

PROGRAMME D'ÉTUDES 5103

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

ÉDITION PROVISOIRE

Octobre 1988

SECONDAIRE

FORMATION PROFESSIONNEL

Québec 

PROGRAMME D'ÉTUDES

PRÉPARATION DES PRODUITS
DE LA PÊCHE

Le programme de préparation des produits
de la pêche conduisant au certificat
d'études professionnelles, prépare à
l'exercice de la profession de

PRÉPOSÉ À LA PRÉPARATION
DES PRODUITS DE LA PÊCHE

SECONDAIRE

FORMATION PROFESSIONNELLE

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
PRÉSENTATION DU PROGRAMME	1
1. SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES (TABLEAU)	2
2. BUTS DE FORMATION VISÉS PAR LE PROGRAMME	3
3. OBJECTIFS GÉNÉRAUX DU PROGRAMME	5
4. OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAUX DU PROGRAMME	
4.1 Définition des objectifs opérationnels	7
4.2 Sommaire des modules	8
4.3 Description des objectifs par module	9

ANNEXES

A. Tableau 1: Objets de formation en sylviculture.....	96
B. Guides de lecture des objectifs opérationnels de premier niveau	97
C. Collaboration à la réalisation du programme	99

PRÉSENTATION DU PROGRAMME

Le programme "Préparation des produits de la pêche" s'inscrit dans le contexte des orientations retenues par le Gouvernement du Québec, en décembre 1986, concernant la formation professionnelle de l'ordre secondaire. Sa conception a été réalisée suivant un nouveau cadre d'élaboration des programmes qui implique notamment une large participation des partenaires du monde du travail et de l'éducation.

Il est défini par compétences, formulé par objectifs et découpé par modules. Il tient compte à la fois d'un bon nombre de facteurs et de dimensions, tels les besoins de formation, la situation de travail, les finalités, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Fondamentalement, ce programme énonce et structure les compétences minimales que l'élève, jeune ou adulte, doit acquérir pour obtenir le diplôme recherché. Il doit servir de référence pour la planification de l'enseignement et de l'apprentissage ainsi que pour l'élaboration du matériel didactique et d'évaluation.

La durée du programme est de 900 heures dont 465 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 435 heures à l'acquisition de compétences plus larges. Il est subdivisé en 24 modules dont la durée varie de 15 heures à 75 heures par multiple de 15. Cette durée prend aussi en compte le temps requis pour l'évaluation des apprentissages aux fins de l'émission du diplôme et pour l'enseignement correctif.

Le contenu de ce document est présenté en quatre parties. Les trois premières, d'intérêt général, présentent une vue d'ensemble du projet de formation. Pour ce faire un tableau regroupe toutes les informations essentielles. Il est suivi des buts de formation ainsi que des objectifs généraux. La quatrième partie, plus spécifique, vise davantage les personnes directement concernées par l'application du programme. Elle renferme la description des objectifs opérationnels de chacun des modules. De plus deux annexes permettent de mieux comprendre et de mieux situer le programme. Finalement, la liste des personnes qui ont contribué à sa réalisation apparaît dans une troisième annexe.

Dans ce contexte d'approche globale, trois documents accompagneront le programme: le "Guide pédagogique", le "Guide d'évaluation" et le "Guide d'organisation".

1. SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Nombre de modules: 24
Durée en heures : 900
Valeur en crédits: 60

Code du programme: 5103

Code	No	Titre du Module	Durée	Crédits*
244621	1	La sensibilisation à la formation et à la vie professionnelle	15	1
244632	2	La réception des produits de la pêche	30	2
244645	3	La préparation du poisson frais et congelé	75	5
244852	4	La préparation des produits fumés	30	2
244864	5	La préparation des produits salés et séchés	60	4
244652	6	L'industrie québécoise de la pêche	30	2
244661	7	La salubrité et l'assainissement	15	1
244671	8	La santé et la sécurité au travail	15	1
244685	9	Les aspects alimentaires	75	5
244692	10	L'entreposage et l'expédition	30	2
244871	11	La communication en milieu de travail	15	1
244881	12	Les sous-produits	15	1
244711	13	Les produits transformés	15	1
244902	14	La préparation et la conservation des mollusques	30	2
244892	15	La préparation et la conservation des crustacés	30	2
244914	16	La préparation des conserves et des semi-conserves	60	4
244724	17	La microbiologie et l'hygiène	60	4
244925	18	L'utilisation et l'entretien des équipements	75	5
244741	19	La réglementation gouvernementale et industrielle	15	1
244934	20	Le stage dans une usine	60	4
244752	21	Les premiers soins	30	2
244783	22	La vérification de la qualité des produits de consommation	45	3
244822	23	La préparation d'intégration au milieu de travail	30	2
244803	24	Les espèces commercialisées au Québec	45	3

* Quinze heures valent un crédit.

-- Chaque session est séparée par un pointillé.

Ce programme conduit au certificat d'études professionnelles en préparation des produits de la pêche.

2. BUTS DE FORMATION VISÉS PAR LE PROGRAMME

Dans le présent programme, les buts généraux de la formation professionnelle sont adaptés pour prendre en considération les particularités de la préparation des produits de la pêche. Ce sont les suivantes:

Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession:

- lui permettre de réaliser correctement et avec des performances acceptables, au niveau du seuil d'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à la préparation des produits de la pêche;
- Lui permettre d'évoluer adéquatement dans le cadre du travail en favorisant
 - . le développement des habiletés intellectuelles permettant des choix judicieux lors de l'exécution des tâches,
 - . le développement du souci de communiquer efficacement avec ses supérieurs, ses collègues,
 - . le développement d'une préoccupation constante de la santé et de la sécurité lors de l'exécution des travaux de préparation dans une usine,
 - . le développement des habitudes d'attention et de précision dans l'exécution de différents travaux de préparation et plus particulièrement lors de la transformation des produits de la pêche,
 - . le développement des habitudes d'ordre et de propreté.

Assurer l'intégration de la personne à la vie professionnelle:

- lui permettre de connaître ses droits et responsabilités comme travailleuse ou travailleur;
- lui permettre de connaître le marché du travail en général et le contexte particulier à la préparation des produits de la pêche.

Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels chez la personne:

- lui permettre de développer l'autonomie, le sens des responsabilités et le goût de la réussite;

- lui permettre de développer la préoccupation de l'excellence;
- lui permettre de développer l'habitude de l'auto-évaluation de ses produits finis;
- lui permettre d'acquérir des méthodes de travail et le sens de la discipline;
- lui permettre de développer la capacité d'apprendre, de s'informer et de se documenter.

Assurer la mobilité professionnelle de la personne:

- lui permettre de développer des attitudes positives face aux changements technologiques et aux situations nouvelles;
- lui permettre de se préparer à la recherche dynamique d'un emploi.

3. OBJECTIFS GÉNÉRAUX DU PROGRAMME

Les objectifs généraux du programme "Préparation des produits de la pêche" sont présentés ci-après. Ils sont accompagnés de l'énoncé principal de chacun des objectifs opérationnels de premier niveau qui leur correspond.

- Développer les compétences permettant l'exploration et l'initiation au marché du travail.
 - . Se sensibiliser à la formation et à la vie professionnelle.
 - . S'initier au marché du travail dans une usine.
 - . Se préparer à intégrer le milieu de travail.
- Développer les compétences relatives à la préparation, la transformation et la conservation des produits de la pêche.
 - . Préparer du poisson frais et congelé.
 - . Préparer des produits fumés.
 - . Préparer des produits salés et séchés.
 - . Exécuter la préparation et la conservation des mollusques.
 - . Préparer des conserves et des semi-conserves.
 - . Expliquer la récupération et le traitement des sous-produits.
 - . Décrire les procédés de préparation des produits transformés.
- Développer les compétences nécessaires pour recevoir, expédier et mettre en marché les poissons, les crustacés et les mollusques.
 - . Recevoir les produits de la pêche.
 - . Entreposer et expédier les poissons, crustacés et mollusques.
 - . Communiquer en milieu de travail.
- Développer les compétences requises à l'application des règles et normes de salubrité et d'assainissement et à la vérification de la qualité des produits de consommation.
 - . Vérifier la qualité des produits de consommation.
 - . Appliquer les normes et critères de salubrité et d'assainissement.
 - . Appliquer la réglementation gouvernementale et industrielle.
- Développer les compétences nécessaires à l'application des règles de santé et sécurité et à l'intervention par les premiers secours.
 - . Appliquer les règles de santé et sécurité au travail.
 - . Administrer les premiers soins.

- Développer chez l'élève les connaissances et les habiletés de base à l'exercice du métier dans des disciplines telles:

- les espèces commerciales;
- l'industrie des pêches;
- la nutrition;
- la microbiologie;
- l'entretien d'équipement;
- la gestion.

- . Commenter l'industrie québécoise de la pêche.
- . Indiquer les valeurs alimentaires propres aux produits de la pêche.
- . Utiliser et entretenir les équipements.
- . Décrire les espèces commercialisées au Québec.
- . Déterminer les effets des micro-organismes sur les produits.

4. OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAU DU PROGRAMME

4.1 Définition des objectifs opérationnels

Un objectif opérationnel de premier niveau est défini pour chacune des compétences à développer. Celles-ci sont structurées et articulées en un projet intégré de formation visant à préparer l'élève à la pratique d'une profession. Cette organisation systématique des compétences permet d'obtenir un résultat global qui va au-delà d'une formation par objectifs isolés. Elle permet en particulier une progression harmonieuse d'un objectif à l'autre, une économie dans les apprentissages en évitant les répétitions inutiles, une intégration et un renforcement d'apprentissages, etc.

L'organisation des compétences à développer est présentée dans le tableau 1 placé en annexe. Celui-ci met en évidence les compétences spécifiques au métier, les compétences plus générales ainsi que les grandes étapes du processus de travail propres à ce métier. Les symboles (), montrent les liens fonctionnels qui existent entre ces éléments. De plus, lorsqu'ils sont noircis, ils indiquent que l'on a systématiquement tenu compte de ces liens fonctionnels dans la formulation des objectifs visant le développement des compétences spécifiques au métier.

Les objectifs opérationnels de premier niveau constituent les cibles principales et obligatoires de l'enseignement et de l'apprentissage. Ils sont pris directement en compte pour l'évaluation à des fins de sanction des études. Ils sont de deux types: de comportement et de situation.

Un objectif de comportement est un objectif relativement fermé qui décrit des actions et des résultats attendus de l'élève au terme d'une étape de sa formation. L'évaluation porte sur les résultats attendus.

Un objectif de situation est un objectif relativement ouvert qui décrit les grandes étapes d'une situation dans laquelle on place l'élève. Il laisse place à des produits et à des résultats pouvant varier d'un élève à l'autre. L'évaluation porte sur la participation de l'élève aux activités proposées dans le plan de mise en situation.

Des guides de lecture des objectifs opérationnels de premier niveau, de situation et de comportement, sont présentés en annexe.

Les objectifs opérationnels de second niveau qui les accompagnent constituent des cibles intermédiaires d'enseignement et d'apprentissage en vue de l'atteinte des objectifs de premier niveau. Ils sont regroupés en fonction des précisions ou des phases de l'objectif opérationnel de premier niveau et ils se lisent selon un ordre logique de déroulement des actions ou des activités.

