

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

**Préposé ou préposée
à la transformation
des produits marins**

Carnet d'apprentissage

EQ—5069-02 (02-2008)

Septembre 2007

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes, en partenariat avec Emploi-Québec et la Commission des partenaires du marché du travail, a préparé le présent document dans le but de préciser les compétences à maîtriser en vue d'obtenir la qualification professionnelle pour le métier de préposé ou de préposée à la transformation des produits marins.



**Comité sectoriel de
main-d'oeuvre des
pêches maritimes**

**Commission
des partenaires
du marché du travail**

Québec 

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

Experts et expertes consultés en usine

Sylvain Chiasson

Adjoint à la production
Atkins et Frères enr.

Bastien Denis

Directeur de production
Crevette du Nord Atlantique inc.

Dario Dufour

Contremaître à la production
Crabiers du Nord inc. (Les)

France Heppell

Responsable production et contrôleur qualité
Cuisine Malimousse inc.

Patrice Jean

Directeur
Coquillages Nordiques inc. (Les)

Dan Normand

Gérant de production
Cusimer (1991) inc.

Michelle Tessier

Responsable contrôle de la qualité
Fumoir Grizzly

Comité d'orientation

Yves Bernier	Conseiller aux pêches Pêcheries Shipec
Michel Castonguay	Inspecteur Commission de la santé et de la sécurité du travail du Québec
André Cloutier	Représentant CSN Confédération des syndicats nationaux
Jean-Yves Cyr	Directeur général Pêcheries Gros-Cap inc. (Les)
Marie-France Denoncourt	Directrice du contrôle de la qualité Blue Water Seafoods
Monique Deschênes	Conseillère Direction générale du développement des compétences et de l'intervention sectorielle, Commission des partenaires du marché du travail
Pierre Fontaine	Directeur de production Fumoir Grizzly
Abderrazzaq Ghazi-Jerniti	Responsable de la production Poséidon, « Les poissons et crustacés » inc.
Maurice Hughes	Conseiller Direction générale du développement des compétences et de l'intervention sectorielle, Commission des partenaires du marché du travail
Pascal Noël	Directeur d'usine Pêcheries Marinard ltée (Les)
Annie Lefebvre	Conseillère en planification Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport
Benoît Reeves	Directeur Pêcheries gaspésiennes inc. (Les)
Michelle Tessier	Responsable contrôle de la qualité Fumoir Grizzly

DOSSIER DE L'APPRENTI/APPRENTIE

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (____) _____

N° de carnet Emploi-Québec : _____

Notes sur la protection des renseignements personnels

1. Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
2. Les renseignements sont recueillis afin d'administrer le Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
3. Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, ou pour toute autre information ou question liée au programme et à son déroulement, veuillez vous adresser au représentant ou à la représentante d'Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE ET ATTESTATION DE COMPÉTENCE	3
DÉFINITION DU MÉTIER	5
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES ET DES ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE DU MÉTIER	7
MODULES OBLIGATOIRES	9
• Module 1 Organiser le poste de travail	11
• Module 2 Préparer des produits marins	23
• Module 3 Assurer la réfrigération et la congélation des produits marins	37
• Module 4 Effectuer la transformation des produits marins	49
• Module 5 Effectuer l’emballage et l’étiquetage des produits marins	63
ANNEXES	73
• Plan individuel d'apprentissage	75
• Renseignements sur l’employeur	77

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise pour le métier de préposé ou de préposée à la transformation des produits marins.

À l'aide de ce document, les apprentis et apprenties pourront acquérir et faire reconnaître la maîtrise du métier sous la supervision de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons¹ pourront évaluer l'exécution des éléments de compétence du métier par les apprentis et apprenties et vérifier leurs habiletés par rapport aux compétences visées.

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

Des *suggestions* quant à la progression de l'apprentissage du métier et des *informations complémentaires* sur les éléments de compétence à acquérir sont incluses dans le **Guide du compagnon**.

C'est par des signatures au moment jugé opportun que l'on attestera l'acquisition des compétences. La personne autorisée à signer dans l'entreprise devra aussi confirmer l'acquisition des compétences.

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

≡ IMPORTANT ≡

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

¹ Pour faciliter la lecture du présent texte, le terme **compagnon** désigne à la fois un homme ou une femme qui encadre des activités d'apprentissage.

Certificat de qualification professionnelle et attestation de compétence

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise des compétences du métier de préposé ou de préposée à la transformation des produits marins et de reconnaître le ou la titulaire comme une personne qualifiée.

Emploi-Québec pourra délivrer un certificat de qualification professionnelle lorsque l'apprenti ou l'apprentie maîtrisera toutes les compétences de chacun des modules de ce carnet d'apprentissage et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon, sur la base des conditions et critères indiqués.

Sur demande, une attestation de compétence sera délivrée si l'apprenti ou l'apprentie maîtrise une ou plusieurs compétences.

Définition du métier

La norme professionnelle décrite dans le présent document vise à former des personnes aptes à exercer le métier de préposé ou de préposée dans les usines de transformation des produits marins. Selon le poste occupé, le préposé ou la préposée à la transformation est appelé à écailler, à nettoyer, à couper, à parer et à trier le poisson ou les fruits de mer à la main ainsi qu'à démembrer les crustacés et à extraire la chair des mollusques ou des crustacés. Il ou elle doit, dans certains cas, régler et faire fonctionner des machines pour nettoyer, couper, faire cuire, congeler, fumer, saler, déshydrater ou traiter de toute autre manière des produits marins, ou encore, pour mettre en boîte, en sac, en caisse ou pour emballer de toute autre manière des produits marins. Cette personne doit s'assurer que les conditions d'entreposage et de manutention des produits sont adéquates. Les activités liées à l'entreposage, à l'étiquetage et à la mise en boîte pour l'expédition du produit peuvent aussi faire partie de ses tâches.

Le préposé ou la préposée à la transformation peut également être appelé à participer aux différentes étapes liées à la fabrication de produits élaborés et exécuter les tâches suivantes : mesurer ou peser les ingrédients qui entrent dans la préparation du produit, les mélanger et les verser dans des moules, dans des récipients d'emballage ou dans des trémies (des malaxeurs et des broyeurs).

Par ailleurs, puisque le travail suppose l'application de normes précises visant notamment la salubrité des lieux et la gestion de la qualité, le préposé ou la préposée à la transformation consigne régulièrement des renseignements sur la production, comme la quantité, le poids, la date et la nature des produits, et est responsable d'entretenir, de façon propre, sécuritaire et salubre, ses accessoires et ses équipements.

En résumé, le préposé ou la préposée à la transformation des produits marins est appelé à exécuter, sous supervision de la personne responsable de la production ou de la gestion de la qualité, des tâches liées aux différentes étapes de la transformation des produits marins et ce, dans le respect des normes visant notamment la salubrité des lieux ainsi que la gestion de la qualité et des règles de santé et de sécurité du travail.

La diversité des tâches à exécuter est liée, d'une part, à la diversité des produits préparés et, d'autre part, au degré de mécanisation de l'unité ou de la chaîne de production. Les milieux de travail sont variés et comprennent les établissements de transformation des poissons, des mollusques, des crustacés, des échinodermes et des algues effectuant des opérations de transformation première, secondaire et tertiaire.

Le préposé ou la préposée à la transformation travaille dans un contexte de production au sein d'une équipe chargée de mener à bien les différentes étapes de travail liées à la transformation du produit. À cet égard, la personne doit maintenir une bonne cadence de travail, suivre le rythme de la production et respecter les normes de production.

La très grande majorité des usines de transformation de produits marins, plus particulièrement celles qui exportent, sont régies par un programme fédéral de gestion de la qualité (PGQ). Ce système oblige toutes les usines de transformation à élaborer et à mettre en œuvre un programme interne de contrôle de la qualité. Le PGQ est un système reconnu internationalement pour assurer la salubrité des aliments. Il vise à offrir un haut degré de garantie que le poisson et les sous-produits du poisson préparés au Canada sont sains et propres à la consommation.

Les conditions de travail de la personne exerçant le métier de préposé ou de préposée à la transformation ne sont pas toujours faciles. Le plus souvent, elle doit travailler dans un environnement physique où l'atmosphère est fraîche et humide. La température est généralement contrôlée et se situe à environ 10 °C ou moins. Par ailleurs, lorsque la personne doit entrer dans la salle de surgélation (congélation rapide) ou de congélation, la température peut être de -20 °C à -30 °C. À l'opposé, le préposé ou la préposée peut travailler dans une salle de production où les aliments sont cuits et où la température peut être assez élevée.

