

PROGRAMME D'ÉTUDES 5104

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

EDITION PROVISOIRE

Octobre 1988

SECONDAIRE

FORMATION PROFESSIONNEL

Québec 

PROGRAMME D'ÉTUDES

VENTE DES PRODUITS
DE LA PÊCHE

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

POISSONNIER

SECONDAIRE

FORMATION PROFESSIONNELLE

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation
Direction générale des programmes

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 vente des produits de la pêche	91
B. Guides de lecture des objectifs opérationnels de premier niveau	92
C. Collaboration à la réalisation du programme	94

PRÉSENTATION DU PROGRAMME

Le programme "Vente 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 435 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 465 heures à l'acquisition de compétences plus larges. Il est subdivisé en 23 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

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

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

Code du programme: 5104

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
244643	3	La préparation du poisson frais et congelé	45	3
244652	4	L'industrie québécoise de la pêche	30	2
244661	5	La salubrité et l'assainissement	15	1
244671	6	La santé et la sécurité au travail	15	1
244685	7	Les aspects alimentaires	75	5
244692	8	L'entreposage et l'expédition	30	2
244703	9	La communication en milieu de travail	45	3
244711	10	Les produits transformés	15	1
244724	11	La microbiologie et l'hygiène	60	4
244732	12	L'utilisation et l'entretien des équipements	30	2
244741	13	La réglementation gouvernementale et industrielle	15	1
244752	14	Les premiers soins	30	2

244764	15	L'étalage des produits frais, congelés et transformés	60	4
244774	16	La vente des produits	60	4
244783	17	La vérification de la qualité des produits de consommation	45	3
244794	18	Les opérations de gestion d'une entreprise	60	4
244803	19	Les espèces commercialisées au Québec	45	3
244815	20	La préparation des plats cuisinés	75	5
244822	21	La préparation d'intégration au milieu de travail	30	2
244834	22	Le stage dans une poissonnerie	60	4
244841	23	La conservation des espèces vivantes	15	1

* Quinze heures valent un crédit.

--- Chaque session est séparée par un pointillé.

Ce programme conduit au certificat d'études professionnelles en ventes 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 à la vente des produits de la pêche. Ce sont les suivants:

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

- lui permettre de réaliser correctement et avec des performances acceptable, au niveau du seuil d'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à la vente 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 dans une poissonnerie,
 - . le développement des habitudes d'attention et de précision dans l'exécution de différents travaux de préparation et plus particulièrement lors de la vente 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 vente 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 "Vente 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 poissonnerie.
 - . 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.
 - . Conserver des espèces vivantes en viviers et autres milieux.
 - . Préparer des plats cuisinés.
 - . 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.
 - . Étaler les produits frais, congelés et transformés.
 - . Vendre les produits.
 - . 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.
- . Déterminer les effets des micro-organismes sur les produits.
- . Utiliser et entretenir les équipements.
- . Effectuer des opérations de gestion d'une entreprise.
- . Décrire les espèces commercialisées au Québec.

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 systémique 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: L'industrie québécoise de la pêche	21
Module 5: La salubrité et l'assainissement	24
Module 6: La santé et la sécurité au travail	27
Module 7: Les aspects alimentaires	29
Module 8: L'entreposage et l'expédition	33
Module 9: La communication en milieu de travail	37
Module 10: Les produits transformés	42
Module 11: La microbiologie et l'hygiène	44
Module 12: L'utilisation et l'entretien des équipements	48
Module 13: La réglementation gouvernementale et industrielle ..	53
Module 14: Les premiers soins	55

Deuxième session:

Module 15: L'étalage des produits frais, congelés et transformés	59
Module 16: La vente des produits	63
Module 17: La vérification de la qualité des produits de consommation	66
Module 18: Les opérations de gestion d'une entreprise	70
Module 19: Les espèces commercialisées au Québec	73
Module 20: La préparation des plats cuisinés	76
Module 21: La préparation d'intégration au milieu de travail ..	79
Module 22: Le stage dans une poissonnerie	82
Module 23: La conservation des espèces vivantes	86

4.3 Description des objectifs par module

VENTE 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 poissonnerie.
- 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: poissonneries et comptoirs de vente, grossistes, 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)

VENTE 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 poissonneries et recueillir des informations sur les approvisionnements et la vente de produits.
- Discuter sur la justesse de sa perception du métier avant et après les visites dans les poissonneries.
- Se familiariser avec le matériel et les équipements utilisés dans la vente des produits.
- Se familiariser avec l'infrastructure et les diverses composantes d'une poissonnerie.

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)

VENTE 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.