4.2 Sommaire des modules

Première session

	PAGE
Module 1: La sensibilisation à la formation et la vie professionnelle	10
Module 2: La réception des produits de la pêche	14
Module 3: La préparation du poisson frais et congelé	17
Module 4: La préparation des produits fumés	21
Module 5: La préparation des produits salés et séchés	25
Module 6: L'industrie québécoise de la pêche	30
Module 7: La salubrité et l'assainissement	33
Module 8: La santé et la sécurité au travail	36
Module 9: Les aspects alimentaires	38
Module 10: L'entreposage et l'expédition	41
Module 11: La communication en milieu de travail	45
Module 12: Les sous-produits	49
Module 13: Les produits transformés	52
Module 14: La préparation et la conservation des mollusques ...	54

Deuxième session:

Module 15: La préparation et la conservation des crustacés	57
Module 16: La préparation des conserves et des semi-conserves .	61
Module 17: La microbiologie et l'hygiène	66
Module 18: L'utilisation et l'entretien des équipements	70
Module 19: La réglementation gouvernementale et industrielle ..	75
Module 20: Le stage dans une usine	77
Module 21: Les premiers soins	81
Module 22: La vérification de la qualité des produits de consommation	85
Module 23: La préparation d'intégration au milieu de travail ..	89
Module 24: Les espèces commercialisées au Québec	92

4.3 Description des objectifs par module

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 1

TITRE: LA SENSIBILISATION À LA FORMATION ET À
LA VIE PROFESSIONNELLE

CODE: 244621

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE SITUATION

INTENTION VISÉE

Développer la compétence nécessaire pour se sensibiliser à la formation et à la vie professionnelle, en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

PRÉCISIONS:

- Se sensibiliser à la pratique du métier.
- S'initier à l'organisation d'une usine de transformation des produits de la pêche.
- Se sensibiliser à la démarche de formation.
- Confirmer ou infirmer le choix de son orientation professionnelle.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1: L'information

- Établir des interrelations entre les différentes fonctions de travail du secteur des pêches.
- S'informer sur la nature du métier et sur ses exigences d'emploi: tâches, aptitudes, scolarité, etc.
- S'informer des caractéristiques du marché du travail en pêche: types d'usines, etc.
- S'informer sur la nature du profil de formation: programme d'études, mode d'évaluation, sanction des études, démarches pédagogiques de formation, etc.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 1

TITRE: LA SENSIBILISATION À LA FORMATION ET À
LA VIE PROFESSIONNELLE

CODE: 244621

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE SITUATION

PLAN DE MISE EN SITUATION (suite)

PHASE 2: L'implication

- Discuter sur le métier en général: exigences, vie professionnelle, etc.
- Visiter diverses usines de transformation et recueillir des informations sur les approvisionnements et les méthodes de transformation des produits.
- Discuter sur la justesse de sa perception du métier avant et après les visites dans les usines.
- Se familiariser avec le matériel et les équipements utilisés dans la transformation des produits.
- Se familiariser avec l'infrastructure et les diverses composantes d'une usine de transformation.

PHASE 3: L'évaluation

- Évaluer le choix de son orientation professionnelle en fonction des informations recueillies, des aspects du métier observés, de ses goûts personnels et de sa motivation.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer un climat d'épanouissement personnel et d'intégration professionnelle.
- Impliquer l'élève dans les activités proposées.
- Permettre à l'élève d'avoir une vue juste et objective du métier.
- Éviter que l'élève ne s'engage dans une formation qui ne lui convient pas.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 1

TITRE: LA SENSIBILISATION À LA FORMATION ET À
LA VIE PROFESSIONNELLE

CODE: 244621

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE SITUATION

Critères de participation

PHASE 1: - Recueille des données sur la majorité des sujets traités.

- Exprime convenablement sa perception du métier lors d'une rencontre de groupe, en faisant le lien avec des données qu'il a recueillies.

PHASE 2: - Participe activement au déroulement des diverses activités.

- Fait un examen sérieux des documents déposés.

PHASE 3: - Produit un rapport contenant:

- . une présentation sommaire de ses goûts, intérêts et aptitudes;
- . des explications sur son choix d'orientation faisant de façon explicite, les liens demandés.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 1

TITRE: LA SENSIBILISATION À LA FORMATION ET À
LA VIE PROFESSIONNELLE

CODE: 244621

DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les fonctions de travail qui composent le secteur des pêches.

Décrire le marché du travail en pêches: types d'usines de transformation, grossistes, perspectives d'emploi et possibilité d'avancement.

Énumérer les tâches exécutées dans une usine en tenant compte de leur importance les unes par rapport aux autres ainsi que leur fréquence d'exécution dans l'exercice du métier.

Discuter des conditions de travail dans une usine de transformation: responsabilités, salaires, horaires de travail, congés sociaux et autres.

Identifier les habiletés intellectuelles et motrices essentielles à l'exercice du métier, en tenant compte de leur relation avec les tâches dans une usine.

Identifier les comportements généraux (attitudes et habitudes) essentiels à l'exercice du métier.

Démontrer l'importance d'acquérir une formation solide au point de vue intellectuel, affectif et psychomoteur, en tenant compte de besoins de compétence et de polyvalence du marché du travail.

Activités de la phase 1: L'information

Décrire l'organisation du centre spécialisé des pêches pour la transformation des produits de la pêche.

Discuter de la qualification requise au seuil d'entrée sur le marché du travail: compétence, exigences spécifiques à l'emploi, aptitudes, etc.

Identifier les aptitudes physiques requises pour l'exercice du métier, telles que: la dextérité manuelle, la perception des formes, des couleurs et odeurs.

Donner une description générale du profil de formation en pêche.

Activités de la phase 2: L'implication

Observer, lors des visites, les activités particulières au travail en usines de transformation, telles que: travailler dans des conditions difficiles, etc.

Observer les précautions prises en regard de la sécurité dans la pratique du métier.

Obtenir les informations générales sur l'évaluation des acquis de formation en ce qui a trait aux objets d'évaluation, aux types d'épreuves, à la fréquence des examens et à la présence d'un jury.

Obtenir les informations concernant les modalités de sanction des études: conditions, diplôme, mention, crédit.

Activités de la phase 3: L'évaluation

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 2

CODE: 244632

TITRE: LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise il doit recevoir les produits de la pêche, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Travail en équipe de deux.
- À l'aide des équipements de déchargement tels que: pompe, treuil, convoyeur, dalle, balance, etc.
- Avec des vêtements appropriés tels que: bottes, gants, casque, imperméable, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des normes de santé et de sécurité.
- Utilisation efficace et sécuritaire des équipements.
- Qualité et rapidité dans l'exécution du travail.
- Respect des normes gouvernementales et industrielles.

Résultat: Réception des produits de la pêche conforme aux normes exigées.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 2

TITRE: LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

CODE: 244632

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Exécuter le travail:
 - décharger des bateaux et des camions;
 - trier les produits;
 - peser les produits;
 - rédiger le rapport.
- Vérifier la qualité.
- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Utilisation interdite de la fourche.
- Maîtrise de la technique de déchargement.
- Transport adéquat des produits à l'usine.
- Déglacage et lavage exécutés selon les recommandations spécifiques.
- Triage exact selon la taille, l'espèce et la qualité.
- Précision dans la lecture des données: plus ou moins une livre en fonction de la valeur du produit.
- Tare exact de la balance.
- Évaluation pertinente du pourcentage de glace par rapport au volume du poisson.
- Notation précise et complète des données.
- Contrôle précis de la matière première selon la commande.
- Application précise des normes de qualité selon la méthode d'évaluation sensorielle.
- Nettoyage et désinfection appropriés du poste de travail et de l'équipement après chaque arrêt de travail.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 2

TITRE: LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

CODE: 244632

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Décrire le fonctionnement d'une pompe.

Expliquer le rôle des treuils et leur fonctionnement.

Établir la distinction entre le convoyeur à godet et à barres transversales.

Expliquer le rôle de la canalisation et l'utilisation des dalles humides.

Décrire les techniques de déchargement:

- avec nappe de filet;
- avec paniers;
- avec bacs;
- avec "container";
- en vrac;
- avec des barils.

Décharger des bateaux et des camions

Décrire les techniques de déglacage:

- par treillis;
- par vibration;
- manuelle.

Expliquer l'importance du lavage des produits de la pêche.

Énumérer les critères de qualité.

Différencier les espèces commercialisées au Québec.

Expliquer les effets de la glace sur la conservation des produits de la pêche.

Expliquer les règles de la préparation des produits de la pêche pour l'entreposage.

Trier les produits

Peser les produits

Rédiger le rapport

Reconnaître par la vue, le toucher et l'odorat la qualité des produits de la pêche.

Déceler les défauts de la mise en cale des produits de la pêche.

Trouver les raisons pour lesquelles les produits de la pêche ne sont pas frais.

Vérifier la qualité

Choisir le type d'assainissement selon le travail et l'endroit.

Distinguer parmi les règles d'hygiène celles qui s'appliquent à la manipulation des produits de la pêche.

Nettoyer et désinfecter

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 3

TITRE: LA PRÉPARATION DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ

CODE: 244645

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit préparer du poisson frais, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Après le lavage et le déglacage du poisson.
- À un poste de travail individuel.
- À l'aide du matériel et des équipements, tels que: couteau, affûteur, mireuse, dépiauteuse, etc.
- Avec l'équipement de protection, tel que: sarrau, bottes, résille, casque, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation efficace et sécuritaire des équipements.
- Respect des normes de santé et sécurité au travail.
- Qualité et rapidité dans l'exécution du travail.
- Respect des normes gouvernementales et industrielles.
- Résultat: . filet entier, non déchiré;
 . présentation soignée des produits

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Préparer l'outillage et l'équipement.
- Exécuter le travail:

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Affûtage correct des couteaux
- Vérification exacte de la précision des balances.
- Ajustement précis des couteaux selon la taille des poissons (fileteuse et dépiauteuse).
- Vérification adéquate du fonctionnement de la machinerie.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 3

TITRE: LA PRÉPARATION DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ

CODE: 244645

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- . Fileter les poissons;
- . Déplater les filets;
- . Parer les filets;
- . Mirer les filets;
- . Peser les produits;
- . Embaquer les produits.
- Vérifier la qualité des produits.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Maîtrise de la technique de filetage;
- Production minimale exigée: plus ou moins 35 kilos à l'heure, selon l'espèce;
- Récupération maximale de la chair;
 - . Flétan du Groendland = 50%;
 - . Sébaste = 45%;
 - . Morue = 45%;
 - . Plie = 35%.
- Délicatesse dans la manipulation des filets.
- Aucun vêtement ample et aucun port de gant (STEEN).
- Coupe judicieuse des filets selon les spécifications demandées.
- Exempt de morceaux de nageoire, tache de sang, arête et autres défauts.
- Absence de parasite.
- Lavage et égouttement selon des recommandations spécifiques.
- Tare exact de la balance;
- Précision exigée: plus ou moins 28 grammes pour une boîte de 2.3 kg et selon les normes légales et industrielles.
- Disposition conforme aux spécifications;
- Respect du nombre de filets par paquet;
- Identification et codification justes des produits.
- Plan d'échantillonnage conforme au barème établi;
- Vérification qualitative du produit, aléatoirement.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 3

TITRE: LA PRÉPARATION DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ

CODE: 244645

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Effectuer des vérifications de contrôle des équipements.
- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Vérification périodique de:
 - précision des balances;
 - ajustement des couteaux et des guides (fileteuse et déplauteuse).
- Lavage complet de son poste de travail après chaque arrêt;
- Nettoyage approprié des équipements.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 3

TITRE: LA PRÉPARATION DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ

CODE: 244645

DURÉE: 75 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les diverses espèces de poissons traitées par filetage.

Décrire le matériel nécessaire au filetage manuel du poisson et à l'affûtage des outils tranchants.

Maîtriser les différentes techniques d'affûtage.

Préparer l'outillage et l'équipement

Décrire les différentes techniques de filetage en fonction des espèces.

Expliquer le fonctionnement des différents types de fileteuses, dépianteuses, balances, (référence au module no.29: L'utilisation et l'entretien des équipements).

Fileter les poissons

Énumérer les diverses étapes de préparation du poisson.

Expliquer les méthodes manuelle et mécanique du dépiantage des filets de poissons.

Dépianter les filets

Parer les filets

Mirer les filets

Tarer une balance (référence au module no.29: L'utilisation et l'entretien des équipements).

Peser les produits

Identifier les matériaux, les modes d'emballage et les sortes d'emballage.

Emballer les produits.

Commenter les différentes sortes de codification et d'étiquetage.

Identifier les critères utilisés pour l'évaluation de la fraîcheur et de la qualité des filets de poisson.

Reconnaître par la vue, l'odorat et le toucher, la fraîcheur et la qualité des produits.