La personne travaille généralement debout, sur le ciment, parfois sur une plateforme adaptée à la situation ou sur un tapis ergonomique et ce, dans un environnement où le plancher est souvent recouvert d'eau. C'est pourquoi il y a des risques de glisser sur les planchers mouillés. Enfin, la présence de machines actionnées par des mécanismes pneumatiques ou hydrauliques (machine à emballer sous vide, pompe, treuil, machines diverses, etc.) rend le milieu de travail bruyant.

Finalement, le préposé ou la préposée travaille avec une matière première périssable, dont l'approvisionnement échappe souvent au contrôle du producteur, ce qui exige une grande disponibilité. Selon l'espèce transformée, l'horaire de travail peut être fixe – c'est le cas pour la crevette – ou variable, selon les arrivages de poissons, de mollusques, de crabes ou de homards. La personne qui occupe un tel emploi doit parfois lever des charges de plusieurs kilos, voire quelques dizaines de kilos, notamment lorsqu'il s'agit de déplacer des bacs de matière première ou d'emballer le produit fini.

**Tableau synthèse des compétences et des éléments de compétence du métier
de préposé ou de préposée à la transformation des produits marins**

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE						
1 Être capable d'organiser son poste de travail	1.1 Prendre connaissance du travail à effectuer	1.2 Préparer le poste de travail	1.3 Vérifier l'équipement de travail	1.4 Ranger et nettoyer le poste de travail	1.5 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité		
2 Être capable de préparer des produits marins	2.1 Réceptionner des produits marins et auxiliaires	2.2 Préparer le poisson entier	2.3 Préparer des filets et des darnes	2.4 Extraire de la chair de produits frais ou cuits	2.5 Préparer des sections de crustacés frais ou cuits	2.6 Trier des produits marins	2.7 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité
3 Être capable d'assurer la réfrigération et la congélation des produits marins	3.1 Mettre le produit en chambre frigorifique	3.2 Préparer le produit pour la congélation	3.3 Effectuer la congélation du produit	3.4 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité			
4 Être capable d'effectuer la transformation des produits marins	4.1 Accomplir les opérations de salage et de séchage du poisson	4.2 Accomplir les opérations de cuisson des produits marins	4.3 Accomplir les opérations de marinage des produits marins	4.4 Fumer des produits marins	4.5 Préparer des plats cuisinés	4.6 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité	
5 Être capable d'effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits marins	5.1 Conditionner le produit	5.2 Préparer le produit pour la vente et le transport	5.3 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité				

Modules obligatoires

Module 1

Organiser le poste de travail

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'organiser son poste de travail

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits marins :
 - porter les vêtements et accessoires de sécurité nécessaires, tels les vêtements protecteurs, le casque, les bottes, les gants, les lunettes, le masque, etc.;
 - porter des vêtements ajustés;
 - adopter une position de travail ergonomique;
 - effectuer les opérations de façon sécuritaire;
 - connaître ses limites physiques;
 - utiliser le matériel selon les recommandations des fabricants.
- ◇ Connaissance du programme de prévention de l'entreprise.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), s'il y a lieu.
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être **responsable** et **fiable**, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Travailler avec **exactitude**, c'est-à-dire effectuer son travail avec **soin** et avec le souci des **détails**.
- ◇ Être **méthodique**, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ **Respecter les règles d'hygiène et de salubrité** et les **règles de prévention en santé et sécurité du travail**.
- ◇ **Respecter les méthodes de travail** et les **normes de qualité**.
- ◇ Travailler avec **initiative**, de manière **autonome**, c'est-à-dire prendre des décisions ou agir aux moments opportuns.
- ◇ **Coopérer** activement avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.

- ◇ **Communiquer** efficacement, c'est-à-dire transmettre l'information aux autres membres de l'équipe de façon claire, précise et respectueuse.
- ◇ Avoir le souci de **maintenir le matériel en bon état**.
- ◇ Se soucier de **la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement**.
- ◇ Être capable d'exécuter des **tâches répétitives**, c'est-à-dire de se concentrer sur un même objet pour une longue période.
- ◇ Avoir le souci des **coûts de production**.
- ◇ Avoir une bonne **capacité physique**, c'est-à-dire une bonne endurance.

Organiser le poste de travail	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
1.1 Prendre connaissance du travail à effectuer <ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter les membres de l'équipe, le registre de production ou autres documents pertinents. ◇ Interpréter les consignes et les directives. 	 	
1.2 Préparer le poste de travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Choisir le matériel (outils, vêtements et accessoires d'hygiène et de sécurité, etc.). ◇ Nettoyer le matériel, l'équipement ou l'espace de travail. ◇ Effectuer l'assemblage, le réglage ou le calibrage des équipements et des machines. 	 	
1.3 Vérifier l'équipement de travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Détecter les anomalies de fonctionnement des équipements et de la machinerie. ◇ Corriger ou signaler les problèmes de fonctionnement des équipements et de la machinerie. 	 	
1.4 Ranger et nettoyer le poste de travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparer pour le nettoyage ou nettoyer le matériel, l'équipement et l'espace de travail. ◇ Ranger le poste de travail (outils, vêtements et accessoires d'hygiène et de sécurité, etc.). 	 	
1.5 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité <ul style="list-style-type: none"> ◇ Effectuer la collecte des renseignements. ◇ Remplir les formulaires et les autres documents. 	 	

Contexte d'exercice du métier

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

NOTE : Le compagnon **DOIT COCHER LES CASES** des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé dans l'entreprise.

▪ VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

L'APPRENTI OU L'APPRENTIE PORTAIT LES VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

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

▪ **ÉQUIPEMENTS ET OUTILS DE PRODUCTION**

Équipements de préparation, de lavage, de triage et d'extraction (de la chair)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) d'immersion ou de lavage (eau ou saumure) | <input type="checkbox"/> Laveuse à brosse |
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) de lavage (avec air) | <input type="checkbox"/> Machine à brosser et à casser le crabe |
| <input type="checkbox"/> Boyau d'arrosage | <input type="checkbox"/> Presse ou tamis pour égouttage |
| <input type="checkbox"/> Convoyeur (table) d'inspection ou de triage | <input type="checkbox"/> Rouleaux extracteurs de chair de crustacé |
| <input type="checkbox"/> Convoyeur ou dalot à eau (pour nettoyer) | <input type="checkbox"/> Scie à ruban alimentaire |
| <input type="checkbox"/> Débysseseuse (pour les moules) | <input type="checkbox"/> Scie circulaire (rotative) |
| <input type="checkbox"/> Dégrappeuse (pour les moules) | <input type="checkbox"/> Séparateur chair/coquille à tambour |
| <input type="checkbox"/> Dépiauteuse automatique | <input type="checkbox"/> Séparateur chair/coquille à tamis vibrant |
| <input type="checkbox"/> Écailleuse automatique | <input type="checkbox"/> Séparateur d'os (récupération de chair émincée) |
| <input type="checkbox"/> Étêteuse automatique | <input type="checkbox"/> Séparateur de chair par flottaison |
| <input type="checkbox"/> Éviscéreuse automatique | <input type="checkbox"/> Soufflerie ou aspirateur |
| <input type="checkbox"/> Éviscéreuse automatique (avec pompe d'aspiration; ex. : pour salmonidés) | <input type="checkbox"/> Système de jets d'eau à pression |
| <input type="checkbox"/> Extracteur d'arêtes automatique | <input type="checkbox"/> Tamiseur |
| <input type="checkbox"/> Extracteur de chair à jets d'air | <input type="checkbox"/> Trancheur à saumon manuel |
| <input type="checkbox"/> Extracteur de chair à jets d'eau | <input type="checkbox"/> Trancheur automatique à salmonidés |
| <input type="checkbox"/> Extracteur de chair (rouleau à broyer et baril rotatifs) | <input type="checkbox"/> Trancheur horizontal |
| <input type="checkbox"/> Extracteur mécanisé de muscle de pétoncle | <input type="checkbox"/> Trieur automatique |
| <input type="checkbox"/> Fileteuse automatique | <input type="checkbox"/> Trieur à crevette automatique |
| | <input type="checkbox"/> Trieur à moule automatique |
| | <input type="checkbox"/> Trieur à poisson automatique |
| | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |

