre (chambres d'entreposage, séchoir, fumoir, cellule de cuisson, etc.)
- Incubateur pour boîtes de conserve (conserves)
- Jauge pour mesure de profondeur de cuvette (conserves)
- Loupe à serti (conserves)
- Micromètre d'intérieur (conserves)
- Micromètre à main pour mesure de serti (conserves)

APPAREILS ET INSTRUMENTS DE MESURE ET DE CONTRÔLE : (suite)

- Multimètre
- Papier réactif pour le contrôle du pH
- Pesées certifiées (pour balances)
- pH-mètre
- Pied à coulisse (conserves)
- Pince coupante en bout (conserves)
- Plaques de dénombrement de groupes microbiens Petrifilm™ (de 3M™)
- Projecteur de profil de serti, de type Waco (conserves)
- Réfractomètre de poche (pour la salinité)
- Règle
- Ruban à mesurer
- Scie de bijoutier (conserves)
- Scie double pour serti, de type Waco (conserves)
- Table de mirage avec source lumineuse (pour la détection des parasites)
- Testeur d'huile de friture (appareil, trousse de vérification, bandelettes, etc.)
- Autres appareils :

APPAREILS DE MESURE DES TEMPÉRATURES :

- Système d'acquisition de données (*data logger*)
- Thermographe ou thermomètre enregistreur (fumoir, séchoir, cellule de cuisson, cuiseur, surgélateur, cellule de refroidissement, etc.)
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Thermomètre de poche, à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Autres appareils :

AUTRES APPAREILS ET INSTRUMENTS :

- Appareil ou système de détection des gaz (fuite de fréon, d'ammoniac, etc.)
- Ordinateur
- Perceuse (pour les prélèvements dans des produits congelés)
- Autres appareils :

2. LES TECHNIQUES UTILISÉES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

- Calcul de proportions (chair et pattes de crabe, crevettes en morceaux, teneur en poisson chez les produits panés ou enrobés de pâte à frire, etc.)
- Calcul des rendements en poids (global, par machine ou par employé ou employée) (avant et après des étapes de transformation)
- Contrôle du remplissage (poids brut, poids net, poids net égoutté, etc.)
- Mesure de dimensions (longueur, largeur, épaisseur, espace de tête pour les conserves, etc.)
- Technique de titrage (acidité titrable, teneur en sel, indice de peroxyde, etc.)
- Utilisation de cartes de contrôle statistique (pour les produits en cours de transformation)
- Autres techniques :

3. LES TYPES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES UTILISÉS POUR LES APPRENTISSAGES⁽¹⁾

Transformation (produit fini)	Catégorie ⁽³⁾ (matière première)				
	Poissons	Crustacés	Mollusques	Échinodermes	Algues
Vivant, frais ou congelé					
Salé ou séché					
Fumé ⁽²⁾					
En conserve					
Semi-conserve ⁽²⁾ (ex. : marinade)					
Plat préparé ⁽²⁾ (soupe, charcuterie, etc.)					
Simili-fruits de mer (surimi, kamaboko, etc.)					
Sous-produit (moulée, ensilage, engrais, etc.)					
Autre produit transformé :					

NOTES

- (1) Inscrire les initiales de l'apprentie ou de l'apprenti ET du compagnon ou de la compagne d'apprentissage dans la case correspondante.
- (2) Des précisions sur ces procédés peuvent être apportées au tableau ci-dessous.
- (3) Le terme « poissons » comprend les poissons de fond (morue, poissons plats, etc.), les poissons pélagiques (hareng, maquereau, etc.), les poissons d'eau douce (par exemple la truite) ou les poissons cartilagineux (raie, requin, etc.).
 Le terme « crustacés » comprend la crevette, le crabe, le homard, etc.
 Le terme « mollusques » comprend la moule, le bigorneau, le buccin, le calmar, etc.
 Le terme « échinodermes » comprend l'oursin, le concombre de mer, etc.
 Le terme « algues » comprend les algues macroscopiques (brunes, rouges ou vertes) et les algues microscopiques (en particulier le phytoplancton).

4. PRÉCISIONS SUR CERTAINS PROCÉDÉS UTILISÉS POUR L'APPRENTISSAGE

Catégories de procédés	Types de transformation	✓	
1. Produits fumés	• Harengs saurs	<input type="checkbox"/>	
	• Produits fumés à chaud	<input type="checkbox"/>	
	• Produits fumés à froid	<input type="checkbox"/>	
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>	
2. Semi-conserves 2.1. Produits marinés :	• Marinades à froid	<input type="checkbox"/>	
	• Marinades cuites (à chaud)	<input type="checkbox"/>	
	• Marinades en gelée	<input type="checkbox"/>	
	• Marinades frites (poisson frit vinaigré)	<input type="checkbox"/>	
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>	
	2.2. Œufs de poisson (ex. : caviar) :	<input type="checkbox"/>	
2.3. Autre catégorie (complétez) :	<input type="checkbox"/>		
3. Plats préparés 3.1. Produits de charcuterie :	• Produits à tartiner (mousse, tartinade, etc.)	<input type="checkbox"/>	
	• Produits à trancher (pâté, terrine, galantine, etc.)	<input type="checkbox"/>	
	• Produits sous boyaux (saucisse, saucisson, etc.)	<input type="checkbox"/>	
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>	
	3.2. Produits panés et cuisinés :	• Plats surgelés (pizza, hors-d'œuvre, etc.)	<input type="checkbox"/>
		• Produits panés (croquettes, bâtonnets, etc.)	<input type="checkbox"/>
		• Soupe, bisque, bouillabaisse, chaudière, etc.	<input type="checkbox"/>
		• Sushis	<input type="checkbox"/>
• Autre type :	<input type="checkbox"/>		