VENTE 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: poissonneries et comptoirs de vente, grossistes, perspectives d'emploi et possibilité d'avancement.

Énumérer les tâches exécutées dans une poissonnerie 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 poissonnerie: 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 poissonnerie.

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

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

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

(à suivre)

VENTE 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

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève 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: convoyeur, 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)

VENTE 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 camions;
 - trier les produits;
 - peser les produits;
 - rédiger le rapport.
- Vérifier la qualité.
- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Maîtrise de la technique de déchargement.
- 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.

VENTE 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:

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

Décrire les techniques de déchargement:

Décharger 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.

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 3

TITRE: LA PRÉPARATION DU POISSON

CODE: 244643

DURÉE: 45 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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 3
TITRE: LA PRÉPARATION DU POISSON

CODE: 244643
DURÉE: 45 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Fileter les poissons;
- Dépiauter 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;
- 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;
- Disposition conforme aux spécifications;
- Identification et codification justes des produits.
- Plan d'échantillonnage conforme au barème établi;
- Vérification qualitative du produit, aléatoirement.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 3

TITRE: LA PRÉPARATION DU POISSON

CODE: 244643

DURÉE: 45 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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 3

TITRE: LA PRÉPARATION DU POISSON

CODE: 244643

DURÉE: 45 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 dépiauteuses, 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 dépiautage des filets de poissons.

Dépiapter 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.

Commenter les différentes sortes de codification et d'étiquetage.

Emballer les produits

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

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 4

TITRE: L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DE LA PÊCHE

CODE: 244652

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 4

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

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 4

TITRE: L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DE LA PÊCHE

CODE: 244652

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:

Identifier les principaux producteurs en regard des prises mondiales.

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

Commenter les statistiques des prises au Québec et au Canada.

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 de 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.

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

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

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

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 5

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 5

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 vente 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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 5

TITRE: LA SALUBRITÉ ET L'ASSAINISSEMENT

CODE: 244661

DURÉE: 15 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS 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 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 et la vente 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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 6

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 poissonnerie.
- 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 poissonnerie

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Fidélité et clarté des descriptions.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 6

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 fréquents 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 approprié à l'exécution des différentes tâches.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 7

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 7

TITRE: LES ASPECTS ALIMENTAIRES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

CODE: 244685

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 7

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 compositions 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 québécoises et leurs attitudes envers les produits de la pêche.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 7

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 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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 8

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 8

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 8

CODE: 244692

TITRE: L'ENTREPOSAGE ET L'EXPÉDITION

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 8

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 9

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244703

DURÉE: 45 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'accueil du client ou de la cliente, lors des échanges pendant la vente et lors de la promotion de produits.
- Accroître son potentiel à communiquer efficacement.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE I: LA SENSIBILISATION

- S'initier au processus général de la communication.
- S'informer sur les types et les moyens de communication reliés à l'organisation interne du travail dans une poissonnerie (réception de la marchandise; décongélation; vérification de contrôle des équipements).
- S'informer sur les critères essentiels à une communication efficace pour la vente.
- Se situer en regard de ses capacités personnelles à transmettre ou de recevoir des messages verbaux et écrits.
- Se situer en regard de ses intérêts et de ses aptitudes à communiquer avec des clients et des clients en vue de vendre des produits de consommation.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 9

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244703

DURÉE: 45 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE SITUATION

PLAN DE SITUATION (suite)

PHASE 2: L'IMPLICATION

- Discuter des différents types et moyens de communication reliés à l'organisation interne du travail.
- Discuter d'attitudes fondamentales associées à une communication de vente efficace.
- Exposer des stratégies visant à augmenter l'efficacité d'une communication à des fins de vente.
- Participer à des situations simulées de communication propres à la fonction de commis-vendeur en poissonnerie: communications verbales avec des collègues, des patrons, des clients; production de notes, de bons de commande, de factures, de relevés d'inventaires, d'affiches promotionnelles, 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 futur 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;
 - Proposer diverses actions de renforcement;
 - Mesurer sa progression personnelle en regard de la formation reçue.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 9

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244703

DURÉE: 45 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE SITUATION

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Faire fréquemment ressortir l'importance de la communication dans le métier de commis-vendeur dans une poissonnerie.
- Fournir aux élèves les moyens adéquats pour mener à bien les recherches prévues à la phase I.
- Favoriser, lors des discussions, l'expression de chacun.
- Recréer, lors des situations simulées de communication, un contexte réel et épanouissant sur le plan personnel et professionnel.
- Impliquer les élèves dans les activités proposées.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE I:
- Comprend, dans ses grandes lignes, le processus de la communication.
 - Recueille les informations demandées.
 - Expose succinctement et convenablement par écrit:
 - des aptitudes à transmettre et à recevoir des messages en s'appuyant sur les informations recueillies;
 - ses intérêts et aptitudes à communiquer pour des fins de vente.
- PHASE II:
- Écoute attentivement les propos tenus par les autres élèves.
 - Choisit le moment approprié pour intervenir et donne une opinion en lien étroit avec les autres propos émis.
 - Accepte les jeux de rôles et autres activités proposées.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 9

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244703

DURÉE: 45 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE SITUATION

CRITÈRES DE PARTICIPATION (suite)

PHASE III: - Exprime convenablement son avis sur les diverses facettes de la communication.