Équipements pour le salage/saumurage et le marinage

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Baratte (malaxeur) | <input type="checkbox"/> Injecteur à saumure |
| <input type="checkbox"/> Barils de marinage | <input type="checkbox"/> Plateforme ou faux plancher |
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) à saumure | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Dissolveur à saumure | <input type="checkbox"/> _____ |

Équipements de décongélation, de refroidissement, de réfrigération et de congélation

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) d'immersion ou de trempage (eau ou saumure) | <input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique (positif, au-dessus de 0 °C) |
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) à décongélation (avec air) | <input type="checkbox"/> Extrudeuse à glace sèche |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) cryogénique | <input type="checkbox"/> Gicleurs pour refroidir ou givrer le produit |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) de congélation (automatique) | <input type="checkbox"/> Machine à glace – Glace en flocons ou en écailles |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) de réfrigération (automatique) | <input type="checkbox"/> Machine à glace – Glace liquide |
| <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement (+10 °C) ou de congélation (-18 °C) | <input type="checkbox"/> Système de refroidissement par eau (circuit fermé) |
| <input type="checkbox"/> Chambre de congélation (-30 à -18 °C) | <input type="checkbox"/> Système haute fréquence (par lot ou continu) |
| <input type="checkbox"/> Chambre de congélation rapide (cryocongélateur, jusqu'à -45 °C) | <input type="checkbox"/> Tunnel cryogénique |
| <input type="checkbox"/> Chambre de congélation rapide (mécanique, jusqu'à -45 °C) | <input type="checkbox"/> Tunnel de refroidissement ou de congélation (automatique) |
| <input type="checkbox"/> Chambre de réfrigération (-2 à + 10 °C) | <input type="checkbox"/> Unité (chambre) de décongélation |
| <input type="checkbox"/> Congélateur à plaques verticales ou horizontales | <input type="checkbox"/> Unité de tempéragé à micro-ondes |
| <input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique (négatif, au-dessous de 0 °C) | <input type="checkbox"/> Vivier |
| | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |

Équipements de cuisson, de fumage, de séchage ou autres traitements thermiques

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Autoclave | <input type="checkbox"/> Gril ou salamandre |
| <input type="checkbox"/> Bain-marie | <input type="checkbox"/> Lyophilisateur |
| <input type="checkbox"/> Blanchisseur | <input type="checkbox"/> Marmite à vapeur sous vide |
| <input type="checkbox"/> Cellule de cuisson | <input type="checkbox"/> Marmite de cuisson (au gaz, à la vapeur, électrique, etc.) |
| <input type="checkbox"/> Coupeur/cuiseur | <input type="checkbox"/> Pasteurisateur |
| <input type="checkbox"/> Coupeur/cuiseur avec pression ou sous vide | <input type="checkbox"/> Séchoir à air pulsé (convection) |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur à vapeur sans pression | <input type="checkbox"/> Séchoir « à lits fluidisés » |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur à vapeur sous pression | <input type="checkbox"/> Séchoir à tambour |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur en continu | <input type="checkbox"/> Séchoir atomisateur |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur/mélangeur | <input type="checkbox"/> Séchoir par déshumidification (pompe à chaleur) |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur sur bande | <input type="checkbox"/> Séchoir tunnel |
| <input type="checkbox"/> Déshumidificateur | <input type="checkbox"/> Système de pasteurisation à haute pression |
| <input type="checkbox"/> Étuve | <input type="checkbox"/> Tunnel infrarouge |
| <input type="checkbox"/> Évaporateur (à plaque ou sous vide) | <input type="checkbox"/> Unité de cuisson à micro-ondes (par lot ou continu) |
| <input type="checkbox"/> Four (statique ou ventilé) | <input type="checkbox"/> Vigneaux |
| <input type="checkbox"/> Friteuse | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Fumoir (pour hareng) | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Fumoir artisanal (foyer ou tonneau) | |
| <input type="checkbox"/> Fumoir automatique (à chaud) | |
| <input type="checkbox"/> Fumoir automatique (à froid) | |

Équipements de préparation des mêlées (coupe, hachage, mélange et remplissage)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Appareil à enrober (ex. : pâte) | <input type="checkbox"/> Guillotine |
| <input type="checkbox"/> Applicateur (pour farine, chapelure, etc.) | <input type="checkbox"/> Hachoir (à viande) |
| <input type="checkbox"/> Batteur/mélangeur | <input type="checkbox"/> Homogénéisateur |
| <input type="checkbox"/> Broyeur à marteau | <input type="checkbox"/> Lardonneuse |
| <input type="checkbox"/> Broyeur à pâte fine | <input type="checkbox"/> Machine de préparation et de distribution de gelée pour le glaçage au pistolet |
| <input type="checkbox"/> Broyeur colloïdal (émulsificateur) | <input type="checkbox"/> Mélangeur (horizontal ou vertical) |
| <input type="checkbox"/> Centrifugeuse | <input type="checkbox"/> Mélangeur sous vide |
| <input type="checkbox"/> Coupeuse (<i>cutter</i>) à cuve fixe | <input type="checkbox"/> Passoire verticale grand débit (turbo-broyeur vertical) |
| <input type="checkbox"/> Coupeuse (<i>cutter</i>) à cuve mobile | <input type="checkbox"/> Poussoir hydraulique (discontinu) |
| <input type="checkbox"/> Coupeuse (<i>cutter</i>) combinée | <input type="checkbox"/> Poussoir sous vide (continu) |
| <input type="checkbox"/> Coupeuse (type « Comitrol ») | <input type="checkbox"/> Remplisseuse (pour pâte, crème, liquide) |
| <input type="checkbox"/> Déchiqueteur | <input type="checkbox"/> Soufflerie |
| <input type="checkbox"/> Déchiqueteuse à poisson | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Doseuse | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Embossoir | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Extrudeur | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Filtre | <input type="checkbox"/> _____ |

Équipements de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Capsuleuse sous atmosphère vapeur manuelle ou automatique | <input type="checkbox"/> Imprimante thermotransfert |
| <input type="checkbox"/> Capsuleuse sous vide manuelle ou automatique | <input type="checkbox"/> Machine à former les boîtes en carton |
| <input type="checkbox"/> Clippeuse ou crampeuse | <input type="checkbox"/> Machine de cerclage pour boîte |
| <input type="checkbox"/> Dateur (pour inscrire le code ou la date) | <input type="checkbox"/> Machine de cerclage pour palette |
| <input type="checkbox"/> Doseur | <input type="checkbox"/> Peseuse associative |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse manuelle pour barquette en styromousse (fardeuse) | <input type="checkbox"/> Portionneur/coupeur saucisses fraîches |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse sous vide (cloche) | <input type="checkbox"/> Scelleuse pour sachet plastique |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse sous vide - Skin Pack | <input type="checkbox"/> Scelleuse/operculeuse de barquettes |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse tubulaire horizontale | <input type="checkbox"/> Sertisseuse automatique |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse tubulaire verticale | <input type="checkbox"/> Sertisseuse manuelle |
| <input type="checkbox"/> Ensacheuse horizontale | <input type="checkbox"/> Thermoformeuse |
| <input type="checkbox"/> Ensacheuse verticale | <input type="checkbox"/> Thermoscelleuse pour emballage plastique (<i>shrink tunnel</i>) |
| <input type="checkbox"/> Étiqueteuse automatique | <input type="checkbox"/> Thermosertisseuse pour contenant en plastique |
| <input type="checkbox"/> Étiqueteuse manuelle | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Fermeuse de boîte à colle | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Fermeuse de boîte avec ruban adhésif | <input type="checkbox"/> _____ |