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice courant du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la transformation des produits aquatiques.
- ◇ Dans un laboratoire, s'il y a lieu.
- ◇ De manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de procédures écrites ou de feuilles de travail.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à l'inspection et à la vérification.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des directives, procédures, protocoles, normes et exigences réglementaires.
- ◇ Surveillance de l'application des contrôles et des bonnes techniques de travail.
- ◇ Utilisation adéquate de l'équipement et du matériel.
- ◇ Vérification régulière de l'entreposage adéquat et de la rotation efficace des produits.
- ◇ Utilisation d'appareils et d'instruments ajustés correctement, en bon état et propres.
- ◇ Choix judicieux des analyses à effectuer.
- ◇ Application d'un plan d'échantillonnage approprié.
- ◇ Maîtrise des techniques de prélèvement, d'échantillonnage, d'analyse, d'asepsie, de préparation et de conservation des échantillons, milieux, réactifs ou solutions.
- ◇ Étiquetage clair des échantillons et des contenants de produits chimiques.
- ◇ Respect des conditions relatives à la conservation et à l'expédition des échantillons.
- ◇ Lecture juste des mesures.
- ◇ Traitement approprié des données recueillies.
- ◇ Reconnaissance de tous les écarts et anomalies.
- ◇ Recommandation de correctifs pertinents et de mesures préventives appropriées.
- ◇ Communication efficace de l'information aux personnes concernées.
- ◇ Vérification rigoureuse de l'efficacité des mesures correctives.
- ◇ Rédaction correcte, claire, précise et complète des documents et des rapports.
- ◇ Enregistrement systématique des données dans les registres appropriés.

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

« Surveiller la transformation des produits aquatiques »

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Module 5

Préparation pour le marché

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Surveiller la préparation du produit pour le marché.

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques et qui touchent, par exemple, le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence de l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Savoir se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Faire preuve d'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ S'efforcer de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Voir à maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Se soucier des coûts de production.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>5.1 Vérifier l'emballage et l'étiquetage du produit fini</p> <p>A. Vérification des exigences concernant l'emballage et l'étiquetage.</p> <p>B. Vérification de l'intégrité des contenants et emballages (propreté, étanchéité, bon état).</p> <p>C. Inspection des étiquettes et des codes des produits (marques codées).</p> <p>D. Consignation des informations dans les registres nécessaires.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>5.2 Vérifier les conditions d'entreposage du produit fini</p> <p>A. Inspection des conditions environnantes (température et humidité relative) dans les salles d'entreposage.</p> <p>B. Vérification de l'identification et de la bonne séparation des lots.</p> <p>C. Consignation des informations dans les registres nécessaires.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>5.3 Vérifier les conditions d'expédition du produit fini</p> <p>A. Vérification du respect des directives évitant le réchauffement significatif du produit à l'état réfrigéré ou congelé, lors des opérations de chargement du véhicule de transport.</p> <p>B. Vérification du respect de l'utilisation hygiénique et sécuritaire du matériel de manutention.</p> <p>C. Vérification du respect des procédures de chargement du véhicule.</p> <p>D. Vérification des documents relatifs à l'expédition des produits (registres, bordereaux d'envoi, billets de connaissance, etc.).</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>5.4 Retracer l'information relative à une plainte ou un rappel de produit, le cas échéant</p> <p>A. Vérification du bien-fondé et de la gravité des plaintes en matière de santé et de sécurité (enquête).</p> <p>B. Vérification des registres d'identification (codage) et de distribution des produits (première destination d'envoi) à des fins de rappel.</p> <p>C. Vérification des registres de surveillance et de contrôle de production, relatifs au lot affecté.</p> <p>D. Transmission aux parties prenantes (autorités et clients concernés) des informations relatives au lot rappelé ou à la plainte.</p> <p>E. Vérification du registre de consignation des données relatives à une plainte.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>5.5 Recommander des mesures correctives et préventives</p> <p>A. Comparaison des observations, des résultats et des mesures avec les normes, les limites de contrôle et les limites critiques reconnues.</p> <p>B. Définition des actions correctives à entreprendre.</p> <p>C. Inscription des informations exigées (défiance ou écart, dates de réalisation et de vérification, désignation des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>D. Transmission du rapport aux autorités concernées.</p> <p>E. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises.</p> <p>F. Proposition de mesures préventives pour éviter la répétition des erreurs.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte de l'apprentissage

N. B. – Le compagnon ou la compagne d'apprentissage DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé à l'intérieur de l'entreprise.

1. LE MATÉRIEL UTILISÉ POUR LES APPRENTISSAGES

REGISTRES ET FORMULAIRES :

NOTE : L'appellation et les activités couvertes par les divers registres et formulaires utilisés par l'entreprise peuvent être différentes. Les titres suggérés le sont à titre indicatif. De plus, certaines entreprises n'utilisent pas les documents indiqués (sauf le rapport d'action corrective, obligatoire pour les entreprises qui exportent leurs produits).