Vérifier la qualité des produits

Effectuer des vérifications de contrôle des équipements

Nettoyer et désinfecter

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 4

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS FUMÉS

CODE: 244852

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit préparer des produits fumés, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- En équipe de deux.
- À l'aide de l'équipement requis soit: couteaux, réservoirs, salinomètre, fumoir, etc.
- Avec des vêtements protecteurs tels que: casque, résille, gants, bottes, sarrau, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des normes de santé et de sécurité.
- Respect des normes gouvernementales et industrielles.
- Respect des méthodes de préparation.

Résultats: produits fumés selon les recommandations spécifiques.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 4

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS FUMÉS

CODE: 244852

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Préparer l'outillage et l'équipement
- Exécuter le travail:
 - préparer les produits;
 - saler les produits;
 - sécher les produits;
 - fumer les produits;
 - emballer les produits.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Vérification complète de leur état et de leur fonctionnement.
- Ajustement précis de l'équipement.
- Coupe appropriée en fonction des espèces de poisson et des produits désirés.
- Pourcentage adéquat du sel en fonction de l'espèce, de son poids et de la température.
- Respect du temps de saumurage et d'égoutement.
- Respect du temps et des méthodes de séchage.
- Maîtrise des méthodes de fumage artisanale et industrielle.
- Respect du temps de fumage.
- Contrôle juste de la température, de l'humidité, de la ventilation et de la densité de la fumée en fumoir industriel.
- Respect du temps de refroidissement.
- Disposition adéquate des produits.
- Herméticité des emballages.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 4

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS FUMÉS

CODE: 244852

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Vérifier la qualité
- Nettoyer et désinfecter

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Application précise des normes de qualité selon la grille d'évaluation.
- Nettoyage et désinfection appropriés du poste de travail et de l'équipement après chaque arrêt de travail.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 4

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS FUMÉS

CODE: 244852

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier le matériel et l'équipement nécessaire pour fumer les produits.

Préparer l'outillage et l'équipement

Décrire les techniques de préparation du poisson, selon les espèces et les produits fumés.

Préparer les produits

Identifier les procédés pour saler le poisson.

Saler les produits

Décrire les techniques pour égoutter le poisson.

Décrire les techniques pour sécher et fumer le poisson, en fonction du procédé choisi.

Sécher les produits

Décrire les propriétés de la fumée et ses effets sur le poisson.

Décrire les différentes méthodes de fumage selon les espèces de poisson et le matériel utilisé.

Expliquer les avantages et les inconvénients du fumage.

Identifier les différents additifs pour le fumage du poisson et en expliquer les effets.

Identifier les méthodes pour le refroidissement des produits fumés.

Fumer les produits

Identifier des modes d'emballage et d'étiquetage.

Emballer les produits

Énumérer les normes de qualité pour le fumage du poisson.

Vérifier la qualité

Nettoyer et désinfecter

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 5

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS SALÉS ET SÉCHÉS

CODE: 244864

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit préparer des produits salés et séchés, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Suite à la réception de poissons.
- À l'aide des outils et équipements d'usage, tels que: couteaux, salinomètre, vigneaux, séchoir, etc.
- À l'aide de l'équipement de protection, tel que: sarrau, gants, bottes, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des méthodes de préparation.
- Respect des normes de santé et sécurité au travail.
- Classification selon la taille et la qualité du produit.
- Respect des normes gouvernementales et industrielles.
- Qualité et rapidité dans l'exécution des opérations.
- Résultat: produits salés et séchés conformes aux normes exigées.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Préparer l'outillage et l'équipement.
- Exécuter le travail:
 - Trancher le poisson;
 - Nettoyer le poisson;

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Vérification complète de leur état et de leur fonctionnement.
- Ajustement précis de l'équipement;
- Affûtage correct des couteaux.
- Maîtrise de la technique de tranchage;
- Rendement maximum obtenu lors du tranchage;
- Production maximale exigée au tranchage;
- Récupération maximale de la chair.
- Aucune partie de viscère et caillot de sang.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 5

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS SALÉS ET SÉCHÉS

CODE: 244864

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Saler le poisson;
- Exécuter l'empilage du poisson;
- Sécher le poisson;

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Pourcentage exact du sel, selon le type de préparations.
- Respect du temps de saumurage;
- Respect du degré de température;
- Maîtrise des méthodes: en arrime et en réservoir.
- Respect de la technique (hauteur, disposition).
- Respect du temps d'empilage et du temps d'égouttement;
- Méthode correcte de transpilage.
- Disposition adéquate sur les vigneaux et dans le séchoir;
- Contrôle juste de la température, de l'humidité et de la vitesse de l'air du séchoir.
- Respect du temps de séchage;
- Maîtrise des méthodes: à l'air libre et en séchoir.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 5

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS SALÉS ET SÉCHÉS

CODE: 244864

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Exécuter la pesée, l'emballage et l'étiquetage des produits;
- Vérifier la qualité des produits.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Quantité précise, selon les normes légales;
- Disposition soignée du produit, selon les spécifications demandées;
- Disposition juste des étiquettes et conformité de la codification.
- Plan d'échantillonnage conforme au barème établi;
- Respect des normes de:
 - taille;
 - qualité;
 - % de sel et % d'humidité.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 5

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS SALÉS ET SÉCHÉS

CODE: 244864

DURÉE: 60 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Énumérer les différentes espèces de poissons pouvant être salés et séchés.

Décrire et expliquer le fonctionnement des outils et de l'équipement nécessaires: séchoir, balance, (référence au module no.29: L'utilisation et l'entretien des équipements).

Préparer l'outillage et l'équipement

Décrire les propriétés du sel et ses effets sur le poisson.

Expliquer les différentes techniques de tranchage en fonction des espèces.

Trancher le poisson

Décrire la préparation et la vérification des saumures pour le salage du poisson.

Expliquer les techniques de lavage.

Nettoyer le poisson

Identifier les différentes méthodes de salage du poisson: en arrime et en réservoir.

Décrire la technique de salage des poissons gras.

Salier le poisson

Décrire les différentes opérations suivantes: le salage des poissons, l'emplage et le transpilage.

Exécuter l'emplage du poisson

Énumérer les différentes sortes de classement du produit salé et séché:

- . selon la taille;
- . selon la qualité;
- . selon différentes concentration du sel.
- . selon le pourcentage d'humidité.

Expliquer les différentes méthodes de séchage du poisson:

- . sur vigneaux;
- . au séchoir mécanique.

Décrire les différentes opérations du séchage.

Identifier les divers types de séchoirs.

Identifier et expliquer les problèmes relatifs au salage et au séchage:

- . graissage (champignon);
- . brume;
- . bactérie du rouge.

Sécher le poisson

Énumérer les critères utilisés pour l'évaluation de la qualité des produits salés et séchés.

Identifier les matériaux nécessaires, les modes d'emballage et les sortes d'emballage.

Expliquer les différentes sortes de codification et d'étiquetage.

(suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 5

CODE: 244864

TITRE: LA PRÉPARATION DES PRODUITS SALÉS ET SÉCHÉS

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE SECOND NIVEAU

Exécuter la pesée, l'emballage et l'étiquetage des produits

Reconnaître visuellement les défauts lors de la classification des produits salés et séchés.

Reconnaître par la vue la qualité du salage et séchage du produit.

Vérifier la qualité des produits

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 6

CODE: 244652

TITRE: L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DE LA PÊCHE

DURÉE: 30 heures

~~OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU~~ OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit commenter l'industrie québécoise de la pêche, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Sans l'aide de notes.
- À l'aide de tableaux, de schémas et d'illustrations.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Justesse des explications et des descriptions.
- Durée de l'évaluation: 90 minutes.
- Réponse correcte à 75 % des questions.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 6

TITRE: L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DE LA PÊCHE

CODE: 244652

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Démontrer l'importance de l'industrie des pêches au Québec.
- Expliquer sommairement les méthodes et les engins utilisés pour la pêche commerciale.
- Décrire les modes de conservation des différentes espèces à bord des bateaux.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 6

TITRE: L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DE LA PÊCHE

CODE: 244652

DURÉE: 30 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les principaux pays producteurs en regard des prises mondiales.

Expliquer les techniques de glaçage et les modes de réfrigération à bord du bateau.

Démontrer l'importance du volume des prises et de leur valeur.

Décrire les moyens utilisés et les précautions à prendre pour conserver les espèces vivantes à bord du bateau.

Commenter les statistiques des prises au Québec et au Canada.

Décrire les modes de conservation des différentes espèces à bord des bateaux.

Déterminer les emplois générés par l'industrie des pêches.

Décrire le système d'allocation des quotas selon les zones, les espèces et les pays.

Démontrer l'importance de la zone 200 milles pour les pêches canadiennes.

Démontrer l'importance de l'industrie des pêches au Québec.

Expliquer les principales méthodes de pêche commerciale.

Décrire les types d'engins utilisés et les types de bateaux selon les espèces pêchées.

Décrire l'impact des engins de pêche sur la qualité des produits de la pêche.

Expliquer sommairement les méthodes et les engins utilisés pour la pêche commerciale.

Expliquer les précautions à prendre lors de la manipulation des espèces sur le pont et lors de la mise en cale.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 7

TITRE: LA SALUBRITÉ ET L'ASSAINISSEMENT

CODE: 244661

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit, appliquer les normes de salubrité et d'assainissement, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Sans aide
- À partir d'études de cas.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Clarté et concision des description et des explications.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 7

TITRE: LA SALUBRITÉ ET L'ASSAINISSEMENT

CODE: 244661

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Décrire les normes de salubrité et d'assainissement concernant la préparation des produits de la pêche.
- Expliquer les conséquences d'une application négligée des normes.
- Proposer diverses mesures préventives et correctives.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Couverture complète des principaux aspects;
- Mise en évidence de leur champ respectif d'application;
- Respect stricte des normes.
- Prise en compte:
 - . de la gravité de la conséquence;
 - . de la fréquence élevée des manquements.
- Pertinence des mesures:
 - . efficacité maximale;
 - . coût minimal.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 7

TITRE: LA SALUBRITÉ ET L'ASSAINISSEMENT

CODE: 244661

DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Décrire les mesures de salubrité et d'assainissement.

Expliquer les différentes méthodes et les étapes à suivre dans l'assainissement des lieux et de l'équipement.

Classifier les divers produits de nettoyage et de désinfection d'entreprises alimentaires.

Identifier les types de produits de nettoyage et de désinfection.

Décrire la composition et les propriétés des produits de nettoyage et de désinfection.

Énumérer les précautions à prendre lors de l'entreposage, la préparation, l'emploi et l'élimination des produits d'assainissement.

Expliquer les méthodes d'utilisation et d'entretien du matériel et de l'équipement de nettoyage et de désinfection.

Décrire les normes de salubrité et d'assainissement concernant la préparation des produits de la pêche.

Énumérer les types d'animaux nuisibles.

Indiquer les sources potentielles d'infestation et de propagation.

Détecter des indices d'insalubrité.

Prendre conscience des risques causés par l'insalubrité.

Expliquer les conséquences d'une application négligée des normes.

Énumérer les mesures préventives et correctives de lutte contre les animaux nuisibles.

Prendre conscience de l'importance des mesures de salubrité et d'assainissement.

Proposer diverses mesures préventives et correctives.

MODULE N° 8

TITRE: LES RÈGLES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

CODE: 244671

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit, appliquer les règles de santé et de sécurité au travail, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- En se limitant aux règles jugées essentielles et pertinentes à la pratique d'activités dans une usine de transformation.
- À l'aide des documents appropriés tels: illustrations, lois et règlements en vigueur, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des lois et règlements en vigueur.
- Justesse des éléments identifiés.
- Pertinence des descriptions et explications.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Expliquer les buts de la prévention.
- Décrire les types et les causes d'accidents les plus fréquentes de son milieu de travail.
- Identifier les dangers inhérents aux fonctions de travail énumérées au savoir.
- Identifier les moyens de prévention.
- Rédiger un rapport d'accident.
- Sélectionner les vêtements et l'équipement de protection approprié à l'exécution des différentes tâches dans une usine de transformation.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Fidélité et clarté des descriptions.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 8

TITRE: LES RÈGLES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

CODE: 244671

DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Définir un incident, un accident de travail et une maladie professionnelle.

Élaborer sur les buts de la prévention:

- . au plan humain;
- . au plan social;
- . au plan économique.