- Produit un rapport contenant tous les éléments demandés et évaluant réalitement les progrès accomplis référant à la perception de départ.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 9

TITRE: LA COMMUNICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 244703

DURÉE: 45 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 poissonnerie.

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

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

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 du métier sans lien avec la clientèle.

Rédiger des notes de service.

Composer des messages publicitaires pour la radio.

Préparer une affiche de promotion.

Décrire les éléments essentiels à une communication de vente efficace.

Présenter les caractéristiques fondamentales d'une promotion verbale.

Activités de la phase 2: L'implication

Évaluer ses capacités personnelles à transmettre des messages.

Évaluer ses capacités personnelles à recevoir des messages.

Conclure sur ses habiletés à communiquer efficacement pour la vente.

Activités de la phase 3: L'évolution

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 10
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 PERFORMANCE

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

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 10

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 11

TITRE: LA MICRO-BIOLOGIE ET L'HYGIÈNE

CODE: 244724

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)

MODULE N° 11

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 11

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 12

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

CODE: 244732

DURÉE: 30 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 poissonnerie, tels que: déplauteuse, système de réfrigération, 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 poissonnerie.
- Respect des spécifications du manufacturier.
- Maîtrise des techniques de santé et sécurité.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Opérer certaines machines.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Séquence logique des opérations du ou des opérateurs.
- Qualité du produit conforme aux normes.
- Débit de travail acceptable selon les différentes machines.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 12

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

CODE: 244732

DURÉE: 30 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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 12

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

CODE: 244732

DURÉE: 30 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.

(à suivre)

MODULE N° 12

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

CODE: 244732

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:

Décrire le principe et le fonctionnement des machines utilisées dans une poissonnerie:

- la trancheuse;
- la dépiauteuse;
- 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.

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.

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° 12

TITRE: L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

CODE: 244732

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:

Exécuter certains travaux manuels de dépannage:
limage, perçage, moulage, coupage à la scie à fer,
filetage, 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 fabricant.

Trouver les spécifications d'un filet 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'outillage nécessaire.

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

Effectuer des réparations mineures

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 13

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;

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 13

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.

Commenter les règlements relatifs au conditionnement et à la vente:

- dénomination et composition;
- récipients et emballage;
- indications et marques (étiquetage).

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.

Identifier les règlements et les normes concernant la transformation des produits de la pêche.

Définir les normes sur l'entreposage.

Indiquer les normes sur le transport:

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

Préciser les normes de vente au détail.

Développer des habiletés de respect des normes et des règlements.

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

MODULE N° 14
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 poissonnerie.
- 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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 14
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 approprié à la blessure.
- Immobilisation efficace de la victime.
- Déplacement d'urgence approprié.
- Transport sécuritaire selon le cas.

MODULE N° 14
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 poissonnerie.

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

Evaluer 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.

Examiner le sujet

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 le 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° 14
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.

Administrer 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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 15

TITRE: L'ÉTALAGE DE PRODUITS FRAIS CONGELÉS ET TRANSFORMÉS

CODE: 244764

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit **étaler les produits frais, congelés et transformés** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement
- À l'aide de l'outillage et de l'équipement requis
- À l'aide de produits frais, congelés, semi-conserves, conserves, transformés et les plats cuisinés et produits complémentaires
- À l'aide des listes de prix

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des normes d'hygiène et de salubrité
- Respect des normes gouvernementales et industrielles
- Respect des modes de conservation
- Utilisation appropriée, efficace et sécuritaire de l'équipement
- Respect de l'ordre logique d'exécution des étapes
- Respect des délais d'exécution
- Minimisation des pertes de produits

Résultat: Une présentation et une disposition variées, attrayantes, susceptibles d'augmenter les ventes versus le marché cible.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 15

TITRE: L'ÉTALAGE DE PRODUITS FRAIS CONGELÉS ET TRANSFORMÉS

CODE: 244764

DURÉE: 60 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;
 - emballer les produits;
 - disposer les produits;
 - vérifier la qualité des produits.
- Effectuer des vérifications de contrôle des équipements
- Nettoyer et désinfecter