Outils et matériel divers

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Affileur de couteau | <input type="checkbox"/> Couteau trancheur à saumon |
| <input type="checkbox"/> Bacs | <input type="checkbox"/> Écailleur manuel |
| <input type="checkbox"/> Bacs isothermes | <input type="checkbox"/> Élévateur de palette |
| <input type="checkbox"/> Brosse de nylon | <input type="checkbox"/> Fusil à couteaux |
| <input type="checkbox"/> Chariot | <input type="checkbox"/> Matériel pour le conditionnement, l'emballage et l'étiquetage |
| <input type="checkbox"/> Chariot élévateur | <input type="checkbox"/> Ordinateur |
| <input type="checkbox"/> Ciseau | <input type="checkbox"/> Palette |
| <input type="checkbox"/> Conteneur | <input type="checkbox"/> Peigne |
| <input type="checkbox"/> Corbeille/panier/caisse | <input type="checkbox"/> Pinceau à badigeonner |
| <input type="checkbox"/> Couteau à désosser | <input type="checkbox"/> Pince (type chirurgical) |
| <input type="checkbox"/> Couteau à éplucher | <input type="checkbox"/> Pincette (pour mollusques ou crustacés) |
| <input type="checkbox"/> Couteau à filets souple | <input type="checkbox"/> Plateforme (élévatrice) à ciseaux |
| <input type="checkbox"/> Couteau à mollusque (mye, pétoncle, etc.) | <input type="checkbox"/> Treillis métalliques/grilles |
| <input type="checkbox"/> Couteau à parer | <input type="checkbox"/> Treuil |
| <input type="checkbox"/> Couteau à piquer | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau à trancher | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau circulaire (type Whizard) | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau du chef | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau tout usage | <input type="checkbox"/> _____ |

▪ **ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION**

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bac de trempage ou de lavage des équipements | <input type="checkbox"/> Système automatique de lavage des bottes |
| <input type="checkbox"/> Bains de trempage des mains | <input type="checkbox"/> Système automatique de lavage des mains |
| <input type="checkbox"/> Bains de trempage des pieds (pédiluves) | <input type="checkbox"/> Systèmes de dosage et d'application stationnaires ou mobiles |
| <input type="checkbox"/> Boyau d'arrosage | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Brosses de nettoyage | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Laveuse à pression | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Racloirs (raclettes) en caoutchouc | |
| <input type="checkbox"/> Station de lavage manuel des bottes et des tabliers | |

APPAREILS DE MESURE ET DE CONTRÔLE

- Appareil ou système de détection des gaz (fuite de fréon, d'ammoniac, d'huile, etc.)
- Balance électronique
- Balance islandaise (détermination de la teneur en gras du hareng)
- Balance suspendue
- Calibre entre-n'entre pas (*go-no-go*), gabarit ou mesure à crabe ou à homard
- Cartes (ou tables) de couleurs de référence
- Chronomètre
- Détecteur de métal et témoin métallique
- Duromètre (pour la dureté de la carapace de crabe)
- Enregistreur de données (data logger)
- Ensemble de détection d'histamine
- Hygromètre (pour mesurer l'humidité relative des chambres et locaux, etc.)
- Lampe à rayons ultraviolets
- Machine de pesage (permet le comptage par pesage des lots)
- Mesureur de fraîcheur du poisson Torrymeter (de Distell)
- Mesureur portatif de matière grasse Fish Fat Meter (de Distell)
- Micromètre
- pH-mètre de laboratoire (de table)
- pH-mètre portatif
- Réfractomètre de poche (pour la salinité)
- Règle
- Ruban à mesurer
- Salinomètre
- Table de mirage avec source lumineuse (pour la détection des parasites)
- Thermographe (thermomètre enregistreur)
- Thermomètre de poche à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Vernier/pied à coulisse
- Autres : _____

REGISTRES ET FORMULAIRES

NOTE : L'APPELLATION ET LES ACTIVITÉS COUVERTES PAR LES DIVERS REGISTRES ET FORMULAIRES UTILISÉS PAR L'ENTREPRISE PEUVENT ÊTRE DIFFÉRENTES.

- Bon de commande
- Calendrier de nettoyage/entretien
- Formulaire d'état/inventaire des stocks
- Rapport d'action corrective
- Registre d'entreposage frigorifique
- Registre (rapport) de procédé
- Registre (rapport) de production
- Registre (rapport) d'inspection des produits chimiques (de nettoyage et de désinfection)
- Registre (rapport) d'inspection et d'évaluation de l'usine – Conditions d'exploitation
- Registre (rapport) d'inspection et d'évaluation de l'usine – Construction et matériel d'exploitation
- Tableau de bord
- Autres : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans une usine de transformation.
- ◇ Selon la transformation de produits marins réalisée (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, en conserve, en semi-conserve, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.).
- ◇ Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- ◇ Sous la supervision du contremaître ou du contrôleur de gestion de la qualité, ou des deux.
- ◇ Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- ◇ Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- ◇ Selon les règles de santé et de sécurité.
- ◇ Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ À l'aide du registre de production.
- ◇ À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- ◇ Avec les vêtements de travail et le matériel de protection individuelle appropriés.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Consultation appropriée du registre de production.
- ◇ Pertinence de la communication avec les membres de l'équipe.
- ◇ Respect des consignes et des directives de travail.
- ◇ Choix judicieux du matériel en fonction du travail à effectuer.
- ◇ Efficacité du nettoyage du matériel, de l'équipement et de l'espace de travail.
- ◇ Respect des directives d'assemblage de l'équipement.
- ◇ Exactitude du calibrage et du réglage des équipements et des machines.
- ◇ Respect des techniques d'aiguisage et d'affilage des couteaux.
- ◇ Qualité de coupe du couteau.
- ◇ Justesse de la détection des dysfonctionnements des équipements et de la machinerie.
- ◇ Description claire de la situation à la personne responsable.
- ◇ Respect de la méthode de démontage de l'équipement.
- ◇ Nettoyage approprié de l'espace de travail, du matériel et de l'équipement.
- ◇ Utilisation adéquate des produits de nettoyage.
- ◇ Rangement ordonné du poste de travail.
- ◇ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.
- ◇ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

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

« Organiser son poste de travail »

Signature apprenti/apprentie _____

Signature compagnon _____

Signature employeur _____

Date _____

Module 2

Préparer des produits marins

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de préparer des produits marins

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits marins :
 - porter les vêtements et accessoires de sécurité nécessaires tels les vêtements protecteurs, le casque, les bottes, les gants, les lunettes, le masque, etc.;
 - porter des vêtements ajustés;
 - adopter une position de travail ergonomique;
 - effectuer les opérations de façon sécuritaire;
 - connaître ses limites physiques;
 - utiliser le matériel selon les recommandations des fabricants.
- ◇ Connaissance du programme de prévention de l'entreprise.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être **responsable** et **fiable**, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Travailler avec **exactitude**, c'est-à-dire effectuer son travail avec **soin** et avec le souci des **détails**.
- ◇ Être **méthodique**, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ **Respecter les règles d'hygiène et de salubrité** et les **règles de prévention en santé et sécurité du travail**.
- ◇ **Respecter les méthodes de travail** et les **normes de qualité**.
- ◇ Avoir le souci des **coûts de production**.
- ◇ Avoir une bonne **acuité visuelle** et **olfactive**.
- ◇ Travailler avec **initiative**, de manière **autonome**, c'est-à-dire prendre des décisions ou agir aux moments opportuns.

- ◇ **Coopérer** activement avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.
- ◇ **Communiquer** efficacement, c'est-à-dire transmettre l'information aux autres membres de l'équipe de façon claire, précise et respectueuse.
- ◇ Avoir le souci de **maintenir le matériel en bon état**.
- ◇ Se soucier de la **propreté, éviter le gaspillage** et **protéger l'environnement**.
- ◇ Être capable d'exécuter des **tâches répétitives**, c'est-à-dire de se concentrer sur un même objet pour une longue période.
- ◇ Avoir une bonne **capacité physique**, c'est-à-dire une bonne endurance.

<p style="text-align: center;">Préparer des produits marins</p> <p><i>NOTE : Pour maîtriser la compétence, la préparation d'une seule catégorie de produits marins (poissons, crustacés ou mollusques, etc.) est suffisante. Par conséquent, selon la catégorie transformée dans l'entreprise, les éléments de compétence à maîtriser seront :</i></p> <p style="margin-left: 20px;">- l'élément 2.1 ou 2.2 ou 2.3 ou 2.4 ou 2.5 ou 2.6 - et l'élément 2.7.</p>	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
<p>2.1 Réceptionner des produits marins et auxiliaires</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérifier les produits (vitalité, intégrité, température, fraîcheur, taux de glaçage, etc.). ◇ Peser ou compter les produits. ◇ Assurer la préservation des produits (glacer, mettre en chambre froide, mettre en vivier, etc.). ◇ Étiqueter ou codifier les lots de produits. ◇ Préparer les produits pour la production (décongeler les produits, les laver, alimenter la ligne de production, etc.). 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<u>OU</u>		
<p>2.2 Préparer le poisson entier</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Écailler, étêter ou éviscérer le poisson. 	<p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<u>OU</u>		
<p>2.3 Préparer des filets et des darnes</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Trancher ou fileter le poisson. ◇ Dépiauter ou mirer et parer les filets. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<u>OU</u>		
<p>2.4 Extraire de la chair de produits frais ou cuits</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Décortiquer les crustacés ou décoquiller les mollusques et autres types de fruits de mer. ◇ Parer, laver ou égoutter la chair. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<u>OU</u>		