Expliquer les buts de la prévention.

Définir le bruit et indiquer les façons de le mesurer.

Déterminer les effets du bruit, les causes et les moyens de prévention.

Décrire l'organisation rationnelle du travail (ergonomie).

Soulever et déplacer un poids (objet) selon les techniques recommandées par le département de santé et sécurité au travail.

Décrire le processus d'un accident ou d'une maladie professionnelle et identifier les principaux agents.

À partir de statistiques d'accidents de son milieu de travail, démontrer:

- . les causes humaines;
- . les causes techniques;
- . les causes organisationnelles.

Décrire les types et les causes d'accidents les plus fréquentes de son milieu de travail.

À partir de conditions de travail déterminées, démontrer les dangers inhérents à:

- . la réception;
- . la préparation des produits;
- . l'entreposage;
- . l'utilisation des équipements.

Identifier les dangers inhérents aux fonctions de travail énumérées au savoir.

Analyser les moyens de prévention pour éliminer les causes d'accidents.

Identifier les moyens susceptibles de promouvoir la prévention des accidents et des maladies professionnelles.

Identifier les moyens de prévention.

Expliquer le contenu d'un rapport d'accident.

Rédiger un rapport d'accident.

Sélectionner les vêtements et l'équipement de protection appropriés à l'exécution des différentes tâches.

MODULE N° 9

TITRE: LES ASPECTS ALIMENTAIRES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

CODE: 244685

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit indiquer les valeurs alimentaires propres aux produits de la pêche, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide de spécimens, d'illustrations ou de schémas.
- À l'aide des instruments tels que: torrymètre, Ph-mètre, etc.
- Sans l'aide de notes de cours.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Justesse des éléments identifiés.
- Pertinence des explications et des descriptions.
- Utilisation correcte de la grille d'évaluation sensorielle.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 9

CODE: 244685

TITRE: LES ASPECTS ALIMENTAIRES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Identifier les parties de la structure anatomique des poissons, mollusques et crustacés.
- Classer les produits de la pêche selon leur composition chimique.
- Expliquer succinctement les changements survenant dans les produits de la pêche après leur capture:
 - phénomène de rigor-mortis;
 - autolyse;
 - altération microbienne;
 - lipolyse.
- Évaluer l'état de fraîcheur des produits de la pêche.
- Expliquer les effets des principaux procédés de transformation, de conservation et de préparation.
- Commenter la valeur nutritive des produits de la pêche.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Classification juste selon les composés majeurs et mineurs.
- Évaluation juste par des méthodes instrumentales, chimiques et sensorielles.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 9

TITRE: LES ASPECTS ALIMENTAIRES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

CODE: 244685

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Décrire la structure anatomique générale des poissons, mollusques et crustacés.

Identifier les parties de la structure anatomique des poissons, mollusques et crustacés.

Décrire la composition chimique des produits de la pêche et leur classification.

Énumérer les causes de variation dans la composition des produits de la pêche.

Définir les composants majeurs et mineurs des produits de la pêche.

Décrire les structures chimiques générales, les principales propriétés physiques et chimiques des composants des produits de la pêche.

Expliquer les principaux rôles biochimiques des composants des produits de la pêche.

Classer les produits de la pêche selon leur composition chimique.

Décrire les principaux phénomènes survenant dans la chair des produits de la pêche après leur mort.

Expliquer l'influence des phénomènes post-mortem sur la fraîcheur des produits de la pêche.

Expliquer succinctement les changements survenant dans les produits de la pêche après leur capture:

- phénomène de rigor-mortis;
- autolyse;
- altération microbienne;
- lipolyse.

Expliquer les fondements biochimiques des principales méthodes d'évaluation de la fraîcheur des produits de la pêche.

Reconnaître par l'odorat, le toucher, la vue et le goût la fraîcheur des produits de la pêche.

Évaluer l'état de fraîcheur des produits de la pêche.

Expliquer les effets néfastes et bénéfiques des principaux procédés de transformation, de conservation et de préparation des produits de la pêche sur les caractéristiques biochimiques de ces produits.

Expliquer les effets des principaux procédés de transformation, de conservation et de préparation.

Décrire les principales habitudes alimentaires des québécois et leurs attitudes envers les produits de la pêche.

Décrire les principes de la nutrition humaine au point de vue des besoins nutritionnels.

Expliquer les diverses normes en vigueur en matière de nutrition.

Décrire la valeur nutritive des divers produits de la pêche.

Expliquer l'utilité des produits de la pêche dans certains régimes alimentaires.

Commenter la valeur nutritive des produits de la pêche.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 10

TITRE: L'ENTREPOSAGE ET L'EXPÉDITION

CODE: 244692

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit entreposer et expédier les poissons, crustacés et mollusques, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir des systèmes de réfrigération, tels que: congélateur à plaques, comptoir réfrigéré, entrepôts, etc.
- Avec l'équipement de protection, tels que: casque, sarrau, etc.
- À l'aide des instruments de contrôle, tels que: thermomètre, thermographe, sonde thermique, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des températures de conservation, spécifiques aux divers entrepôts.
- Respect des normes de santé et sécurité.
- Respect des normes gouvernementales et industrielles.
- Utilisation efficace des systèmes de réfrigération.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 10

TITRE: L'ENTREPOSAGE ET L'EXPÉDITION

CODE: 244692

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Exécuter le travail:
 - congeler et décongeler les produits;
 - exécuter le conditionnement de divers produits;
 - entreposer les produits;
 - expédier les produits;
 - rédiger le rapport.
- Vérifier la qualité des produits.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Disposition soignée.
- Température au centre du produit abaissée à -21° C en moins de 2 heures.
- Maîtrise de la technique de décongélation.
- Respect de l'intégrité de la proportion de glaçage ou de givrage selon les spécifications définies.
- Aménagement adéquat de l'entrepôt.
- Accès facile des produits.
- Aucun produit en contact avec le sol et les murs de l'entrepôt.
- Rotation contrôlée des lots en stock.
- Manutention soigneuse des caisses.
- Notation précise et complète sur la nature et la quantité des produits selon les lots.
- Inventaire quotidien.
- Commande des produits en fonction des ventes effectuées.
- Échantillonnage homogène d'un lot.
- Évaluation organoleptique de l'état des produits.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 10

TITRE: L'ENTREPOSAGE ET L'EXPÉDITION

CODE: 244692

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Maîtrise de la méthode de classement des produits.
- Nettoyage périodique des composantes des systèmes.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 10

TITRE: L'ENTREPOSAGE ET L'EXPÉDITION

CODE: 244692

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Expliquer les principes fondamentaux de la réfrigération.

Décrire les techniques de congélation et de décongélation.

Congeler et décongeler les produits.

Expliquer les techniques de glaçage et de givrage.

Exécuter le conditionnement de divers produits.

Décrire les différents modes d'entreposage en fonction des produits.

Préparer et expliquer un plan d'entreposage:

- dimensions;
- divisions;
- superficies;
- disposition des produits.

Entreposer les produits.

Tenir un registre des opérations:

- certificat d'inspection;
- certificat de douane;
- sceau.

Identifier les méthodes de chargement:

- chariots élévateurs;
- convoyeurs, tracteurs, palettes, etc.

Énumérer les divers moyens d'expédition des produits (camions, remorques, bateaux, trains, avions, etc.).

Expédier les produits.

Rédiger le rapport.

Déceler les défauts de la mise en carton caisse des produits de la pêche.

Reconnaître par la vue et le toucher la qualité d'entreposage des produits.

Relier l'effet de circulation d'air dans les entrepôts frigorifiques à celle de la déshydratation des produits.

Déceler certains indices de présence potentielle d'agents nuisibles.

Vérifier la qualité des produits.

Nettoyer et désinfecter.

MODULE N° 11

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244871

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE SITUATION

INTENTION VISÉE

Développer la compétence nécessaire pour communiquer en milieu de travail en tenant compte des précisions et en participant aux activités requises selon le plan, les conditions et les critères qui suivent.

PRÉCISIONS

- Comprendre le processus général de la communication.
- Saisir l'importance d'une écoute attentive.
- Prendre conscience de l'importance de la communication dans son milieu de travail et particulièrement lors de l'exécution des tâches de réception et d'expédition des produits et de vérification de la qualité.
- Accroître son potentiel à communiquer efficacement.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1: LA SENSIBILISATION

- S'initier au processus général de la communication.
- S'informer sur les types et les moyens de communication utilisées par les proposé(e)s à la transformation des produits de la pêche.
- Se situer en regard de ses capacités personnelles à transmettre ou de recevoir des messages verbaux et écrits.

PHASE 2: L'IMPLICATION

- Discuter des différents types et moyens de communication utilisés dans la profession.
- Discuter sur les conséquences d'une circulation déficiente de l'information en regard des étapes-clés de la transformation.

(à suivre)

MODULE N° 11

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244871

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE SITUATION

PLAN DE SITUATION (suite)

- Participer à des situations simulées de communication propres à la profession: communications verbales avec des collègues, des patrons; production de rapports, de notes, de bons de réception ou d'expédition de marchandise, etc.

PHASE 3: L'ÉVALUATION

- Comparer l'importance relative des principaux types et moyens de communication qu'on retrouve dans le milieu.
- Participer à des échanges critiques sur les différentes facettes de la communication de son facteur milieu de travail.
- Produire un texte d'auto-évaluation de ses habiletés à communiquer dans lequel l'élève devra:
 - Mettre en évidence ses principales forces;
 - Cerner des aspects pouvant nécessiter un renforcement;
 - Mesurer sa progression personnelle en fonction de la formation reçue.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Faire fréquemment ressortir l'importance de la communication dans le métier en référant à des situations réelles.
- Favoriser, lors des discussions, l'expression de chacun.
- Impliquer les élèves dans chacune des quatre catégories d'activités proposées: la recherche, les discussions, les simulations et dans le test final.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- Participer activement au déroulement de l'ensemble des activités.
- Se présenter aux activités avec assiduité et ponctualité.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 11

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244871

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE SITUATION

CRITÈRES DE PARTICIPATION (suite)

- Accepter de discuter.
- Faire des interventions pertinentes et intéressantes.
- Produire les travaux exigés.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 11

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244871

DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Définir les principaux types de message en usage dans une usine de transformation.

Évaluer ses capacités personnelles à transmettre des messages.

Préciser les limites de chacun d'eux quant à leur formulation et à leur contenu.

Évaluer ses capacités personnelles à recevoir des messages.

Résumer les conditions minimales requises pour qu'une communication orale s'établisse.

Activités de la phase 3: L'évaluation.

Activités de la phase 1: La sensibilisation.

Expliquer les avantages reliés à la communication verbale.

Expliquer les avantages reliés à la communication écrite.

Déterminer des circonstances où la communication écrite s'avère plus avantageuse que la communication verbale.

Commenter les principales attentes d'un interlocuteur.

Dégager, en regard des attentes identifiées, les impacts d'une écoute attentive.

Définir l'importance des modes de communication en regard des tâches essentielles du métier.

Rédiger des notes de service.

Rédiger des rapports.

Activités de la phase 2: L'implication.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 12

TITRE: LES SOUS-PRODUITS

CODE: 244881

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit expliquer la récupération et le traitement des sous-produits, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide de tableaux, de schémas.
- Sans l'aide de notes.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Justesse de l'identification des sous-produits dans leur catégorie respective.
- Clarté des descriptions des différents procédés de récupération et de préparation.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

CRITÈRES SPÉCIFIQUES

- Identifier les sous-produits.
- Décrire les procédés de récupération et de préparation des sous-produits.
 - de consommation humaine;
 - récupérés pour la nourriture animale;
 - utilisés dans l'industrie non alimentaire.

MODULE N° 12

TITRE: LES SOUS-PRODUITS

CODE: 244881

DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les sous-produits propres à la consommation humaine:

- les espèces;
- les types (langues, foies, têtes, oeufs);
- leur provenance;
- leur utilisation.

Identifier les sous-produits propres à la consommation animale:

- les espèces;
- les types;
- leur provenance;
- leur utilisation.

Identifier les sous-produits utilisés dans l'industrie non alimentaire:

- les espèces;
- les types;
- leur provenance;
- leur utilisation.