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Sélection adéquate des outils;
- Quantité appropriée de glace;
- Aménagement fonctionnel des plats de présentation.
- Choix approprié de la méthode d'hydratation;
- Évaluation précise des coupes possibles;
- Maîtrise la technique d'exécution des coupes.
- Mise en valeur des produits.
- Respect des méthodes de décongélation;
- Sélection judicieuse des contenants;
- Disposition fonctionnelle et attrayante;
- Respect des quantités demandées;
- Intégrité des emballages.
- Maintien d'un niveau adéquat des quantités;
- Disposition judicieuse des produits versus le marché-cible;
- Présentation soignée des produits;
- Respect de la fréquence de rotation des produits;
- Obtention de la durée maximale de conservation.
- Repérage complet des indices de détérioration;
- Pertinence des modes de récupération;
- Classification exacte;
- Rejet des produits avariés
- Respect de la fréquence exigée;
- Précision des ajustements effectués.
- Choix judicieux des produits d'assainissement;
- Respect des quantités prescrites;
- Respect de la fréquence;
- En profondeur.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 15

TITRE: L'ÉTALAGE DE PRODUITS FRAIS CONGELÉS ET TRANSFORMÉS

CODE: 244764

DURÉE: 60 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 fonction des outils, du matériel et de l'équipement requis.

Identifier les sortes de glace pouvant servir de fond.

Déterminer la disposition appropriée de la glace de fond.

Expliquer les facteurs déterminant la quantité de glace selon les espèces.

Expliquer les principales raisons influençant la disposition des plats de présentation pour la promotion des produits.

Proposer des dispositions fonctionnelles de plats de présentation par rapport au marché-cible.

Préparer l'outillage et l'équipement

Décrire la technique de décongélation.

Justifier les prévisions de quantité et de variété de produits à décongeler.

Se soucier de manipuler délicatement les produits.

Se préoccuper d'une récupération maximale.

Prendre conscience de l'importance de l'étalage des produits dans les objectifs de l'entreprise.

Préparer les produits

Préciser les caractéristiques d'un emballage adéquat.

Décrire la méthode d'emballage des produits.

Déterminer l'usage des divers emballages.

Identifier les produits congelés nécessitant un givrage.

Énumérer les types de contenants disponibles.

Développer la créativité dans la présentation des produits.

Se soucier de la mise en valeur des produits.

Emballer les produits

Expliquer les raisons justifiant une rotation efficace des produits.

Identifier les indices à considérer lors de la rotation des produits.

Illustrer la disposition possible des espèces.

Expliquer les méthodes de conservation les plus fréquemment employées.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 15

TITRE: L'ÉTALAGE DE PRODUITS FRAIS CONGELÉS ET TRANSFORMÉS

CODE: 244764

DURÉE: 60 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:

Sélectionner les garnitures en fonction des espèces étalées.

Disposer les produits

Effectuer des évaluations organoleptiques.

Estimer la durée de conservation des divers équipements.

Vérifier la qualité des produits

Expliquer la procédure de vérification des divers équipement.

Ajuster divers équipements.

Effectuer des vérifications de contrôle des équipements

Se préoccuper des mesures d'hygiène et de salubrité.

Nettoyer et désinfecter.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 16

TITRE: LA VENTE DES PRODUITS

CODE: 244774

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU

OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

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

CONDITIONS D'ÉVALUATION:

- Individuellement
- À l'aide des ustensiles de préparation et de service, du matériel d'emballage, balance, caisse enregistreuse...
- À l'aide de différentes espèces de produits de la pêche
- À l'aide d'une liste des codes et des prix
- Clientèle réelle et potentielle

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE:

- Respect des normes d'hygiène et de salubrité
- Respect des normes gouvernementales et industrielles
- Exactitude des informations transmises
- Promptitude et courtoisie
- Adéquation des codes et des prix figurant sur la balance et sur la liste
- Performance du vendeur