- Bordereaux d'envoi (billets de connaissance, bons de livraison)
- Rapport d'action corrective
- Rapport d'enregistrement d'expédition
- Registre d'entreposage frigorifique
- Registre d'inspection des étiquettes
- Registre de rappels ou de plaintes de clients
- Autres documents :

APPAREILS DE MESURE DES TEMPÉRATURES :

- Système d'acquisition de données (*data logger*)
- Thermographe (thermomètre enregistreur)
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Thermomètre de poche, à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Autres appareils :

AUTRES APPAREILS ET INSTRUMENTS :

- Hygromètre (pour mesure d'humidité relative des chambres et locaux)
- Lampe à ultraviolet, portative
- Lampe de poche
- Ordinateur
- Autres appareils :

2. LES TYPES DE TRANSFORMATION DE PRODUITS AQUATIQUES UTILISÉS POUR LES APPRENTISSAGES⁽¹⁾

Transformation (produit fini)	Catégorie ⁽³⁾ (matière première)				
	Poissons	Crustacés	Mollusques	Échinodermes	Algues
Vivant, frais ou congelé					
Salé ou séché					
Fumé ⁽²⁾					
En conserve					
Semi-conserve ⁽²⁾ (ex. : marinade)					
Plat préparé ⁽²⁾ (soupe, charcuterie, etc.)					
Simili-fruits de mer (surimi, kamaboko, etc.)					
Sous-produit (moulée, ensilage, engrais, etc.)					
Autre produit transformé :					

NOTES

- (1) Inscrire les initiales de l'apprentie ou de l'apprenti ET du compagnon ou de la compagne d'apprentissage dans la case correspondante.
- (2) Des précisions sur ces procédés peuvent être apportées au tableau ci-dessous.
- (3) Le terme « poissons » comprend les poissons de fond (morue, poissons plats, etc.), les poissons pélagiques (hareng, maquereau, etc.), les poissons d'eau douce (par exemple la truite) ou les poissons cartilagineux (raie, requin, etc.).
 Le terme « crustacés » comprend la crevette, le crabe, le homard, etc.
 Le terme « mollusques » comprend la moule, le bigorneau, le buccin, le calmar, etc.
 Le terme « échinodermes » comprend l'oursin, le concombre de mer, etc.
 Le terme « algues » comprend les algues macroscopiques (brunes, rouges ou vertes) et les algues microscopiques (en particulier le phytoplancton).

3. PRÉCISIONS SUR CERTAINS PROCÉDÉS UTILISÉS POUR L'APPRENTISSAGE

Catégories de procédés	Types de transformation	✓
1. Produits fumés	• Harengs saurs	<input type="checkbox"/>
	• Produits fumés à chaud	<input type="checkbox"/>
	• Produits fumés à froid	<input type="checkbox"/>
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>
2. Semi-conserves 2.1. Produits marinés :	• Marinades à froid	<input type="checkbox"/>
	• Marinades cuites (à chaud)	<input type="checkbox"/>
	• Marinades en gelée	<input type="checkbox"/>
	• Marinades frites (poisson frit vinaigré)	<input type="checkbox"/>
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>
2.2. Œufs de poisson (ex. : caviar) :	•	<input type="checkbox"/>
2.3. Autre catégorie (complétez) :	•	<input type="checkbox"/>
3. Plats préparés 3.1. Produits de charcuterie :	• Produits à tartiner (mousse, tartinade, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Produits à trancher (pâté, terrine, galantine, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Produits sous boyaux (saucisse, saucisson, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>
3.2. Produits panés et cuisinés :	• Plats surgelés (pizza, hors-d'œuvre, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Produits panés (croquettes, bâtonnets, etc.)	<input type="checkbox"/>
	• Soupe, bisque, bouillabaisse, chaudière, etc.	<input type="checkbox"/>
	• Sushis	<input type="checkbox"/>
	• Autre type :	<input type="checkbox"/>

4. PROCÉDÉS DE CONDITIONNEMENT UTILISÉS POUR L'APPRENTISSAGE

- Bacs fraîcheur (caisses en mousse de polystyrène)
- Bocaux en verre
- Boîtes en carton
- Boîtes en matière plastique (barquettes, seaux, etc.)
- Boîtes métalliques
- Conditionnement en atmosphère modifiée
- Conditionnement sous vide
- Film souple, sachet plastique
- Autres procédés:

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice courant du travail.
- ◇ Dans les zones de travail lié à l'entreposage et l'expédition des produits aquatiques.
- ◇ Dans un bureau.
- ◇ De manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de procédures écrites ou de feuilles de travail.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel d'inspection, de vérification et d'analyse.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect de directives, procédures, protocoles, normes et exigences réglementaires.
- ◇ Utilisation efficace des connaissances et sources d'information.
- ◇ Consultation des personnes ressources du milieu.
- ◇ Utilisation de récipients, d'emballages et d'équipements propres et en bon état.
- ◇ Utilisation d'étiquettes d'aliments conformes.
- ◇ Inspection régulière et méthodique des lieux et des installations d'entreposage.
- ◇ Entreposage correct et rotation efficace des stocks de produits finis.
- ◇ Identification et séparation correctes des lots de produits finis.
- ◇ Respect des conditions relatives à l'expédition des produits finis.
- ◇ Respect des règles de sécurité et de circulation du matériel de manutention.
- ◇ Disposition sécuritaire et adéquate des produits finis et des contenants de transport.
- ◇ Évaluation rapide et juste de la gravité des plaintes.
- ◇ Vérification rigoureuse des registres d'identification (codage) et de distribution.
- ◇ Justesse des informations relatives au lot affecté.
- ◇ Conformité des informations recueillies dans les registres et autres documents.
- ◇ Reconnaissance de tous les écarts et anomalies.
- ◇ Recommandation de correctifs pertinents et de mesures préventives appropriées.
- ◇ Vérification rigoureuse de l'efficacité des mesures correctives.
- ◇ Consignation systématique des données dans les registres appropriés.
- ◇ Transmission rapide, précise et efficace de l'information aux bonnes personnes.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 5

« Surveiller la préparation du produit pour le marché »

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Module 6

Équipe de travail (facultatif)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Coordonner une équipe de travail.