<p style="text-align: center;">Préparer des produits marins</p> <p><i>NOTE : Pour maîtriser la compétence, la préparation d'une seule catégorie de produits marins (poissons, crustacés ou mollusques, etc.) est suffisante. Par conséquent, selon la catégorie transformée dans l'entreprise, les éléments de compétence à maîtriser seront :</i></p> <p style="margin-left: 20px;">- l'élément 2.1 ou 2.2 ou 2.3 ou 2.4 ou 2.5 ou 2.6 - et l'élément 2.7.</p>	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
<p>2.5 Préparer des sections de crustacés frais ou cuits</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Démembrer ou brosser les crustacés. ◇ Laver ou parer les crustacés. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<u>OU</u>		
<p>2.6 Trier des produits marins</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Examiner les produits. ◇ Classer ou éliminer les produits (selon le poids, la grosseur, la qualité, la couleur, la texture, etc.). 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>2.7 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité (voir note)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Effectuer la collecte des renseignements. ◇ Remplir les formulaires et les autres documents. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte d'exercice du métier

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC L'UNE OU L'AUTRE DES CATÉGORIES DE PRODUITS MARINS SUIVANTES :

NOTE : Inscrire les initiales de l'apprenti/apprentie ET du compagnon dans la case correspondante.

	Poissons						
	Flétan/ plie	Hareng/ maquereau	Morue	Raie/ requin	Sébaste	Truite/ saumon	Autres (complétez)
Frais							
Cuit							
Congelé							
Salé/séché							
Fumé							
Œufs							
Autres (complétez)							

	Crustacés					
	Crabe commun	Crabe des neiges	Crevette	Homard	Langouste	Autres (complétez)
Vivant/frais						
Cuit						
Congelé						
Œufs						
Autres (complétez)						

	Mollusques					
	Buccin	Mactre de Stimpson	Moule	Mye	Pétoncle	Autres (complétez)
Vivant/frais						
Cuit						
Congelé						
Autres (complétez)						

	Échinodermes et algues			
	Concombre de mer	Oursin	Algues	Autres (complétez)
Vivant/frais				
Cuit				
Congelé				
Autres (complétez)				

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

NOTE : Le compagnon DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé dans l'entreprise.

▪ **VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**

NOTE : L'APPRENTI OU L'APPRENTIE PORTAIT LES VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

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

Équipements et outils de production

Équipements de préparation, de lavage, de triage et d'extraction (de la chair)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) d'immersion ou de lavage (eau ou saumure) | <input type="checkbox"/> Machine à broser et à casser le crabe |
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) de lavage (avec air) | <input type="checkbox"/> Presse ou tamis pour égouttage |
| <input type="checkbox"/> Boyau d'arrosage | <input type="checkbox"/> Rouleaux extracteurs de chair de crustacé |
| <input type="checkbox"/> Convoyeur (table) d'inspection ou de triage | <input type="checkbox"/> Scie à ruban alimentaire |
| <input type="checkbox"/> Convoyeur ou dalot à eau (pour nettoyer) | <input type="checkbox"/> Scie circulaire (rotative) |
| <input type="checkbox"/> Débyssuse (pour les moules) | <input type="checkbox"/> Séparateur chair/coquille à tambour |
| <input type="checkbox"/> Dégrappeuse (pour les moules) | <input type="checkbox"/> Séparateur chair/coquille à tamis vibrant |
| <input type="checkbox"/> Dépiauteuse automatique | <input type="checkbox"/> Séparateur d'os (récupération de chair émincée) |
| <input type="checkbox"/> Écailleuse automatique | <input type="checkbox"/> Séparateur de chair par flottaison |
| <input type="checkbox"/> Étêteuse automatique | <input type="checkbox"/> Soufflerie ou aspirateur |
| <input type="checkbox"/> Éviscéreuse automatique | <input type="checkbox"/> Système de jets d'eau à pression |
| <input type="checkbox"/> Éviscéreuse automatique (avec pompe d'aspiration; ex. : pour salmonidés) | <input type="checkbox"/> Tamiseur |
| <input type="checkbox"/> Extracteur d'arêtes automatique | <input type="checkbox"/> Trancheur à saumon manuel |
| <input type="checkbox"/> Extracteur de chair à jets d'air | <input type="checkbox"/> Trancheur automatique à salmonidés |
| <input type="checkbox"/> Extracteur de chair à jets d'eau | <input type="checkbox"/> Trancheur horizontal |
| <input type="checkbox"/> Extracteur de chair (rouleau à broyer et baril rotatifs) | <input type="checkbox"/> Trieur automatique |
| <input type="checkbox"/> Extracteur mécanisé de muscle de pétoncle | <input type="checkbox"/> Trieur à crevette automatique |
| <input type="checkbox"/> Fileteuse automatique | <input type="checkbox"/> Trieur à moule automatique |
| <input type="checkbox"/> Laveuse à brosse | <input type="checkbox"/> Trieur à poisson automatique |
| | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |

Équipements de décongélation et d'entreposage à l'état réfrigéré ou congelé

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) à décongélation (avec air) | <input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique (positif, au-dessus de 0 °C) |
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) d'immersion ou de trempage | <input type="checkbox"/> Extrudeuse à glace sèche |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) cryogénique | <input type="checkbox"/> Machine à glace – Glace en flocons ou en écailles |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) de congélation (automatique) | <input type="checkbox"/> Machine à glace – Glace liquide |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) de réfrigération (automatique) | <input type="checkbox"/> Système haute fréquence (par lot ou continu) |
| <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement (+10 °C) ou de congélation (-18 °C) | <input type="checkbox"/> Unité (chambre) de décongélation |
| <input type="checkbox"/> Chambre de congélation (-30 à -18 °C) | <input type="checkbox"/> Unité de tempéage à micro-ondes |
| <input type="checkbox"/> Chambre de réfrigération (-2 à +10 °C) | <input type="checkbox"/> Vivier |
| <input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique (négatif, au-dessous de 0 °C) | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |

Outils et matériels divers

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Affileur à couteau | <input type="checkbox"/> Couteau tout usage |
| <input type="checkbox"/> Bacs | <input type="checkbox"/> Écailleuseur manuel |
| <input type="checkbox"/> Bacs isothermes | <input type="checkbox"/> Élévateur de palette |
| <input type="checkbox"/> Brosse de nylon | <input type="checkbox"/> Fusil à couteau |
| <input type="checkbox"/> Chariot | <input type="checkbox"/> Grille |
| <input type="checkbox"/> Chariot élévateur | <input type="checkbox"/> Ordinateur |
| <input type="checkbox"/> Ciseau | <input type="checkbox"/> Palette |
| <input type="checkbox"/> Conteneur | <input type="checkbox"/> Peigne |
| <input type="checkbox"/> Corbeille/panier/caisse | <input type="checkbox"/> Pince (type chirurgical) |
| <input type="checkbox"/> Couteau à désosser | <input type="checkbox"/> Pincette (pour mollusques ou crustacés) |
| <input type="checkbox"/> Couteau à filets souple | <input type="checkbox"/> Plateforme |
| <input type="checkbox"/> Couteau à mollusque (mye, pétoncle, etc.) | <input type="checkbox"/> Transpalette |
| <input type="checkbox"/> Couteau à parer | <input type="checkbox"/> Treillis métalliques/grilles |
| <input type="checkbox"/> Couteau à piquer | <input type="checkbox"/> Treuil |
| <input type="checkbox"/> Couteau à trancher | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau circulaire (type Whizard) | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau du chef | <input type="checkbox"/> _____ |

Appareils de mesure et de contrôle

- Analyseur d'humidité et de gras
- Appareil ou système de détection des gaz (fuite de fréon, d'ammoniac, d'huile, etc.)
- Balance électronique
- Balance islandaise (détermination de la teneur en gras du hareng)
- Balance suspendue
- Calibre entre-n'entre pas (*go-no-go*), gabarit ou mesure à crabe ou à homard
- Cartes (ou tables) de couleurs de référence
- Chronomètre
- Détecteur de métal et témoin métallique
- Duromètre (pour la dureté de la carapace de crabe)
- Enregistreur de données (*data logger*)
- Ensemble de détection d'histamine
- Lampe à rayons ultraviolets
- Mesureur de fraîcheur du poisson Torrymeter (de Distell)
- Mesureur portatif de matière grasse Fish Fat Meter (de Distell)
- Micromètre
- pH-mètre de laboratoire (de table)
- pH-mètre portatif
- Réfractomètre de poche (pour la salinité)
- Règle
- Ruban à mesurer
- Salinomètre
- Table de mirage avec source lumineuse (pour la détection des parasites)
- Thermomètre de poche, à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Thermographe (thermomètre enregistreur)
- Vernier/pied à coulisse
- Autres : _____

▪ **REGISTRES ET FORMULAIRES**

NOTE : L'APPELLATION ET LES ACTIVITÉS COUVERTES PAR LES DIVERS REGISTRES ET FORMULAIRES UTILISÉS PAR L'ENTREPRISE PEUVENT ÊTRE DIFFÉRENTES.