Résultat: déroulement de la vente suivant les règles de l'art

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 16

TITRE: LA VENTE DES PRODUITS

CODE: 244774

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Exécuter le travail:
 - accueillir le client;
 - préparer la commande;
 - effectuer la promotion;
 - finaliser la vente;
 - opérer une caisse enregistreuse;
- Vérifier la qualité des produits.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Disponibilité complète;
- Qualité du premier contact;
- Communication verbale appropriée;
- Souplesse de la démarche de persuasion.
- Respect de la demande du client;
- Maintien de contacts verbaux et non verbaux;
- Intégrité des emballages;
- Choix judicieux des contenants;
- Respect des normes d'étiquetage et de codage;
- Application rigoureuse de la politique des prix.
- Pertinence de la stratégie;
 - la provenance des espèces;
 - la méthode de cuisson.
- Efficacité des moyens retenus.
- Identification de la méthode appropriée;
- Utilisation adéquate de la méthode.
- Adéquation entre les montants inscrits sur le coupon et l'argent;
- Justesse de l'interprétation des informations du reçu de caisse;
- Exactitude des corrections effectuées.
- Choix du moment et du moyen

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 16

TITRE: LA VENTE DES PRODUITS

CODE: 244774

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:

Appliquer les notions essentielles de la vente au détail.

Identifier les principales attentes d'un client face à un vendeur.

Illustrer divers comportements d'un consommateur lors d'un achat.

Identifier les attitudes positives et négatives influençant le client.

Analyser les avantages reliés à la pratique du métier.

Accueillir le client.

Se préoccuper de respecter les demandes du client.

Préparer la commande

Illustrer la diversité des activités reliées à la vente.

Démontrer l'importance de la disponibilité à chacune des étapes d'une vente.

Distinguer force de vente de promotion.

Démontrer l'importance de conseiller adéquatement un client.

Présenter une méthode de recherche de clients.

Effectuer la promotion

Prendre conscience de l'importance des gestes.

Finaliser la vente

Relever diverses erreurs de caisse.

Opérer une caisse enregistreuse.

Vérifier la qualité des produits.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 17

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 17

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 17

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 17

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, torrymètre, balance, etc.

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

Démontrer l'importance des manipulations aseptiques lors des prélèvements d'échantillons.

Tarer une balance (référence au module 29: L'utilisation 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 classification.

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 emballages.

Expliquer le calibrage des instruments: thermomètre, 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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 18

TITRE: LES OPÉRATIONS DE GESTION D'UNE ENTREPRISE

CODE: 244794

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit effectuer des opérations de gestion d'une entreprise, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Au moyen de mises en situation et d'études de cas.
- À l'aide de toute documentation pertinente, telle que: textes de loi, brochures spécialisées, guides de gestion, etc.
- En se limitant aux opérations d'une petite poissonnerie.
- À l'aide du matériel approprié, tel que: formulaires, journaux et livres comptables, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE:

- Respect des lois, règlements, normes et codes relevant des différents niveaux de gouvernement (fédéral, provincial, municipal).
- En concordance avec les principes comptables.
- Respect des règles d'éthique professionnelle.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 18

TITRE: LES OPÉRATIONS DE GESTION D'UNE ENTREPRISE

CODE: 244794

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU

OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Planifier la création d'une poissonnerie.
- Effectuer le contrôle comptable de la poissonnerie.
- Organiser le financement d'une poissonnerie.
- Gérer la fonction marketing d'une poissonnerie.
- Gérer le personnel.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Choix judicieux de la forme juridique de l'entreprise;
- Introduction à une étude de préféabilité de l'entreprise.
- Évaluation sommaire de la rentabilité de la poissonnerie.
- Distinction des différentes parties de l'état financier d'une poissonnerie;
- Élaboration adéquate du journal synoptique;
- Exactitude des calculs;
- Lisibilité des écritures;
- Utilisation logique des résultats comptables.
- Demande d'emprunt conforme aux exigences et aux besoins de la poissonnerie.
- Stratégie efficace de marketing.
- Utilisation efficace des outils de marketing:
 - variable contrôlable (produit, prix, promotion et distribution)
- Prise en compte des contraintes:
 - variable incontrôlable (lois gouvernementales, concurrence, environnement externe, consommateur).
- Directives claires sur le travail à effectuer;
- Communication excellente avec les employés;
- Évaluations précises des priorités.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 18

TITRE: LES OPÉRATIONS DE GESTION D'UNE ENTREPRISE

CODE: 244794

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:

Définir les objectifs de la poissonnerie.

Choisir la forme juridique de l'entreprise.

Identifier les démarches relatives au lancement d'une poissonnerie.

Déterminer les besoins en ressources humaines et physiques.

Expliquer la démarche de la rentabilité d'une poissonnerie.

Identifier les principaux organismes d'aide technique à une entreprise.

Planifier la création d'une poissonnerie

Décrire la nature et les méthodes de comptabilité.

Élaborer sommairement l'état financier de l'entreprise

Effectuer les écritures et les calculs comptables.

Identifier les possibilités d'utilisation des résultats comptables.