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques et qui touchent, par exemple, le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence de l'entreprise.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Savoir se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Faire preuve d'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ S'efforcer de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Se soucier des coûts de production.
- ◇ Être capable de prendre des décisions et d'en accepter les conséquences.
- ◇ Être juste et impartial envers les autres, c'est-à-dire ne manifester aucun parti pris et traiter les membres d'une équipe comme ses égaux.
- ◇ Faire preuve de jugement, de tact et de diplomatie, c'est-à-dire agir avec bon sens avec les autres, savoir quoi dire, quoi faire ou éviter dans les relations humaines.
- ◇ Être capable d'écoute active, c'est-à-dire prêter une attention à ce qu'autrui dit ou fait et se préoccuper du bien-être des membres d'une équipe.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>6.1 Organiser le travail de l'équipe</p> <p>A. Collecte des informations nécessaires à la formation ou à l'activation de l'équipe.</p> <p>B. Établissement du rôle ou mandat de l'équipe et des objectifs.</p> <p>C. Détermination des activités à faire au sein de l'équipe de travail.</p> <p>D. Prévision des besoins en main-d'œuvre.</p> <p>E. Assignment des activités ou tâches aux membres de l'équipe.</p> <p>F. Vérification du respect des politiques et des directives de l'entreprise, des normes du travail et, s'il y a lieu, de la convention collective.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>6.2 Former l'équipe aux tâches à effectuer ou à des méthodes de travail</p> <p>A. Communication de l'information et des directives aux membres de l'équipe.</p> <p>B. Explication des tâches à accomplir ou démonstration des méthodes de travail aux membres de l'équipe.</p> <p>C. Vérification de la compréhension des informations transmises aux membres de l'équipe.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>6.3 Assurer l'avancement des travaux de l'équipe</p> <p>A. Vérification du niveau de participation et de la performance des membres de l'équipe.</p> <p>B. Vérification du respect des normes, des directives et des procédures par chacun des membres de l'équipe.</p> <p>C. Repérage des écarts, des conflits et des problèmes.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>6.3 Assurer l'avancement des travaux de l'équipe (suite)</p> <p>D. Détermination des causes et des conséquences des écarts, conflits ou problèmes.</p> <p>E. Prise de décision, gestion des conflits ou résolution des problèmes.</p> <p>F. Transmission aux autorités concernées des données relatives à l'avancement des travaux.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>6.4 Assurer le perfectionnement des membres de l'équipe</p> <p>A. Évaluation des besoins d'entraînement, de formation ou de perfectionnement à l'intérieur de l'équipe.</p> <p>B. Établissement des objectifs d'entraînement, de formation ou de perfectionnement.</p> <p>C. Élaboration d'une activité d'entraînement, de formation ou de perfectionnement.</p> <p>D. Dispense de l'activité d'entraînement ou de formation, s'il y a lieu.</p> <p>E. Évaluation de l'activité d'entraînement, de formation ou de perfectionnement.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte de l'apprentissage

N. B. – Le compagnon ou la compagne d'apprentissage DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé à l'intérieur de l'entreprise.

1. LE MATÉRIEL UTILISÉ POUR LES APPRENTISSAGES

OUTILS QUALITÉ, REGISTRES ET FORMULAIRES :

NOTE : L'appellation et les activités couvertes par les divers outils, registres et formulaires utilisés par l'entreprise peuvent être différentes. Les titres suggérés le sont à titre indicatif. De plus, certaines entreprises n'utilisent pas les documents indiqués (sauf le rapport d'action corrective, obligatoire pour les entreprises qui exportent leurs produits).

- Cartes de contrôle (par attributs ou par variables)
- Diagramme causes-effets (ou d'Ishikawa)
- Diagramme de corrélation linéaire (ou de dispersion)
- Diagramme de fréquence-temps
- Diagramme de Pareto
- Diagrammes divers (des relations, en arbre, matriciel, etc.)
- Fiche de vérification (suivi des activités de l'équipe)
- Graphiques (à colonnes, linéaires, circulaires) ou histogrammes divers
- Matrice de sélection (causes des problèmes, solutions à apporter, etc.)
- Organigramme (ordinogramme) d'analyse
- Plan d'action (quoi, comment, qui, quand)
- Rapport d'action corrective
- Relevés d'observations ou de collecte de données (liste de contrôle)
- Schéma de processus
- Tableau de bord
- Autres outils :

AUTRES APPAREILS ET INSTRUMENTS :

- Moyens audiovisuels (projecteurs, vidéos, caméras, etc.)
- Ordinateur
- Autres appareils :

2. LES TECHNIQUES UTILISÉES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

- Accompagnement individuel en entreprise (*individual coaching*) ou en équipe (*team coaching*)
- Breffage (*briefing*), (séance d'orientation, d'information, exposé, etc.)
- Écoute active et rétroaction (questionnement, reformulation, synthèse)
- Gestion (ou direction) par objectifs (GPO ou DPO)
- Gestion des conflits (collaboration, négociation, consultation avec une tierce partie)
- Gestion du stress au travail
- Négociation raisonnée
- Processus de résolution de problèmes et de prise de décision
- Remue-méninges
- Technique du groupe nominal (prise de décision collective)
- Techniques de gestion participative
- Techniques de motivation au travail (mobilisation)
- Autres techniques :