- Bon de commande
- Formulaire d'état/inventaire des stocks
- Rapport d'action corrective
- Registre d'entreposage frigorifique
- Registre (rapport) de procédé
- Registre (rapport) de production
- Registre (rapport) de réception - inspection d'ingrédient (produit auxiliaire)
- Registre (rapport) de réception - inspection de la matière première
- Registre (rapport) de réception - inspection des matériaux d'emballage
- Registre (rapport) du bateau de pêche
- Autres : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans une usine de transformation.
- ◇ Selon la transformation des produits marins réalisée (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, en conserve, en semi-conserve, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.).
- ◇ Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- ◇ Sous la supervision du contremaître ou du contrôleur de gestion de la qualité, ou des deux.
- ◇ Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- ◇ Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- ◇ Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Selon les règles de santé et de sécurité.
- ◇ À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- ◇ Avec les vêtements de travail et le matériel de protection individuelle appropriés.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Évaluation juste de l'intégrité et de l'état de fraîcheur des produits.
- ◇ Exactitude des pesées et du comptage des unités.
- ◇ Reconnaissance exacte des écarts par rapport au bon de commande.
- ◇ Choix approprié des conditions d'entreposage.
- ◇ Codification et étiquetage appropriés des lots.
- ◇ Respect de la méthode de décongélation du produit.
- ◇ Respect de la technique de lavage des produits.
- ◇ Respect des techniques d'étêtage, d'éviscération et d'écaillage suggérées.
- ◇ Apparence soignée du poisson.
- ◇ Respect de la technique de tranchage selon l'espèce et le type de coupe demandé.
- ◇ Récupération optimale de la chair.
- ◇ Qualité du filet tranché.
- ◇ Dépiautage adéquat des filets.
- ◇ Absence de parasites.
- ◇ Retrait complet des parties indésirables.
- ◇ Respect de la technique d'extraction suggérée en fonction des particularités des produits.
- ◇ Vérification minutieuse de la qualité de la chair.
- ◇ Récupération optimale de la chair.
- ◇ Respect des techniques de lavage et d'égouttage de la chair.
- ◇ Respect des techniques de cassage et de brossage des crustacés.
- ◇ Lavage adéquat des sections.

- ◇ Justesse du classement des produits marins selon les critères appropriés.
- ◇ Manipulation soignée des produits marins.
- ◇ Respect du rythme de production.
- ◇ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.
- ◇ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

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

« Préparer des produits marins »

Signature apprenti/apprentie _____

Signature compagnon _____

Signature employeur _____

Date _____

Module 3

Assurer la réfrigération et la congélation des produits marins

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'assurer la réfrigération et la congélation des produits marins

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits marins :
 - porter les vêtements et accessoires de sécurité nécessaires tels les vêtements protecteurs, le casque, les bottes, les gants, les lunettes, le masque, etc.;
 - porter des vêtements ajustés;
 - adopter une position de travail ergonomique;
 - effectuer les opérations de façon sécuritaire;
 - connaître ses limites physiques;
 - utiliser le matériel selon les recommandations des fabricants.
- ◇ Connaissance du programme de prévention de l'entreprise.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être **responsable** et **fiable**, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Travailler avec **exactitude**, c'est-à-dire effectuer son travail avec **soin** et avec le souci des **détails**.
- ◇ Être **méthodique**, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ **Respecter** les **règles d'hygiène et de salubrité** et les **règles de prévention en santé et sécurité du travail**.
- ◇ **Respecter les méthodes de travail** et les **normes de qualité**.
- ◇ Avoir le souci des **coûts de production**.
- ◇ Avoir une bonne **acuité visuelle** et **olfactive**.
- ◇ Travailler avec **initiative**, de manière **autonome**, c'est-à-dire prendre des décisions ou agir aux moments opportuns.

- ◇ **Coopérer** activement avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.
- ◇ **Communiquer** efficacement, c'est-à-dire transmettre l'information aux autres membres de l'équipe de façon claire, précise et respectueuse.
- ◇ Avoir le souci de **maintenir le matériel en bon état**.
- ◇ Se soucier de la **propreté, éviter le gaspillage** et **protéger l'environnement**.
- ◇ Être capable d'exécuter des **tâches répétitives**, c'est-à-dire de se concentrer sur un même objet pour une longue période.
- ◇ Avoir une bonne **capacité physique**, c'est-à-dire une bonne endurance.

Assurer la réfrigération et la congélation des produits marins	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
3.1 Mettre le produit en chambre frigorifique <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mettre le produit dans des bacs, des boîtes, sur des chariots, des palettes ou autres supports de stockage. ◇ Entreposer le produit frais ou congelé. ◇ Assurer la rotation des stocks (selon la qualité, la date de capture, de récolte ou de fabrication, etc.) 	 <hr/> <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/>
3.2 Préparer le produit pour la congélation <ul style="list-style-type: none"> ◇ Effectuer des pesées. ◇ Déposer le produit dans des contenants (corbeilles, caisses, sacs, bacs, etc.) ou sur des supports à congélation (chariots, grilles, moules à congélation, etc.), ou mettre en saumure les crevettes, le crabe ou autres espèces. 	 <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/>
3.3 Effectuer la congélation du produit <ul style="list-style-type: none"> ◇ Remplir les tunnels de congélation, les congélateurs à plaques, les surgélateurs, etc., ou immerger le produit dans le bassin d'eau ou de saumure. ◇ Détecter toute anomalie liée aux conditions de congélation. ◇ Prendre les mesures nécessaires pour assurer la qualité du produit congelé (démouler le produit, vérifier la qualité, givrer le produit, etc.). 	 <hr/> <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/> <hr/>
3.4 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité <ul style="list-style-type: none"> ◇ Effectuer la collecte des renseignements. ◇ Remplir les formulaires et les autres documents. 	 <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/>

Contexte d'exercice du métier

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC L'UNE OU L'AUTRE DES CATÉGORIES DE PRODUITS MARINS SUIVANTES :

NOTE : Inscrire les initiales de l'apprenti/apprentie ET du compagnon dans la case correspondante.

	Poissons						
	Flétan/ plie	Hareng/ maquereau	Morue	Raie/ requin	Sébaste	Truite/ saumon	Autres (complétez)
Frais							
Cuit							
Salé/séché							
Fumé							
Semi- conserved							
Œufs							
Autres (complétez)							

	Crustacés					
	Crabe commun	Crabe des neiges	Crevette	Homard	Langouste	Autres (complétez)
Vivant/frais						
Cuit						
Semi- conserved						
Œufs						
Autres (complétez)						

	Mollusques					
	Buccin	Mactre de Stimpson	Moule	Mye	Pétoncle	Autres (complétez)
Vivant/frais						
Cuit						
Semi-conserve						
Autres (complétez)						

	Échinodermes ou algues			
	Concombre de mer	Oursin	Algues	Autres (complétez)
Vivant/frais				
Cuit				
Semi-conserve				
Autres (complétez)				

Plats préparés et cuisinés	Types de produits	Initiales					
Produits de charcuterie	<ul style="list-style-type: none"> • Produits à tartiner (mousse, tartinade, etc.) • Produits à trancher (pâté, terrine, galantine, etc.) • Produits sous forme de boyaux (saucisse, saucisson, etc.) • Autres : 	<table border="1" style="width: 100%; height: 100%;"> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> </table>					
Produits panés et cuisinés	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza, hors-d'œuvre, etc. • Produits panés (croquettes, bâtonnets, etc.) • Soupe, bisque, bouillabaisse, chaurrée, etc. • Sushis • Autres : 	<table border="1" style="width: 100%; height: 100%;"> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> </table>					
Simili-fruits de mer	<ul style="list-style-type: none"> • Surimi • Kamaboko • Autres : 	<table border="1" style="width: 100%; height: 100%;"> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> </table>					
Sous-produits	<ul style="list-style-type: none"> • Moulée : • Engrais : • Autre : 	<table border="1" style="width: 100%; height: 100%;"> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> <tr><td style="height: 25px;"></td></tr> </table>					

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

NOTE : Le compagnon DOIT COCHER LES CASES des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé dans l'entreprise.