Identifier les sous-produits.

(à suivre)

MODULE N° 12

TITRE: LES SOUS-PRODUITS

CODE: 244881

DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Expliquer l'utilisation des sous-produits dans les domaines alimentaire et industriel.

Récupérer les langues, les nauges, les têtes et les oeufs.

Prendre conscience de l'importance de l'utilisation maximale de la ressource.

Décrire les procédés de récupération et de préparation des sous-produits:

- . de consommation humaine;
- . récupérés pour la nourriture animale;
- . utilisés dans l'industrie non alimentaire.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 13

TITRE: LES PRODUITS TRANSFORMÉS

CODE: 244711

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit décrire les procédés de préparation des produits transformés, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide de tableaux, de schémas, d'illustrations ou de diapositives.
- Sans l'aide de notes.
- Avec des spécimens du comptoir de vente.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Justesse dans l'identification des produits transformés.
- Clarté dans la description des procédés de préparation.

Résultat: croquettes et bâtonnets préparés conformément au procédé et propres à la consommation humaine.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Identifier les types de produits transformés.
- Décrire les procédés de préparation des produits.
- Préparer certains produits pré-cuits.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCES

- Choix adéquat et quantité exacte des additifs.
- Détermination réaliste des degrés de température et du temps de cuisson.

MODULE N° 13
TITRE: LES PRODUITS TRANSFORMÉS

CODE: 244711
DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les espèces de poisson utilisées dans la préparation des produits transformés: merluche, goberge, morue et autres.

Énumérer les normes gouvernementales et industrielles relatives à la préparation des produits transformés (référence aux modules 21 et 22).

Identifier l'équipement requis pour la transformation.

Préparer certains produits pré-cuits.

Identifier les types de produits transformés.

Expliquer les procédés de préparation des produits:

- les produits mélangés;
- les produits formés;
- les produits pré-cuits;
- le surémi.

Décrire les procédés de préparation des produits.

Énumérer les ingrédients utilisés dans la préparation des divers produits.

Identifier les degrés de température nécessaires pour la cuisson, en fonction des produits.

Décrire les sortes d'emballage correspondant aux différents produits préparés.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 14

TITRE: LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES MOLLUSQUES

CODE: 244902

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit exécuter la préparation et la conservation des mollusques, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Suite au nettoyage des pétoncles.
- Travail individuel.
- Avec des vêtements protecteurs tels: masque, gants, bottes, etc.
- À l'aide de l'équipement requis, soit: brosse, balance, cuiseurs, couteaux, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des normes pour la santé et la sécurité.
- Respect de la réglementation gouvernementale et industrielle.
- Rapidité dans l'exécution des travaux.

Résultat: . Présentation soignée des mollusques.
. Produits préparés conformes aux normes.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Préparer l'outillage.
- Exécuter le travail:

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Affûtage adéquat des outils.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 14

TITRE: LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES MOLLUSQUES

CODE: 244902

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Cuire et refroidir les produits;
- Extraire la chair;
- Laver les produits;
- Classifier, peser et emballer;
- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Respect du degré requis de température.
- Respect du temps de cuisson en fonction des sortes de mollusques.
- Refroidissement immédiat selon la cuisson.
- Aucun dommage à la chair.
- Lavage soigneux.
- Aucun élément indésirable dans les produits.
- Classification exacte en fonction de la taille, des espèces et de la qualité.
- Quantité exacte, selon les normes.
- Disposition soignée, selon les spécifications demandées.
- Lavage complet et nettoyage approprié de son poste de travail après chaque arrêt de travail.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 14

TITRE: LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES MOLLUSQUES

CODE: 244902

DURÉE: 30 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Affûter des couteaux et entretenir les équipements (référence au module 29: L'utilisation et l'entretien des équipements).

Identifier les normes d'emballage (référence au module 22: La réglementation gouvernementale et industrielle)

Préparer et désinfecter

Classifier, peser et emballer.

Décrire les sortes de mollusques: les myes, les pétoncles, les huîtres, les palourdes, les moules. (Référence au module No. 31 "Décrire les espèces commercialisées au Québec).

Nettoyer et désinfecter.

Énumérer les étapes du traitement des mollusques.

Expliquer les méthodes de cuisson en fonction des espèces.

Cuire et refroidir les produits

Expliquer les procédés d'extraction de la chair et de lavage des produits.

Extraire la chair.

Décrire les opérations de nettoyage manuel et mécanique.

Laver les produits.

Énumérer les critères utilisés pour l'évaluation de la fraîcheur et de la qualité des produits.

Percevoir la fraîcheur et la qualité des produits lors d'un test organoleptique.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 15

TITRE: LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES CRUSTACÉS

CODE: 244892

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit exécuter la préparation et la conservation des crustacés, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement
- Avec des vêtements protecteurs tels: masque, gants, bottes, etc.
- À l'aide de l'équipement requis, soit: brosse, balance, cuiseur, mireuse, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des normes pour la santé et la sécurité.
- Respect de la réglementation gouvernementale et industrielle.
- Rapidité dans l'exécution des travaux.

Résultat: crustacés appétissants et conformes aux normes.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Préparer l'outillage et l'équipement.
- Exécuter le travail:
 - Utiliser les équipements;
 - Exécuter le démembrement, le brossage et le lavage du crabe;
 - Exécuter la cuisson et le refroidissement;
 - Trier le crabe et le homard;

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Réglage précis de l'équipement.
- Vérification exacte de la précision des balances.
- Utilisation adéquate de l'équipement.
- Maîtrise de la technique de démembrement.
- Absence de résidus après le brossage et le lavage.
- Respect du degré requis de température.
- Respect du temps de cuisson et de refroidissement en fonction des sortes de crustacés.
- Refroidissement immédiat.
- Triage adéquat en fonction de la taille et des critères spécifiques de préparation.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 15

TITRE: LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES CRUSTACÉS

CODE: 244892

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Extraire la chair;
- Mirer et laver la chair;
- Saumurer et égoutter les produits;
- Peser et emballer les produits;
- Vérifier la qualité des produits;

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Extraction complète pour obtenir un maximum de rendement:
 - homard;
 - crabe;
 - crevette;
- Sans endommager la chair.
- Dépistage et extraction complets des morceaux de carapace et autres parties non comestibles.
- Respect des concentrations.
- Respect du temps d'immersion dans la saumure.
- Quantité exacte selon les normes gouvernementales et industrielles.
- Disposition soignée, selon les spécifications demandées.
- Plan d'échantillonnage conforme aux barèmes établis.
- Vérification qualitative aléatoirement.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 15

CODE: 244892

TITRE: LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES CRUSTACÉS

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Assainissement complet de son poste de travail après chaque arrêt de travail.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 15

TITRE: LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES CRUSTACÉS

CODE: 244892

DURÉE: 30 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Préparer l'outillage et l'équipement

Expliquer le fonctionnement des équipements utilisés (référence au module 29: L'utilisation et l'entretien des équipements).

Utiliser les équipements

Énumérer les étapes du traitement des crustacés: crabe, homard et crevette.

Décrire les techniques de démembrement, de brossage et de lavage du crabe.

Exécuter le démembrement, le brossage et le lavage du crabe

Expliquer les méthodes de cuisson des différents crustacés.

Exécuter la cuisson et le refroidissement

Trier le crabe et le homard.

Expliquer les procédés d'extraction de la chair (manuel et mécanique).

Extraire la chair

Identifier les défauts susceptibles d'être présents dans la chair.

Mirer et laver la chair

Expliquer la nécessité de saumer les crustacés.

Décrire les procédés de saumurage:

- temps d'immersion;
- pourcentage de sel.

Saumer et égoutter les produits

Utiliser un salinomètre et préparer de la saumure (référence au module 7: La préparation des produits salés et séchés).

Énumérer les normes prévues pour l'emballage (référence au module 22: La réglementation gouvernementale et industrielle).

Peser et emballer les produits

Énumérer les critères utilisés pour l'évaluation de la fraîcheur et de la qualité des produits.

Percevoir la fraîcheur et la qualité des produits lors d'un test organoleptique.

Vérifier la qualité des produits

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 16

TITRE: LA PRÉPARATION DES CONSERVES ET SEMI-CONSERVES

CODE: 244914

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit préparer des conserves et semi-conserves, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Avec des vêtements protecteurs tels que: bottes, casque, sarrau, etc.
- À l'aide du matériel et des équipements requis tels que: sertisseur, autoclave, balance, PHmètre, boîtes, sacs, etc.
- À l'aide de recettes spécifiques aux produits.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des normes de santé et de sécurité.
- Respect des normes gouvernementales et industrielles.
- Respect de la séquence des opérations en fonction du produit fini.
- Exactitude du poids net des contenants.
- Utilisation efficace et sécuritaire des équipements.

Résultat: Conserves et semi-conserves propres à la consommation humaine.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Préparer l'outillage et l'équipement.
- Exécuter le travail:
 - Préparer les produits;

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Vérification complète de leur état et de leur fonctionnement.
- Ajustement précis de la sertisseuse et de la balance.
- Lubrification selon les spécifications.
- Choix judicieux du produit.
- Respect du temps de saumurage, en fonction des produits.
- Préparation adéquate d'additifs et d'assaisonnements.
- Désalage adéquate pour les produits conservés en saumure.
- Mélange homogène.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 16

CODE: 244914

TITRE: LA PRÉPARATION DES CONSERVES ET SEMI-CONSERVES

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- . Remplir les contenants;
- . Sertir et sceller les produits;
- . Stériliser et refroidir les conserves;
- . Emballer les produits.
- Vérifier la qualité des produits

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Choix judicieux des contenants en fonction du produit désiré.
- Disposition soigneuse et agréable des produits.
- Quantité exacte des additifs en assaisonnements.
- Quantité précise, selon les normes.
- Herméticité des conserves et semi-conserves.
- Respect des degrés et des temps de cuisson, de stérilisation et de refroidissement en fonction des produits préparés.
- Etiquetage et codification selon les normes en vigueur.
- Disposition fonctionnelle et fermeture solide des cartons-caisses.
- Respect de la méthode d'échantillonnage.
- Conformité aux barèmes établis.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 16

TITRE: LA PRÉPARATION DES CONSERVES ET SEMI-CONSERVES

CODE: 244914

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Effectuer des vérifications de contrôle des équipements.
- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Fermeture complète des sources d'alimentation: vapeur, eau, électricité et air.
- Pertinence du moment.
- Utilisation adéquate des produits.
- Assainissement du poste de travail et de l'équipement.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 16

TITRE: LA PRÉPARATION DES CONSERVES ET SEMI-CONSERVES

CODE: 244914

DURÉE: 60 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les normes gouvernementales et industrielles pertinentes à la préparation de conserves et semi-conserves.

Expliquer le fonctionnement de l'équipement (référence au module 29: L'utilisation et l'entretien des équipements).

Préparer l'outillage et l'équipement

Décrire les étapes requises pour la mise en conserve.

Expliquer les procédés de préparation des poissons pour leur mise en conserve (Référence au module No. 5 "La préparation du poisson").

Expliquer les procédés de préparation des mollusques et des crustacés, pour leur mise en conserve (référence aux modules 8 et 9: La préparation et la conservation des crustacés et mollusques).

Expliquer les étapes requises pour la préparation des semi-conserves.

Expliquer les procédés de préparation des poissons pour les semi-conserves.

Expliquer les procédés de préparation des produits fumés et des produits salés et séchés (référence aux modules 6 et 7 : La préparation des produits fumés et la préparation des produits salés et séchés).

Préparer les produits

Expliquer les méthodes de mise en conserve ainsi que les types de contenants.

Remplir les contenants

Décrire la méthode d'analyse de sertis.

Décrire les opérations de scellage des bocaux et sacs.

Sertir et sceller les produits

Expliquer les opérations de stérilisation:

- méthode;
- durée;
- température;
- pression.

Décrire l'effet des micro-organismes sur les produits en conserve et en semi-conserve

Expliquer le procédé de refroidissement.

Stériliser et refroidir les conserves

Identifier les procédés d'étiquetage, de codage et les modes d'emballage.