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice courant du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la transformation des produits aquatiques.
- ◇ Dans un bureau ou une salle de réunion, s'il y a lieu.
- ◇ À l'aide du Code du travail, des chartes des droits et libertés de la personne, de la Loi sur les normes du travail et de la Loi sur la santé et la sécurité du travail, s'il y a lieu.
- ◇ À l'aide de documents administratifs propres à l'entreprise (convention collective, description de tâches, politiques et directives de l'entreprise).
- ◇ Avec du personnel syndiqué ou non sous sa responsabilité : vérificatrices ou vérificateurs de la qualité, contrôleuses ou contrôleurs de la qualité, assistantes ou assistants au contrôle de la qualité, etc.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des politiques et directives, de la réglementation et des normes.
- ◇ Utilisation ou consultation efficace des sources d'information.
- ◇ Définition précise des besoins et des exigences de l'entreprise.
- ◇ Traduction claire des attentes de l'entreprise en objectifs de travail.
- ◇ Prévision réaliste des besoins en main-d'œuvre.
- ◇ Organisation fonctionnelle des activités de l'équipe de travail.
- ◇ Communication efficace et précise aux membres de l'équipe des objectifs, des directives et du rôle de chacun.
- ◇ Définition précise des tâches.
- ◇ Démonstration claire des opérations à effectuer.
- ◇ Exécution d'une rétroaction des informations transmises à l'équipe.
- ◇ Choix judicieux des instruments d'évaluation.
- ◇ Suivi approprié du niveau de participation du personnel.
- ◇ Évaluation objective et juste des performances ou de l'atteinte des objectifs.
- ◇ Détection rapide des situations de conflit.
- ◇ Définition claire et juste des raisons et des conséquences des conflits, écarts ou problèmes.
- ◇ Utilisation de méthodes de résolution de conflits adaptées à la situation.
- ◇ Résolution rapide et complète des problèmes.
- ◇ Maintien d'un bon climat de travail.
- ◇ Transmission efficace des informations aux personnes concernées.
- ◇ Détection rapide des besoins d'entraînement, de formation ou de perfectionnement.
- ◇ Choix d'activités dont le contenu couvre de façon adéquate les objectifs à atteindre.
- ◇ Utilisation de stratégies d'enseignement et de motivation, de techniques de communication et d'animation pertinentes.
- ◇ Manifestation de leadership.
- ◇ Suggestion d'améliorations et de correctifs pertinents, le cas échéant.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 6

« Coordonner une équipe de travail »

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

Module 7

Développement de produits (facultatif)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Contribuer au développement de produits.

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques et qui touchent, par exemple, le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de laboratoire, en particulier au regard des précautions et des mesures de sécurité.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence de l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Savoir se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Faire preuve d'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou mener des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ S'efforcer de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Veiller à maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Se soucier des coûts de production.
- ◇ Veiller à respecter les règles de l'éthique professionnelle, en particulier en ce qui a trait à la confidentialité.
- ◇ Montrer une perception fine de la vue, de l'odorat, du goût et du toucher.
- ◇ Être capable de comprendre rapidement des phénomènes moyennement complexes.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>7.1 Contribuer à concevoir le projet</p> <p>A. Clarification des rôles et de la portée du projet.</p> <p>B. Collecte de l'information et de la documentation pertinentes au projet.</p> <p>C. Planification du projet.</p> <p>D. Validation du projet auprès des autorités concernées.</p> <p>E. Définition du produit à développer (recette initiale ou prototype).</p> <p>F. Précision du procédé.</p> <p>G. Évaluation des besoins en ressources humaines.</p> <p>H. Précision des modes de fonctionnement de l'équipe projet, s'il y a lieu.</p> <p>I. Évaluation des besoins en ressources matérielles.</p> <p>J. Estimation des coûts de production, de contrôle ainsi que des rendements.</p> <p>K. Préparation des protocoles d'essai et autres procédures.</p> <p>L. Validation des protocoles d'essai et des procédures auprès des autorités concernées.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>7.2 Effectuer des essais à l'échelle du laboratoire (à petite échelle)</p> <p>A. Préparation des essais.</p> <p>B. Exécution des essais.</p> <p>C. Collecte des données et des observations.</p> <p>D. Évaluation des essais à l'échelle du laboratoire.</p> <p>E. Proposition de correctifs.</p> <p>F. Transmission des rapports aux autorités concernées.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>7.3 Contribuer à des essais de production pilote, le cas échéant</p> <p>A. Préparation des essais de production pilote.</p> <p>B. Exécution des essais de production pilote, s'il y a lieu.</p> <p>C. Collecte des données.</p> <p>D. Évaluation des essais de production pilote.</p> <p>E. Proposition de correctifs.</p> <p>F. Transmission des rapports aux autorités concernées.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>7.4 Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques</p> <p>A. Choix des évaluations et des analyses.</p> <p>B. Préparation du matériel et des instruments d'évaluation et d'analyse.</p> <p>C. Prélèvement, identification et conservation d'échantillons.</p> <p>D. Expédition à un laboratoire d'analyse indépendant, s'il y a lieu.</p> <p>E. Préparation des prises d'essai pour l'évaluation sensorielle ou l'analyse.</p> <p>F. Évaluation et analyse.</p> <p>G. Compilation des données.</p> <p>H. Réception du rapport d'analyse du laboratoire indépendant, s'il y a lieu.</p> <p>I. Transmission des rapports aux autorités concernées.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprentie/compagne apprenti/compagnon
<p>7.5 Contribuer au démarrage (mise au point) de la production</p> <p>A. Préparation du démarrage de la production.</p> <p>B. Participation au démarrage de la production.</p> <p>C. Collecte des données.</p> <p>D. Évaluation du démarrage de la production.</p> <p>E. Proposition de correctifs.</p> <p>F. Transmission des rapports aux autorités concernées.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>7.6 Élaborer les fiches techniques (spécifications)</p> <p>A. Collecte des données et des rapports d'analyse et d'essai de production.</p> <p>B. Rédaction des fiches techniques (spécifications).</p> <p>C. Transmission des fiches techniques (spécifications) aux autorités concernées pour validation.</p> <p>D. Correction des fiches techniques (spécifications), si nécessaire.</p> <p>E. Transmission des fiches techniques (spécifications) aux parties prenantes.</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

N. B. – Le compagnon ou la compagne d'apprentissage DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé à l'intérieur de l'entreprise.