Effectuer le contrôle comptable de la poissonnerie

Identifier les principaux programmes gouvernementaux de support à l'entreprise.

Préparer une demande de financement.

Organiser le financement d'une poissonnerie

Commercialiser les produits.

Gérer la fonction marketing d'une poissonnerie

Définir les politiques d'une entreprise.

Identifier les démarches relatives à l'embauche du personnel.

Coordonner les activités du personnel.

Identifier les solutions aux problèmes humains reliés à la gestion des ressources humaines.

Gérer le personnel

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 19

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 dichotomiques d'identification.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

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

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 19

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 19

TITRE: LES ESPÈCES COMMERCIALISÉES AU QUÉBEC

CODE: 244803

DURÉE: 45 heures

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS SECOND NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 20

TITRE: LA PRÉPARATION DES PLATS CUISINÉS

CODE: 244815

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 des plats cuisinés, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide de recettes.
- À l'aide d'aliments frais, congelés ou décongelés et en conserve.
- À l'aide de l'équipement requis, tel que: four, four micro-ondes, réfrigérateur, malaxeur, etc..

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des normes d'hygiène et de salubrité.
- Respect des techniques culinaires.
- Respect des méthodes de cuisson et des modes de conservation.
- Respect des normes gouvernementales et industrielles.

Résultats: un plat cuisiné présentant des valeurs nutritives équilibrées, pour chacune des catégories suivantes:

- potage, entrée de fruits de mer, poissons, mollusques ou crustacés frits, pochés ou bouillis (mollusques et crustacés selon leur disponibilité).

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 20

TITRE: LA PRÉPARATION DES PLATS CUISINÉS

CODE: 244815

DURÉE: 75 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- Exécuter le travail:
 - cuisiner des plats;
 - emballer;
 - conserver les plats.
- Vérifier la qualité des produits.
- Nettoyer et désinfecter.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Choix judicieux des produits de la pêche et des garnitures.
- Quantité convenable d'aliments.
- Présentation soignée des plats.
- Intégrité des emballages.
- Sélection adéquate des contenants.
- Disposition fonctionnelle.
- Respect des normes d'étiquetage et de codage.
- Obtention du temps maximal de conservation selon les produits.
- Classification exacte des produits de consommation.
- Choix des produits en fonction de leurs spécifications.
- Nettoyage et désinfection appropriés des ustensiles et équipements.

MODULE N° 20
TITRE: LA PRÉPARATION DES PLATS CUISINÉS

CODE: 244815
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:

Identifier les principales espèces entrant dans la préparation des plats.

Lister le matériel et les équipements nécessaires à la préparation des plats.

Démontrer le fonctionnement de l'équipement.

Décrire les méthodes de préparation et de cuisson selon les espèces.

Déterminer les effets positifs et négatifs de la cuisson.

Préciser les diverses préparations culinaires en fonction des espèces.

Expliquer les différentes préparations de base.

Choisir les garnitures en fonction des espèces.

Définir la terminologie de base en cuisine.

Énumérer les additifs et assaisonnements utilisés pour la préparation des plats.

Décrire les mesures d'hygiène et de salubrité propres à la préparation de plats.

Prendre conscience de l'importance des mesures d'hygiène.

Cuisiner des plats.

Énumérer les types de contenants disponibles.

Préciser les modes d'emballage et les sortes d'emballage.

Expliquer les différentes sortes de codage et d'étiquetage des produits.

Emballer les plats.

Expliquer les modes de conservation les plus fréquemment utilisés.

Déterminer, en fonction des plats préparés, la durée de conservation.

Conservation des plats.

Procéder à des évaluations organoleptiques de poissons, mollusques et crustacés.

Vérifier la qualité des produits.

Différencier les détergents des désinfectants.

Résumer les modes d'application des différents produits d'assainissement.

Nettoyer et désinfecter.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 21

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 poissonnerie.

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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 21

TITRE: LA PRÉPARATION D'INTÉGRATION AU MILIEU DU TRAVAIL

CODE: 244822

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 21

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.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 22
TITRE: LE STAGE DANS UNE POISSONNERIE

CODE: 244834
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 poissonnerie 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.

PRÉCISION

- Se sensibiliser progressivement à la pratique du métier dans une poissonnerie.
- Poursuivre son cheminement personnel et professionnel en milieu de travail dans une poissonnerie.
- Développer des attitudes particulières aux travaux dans une poissonnerie.
- Élargir l'éventail de ses acquis professionnels.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE I : La recherche d'un lieu de stage

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

PHASE II : L'observation

- Observer le mode de gestion de la poissonnerie.
- Observer la façon d'exécuter les tâches professionnelles par chacun des employés de la poissonnerie.
- Observer les types de produits vendus versus le marché-cible.