Emballer les produits

Utiliser les instruments suivants: PHmètre, manomètre, instruments de mesure pour sertis.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 16

TITRE: LA PRÉPARATION DES CONSERVES ET SEMI-CONSERVES

CODE: 244914

DURÉE: 60 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Lire les instructions et graphiques de données.

Reconnaître la qualité et la fraîcheur des produits par la vue, l'odorat et le goût.

Vérifier la qualité des produits

Percevoir les bruits causés par une défectuosité de l'équipement.

Effectuer des vérifications de contrôle des équipements

Nettoyer et désinfecter

MODULE N° 17

CODE: 244724

TITRE: LA MICRO-BIOLOGIE ET L'HYGIÈNE

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit déterminer les effets des micro-organismes sur les produits, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide de tableaux, de schémas, d'illustrations.
- À l'aide d'un microscope, de lames préparées et du matériel de prélèvement d'échantillons.
- Sans l'aide de notes.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Justesse des classifications et des identifications.
- Pertinence des explications et descriptions.
- Respect des méthodes d'observation et de prélèvement définies par l'enseignant.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Classifier les micro-organismes selon leur catégorie et leurs caractéristiques générales.
- Expliquer les principaux effets des micro-organismes sur les aliments.
- Décrire les caractéristiques générales des micro-organismes retrouvées sur les produits de la pêche.
- Décrire les altérations des produits de la pêche, causées par les micro-organismes.
- Expliquer l'impact des micro-organismes sur la santé des consommateurs de produits marins.
- Énumérer les facteurs de contrôle lors des opérations de transformations et de conservation des produits.
- Décrire les principaux types d'analyses microbiologiques utilisés dans le secteur des pêches.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 17

TITRE: LA MICRO-BIOLOGIE ET L'HYGIÈNE

CODE: 244724

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Décrire les caractéristiques morphologiques générales de microorganismes observés au microscope.
- Faire des prélèvements en vue d'analyses microbiologiques.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Description juste des caractéristiques suivantes:
 - . coloration;
 - . présence de flagelles et de spores.
- Prélèvement et manipulation aseptiques.
- Inscription exacte, concise et claire des données.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Énumérer les divers moyens de survie, de croissance et de propagation des microorganismes ainsi que les facteurs influençant ces phénomènes: besoins alimentaires, type de croissance sources et véhicules de contamination.

Classifier les micro-organismes selon leur catégorie et leurs caractéristiques générales.

Énumérer les effets bénéfiques et néfastes des micro-organismes présents dans les aliments.

Expliquer les principaux effets des micro-organismes sur les aliments.

Comparer les caractéristiques des micro-organismes des produits de la pêche et ceux des autres aliments, au point de vue des risques pour la santé.

Décrire les caractéristiques générales des micro-organismes retrouvés sur les produits de la pêche.

Décrire les conditions environnementales particulières aux produits de la pêche et leurs effets sur la qualité micro-biologique des produits.

Décrire les altérations des produits de la pêche, causées, par les micro-organismes.

Décrire les maladies causées par les produits:

. Maladies chez le consommateur:

- infection d'origine alimentaire;
- intoxication par produits naturels et par contaminants;
- allergies.

. Maladies professionnelles:

- affections respiratoires et dermiques, morsures, piqûres.

. Principales maladies des animaux aquatiques.

Identifier les caractéristiques des micro-organisme responsables des maladies (staphylocoques, clostridies, salmonelles, virus).

(à suivre)

MODULE N° 17

TITRE: LA MICRO-BIOLOGIE ET L'HYGIÈNE

CODE: 244724

DURÉE: 60 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les effets des micro-organismes en regard des précautions prises lors des différentes opérations, de la capture à la mise en caisse.

Décrire les caractéristiques morphologiques générales des micro-organismes observés au microscope.

Identifier les mesures d'hygiène personnelle (santé, hygiène corporelle, vêtements, habitudes personnelles).

Faire des prélèvements en vue d'analyses microbiologiques.

Énumérer les mesures de prévention contre la contamination des produits (Référence au module No. 22).

Expliquer l'impact des micro-organismes sur la santé des consommateurs de produits marins.

Identifier des points de contrôle: produits de la pêche, eau, glace, surfaces de travail, équipements et produits finis.

Énumérer les facteurs de contrôle lors des opérations de transformation et de conservation des produits.

Déterminer les analyses à effectuer à ces points de contrôle.

Identifier les normes microbiologiques acceptables des divers produits.

Utiliser des instruments, des appareils pour effectuer des analyses microbiologiques (microscope,...).

Décrire les principaux types d'analyse microbiologiques utilisés dans le secteur des pêches.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 18

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

CODE: 244925

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit utiliser et entretenir les équipements, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide du matériel et des outils appropriés, tels que: plans d'ensemble mécanique, agents nettoyants, huile, clés, pinces, etc.
- À partir des équipements d'une usine de transformation, tels que: filiteuse, dépianteuse, autoclave, etc.
- À l'aide d'un livret du manufacturier.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Sélection appropriée de l'outillage
- Utilisation adéquate des outils d'entretien mécanique.
- Utilisation efficace des équipements d'une usine de transformation.
- Respect des spécifications du manufacturier.
- Maîtrise des techniques de santé et sécurité.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Décrire la chaîne cinématique:
 - de transformation des différentes espèces de poissons, crustacés et mollusques;
 - de la machinerie et des équipements dans une usine de transformation.
- Opérer certaines machines.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Description juste du cheminement des différents produits lors de leur transformation.
- Description claire et complète du fonctionnement des différentes machines d'une usine.
- Séquence logique des opérations du ou des opérateurs.
- Qualité du produit conforme aux normes.
- Débit de travail acceptable selon les différentes machines.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 18

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

CODE: 244925

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Entretenir la machinerie et les équipements:
 - nettoyer les composantes;
 - effectuer la lubrification de l'unité;
 - affûter les équipements.
- Ajuster les équipements
- Diagnostiquer des problèmes de fonctionnement de la machinerie et des équipements.
- Effectuer certains travaux de dépannage.
- Effectuer des réparations mineures:
 - déposer un ou des organes d'une unité;
 - remplir un bon de commande;
 - poser un ou des organes d'une unité;

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Choix judicieux des agents nettoyants.
- Méthode de nettoyage appropriée.
- Choix judicieux des lubrifiants.
- Huilage et graissage selon les recommandations.
- Respect des techniques d'affûtage.
- Réglage précis des couteaux et autres dispositifs.
- Tare correcte d'une balance.
- Localisation précise de fuite, pression, bruit, vibration, chaleur et autres sources.
- Rendement anormal des machines.
- Qualité inférieure des produits.
- Sélection juste de l'outillage nécessaire.
- Utilisation adéquate de l'outillage.
- Dépannage conforme à la demande.
- Interprétation pertinente d'un plan d'ensemble.
- Sélection appropriée de l'outillage.
- Classification ordonnée des opérations.
- Classification méthodique des pièces démontées.
- Identification précise des spécifications des pièces dans le livret de l'utilisateur ou autre document.
- Séquence logique de montage et d'assemblage des organes de l'unité.

(à suivre)

MODULE N° 18

CODE: 244925

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- ajuster la machine.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Exactitude des positions des organes.
- Utilisation adéquate de calibres.
- Réglage correct des pièces fixes et mobiles.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Interpréter les plans d'ensemble des équipements et de la machinerie d'une usine de transformation.

Énumérer pour chaque espèce de poissons, crustacés et mollusques, les traitements de transformation subis dans une usine selon l'ordre logique.

Décrire la chaîne cinématique.

Décrire le principe et le fonctionnement des machines utilisées dans une usine de transformation:

- . l'écailleuse;
- . la fileteuse;
- . la déplantreuse;
- . l'extracteur de chair;
- . l'autoclave;
- . la balance.

Décrire le fonctionnement des principales composantes d'un système de réfrigération: compresseur, condenseur, détendeur, évaporateur.

Nommer les sortes de réfrigérants.

Nommer les principaux éléments et parties de chaque machine.

Associer les méthodes d'alimentation aux machines.

Interpréter les devis des manuels concernant les normes de sécurité dans le réglage et le fonctionnement des mécanismes et composantes des machines.

Identifier les équipements de sécurité sur chaque machine et les dispositifs de sécurité du système de réfrigération: contrôle de la pression et de l'huile.

Décrire les actions et les conditions dangereuses dans l'utilisation des machines.

Opérer certaines machines

Utiliser les instruments de mesure suivants: règle, ruban à mesurer, niveau, pied à coulisse, compas, micromètre, vernier.

Décrire la méthode de nettoyage d'une machine et identifier les agents nettoyants.

Définir les buts de la lubrification.

Identifier les divers types d'huile, de graisse, lubrifiants solides et de produits antidérapants.

Sélectionner les appareils et accessoires de lubrification.

Expliquer les différentes techniques d'affûtage des outils tranchants.

Entretenir la machinerie et les équipements.

Identifier les troubles les plus fréquents rencontrés.

Diagnostiquer des problèmes de fonctionnement de la machinerie et des équipements.

(à suivre)

MODULE N° 18

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

CODE: 244925

DURÉE: 75 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Exécuter certains travaux manuels de dépannage:
limage, perçage, moulage, coupage à la scie à fer,
filottage, soudage à l'étain, utilisation d'un
chalumeau.

Effectuer certains travaux de dépannage.

Identifier les divers organes mécaniques les plus
usuels:

- les organes d'assemblage, tels que: visserie,
clavette, goupille, etc.
- les organes de transmission, tels que: poulie,
engrenage, courroie, chaîne, etc.

Rechercher les spécifications d'organes mécaniques
dans un manuel du manufacturier.

Trouver les spécifications d'un fillet à l'aide
d'une jauge.

Interpréter les symboles des organes mécaniques
d'une machine.

Interpréter les plans d'un ensemble mécanique.

Expliquer le processus de montage et d'assemblage
des organes d'une machine et identifier l'outill-
lage nécessaire.

Démontrer les méthodes d'ajustement des organes
des différentes machines.

Effectuer des réparations mineures

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 19

TITRE: LA RÉGLEMENTATION GOUVERNEMENTALE ET INDUSTRIELLE

CODE: 244741

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit appliquer la réglementation gouvernementale et industrielle, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide de textes de lois et de règlements, de normes gouvernementales et industrielles.
- En se limitant à la réglementation jugée essentielle et pertinente à la transformation des produits de la pêche.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Justesse dans l'identification des règlements et normes concernant les produits de la pêche.
- Respect de la réglementation gouvernementale et industrielle.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Identifier les règlements et les normes concernant la transformation des produits de la pêche.
- Appliquer les normes gouvernementales et industrielles relatives aux produits de la pêche.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Respect des normes en fonction des opérations de:
 - . réception des produits de la pêche;
 - . préparation du poisson frais congelé;
 - . préparation des produits fumés, salés et séchés;
 - . préparation des crustacés et des mollusques;
 - . préparation des conserves et semi-conserves;
 - . entreposage et expédition;

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 19

TITRE: LA RÉGLEMENTATION GOUVERNEMENTALE ET INDUSTRIELLE

CODE: 244741

DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

•
Identifier les règlements relatifs aux lieux, aux opérations et aux véhicules.

Définir les règlements relatifs au contrôle et à la répression.

Désigner les règlements relatifs aux produits marins:

- dispositions générales;
- construction et équipement des usines de préparation et des conserveries de produits marins.

Expliquer les normes d'aménagement des usines de préparation et des conserveries: éclairage, ventilation, eau.

Identifier les règlements et les normes concernant la transformation.

Présenter les normes opérationnelles des usines de préparation et des conserveries: triage, cheminement des opérations, température, expédition.

Définir les normes sur l'entreposage.

Donner les normes applicables au débarquement des produits.

Indiquer les normes sur le transport:

- du quai de débarquement aux usines;
- des usines vers le marché de consommation.

Développer des habiletés de respect des normes et des règlements.

Appliquer les normes gouvernementales et industrielles relatives aux produits de la pêche.