1. LE MATÉRIEL UTILISÉ POUR LES APPRENTISSAGES

OUTILS DE GESTION DE PROJET, FEUILLES DE TRAVAIL, REGISTRES ET FORMULAIRES

NOTE : L'appellation et les activités couvertes par les divers outils, feuilles de travail, registres et formulaires utilisés par l'entreprise peuvent être différentes. Les titres suggérés le sont à titre indicatif. De plus, certaines entreprises n'utilisent pas les documents indiqués (sauf le rapport d'action corrective, obligatoire pour les entreprises qui exportent leurs produits).

- Arbre ou tableau (matrice) de décision
- Diagramme de corrélation linéaire (ou de dispersion)
- Diagramme de flux (diagramme de circulation)
- Diagramme de Gantt (plan et échancier du projet)
- Fiches de description des produits
- Fiches de tâches (lot de travaux)
- Fiches techniques (spécifications) de matière première, de procédé et de produit fini
- Graphique d'analyse de processus
- Graphique du seuil de rentabilité (point mort)
- Graphique PERT/CPM (méthode du chemin critique)
- Matrice de cotation par points
- Organigramme technique (structure de fractionnement du travail) d'un projet
- Plan PGQ (programmes préalables, plan PIR) et plans HACCP (s'il y a lieu)
- Rapport d'action corrective
- Rapport de contrôle périodique du projet (avancement, changements et correctifs)
- Registres de production
- Registres de rappels ou de plaintes de clients
- Relevés d'observations ou de collecte de données (listes de contrôle)
- Schéma des opérations (de production)
- Schémas (diagrammes) de fabrication
- Tableau comparatif (servant à l'analyse comparative concurrentielle ou interne)
- Tableau d'allocation des ressources
- Tableau (matrice) des responsabilités (qui fait quoi) relatives à un projet
- Tableau synthèse des coûts du projet
- Autres outils :

APPAREILS DE MESURE DE LA QUALITÉ, DE LA FRAÎCHEUR OU DE LA COMPOSITION

- Appareil à Aw (activité de l'eau)
 - Bain-marie (pour décongélation d'échantillons, incubation de milieux de culture, etc.)
 - Balance à humidité, de type à infrarouge
 - Cartes (ou tables) de couleurs de référence
 - Conductimètre
 - Densimètre (hydromètre, aéromètre, salinomètre) (pour la salinité)
 - Étuve (four) à humidité
 - Homogénéisateur (robot culinaire) (pour la préparation des échantillons)
 - Incubateur (pour boîtes de pétri, écouvillons et milieux de culture, bandelettes de contact, etc.)
 - Mélangeur de type Waring (pour la préparation des échantillons)
 - Mesureur de fraîcheur du poisson (Torrymeter de Distell)
 - Mesureur portatif de matière grasse (Fish Fatmeter de Distell)
 - Moulin à viande (hachoir d'aliments) (pour la préparation des échantillons)
 - Papier réactif pour le contrôle du pH
 - pH-mètre de laboratoire
 - pH-mètre portatif
 - Réfractomètre de poche (pour la salinité)
 - Table de mirage avec source lumineuse (pour la détection des parasites)
 - Tamis circulaires
 - Testeur d'huile de friture (appareil)
 - Autres appareils :
-
-
-

APPAREILS ET INSTRUMENTS DE MESURE ET DE CONTRÔLE

- Anémomètre (débitmètre) (séchoir, fumoir, etc.)
- Appareil de mesure (manomètre) à vide (conserves)
- Balances
- Calibre entre-n'entre pas (« *go-no-go* »), gabarit ou mesure à crabe ou à homard
- Chronomètre
- Comparateur pour épaisseur (conserves)
- Débitmètre (eaux usées)
- Hygromètre (chambre d'entreposage, séchoir, fumoir, cellule de cuisson, incubateur, etc.)
- Incubateur pour boîtes de conserve (conserves)
- Jauge pour mesure de profondeur de cuvette (conserves)
- Loupe à serti (conserves)
- Micromètre
- Micromètre à main pour mesure de serti (conserves)
- Micromètre d'intérieur (conserves)
- Multimètre
- Pesées certifiées (pour balances)
- Pied à coulisse (conserves)

APPAREILS ET INSTRUMENTS DE MESURE ET DE CONTRÔLE (suite)

- Pince coupante en bout (conserves)
- Projecteur de profil de serti, de type Waco (conserves)
- Règle
- Ruban à mesurer
- Scie de bijoutier (conserves)
- Scie double pour serti, de type Waco (conserves)
- Vernier / pied à coulisse
- Autres appareils :

APPAREILS DE MESURE DES TEMPÉRATURES

- Système d'acquisition de données (*data logger*)
- Thermographe (thermomètre enregistreur)
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Thermomètre de poche, à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Autres appareils :

ENSEMBLES PORTATIFS (TROUSSES DE VÉRIFICATION)