(à suivre)

MODULE N° 22

TITRE: LE STAGE DANS UNE POISSONNERIE

CODE: 244834

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
OBJECTIF DE SITUATION

PLAN DE MISE EN SITUATION (suite)

PHASE III: L'implication

- Planifier et organiser avec le responsable de la poissonnerie son implication dans différentes tâches lors de son stage.
- Exécuter diverses tâches reliées à la vente des produits de la pêche dans une poissonnerie.

PHASE IV : L'évaluation

- Discuter des résultats de la fiche d'évaluation de stage complétée par le responsable de la poissonnerie.
- Discuter 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)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 22

TITRE: LE STAGE DANS UNE POISSONNERIE

CODE: 244834

DURÉE: 60 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE SITUATION

CRITÈRES DE PARTICIPATION

PHASE I:- Recueille des informations sur les stages.

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

PHASE II:- 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 la poissonnerie où il effectue son stage.

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

- Respecte les politiques de la poissonnerie.
- 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 IV:- Produit un rapport de ses observations et son emploi du temps.

- Participe à son évaluation de stage.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 22

TITRE: LE STAGE DANS UNE POISSONNERIE

CODE: 244834

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 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 la poissonnerie de façon à obtenir un échantillon représentatif des divers aspects du métier.

Observer le mode d'organisation de la poissonnerie en tenant compte des travaux effectués, des méthodes et des techniques utilisées et des normes et critères de salubrité et d'assainissement.

Activités de la phase 2: L'observation.

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

Utiliser avec soin, attention et sécurité, les équipements de la poissonnerie.

Appliquer les règles de santé et sécurité au travail.

Activités de la phase 3: L'implication.

Activités de la phase 4: L'évaluation.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 23

TITRE: LA CONSERVATION DES ESPÈCES VIVANTES

CODE: 244841

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU

OBJECTIF DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, l'élève doit conserver les espèces vivantes en viviers et autres milieux, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À l'aide des équipements de conservation, tels que: vivier, bassin, filtre et entrepôt réfrigéré.
- Avec des vêtements appropriés, tels que: bottes, sarrau, gants, etc.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des températures de milieux de conservation selon les espèces.
- Respect des normes de santé et de sécurité.
- Respect des normes gouvernementales et industrielles.
- Maîtrise des techniques de système de filtration, de circulation, de réfrigération et de qualité de l'eau.

Résultat: espèces vivantes, non endommagées dans des milieux salubres.

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 23

TITRE: LA CONSERVATION DES ESPÈCES VIVANTES

CODE: 244841

DURÉE: 15 heures

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATENDU

- Préparer les milieux de conservation.
- Exécuter le travail:
 - préparer les poissons, mollusques et crustacés;
 - maintenir les conditions optimales de conservation;
 - préparer les espèces vivantes pour l'expédition;
- Vérifier la qualité des produits.

CRITÈRES SPÉCIFIQUES DE PERFORMANCE

- Vérification pertinente des systèmes de filtration, de circulation et de réfrigération.
- Vérification correcte de l'approvisionnement de l'eau.
- Classification juste selon les espèces, les tailles et la qualité.
- Introduction soigneuse des espèces dans le milieu.
- Respect du degré de température de l'eau et des entrepôts réfrigérés.
- Contrôle suivi du PH, de l'oxygénation, des taux de salinité et d'ammoniaque.
- Nourriture adéquate aux poissons, mollusques et crustacés.
- Application soigneuse d'élastique sur les pinces du homard.
- Délicatesse dans la manipulation des espèces.
- Préparation adéquate pour différents modes de transport des espèces.
- Évaluation organoleptique de l'état de vie des mollusques et crustacés.
- Détection de la présence d'anomalies (blessure, infirmité).

(à suivre)

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 23

TITRE: LA CONSERVATION DES ESPÈCES VIVANTES

CODE: 244841

DURÉE: 15 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

- Contrôle périodique des systèmes de filtration, de circulation et de réfrigération.
- Nettoyage et désinfection appropriés des milieux et de l'équipement.

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

MODULE N° 23

TITRE: LA CONSERVATION DES ESPÈCES VIVANTES

CODE: 244841

DURÉE: 15 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:

Énumérer les différentes espèces de poissons, mollusques et crustacés pouvant être conservés en vivier ou autres milieux.

Identifier les espèces pouvant cohabiter ensemble dans le même milieu.

Décrire le matériel et les équipements nécessaires pour la conservation des espèces vivantes.

Décrire le fonctionnement des systèmes de filtration, de réfrigération et de circulation.