MODULE N° 20

TITRE: LE STAGE DANS UNE USINE

CODE: 244934

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE SITUATION

INTENTION VISÉE

Développer la compétence nécessaire pour s'initier au marché du travail dans une usine, en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

PRÉCISIONS:

- Se sensibiliser progressivement à la pratique du métier dans une usine de transformation.
- Poursuivre son cheminement personnel et professionnel en milieu de travail dans une usine de transformation des produits de la pêche.
- S'initier à la recherche dynamique d'un emploi.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1: La recherche d'un lieu de stage

- Prendre connaissance des informations et des modalités relatives au stage.
- Identifier les usines de transformation susceptibles d'accepter des stagiaires.
- Participer aux démarches pour être accepté comme stagiaire.

PHASE 2: L'observation

- Observer le mode d'organisation de l'usine.
- Observer la façon d'exécuter les tâches professionnelles par chacun des employés de l'usine.

(à suivre)

MODULE N° 20

TITRE: LE STAGE DANS UNE USINE

CODE: 244934

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE SITUATION

PLAN DE MISE EN SITUATION (suite)

PHASE 3: L'implication

- Planifier et organiser avec le responsable de l'usine son implication dans différentes tâches lors de son stage.
- Exécuter diverses tâches reliées à la transformation des produits de la pêche dans l'usine.

PHASE 4: L'évaluation

- Discuter des résultats de la fiche d'évaluation de stage complétée par le responsable de l'usine.
- Discuter des résultats de son entrevue et de son rapport de stage.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Favoriser l'intégration et l'épanouissement personnel et professionnel du stagiaire.
- Rendre possible l'exécution de tâches professionnelles.
- Amener l'élève à intégrer et à mettre en application les connaissances et les techniques acquises.

(à suivre)

MODULE N° 20

TITRE: LE STAGE DANS UNE USINE

CODE: 244934

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE SITUATION

CRITÈRES DE PARTICIPATION

PHASE 1: - Recueille des informations sur les stages.

- Collabore avec les intervenants à la recherche d'un lieu de stage.

PHASE 2: - Relève les aspects du métier qui diffèrent de la formation reçue.

- Prend des notes sur ses observations pour décrire dans un rapport, l'organisation de l'usine où il effectue son stage.

PHASE 3: - S'implique activement aux différentes tâches lors de son stage.

- Respecte les politiques de l'usine.

- Exécute son travail selon les méthodes, les techniques et les normes déjà établies.

- Prend des notes pour décrire dans un rapport les fonctions de travail qu'il a effectué lors de son stage.

PHASE 4: - Produit un rapport de ses observations et son emploi du temps.

- Participe à son évaluation de stage.

(à suivre)

MODULE N° 20

TITRE: LE STAGE DANS UNE USINE

CODE: 244934

DURÉE: 60 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU
OBJECTIF DE LA SITUATION

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les étapes de planification d'un endroit de stage en tenant compte des dates prévues pour le stage et des démarches à effectuer.

Activités de la phase 1: La recherche d'un lieu de stage.

Identifier les éléments à consigner en cours de stage.

Observer le travail de chacun des membres de l'équipe de l'usine de façon à obtenir un échantillon représentatif des divers aspects du métier.

Observer le mode d'organisation de l'usine en tenant compte des types de transformation, des quantités et des normes d'aménagement de l'usine.

Considérer son apparence extérieure et son comportement lors d'entrevues avec les professionnels du monde des pêches.

Agir avec tact et discrétion dans toute intervention: observation, demande de renseignements, consignation des données du rapport, etc.

Adopter de façon continue un comportement positif, plus particulièrement lors des observations et des échanges avec les membres de l'équipe de l'usine.

Activités de la phase 2: L'observation.

Adopter des comportements d'initiative.

Développer une discipline de travail par une planification et une organisation efficace de son temps et de ses tâches.

Manifester de l'intérêt et être réceptif à toute nouvelle expérience de travail.

Faire preuve de discernement et d'ouverture d'esprit dans toute décision relative aux tâches à exécuter.

Démontrer de la souplesse de caractère et de la facilité d'adaptation.

Développer une attitude d'écoute et d'observation du milieu.

Activités de la phase 3: L'implication

Activités de la phase 4: L'évolution

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 21

TITRE: LES PREMIERS SOINS

CODE: 244752

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit administrer les premiers soins, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- En se limitant aux situations d'urgence pouvant survenir dans une usine de transformation.
- Au moyen de simulations.
- À l'aide de pansements, bandages, écharpes, mannequin, etc.
- Sans l'aide de notes de cours.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles de sécurité et d'hygiène.
- Maîtrise de l'administration des premiers soins.

Résultat: Traitements apportés à une victime d'accident et d'une maladie subite conformes aux soins d'urgence du secourisme.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

Évaluer la situation d'urgence d'une victime d'accident ou de maladie subite.

Examiner le sujet.

Identifier le problème.

Administrer les premiers soins:

- Donner la respiration artificielle;

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Identification complète des lieux physiques et des risques.
- Protection du sujet contre tout danger.
- Attitude calme et propos appropriés.
- Examen complet du sujet selon les procédures.
- Recherche de tout élément pertinent d'information.
- Identification exacte et complète des signes et symptômes.
- Transmission exacte des observations.
- Intervention rapide.
- Respect de la méthode du bouche-à-bouche.

(à suivre)

MODULE N° 21

TITRE: LES PREMIERS SOINS

CODE: 244752

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Intervenir lors des maladies subites;
- Soigner une hémorragie externe;
- Traiter diverses blessures;
- Communiquer avec les services d'urgence;
- Effectuer le transport d'un blessé.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Position appropriée du sujet.
- Confort du sujet.
- Questions pertinentes.
- Compression rapide et maintenue.
- Pansement approprié.
- Traitement approprié à la blessure.
- Confection solide et confortable de divers types d'éclisses et d'écharpes.
- Informations claires et concises.
- Position appropriée à la blessure.
- Immobilisation efficace de la victime.
- Déplacement d'urgence approprié.
- Transport sécuritaire selon le cas.

MODULE N° 21
TITRE: LES PREMIERS SOINS

CODE: 244752
DURÉE: 30 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉES PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Définir les premiers soins et leurs buts.

Énumérer les règles à suivre dans la pratique des premiers soins.

Énumérer les situations d'urgence les plus susceptibles de se produire en usine de transformation.

Énumérer les moyens à prendre pour assurer la sécurité d'une victime d'accident ou de maladie subite.

Adopter des comportements rassurants avec un sujet victime d'accident ou de maladie subite.

Évaluer la situation d'urgence d'une victime d'accident ou de maladie subite

Décrire la procédure à suivre lors de l'examen d'un blessé ou d'un malade.

Décrire sommairement le fonctionnement de l'appareil respiratoire.

Identifier les symptômes d'un manque d'oxygène et d'un surplus de gaz carbonique

Être attentif aux éléments d'information pouvant aider à porter secours à un sujet accidenté ou malade.

Agir avec calme, discernement, rapidité et dextérité en présence d'une victime d'accident ou de maladie subite.

Identifier la problème

Décrire la méthode de respiration artificielle du bouche-à-bouche.

Décrire sommairement le fonctionnement du système circulatoire.

Décrire sommairement le fonctionnement général du système nerveux.

Identifier les principales parties du squelette.

Énumérer les éléments qui composent la trousse de premiers soins et leurs caractéristiques.

Décrire les genres de pansements et leur mode d'application.

Expliquer les divers types de bandages et d'écharpes et indiquer leur usage.

Expliquer les types de blessures et de maladies subites.

Décrire les traitements généraux d'une hémorragie externe.

Identifier les premiers soins à donner à diverses blessures et maladies subites.

Expliquer les méthodes de fabrication des éclisses et écharpes en utilisant divers moyens de fortune.

Décrire les divers services d'urgence.

Reconnaître les principaux symptômes et signes de cas d'urgence respiratoires et cardiaques de fractures, dislocations, entorses et foulures.

(à suivre)

MODULE N° 21
TITRE: LES PREMIERS SOINS

CODE: 244752
DURÉE: 30 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Reconnaître la gravité de l'état d'une victime d'accident ou de maladie subite.

Adopter des comportements prudents dans la pratique des premiers soins.

Administrar les premiers soins:

- donner la respiration artificielle;
- intervenir lors des maladies subites;
- soigner une hémorragie externe;
- traiter diverses blessures;
- communiquer avec les services d'urgence.

Indiquer les précautions à prendre lors du transport d'un blessé.

Effectuer le transport d'un blessé.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 22

TITRE: LA VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS DE CONSOMMATION

CODE: 244783

DURÉE: 45 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit vérifier la qualité des produits de consommation, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Avec des vêtements appropriés tels que: sarrau, gants, bottes, résille, etc.
- À l'aide des instruments et des équipements requis tels que: thermomètre, ruban à mesurer, balance, etc.
- À l'aide des grilles d'évaluation de la qualité.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des normes gouvernementales et industrielles.
- Utilisation efficace des instruments et des équipements de vérification, des grilles d'évaluation de la qualité.

(à suivre)

MODULE N° 22

TITRE: LA VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS DE CONSOMMATION

CODE: 244783

DURÉE: 45 heures

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE COMPORTEMENT**

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Exécuter le travail:
 - prendre des échantillons;
 - expédier les échantillons pour analyse;
 - évaluer la qualité organoleptique des poissons, mollusques et crustacés;
 - contrôler les normes de qualité des produits;
 - vérifier l'hygiène et la salubrité;
 - rédiger le rapport.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Respect des normes d'échantillonnage.
- Manipulations aseptiques des prélèvements.
- Emballage et conservation selon les critères exigés.
- Identification précise des produits et de l'analyse désirée.
- Respect des délais d'expédition.
- Classification pertinente de la qualité.
- Calibrage précis des instruments: thermomètre, salinomètre, balance.
- Détection complète des anomalies:
 - défauts d'emballage;
 - imprécision dans le poids, le pourcentage de sel, le degré de température et d'humidité;
 - mauvaise rotation des lots en stock.
- Maîtrise des méthodes de vérification.
- Inspection quotidienne pré-opérationnelle et de routine de l'état de propreté des lieux et de l'équipement.
- Inscription exacte, concise et claire des remarques et des données dans les registres.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 22

TITRE: LA VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS DE CONSOMMATION

CODE: 244783

DURÉE: 45 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT (suite)

- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES (suite)

- Avis verbal ou écrit des mesures correctives à apporter.
- Nettoyage et désinfection appropriés des instruments et équipements utilisés.

MODULE N° 22

TITRE: LA VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS DE CONSOMMATION

CODE: 244783

DURÉE: 45 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNEL DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Décrire le matériel nécessaire à la vérification de la qualité des produits de la pêche.

Décrire et expliquer le fonctionnement des outils et de l'équipement nécessaires: thermomètre, tor-
rymètre, balance, etc.

Expliquer les techniques d'échantillonnage des produits de la pêche selon les normes légales.

Démontrer l'importance des manipulations asepti-
ques lors des prélèvements d'échantillons.

Tarer une balance (référence au module 29: L'uti-
lisateur et l'entretien des équipements).

Utiliser un salinomètre (référence au module 7:
La préparation des produits salés et séchés).

Prendre des échantillons pour analyse.

Décrire les différentes étapes à suivre lors de
l'expédition des échantillon en vue d'analyse.

Expédier les échantillons pour analyse.

Identifier les critères utilisés pour l'évaluation
de la qualité des produits de la pêche.

Reconnaître par l'évaluation organoleptique, la
fraîcheur et la qualité des produits.

Expliquer l'importance du contrôle de la classifi-
cation.

Évaluer la qualité organoleptique des poissons,
mollusques et crustacés.

Décrire les normes et les méthodes de contrôle de
qualité des produits de consommation.

Reconnaître l'intégrité et la qualité des emballa-
ges.

Expliquer le calibrage des instruments: thermo-
mètre, salinomètre, balance, etc.

Contrôler les normes de qualité des produits.

Décrire les étapes à suivre lors de l'inspection
d'hygiène et de salubrité.

Expliquer les mesures correctives à prendre lors
de la vérification des produits de consommation.

- Vérifier l'hygiène et la solubrité.

Rédiger le rapport.