- Appareil de lecture par ATP-bioluminescence (ex. : LUM-T de Charm Sciences)
- Échantillonneur d'air, microbien
- Écouvillons et réaction colorimétrique (ex. : Pro-Tect XCEL de Biotrace)
- Écouvillons pour appareil de lecture par ATP-bioluminescence (ex. : LUM-T de Charm Sciences)
- Ensemble (ou bandelette) de vérification de la concentration de produits d'assainissement
- Ensemble de détection d'histamine
- Ensemble de détermination du taux de chlore (résiduel ou total) dans l'eau
- Éponges (tampons) stériles
- Lampe à ultraviolet, portative
- Plaques de contact RODAC (boîtes de pétri)
- Plaques de dénombrement de groupes microbiens Petrifilm™ (de 3M™)
- Plaquettes (bandelettes) de contact – Détection de groupes microbiens (ex. : Envirocheck de Merck)
- Plaquettes (bandelettes) de contact – Détection de résidus (ex. : HYcheck de Difco)
- Testeur d'huile de friture (ex. : bandelettes)
- Autres ensembles :

AUTRES APPAREILS ET INSTRUMENTS :

- Ordinateur
- Perceuse (pour les prélèvements dans des produits congelés)
- Autres appareils :

2. TECHNIQUES UTILISÉES PAR L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

- Analyse des constituants (humidité, protéines, sel, cendres, lipides, glucides, etc.)
- Analyse microbiologique (bactéries aérobies ou « compte total », coliformes totaux ou fécaux, *E. coli*, staphylocoques, levures et moisissures, entérocoques, etc.)
- Analyse physico-chimique d'indices de qualité ou de détérioration (ABVT, TMA, mesures d'oxydation ou de dégradation des lipides, etc.)
- Analyse sensorielle en laboratoire – Essais analytiques ou descriptifs (essais descriptifs simples, essais descriptifs quantitatifs, etc.)
- Analyse sensorielle en laboratoire – Essais de différenciation (comparaison par paires, essai triangulaire, duo-trio, deux sur cinq, « A » ou différent de « A », etc.)
- Analyse sensorielle en laboratoire – Essais utilisant des échelles ou des catégories (essais de classement, de catégorisation, de cotation, par notation, de classement par rangs, etc.)
- Calcul de proportions (chair et pattes de crabe, crevettes en morceaux, teneur en poisson chez les produits panés ou enrobés de pâte à frire, etc.)
- Calcul des rendements en poids (global, par machine ou par employé ou employée) (avant et après des étapes de transformation)
- Contrôle du remplissage (poids brut, poids net, poids net égoutté, etc.)
- Détermination (par calcul) de la valeur nutritionnelle
- Étude de capacité opérationnelle (capabilité) d'un procédé
- Évaluation de la durée de conservation du produit
- Évaluation organoleptique à l'aide de critères spécifiques des espèces à transformer
- Mesure de dimensions (longueur, largeur, épaisseur, espace de tête pour les conserves, etc.)
- Méthode AMDEC (analyse des modes de défaillance, de leurs effets et de leur criticité)
- Plans d'expérience
- Tests de normalité d'un procédé
- Utilisation de cartes de contrôle statistique (pour les produits en cours de transformation)
- Utilisation de plans d'échantillonnage statistique (pour les stocks de matières premières, produits auxiliaires ou produits finis)
- Autres techniques :

3. PROCÉDÉS DE CONDITIONNEMENT UTILISÉS POUR L'APPRENTISSAGE

- Bacs fraîcheur (caisses en mousse de polystyrène)
- Bocaux en verre
- Boîtes en carton
- Boîtes en matière plastique (barquettes, seaux, etc.)
- Boîtes métalliques
- Conditionnement en atmosphère modifiée
- Conditionnement sous vide
- Film souple, sachet plastique
- Autres procédés :

4. LES TYPES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES UTILISÉS POUR LES APPRENTISSAGES ⁽¹⁾

Transformation (produit fini)	Catégorie ⁽³⁾ (matière première)				
	Poissons	Crustacés	Mollusques	Échinodermes	Algues
Vivant, frais ou congelé					
Salé ou séché					
Fumé ⁽²⁾					
En conserve					
Semi-conserve ⁽²⁾ (ex. : marinade)					
Plat préparé ⁽²⁾ (soupe, charcuterie, etc.)					
Simili-fruits de mer (surimi, kamaboko, etc.)					
Sous-produit (moulée, ensilage, engrais, etc.)					
Autre produit transformé :					

NOTES

- (1) Inscrire les initiales de l'apprentie ou de l'apprenti ET du compagnon ou de la compagne d'apprentissage dans la case correspondante.
- (2) Des précisions sur ces procédés peuvent être apportées au tableau ci-dessous.
- (3) Le terme « poissons » comprend les poissons de fond (morue, poissons plats, etc.), les poissons pélagiques (hareng, maquereau, etc.), les poissons d'eau douce (par exemple la truite) ou les poissons cartilagineux (raie, requin, etc.).
 Le terme « crustacés » comprend la crevette, le crabe, le homard, etc.
 Le terme « mollusques » comprend la moule, le bigorneau, le buccin, le calmar, etc.
 Le terme « échinodermes » comprend l'oursin, le concombre de mer, etc.
 Le terme « algues » comprend les algues macroscopiques (brunes, rouges ou vertes) et les algues microscopiques (en particulier le phytoplancton).