Préparer les milieux de conservation

Expliquer les procédés de préparation pour la conservation en vivier et autres milieux.

Identifier les différentes sortes de classement des espèces vivantes.

Décrire les techniques appropriées pour introduire les espèces en milieu.

Identifier les anomalies susceptibles d'être retrouvées sur les espèces.

Préparer les poissons, mollusques et crustacés.

Décrire les conditions idéales pour la survie des espèces.

Énumérer les besoins alimentaires des espèces vivantes gardées en milieu.

Maintenir les conditions optimales de conservation.

Préparer les espèces vivantes pour l'expédition.

Vérifier la qualité des produits.

Effectuer des vérifications de contrôle des équipements.

Démontrer l'importance de l'entretien des viviers et autres milieux.

Identifier les différents produits pouvant améliorer la qualité de l'eau.

Nettoyer et désinfecter.

ANNEXE

COMPÉTENCES LIÉES À LA MAÎTRISE DU MÉTIER (tâches ou activités dans le cadre du métier et de la vie professionnelle)			PROCESSUS (ÉTAPE)					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																					NOMBRE D'OBJECTIFS	DURÉE TOTALE		
VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE			PRÉPARER L'OUTILAGE ET L'ÉQUIPEMENT	EXÉCUTER LE TRAVAIL	VÉRIFIER LA QUALITÉ DES PRODUITS	EFFECTUER DES VÉRIFICATIONS DE CONTRÔLE DES ÉQUIPEMENTS	NETTOYER ET DÉSINFECTER	CONNAÎTRE L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DE LA PÊCHE	APPLIQUER LES NORMES ET CRITÈRES DE SÉCURITÉ ET D'ASSAINISSEMENT	APPLIQUER LES RÈGLES DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	CONNAÎTRE EN MILIEU DE TRAVAIL	INDIQUER LES VALEURS ALIMENTAIRES PROPRES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE	ADMINISTRER LES PREMIERS SOINS	DESCRIPTION DES PROCÉDÉS DE PRÉPARATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS	DÉTERMINER LES EFFETS DES MICRO-ORGANISMES SUR LES PRODUITS	UTILISER ET ENTRETEENIR LES ÉQUIPEMENTS	APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION GOUVERNEMENTALE ET INDUSTRIELLE	EFFECTUER DES OPÉRATIONS DE GESTION D'UNE ENTREPRISE	DESCRIPTION DES ESPÈCES COMMERCIALISÉES AU QUÉBEC	SE PRÉPARER À INTÉGRER LE MILIEU DE TRAVAIL				
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU			COEFFICIENTS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU	DURÉES																				
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU			T																				13	
DURÉES				H																				435
SE SENSIBILISER À LA FORMATION ET À LA VIE PROFESSIONNELLE			S	15																				
RECEVOIR LES PRODUITS DE LA PÊCHE			C	30	△	△	△	△	△	●	○					○	○	○						
PRÉPARER DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ			C	45	△	△	△	△	△	●	○				○	○	○	○	○	○				
ENTRÉPOSER ET EXPÉDIER LES POISSONS, CRUSTACÉES ET MOLLUSQUES			C	30	△	△	△	△	△	●	○				○	○	○	○	○	○				
ÉTALER LES PRODUITS FRAIS, CONGELÉS ET TRANSFORMÉS			C	60	△	△	△	△	△	●	○				○	○	○	○	○	○				
VENDRE LES PRODUITS			C	60	△	△	△	△	△	●	○				○	○	○	○	○	○				
VÉRIFIER LA QUALITÉ DES PRODUITS DE CONSOMMATION			C	45	△	△	△	△	△	●	○				○	○	○	○	○	○				
CONSERVER LES ESPÈCES VIVANTES EN VIVIERS ET AUTRES MILIEUX			C	15	△	△	△	△	△	●	○					○	○	○	○	○				
PRÉPARER DES PÂTES CUISINÉES			C	75	△	△	△	△	△	●	○					○	○	○	○	○				
S'INITIER AU MARCHÉ DU TRAVAIL DANS UNE POISSONNERIE			S	60	△	△	△	△	△	●	○				○	○	○	○	○	○				
NOMBRE			10																				22	
DURÉES				435																				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

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.
Mme Ghislaine Fortier	Poissonnerie Mer et Monde et Halles du pêcheur, Québec
M. Bernard St-Amant	Poissonnerie Quai-Bec, Québec
M. Gaston Paquet	Métro corporatif et Métro Richelieu, Québec
M. Jean Landry	Pêcheries St-Laurent, Québec

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 "Vente des produits de la pêche."