▪ **VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**

NOTE : L'APPRENTI OU L'APPRENTIE PORTAIT LES VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

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

▪ **ÉQUIPEMENTS ET OUTILS DE PRODUCTION**

Équipements de réfrigération et de congélation

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) d'immersion (eau ou saumure) | <input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique (positif, au-dessus de 0 °C) |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) cryogénique | <input type="checkbox"/> Extrudeuse à glace sèche |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) de congélation (automatique) | <input type="checkbox"/> Gicleurs pour refroidir ou givrer le produit |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) de réfrigération (automatique) | <input type="checkbox"/> Machine à glace – Glace en flocons ou en écailles |
| <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement (+10 °C) ou de congélation (-18 °C) | <input type="checkbox"/> Machine à glace – Glace liquide |
| <input type="checkbox"/> Chambre de congélation rapide (cryocongélateur, jusqu'à -45 °C) | <input type="checkbox"/> Système de refroidissement par eau (circuit fermé) |
| <input type="checkbox"/> Chambre de congélation rapide (mécanique, jusqu'à -45 °C) | <input type="checkbox"/> Système haute fréquence (par lot ou continu) |
| <input type="checkbox"/> Chambre de réfrigération (-2 à + 10 °C) | <input type="checkbox"/> Trémie (convoyeur) d'alimentation |
| <input type="checkbox"/> Congélateur à plaques verticales ou horizontales | <input type="checkbox"/> Tunnel cryogénique |
| <input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique (négatif, au-dessous de 0 °C) | <input type="checkbox"/> Tunnel de refroidissement ou de congélation (automatique) |
| | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |

Équipements pour le saumurage

- | | |
|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) à saumure | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Dissolveur à saumure | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Injecteur à saumure | <input type="checkbox"/> _____ |

Outils et matériel divers

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Bacs | <input type="checkbox"/> Ordinateur |
| <input type="checkbox"/> Bacs isothermes | <input type="checkbox"/> Palette |
| <input type="checkbox"/> Chariot | <input type="checkbox"/> Plateforme (élévatrice) à ciseaux |
| <input type="checkbox"/> Chariot élévateur | <input type="checkbox"/> Treillis métalliques/grilles |
| <input type="checkbox"/> Ciseau | <input type="checkbox"/> Treuil |
| <input type="checkbox"/> Conteneur | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Corbeille/panier/caisse/sac | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Élévateur de palette | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Moule à congélation | |

▪ **APPAREILS DE MESURE ET DE CONTRÔLE**

- Appareil ou système de détection des gaz (fuite de fréon, d'ammoniac, d'huile, etc.)
- Balance électronique
- Balance suspendue
- Chronomètre
- Conductimètre
- Enregistreur de données (data logger)
- Hygromètre (pour mesurer l'humidité relative des chambres et locaux)
- Micromètre
- Réfractomètre de poche (pour la salinité)
- Règle
- Ruban à mesurer
- Salinomètre
- Thermomètre de poche à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Thermographe (thermomètre enregistreur)
- Vernier/pied à coulisse
- Autres : _____

▪ **REGISTRES ET FORMULAIRES**

NOTE : L'APPELLATION ET LES ACTIVITÉS COUVERTES PAR LES DIVERS REGISTRES ET FORMULAIRES UTILISÉS PAR L'ENTREPRISE PEUVENT ÊTRE DIFFÉRENTES.

- Rapport d'action corrective
- Registre d'entreposage frigorifique
- Registre (rapport) de procédé
- Registre (rapport) de production
- Autres : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans une usine de transformation.
- ◇ Selon la transformation des produits marins réalisée (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, en conserve, en semi-conserve, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.).
- ◇ Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- ◇ Sous la supervision du contremaître ou du contrôleur de gestion de la qualité, ou des deux.
- ◇ Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- ◇ Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- ◇ Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Selon les règles de santé et de sécurité.
- ◇ À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- ◇ Avec les vêtements de travail et le matériel de protection individuelle appropriés.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Manutention soignée des produits.
- ◇ Respect des directives concernant la disposition des produits dans la chambre réfrigérée ou au congélateur.
- ◇ Choix approprié des conditions d'entreposage.
- ◇ Rotation appropriée des stocks.
- ◇ Vérification adéquate de la température, du pourcentage d'humidité et des autres paramètres d'entreposage.
- ◇ Précision de la pesée des produits marins.
- ◇ Respect des techniques de mise en bac, en caisse, en sac ou en corbeille du produit.
- ◇ Respect des procédures concernant la disposition du produit sur les chariots, sur les grilles ou dans les moules à congélation.
- ◇ Trempage adéquat des crevettes, du crabe et des autres espèces dans la saumure.
- ◇ Respect de l'ordre des stocks de produits.
- ◇ Respect des procédures de congélation en fonction des particularités des produits.
- ◇ Rigueur de la vérification des paramètres de congélation.
- ◇ Conformité du produit congelé et givré aux résultats attendus.
- ◇ Respect du rythme de production.
- ◇ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.
- ◇ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

**Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 3
« Assurer la réfrigération et la congélation des produits marins »**

Signature apprenti/apprentie _____

Signature compagnon _____

Signature employeur _____

Date _____

Module 4

Effectuer la transformation des produits marins

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'effectuer la transformation des produits marins

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits marins :
 - porter les vêtements et accessoires de sécurité nécessaires tels les vêtements protecteurs, le casque, les bottes, les gants, les lunettes, le masque, etc.;
 - porter des vêtements ajustés;
 - adopter une position de travail ergonomique;
 - effectuer les opérations de façon sécuritaire;
 - connaître ses limites physiques;
 - utiliser le matériel selon les recommandations des fabricants.
- ◇ Connaissance du programme de prévention de l'entreprise.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être **responsable** et **fiable**, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Travailler avec **exactitude**, c'est-à-dire effectuer son travail avec **soin** et avec le souci des **détails**.
- ◇ Être **méthodique**, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ **Respecter** les **règles d'hygiène et de salubrité** et les **règles de prévention en santé et sécurité du travail**.
- ◇ **Respecter les méthodes de travail** et les **normes de qualité**.
- ◇ Avoir le souci des **coûts de production**.
- ◇ Avoir une bonne **acuité visuelle** et **olfactive**.
- ◇ Travailler avec **initiative**, de manière **autonome**, c'est-à-dire prendre des décisions

ou agir aux moments opportuns.

- ◇ **Coopérer** activement avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.
- ◇ **Communiquer** efficacement, c'est-à-dire transmettre l'information aux autres membres de l'équipe de façon claire, précise et respectueuse.
- ◇ Avoir le souci de **maintenir le matériel en bon état**.
- ◇ Se soucier de **la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement**.
- ◇ Être capable d'exécuter des **tâches répétitives**, c'est-à-dire de se concentrer sur un même objet pour une longue période.
- ◇ Avoir une bonne **capacité physique**, c'est-à-dire une bonne endurance.