5. PRÉCISIONS SUR CERTAINS PROCÉDÉS UTILISÉS POUR L'APPRENTISSAGE

Catégories de procédés	Types de transformation	✓
1. Produits fumés	<ul style="list-style-type: none"> • Harengs saurs • Produits fumés à chaud • Produits fumés à froid • Autre type : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Semi-conserves 2.1. Produits marinés : 2.2. Œufs de poisson (ex. : caviar) : 2.3. Autre catégorie (complétez) :	<ul style="list-style-type: none"> • Marinades à froid • Marinades cuites (à chaud) • Marinades en gelée • Marinades frites (poisson frit vinaigré) • Autre type : <ul style="list-style-type: none"> • <ul style="list-style-type: none"> • 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Plats préparés 3.1. Produits de charcuterie :	<ul style="list-style-type: none"> • Produits à tartiner (mousse, tartinade, etc.) • Produits à trancher (pâté, terrine, galantine, etc.) • Produits sous boyaux (saucisse, saucisson, etc.) • Autre type : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3.2. Produits panés et cuisinés :	<ul style="list-style-type: none"> • Plats surgelés (pizza, hors-d'œuvre, etc.) • Produits panés (croquettes, bâtonnets, etc.) • Soupe, bisque, bouillabaisse, chaudière, etc. • Sushis • Autre type : 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice courant du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la transformation des produits aquatiques.
- ◇ Dans une usine pilote, s'il y a lieu.
- ◇ Dans un laboratoire d'évaluation sensorielle, s'il y a lieu.
- ◇ Dans un laboratoire d'analyse, s'il y a lieu.
- ◇ Dans un bureau.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de données de production, de plans de l'usine, de procédures écrites, de feuilles de travail, de relevés ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à l'observation, à la surveillance, à l'examen, à l'évaluation, à l'analyse et à la vérification.
- ◇ À l'aide de nouvel équipement ou de nouvelle matière première, s'il y a lieu.
- ◇ De manière autonome.
- ◇ En consultant des ressources professionnelles et des représentants du personnel engagés dans la fabrication des produits et dans les opérations de l'usine.
- ◇ S'il y a lieu, sous la supervision d'une ou de plusieurs personnes qualifiées en développement de produits (mandataire) : agente ou agent de projet, technologue alimentaire, directrice ou directeur de la recherche et du développement, contrôlease ou contrôleur de la qualité, etc.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des exigences du marché, des bonnes pratiques commerciales, de la réglementation et des normes.
- ◇ Définition claire de son rôle et de la portée de ses interventions.
- ◇ Utilisation judicieuse des sources d'information.
- ◇ Respect de l'échéancier du projet dans la planification de son travail.
- ◇ Définition claire et détaillée des caractéristiques du produit à développer.
- ◇ Description claire de chacune des étapes de fabrication du produit.
- ◇ Précision des paramètres à surveiller et à contrôler.
- ◇ Schématisation claire des étapes du procédé et des points de contrôle.
- ◇ Prévision réaliste des besoins en ressources humaines et matérielles.
- ◇ Estimation réaliste des divers coûts ou des rendements.
- ◇ Répartition efficace des tâches à effectuer entre les membres de l'équipe.
- ◇ Définition claire des relations entre les membres de l'équipe.
- ◇ Rédaction des protocoles et procédures complets.
- ◇ Organisation efficace de son travail.
- ◇ Respect des recettes, protocoles d'essai, procédures et directives.
- ◇ Compilation minutieuse des données et observations.

CRITÈRES D'ÉVALUATION (suite)

- ◇ Repérage judicieux des caractéristiques inhabituelles des évaluations et mesures.
- ◇ Évaluation exacte de la qualité des résultats des essais.
- ◇ Application d'une démarche rigoureuse de résolution de problèmes.
- ◇ Application de correctifs appropriés aux difficultés éprouvées.
- ◇ Adaptation réaliste de la recette et des protocoles aux contraintes de la production.
- ◇ Utilisation correcte et sécuritaire de l'équipement et du matériel.
- ◇ Application d'un plan d'échantillonnage approprié.
- ◇ Choix judicieux des tests et analyses à effectuer.
- ◇ Étalonnage et réglage exacts et précis des instruments ou appareils de mesure.
- ◇ Gestion efficace des stocks de milieux et réactifs.
- ◇ Maîtrise des techniques de prélèvement, d'échantillonnage, d'analyse, d'évaluation sensorielle et d'asepsie.
- ◇ Préparation et conservation adéquates des milieux, réactifs ou solutions.
- ◇ Identification claire des échantillons et des contenants de produits chimiques.
- ◇ Respect des conditions relatives à la conservation et l'expédition des échantillons.
- ◇ Justesse des observations et des lectures des mesures.
- ◇ Détermination juste de la durée de conservation du produit.
- ◇ Interprétation juste des données de production et de contrôle par rapport au but visé.
- ◇ Rédaction de fiches techniques simples, complètes, claires, adaptées aux besoins de la clientèle et aux contraintes de la production.
- ◇ Vérification de la pertinence et de l'exactitude des renseignements relevés sur les feuilles de travail.
- ◇ Enregistrement systématique des données dans les registres appropriés.
- ◇ Transmission claire et efficace de l'information aux personnes concernées.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 7

« Contribuer au développement de produits »

Signature de l'apprentie ou de l'apprenti

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

Signature de l'employeur

Date _____

ANNEXES

Plan individuel d'apprentissage

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

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	À acquérir	À vérifier	Signature de la personne représentant Emploi-Québec	Date	Entente (n°)
Modules obligatoires					
Hygiène et salubrité					
Matière première et produits auxiliaires					
Programme de gestion de la qualité					
Surveillance de la transformation					
Préparation pour le marché					
Modules facultatifs					
Équipe de travail					
Développement de produits					

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

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

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