Nettoyer désinfecter.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 23

TITRE: LA PRÉPARATION D'INTÉGRATION AU MILIEU DU TRAVAIL

CODE: 244822

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise l'élève doit se préparer à intégrer le milieu de travail, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide de toute documentation pertinente: code du travail, loi sur la protection du consommateur, normes, etc.
- En se limitant aux éléments jugés essentiels aux activités d'une usine de transformation des produits de la pêche.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Justesse des identifications et clarté des descriptions.
- Pertinence de l'identification des responsabilités de l'employé et de l'employeur.
- Résultat: Lettres de demande d'emploi et curriculum vitae conformes aux exigences dans la présentation et l'information.

(à suivre)

MODULE N° 23

CODE: 244822

TITRE: LA PRÉPARATION D'INTÉGRATION AU MILIEU DU TRAVAIL

DURÉE: 30 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Identifier les services offerts par les principaux organismes gouvernementaux.
- Décrire succinctement la structure d'un syndicat.
- Clarifier les principales responsabilités de l'employé et de l'employeur.
- Rechercher un emploi.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Présentation soignée d'une demande d'emploi;
- Conformité du contenu du curriculum vitae;
- Réalisme du plan de recherche d'un emploi.

MODULE N° 23

TITRE: LA PRÉPARATION D'INTÉGRATION AU MILIEU DU TRAVAIL

CODE: 244822

DURÉE: 30 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Expliquer le processus d'utilisation des services gouvernementaux.

Identifier les services offerts par les principaux organismes gouvernementaux.

Décrire sommairement le processus des négociations d'une convention collective.

Décrire succinctement la structure d'un syndicat.

Identifier les principaux devoirs de l'employeur envers l'employé et vice-versa.

Identifier les droits de l'employé et de l'employeur.

Clarifier les principales responsabilités de l'employé et de l'employeur.

Identifier les divers éléments d'un contrat d'embauche.

Identifier les usines de transformation des produits de la pêche.

Préparer un curriculum vitae.

Écrire une lettre de demande d'emploi.

Se préparer à une entrevue.

Organiser la recherche d'un emploi.

Rechercher un emploi.

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 24

TITRE: LES ESPÈCES COMMERCIALISÉES AU QUÉBEC

CODE: 244803

DURÉE: 45 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise l'élève doit décrire les espèces commercialisées au Québec, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir d'observations faites en laboratoire sur divers spécimens.
- À l'aide de clefs dichotomique d'identification.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Exactitude des informations.
- Rigueur et pertinence des descriptions morphologiques.

(à suivre)

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 24

TITRE: LES ESPÈCES COMMERCIALISÉES AU QUÉBEC

CODE: 244803

DURÉE: 45 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Classifier les espèces commercialisées au Québec.
- Utiliser des clefs d'identification.
- Identifier les principales familles et espèces commercialisées au Québec.
- Décrire l'anatomie et la morphologie des poissons, mollusques et crustacés.
- Enumérer les étapes du cycle vital des principales espèces pêchées et commercialisées au Québec.
- Décrire l'habitat des principales espèces pêchées et commercialisées au Québec.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Respect des catégories retrouvées en taxinomie.
- Identification exacte des espèces selon leurs caractères spécifiques.

MODULE N° 24

TITRE: LES ESPÈCES COMMERCIALISÉES AU QUÉBEC

CODE: 244803

DURÉE: 45 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR ET SAVOIR ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE:

Identifier les principales catégories taxinomiques.

Classer diverses espèces de poissons, mollusques et crustacés.

Classifier les espèces commercialisées au Québec

Préciser le rôle d'une clef d'identification.

Mémoriser les critères utilisés dans les clefs d'identification pour les poissons, mollusques et crustacés.

Utiliser des clefs d'identification.

Décrire les principales familles de poissons, mollusques et crustacés avec pour chacune les espèces commercialisées au Québec.

Identifier les principales familles et espèces commercialisées au Québec.

Décrire l'anatomie et la morphologie des poissons, mollusques et crustacés.

Décrire les cycles vitaux des poissons, mollusques et crustacés.

Déterminer les principaux facteurs influençant le cycle de vie des poissons, mollusques et crustacés.

Enumérer les étapes du cycle vital des principales espèces pêchées et commercialisées au Québec.

Décrire l'habitat des principales espèces pêchées et commercialisées au Québec.

ANNEXE

COMPÉTENCES LIÉES À LA MAÎTRISE DU MÉTIER (tâches ou activités dans le cadre du métier et de la vie professionnelle)			PROCESSUS (GRANDES ÉTAPES)					COMPÉTENCES DE LA FORMATION FONDAMENTALE (activités connexes dans les domaines de la technologie, des disciplines, du déroulement professionnel, etc.)												TOTALS		
MATRICE DES OBJETS DE FORMATION DU PROGRAMME D'ÉTUDES	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU	DURÉES	PRÉPARER L'OUTILLAGE ET L'ÉQUIPEMENT	EXÉCUTER LE TRAVAIL	VÉRIFIER LA QUALITÉ DES PRODUITS	EFFECTUER DES VÉRIFICATIONS DE CONTRÔLE DES ÉQUIPEMENTS	NETTOYER ET DÉSINFECTER	COMMENTER L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DE LA PÊCHE	APPLIQUER LES NORMES ET CRITÈRES DE SALUBRITÉ ET D'ASSAINISSEMENT	APPLIQUER LES RÈGLES DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	COMMUNIQUER EN MILIEU DE TRAVAIL	INDIQUER LES VALEURS ALIMENTAIRES PROPRIÈS AUX PRODUITS DE LA PÊCHE	ADMINISTRER LES PREMIERS SOINS	EXPLIQUER LA RÉGULATION ET LE TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS	DÉCRIRE LES PROCÉDÉS DE PRÉPARA- TION DES PRODUITS TRANSFORMÉS	DÉTERMINER LES EFFETS DES MICRO- ORGANISMES SUR LES PRODUITS	UTILISER ET ENTREtenir LES ÉQUIPEMENTS	APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION GOUVERNEMENTALE ET INDUSTRIELLE	DÉCRIRE LES ESPÈCES COMMER- CIALES AU QUÉBEC	SE PRÉPARER À INTÉGRER LE MILIEU DE TRAVAIL	NOMBRE D'OBJECTIFS	DURÉE TOTALE
MATRICE DES OBJETS DE FORMATION DU PROGRAMME D'ÉTUDES	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU	T						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	13	
	DURÉES	H						30	15	15	15	75	30	15	15	60	75	15	45	30		435
	SE SENSIBILISER À LA FORMATION ET À LA VIE PROFESSIONNELLE	S																				
	RECEVOIR LES PRODUITS DE LA PÊCHE	C	△	▲	▲	△	▲		○	●					○	○	○	○	○	○		
	PRÉPARER DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ	C	▲	▲	▲	▲	▲		○	●				○	○	○	○	○	○	○		
	PRÉPARER DES PRODUITS FUMÉS	C	▲	▲	▲	△	▲		○	○						○	○	○	○	○		
	PRÉPARER DES PRODUITS SALÉS ET SÈCHÉS	C	▲	▲	▲	▲	▲		○	○					○	○	○	○	○	○		
	ENTREPOSER ET EXPÉDIER LES POISSONS, CRUSTACÉES ET MOLLUSQUES	C	▲	▲	▲	▲	▲		○	●	○				○	○	○	○	○	○		
	EXÉCUTER LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES CRUSTACÉES	C	▲	▲	▲	▲	▲		○	○					○	○	○	○	○	○		
	EXÉCUTER LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES MOLLUSQUES	C	▲	▲	▲	▲	▲		○	○					○	○	○	○	○	○		
PRÉPARER DES CONSERVES ET SEMI-CONSERVES	C	60	▲	▲	▲	▲	▲		○	○						○	○	○	○	○		
S'INITIER AU MARCHÉ DU TRAVAIL DANS UNE USINE	S	60	△	▲	△	△	△	○	○	○	○			○			○	○	○	○		
VÉRIFIER LA QUALITÉ DES PRODUITS DE CONSOMMATION	C	45	▲	▲	▲	▲	▲	○	○		○	○		○		○		○	○	○		
NOMBRE	11																				24	
DURÉES		465																				900

T: Type d'objectif, comportement ou situation
H: Heures

△: Existence d'un lien fonctionnel
▲: Application du lien fonctionnel

○: Existence d'un lien fonctionnel
●: Application du lien fonctionnel

GUIDE DE LECTURE D'UN OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE SITUATION

INTENSION VISÉE

Il s'agit de l'énoncé principal de l'objectif. Il présente la cible visée à la fin du module de formation. Sa formulation reprend tel quel le libellé de la compétence que l'on retrouve dans la matrice des objets de formation.

Précisions

Elles permettent une meilleure compréhension de l'intention visée.

PLAN DE MISE EN SITUATION

Il fait l'état, selon une progression donnée, des grandes lignes de la situation d'apprentissage dans laquelle est placé l'élève pour cheminer vers la cible visée. Il comporte un minimum de phases bien déterminées telles :

- une phase d'information;
- une phase d'implication;
- une phase d'auto-évaluation.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

Elles permettent d'avoir des exigences uniformes d'un moment et d'un endroit à l'autre en indiquant des balises à respecter et des moyens à mettre en place. Elles peuvent comprendre des principes d'action et/ou des modalités particulières

CRITÈRES DE PARTICIPATION

Ils décrivent les exigences de participation à respecter par l'élève pendant l'apprentissage. Ils portent sur la façon de vivre la situation et non sur des résultats à obtenir. Des critères de participation sont généralement définis pour chacune des phases du plan de mise en situation.

CHAMP D'APPLICATION DE LA COMPÉTENCE

Il apparaît s'il y a lieu et précise les limites de l'objectif. Il indique si l'objectif s'applique à une ou plusieurs tâches, à une ou plusieurs professions, à un ou plusieurs domaines, etc.

GUIDE DE LECTURE D'UN OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Il s'agit de l'énoncé principal de l'objectif. Il présente la cible visée à réaliser et le résultat (performance) à obtenir au terme du module de formation. La formulation de cette cible reprend tel quel le libellé de compétence que l'on retrouve dans la matrice des objets de formation.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

Elles permettent de rendre uniforme l'évaluation d'un lieu et d'un moment à l'autre en indiquant ce qui est nécessaire, utile ou permis.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

Ils décrivent les exigences qui permettent de juger si le comportement attendu est satisfaisant.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

Elles se présentent en termes de grandes étapes de réalisation du comportement attendu. Elles favorisent une compréhension univoque de l'objectif.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

Des critères spécifiques sont généralement définis pour chacune des précisions. Ils permettent de porter un jugement plus complet et plus éclairé sur l'atteinte de l'objectif.

CHAMP D'APPLICATION DE LA COMPÉTENCE E

Il apparaît s'il y a lieu et précise les limites de l'objectif. Il indique si l'objectif s'applique à une ou plusieurs tâches, à une ou plusieurs professions, à un ou plusieurs domaines, etc.

COLLABORATION À LA RÉALISATION DU PROGRAMME

Intervenants, intervenantes du monde du travail.

M. Jacques Cotton	Groupe Purdel Inc., Rivière au Renard
M. O'Neil Reeves	Groupe Purdel Inc., Rivière au Renard
M. Armand Dubé	Pêcherie Malbaie, Grande-Rivière
M. Bernard Lacroix	E. Gagnon et Fils Ltée, Ste-Thérèse
M. Benoît Reeves	Pêcheries Gaspésiennes, Riv. au Renard
M. Jean-François Bernier	Pêcheries Gaspésiennes, Riv. au Renard
M. Mario Cotton	Groupe Purdel Inc., Rivière au Renard
Mme Linda Cauvier	Société des pêches de Newport Inc., Newport.

Intervenants, intervenantes du monde de l'éducation

M. Cléophas Samuel	Centre spécialisé des pêches
M. Roland Chevrier	" " " "
Mme Christine Bélanger	" " " "
M. Jean-Pierre Pagé	" " " "
M. Gilbert Vaillancourt	" " " "
M. Claude Levasseur	" " " "
Mme Carole Lelièvre	" " " "

Remerciements

Le ministère de l'Éducation du Québec remercie les personnes qui ont participé à l'élaboration de programme "Préparation des produits de la pêche."