<p align="center">Effectuer la transformation des produits marins</p> <p><i>NOTE : Pour maîtriser la compétence, un seul type de transformation de produits marins (salés et séchés, fumés, semi-conserves, plats préparés, etc.) est suffisant. Par conséquent, selon la transformation réalisée dans l'entreprise, les éléments de compétence à maîtriser seront :</i></p> <p>- l'élément 4.1 ou 4.2 ou 4.3 ou 4.4 ou 4.5 - et l'élément 4.6.</p>	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
<p>4.1 Accomplir les opérations de salage et de séchage du poisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Saler le poisson. ◇ Égoutter le poisson. ◇ Étendre le poisson sur des vigneaux. ◇ Mettre le poisson dans le séchoir. ◇ Mettre le poisson en pile. ◇ Extraire les parasites. ◇ Classer le produit fini. 	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	_____ _____
<u>OU</u>		
<p>4.2 Accomplir les opérations de cuisson des produits marins</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mettre le produit dans des contenants (paniers, sacs, barquettes, etc.) ou sur des supports de cuisson (grilles, chariots, etc.). ◇ Remplir le cuiseur, la cellule de cuisson, le four, etc., ou immerger le produit dans les bassins de cuisson ou dans la marmite vapeur. ◇ Surveiller la cuisson (température, pression de vapeur, durée, etc.) ◇ Prendre les mesures nécessaires pour assurer la qualité du produit cuit (vérifier la qualité, refroidir le produit, etc.). 	_____ _____ _____ _____	_____ _____
<u>OU</u>		

<p align="center">Effectuer la transformation des produits marins</p> <p><i>NOTE : Pour maîtriser la compétence, un seul type de transformation de produits marins (salés et séchés, fumés, semi-conserves, plats préparés, etc.) est suffisant. Par conséquent, selon la transformation réalisée dans l'entreprise, les éléments de compétence à maîtriser seront :</i></p> <p>- l'élément 4.1 ou 4.2 ou 4.3 ou 4.4 ou 4.5 - et l'élément 4.6.</p>	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
<p>4.3 Accomplir les opérations de marinage des produits marins</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparer la saumure ou la solution de marinage. ◇ Mettre le produit en saumure. ◇ Immerger le produit dans la solution de marinage. ◇ Retirer et rincer le produit. ◇ Mettre les produits dans les contenants (pots, barquettes, etc.). 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<u>OU</u>		
<p>4.4 Fumer des produits marins</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Saler et assaisonner le produit. ◇ Sécher ou dessaler le produit. ◇ Préparer le produit, le fumoir et ses composantes pour le fumage. ◇ Mettre le produit dans le fumoir. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<u>OU</u>		
<p>4.5 Préparer des plats cuisinés</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Effectuer des pesées et des mesures. ◇ Exécuter des préparations de toutes sortes. ◇ Confectionner des produits comme des mousses, des chaudrées, des pizzas, des saucisses, des produits panés, etc. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>4.6 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité (voir note)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Effectuer la collecte des renseignements. ◇ Remplir les formulaires et les autres documents. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte d'exercice du métier

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC L'UNE OU L'AUTRE DES CATÉGORIES DE TRANSFORMATION DE PRODUITS MARINS SUIVANTES ⁽¹⁾ :

Transformation	Catégorie ⁽³⁾ (matière première)				
	Poissons	Crustacés	Mollusques	Échinodermes	Algues
Cuit					
Salé/séché					
Fumé ⁽²⁾					
Conserve					
Semi-conserve ⁽²⁾ (marinade, etc.)					
Plat préparé ⁽²⁾ (soupe, charcuterie, etc.)					
Simili-fruits de mer (surimi, kamaboko, etc.)					
Sous-produit (moulée, ensilage, engrais, etc.)					
Autre :					

NOTES

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

PRÉCISIONS SUR L'UN AU L'AUTRE DES PROCÉDÉS AVEC LESQUELS L'APPRENTISSAGE A ÉTÉ EFFECTUÉ :

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

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

NOTE : Le compagnon **DOIT COCHER LES CASES** des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé dans l'entreprise.

▪ **VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**

NOTE : L'APPRENTI OU L'APPRENTIE PORTAIT LES VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

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

▪ **ÉQUIPEMENTS ET OUTILS DE PRODUCTION**

Équipements de cuisson, de fumage, de séchage ou autres traitements thermiques

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Autoclave | <input type="checkbox"/> Gril ou salamandre |
| <input type="checkbox"/> Bain-marie | <input type="checkbox"/> Lyophilisateur |
| <input type="checkbox"/> Blanchisseur | <input type="checkbox"/> Marmite à vapeur sous vide |
| <input type="checkbox"/> Cellule de cuisson | <input type="checkbox"/> Marmite de cuisson (au gaz, à la vapeur, électrique) |
| <input type="checkbox"/> Convoyeur (table) d'inspection ou de triage | <input type="checkbox"/> Pasteurisateur |
| <input type="checkbox"/> Coupeur/cuiseur | <input type="checkbox"/> Séchoir à air pulsé (convection) |
| <input type="checkbox"/> Coupeur/cuiseur avec pression ou sous vide | <input type="checkbox"/> Séchoir « à lits fluidisés » |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur à vapeur sans pression | <input type="checkbox"/> Séchoir à tambour |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur à vapeur sous pression | <input type="checkbox"/> Séchoir atomisateur |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur en continu | <input type="checkbox"/> Séchoir par déshumidification (pompe à chaleur) |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur/mélangeur | <input type="checkbox"/> Séchoir tunnel |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur sur bande | <input type="checkbox"/> Système de pasteurisation à haute pression |
| <input type="checkbox"/> Déshumidificateur | <input type="checkbox"/> Tunnel infrarouge |
| <input type="checkbox"/> Étuve | <input type="checkbox"/> Unité de cuisson à micro-ondes (par lot ou continu) |
| <input type="checkbox"/> Évaporateur (à plaque ou sous vide) | <input type="checkbox"/> Vigneaux |
| <input type="checkbox"/> Four (statique ou ventilé) | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Friteuse | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Fumoir (pour hareng) | |
| <input type="checkbox"/> Fumoir artisanal (foyer ou tonneau) | |
| <input type="checkbox"/> Fumoir automatique (à chaud) | |
| <input type="checkbox"/> Fumoir automatique (à froid) | |

Équipements pour le salage/saumurage et le marinage

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Baratte (malaxeur) | <input type="checkbox"/> Plateforme ou faux plancher |
| <input type="checkbox"/> Barils de marinage | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) à saumure | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Dissolveur à saumure | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Injecteur à saumure | <input type="checkbox"/> _____ |

Équipements de préparation des mêlées (coupe, hachage, mélange et remplissage)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Appareil à enrober (ex. : pâte) | <input type="checkbox"/> Guillotine |
| <input type="checkbox"/> Applicateur (pour farine, chapelure, etc.) | <input type="checkbox"/> Hachoir (à viande) |
| <input type="checkbox"/> Batteur/mélangeur | <input type="checkbox"/> Homogénéisateur |
| <input type="checkbox"/> Broyeur à marteau | <input type="checkbox"/> Lardonneuse |
| <input type="checkbox"/> Broyeur à pâte fine | <input type="checkbox"/> Machine de préparation et de distribution de gelée pour le glaçage au pistolet |
| <input type="checkbox"/> Broyeur colloïdal (émulsificateur) | <input type="checkbox"/> Mélangeur (horizontal ou vertical) |
| <input type="checkbox"/> Centrifugeuse | <input type="checkbox"/> Mélangeur sous vide |
| <input type="checkbox"/> Coupeuse (<i>cutter</i>) à cuve fixe | <input type="checkbox"/> Passoire verticale grand débit (turbo-broyeur vertical) |
| <input type="checkbox"/> Coupeuse (<i>cutter</i>) à cuve mobile | <input type="checkbox"/> Poussoir hydraulique (discontinu) |
| <input type="checkbox"/> Coupeuse (<i>cutter</i>) combinée | <input type="checkbox"/> Poussoir sous vide (continu) |
| <input type="checkbox"/> Coupeuse (type Comitrol) | <input type="checkbox"/> Remplisseuse (pour pâte, crème, liquide). |
| <input type="checkbox"/> Déchiqueteur | <input type="checkbox"/> Soufflerie |
| <input type="checkbox"/> Déchiqueteuse à poisson | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Doseuse | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Embossoir | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Extrudeur | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Filtre | <input type="checkbox"/> _____ |

Équipements de refroidissement et d'entreposage à l'état réfrigéré

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bassin (cuve) d'immersion ou de trempage (<i>hydrocooling</i>) | <input type="checkbox"/> Extrudeuse à glace sèche |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) cryogénique | <input type="checkbox"/> Machine à glace – Glace en flocons ou en écailles |
| <input type="checkbox"/> Cabinet (armoire) de réfrigération (automatique) | <input type="checkbox"/> Machine à glace – Glace liquide |
| <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement (+10 °C) | <input type="checkbox"/> Système de refroidissement par eau (circuit fermé) |
| <input type="checkbox"/> Chambre de réfrigération (-2 à +10 °C) | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique (positif, au-dessus de 0 °C) | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |

Outils et matériel divers

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Bacs | <input type="checkbox"/> Élévateur de palette |
| <input type="checkbox"/> Bacs isothermes | <input type="checkbox"/> Ordinateur |
| <input type="checkbox"/> Chariot | <input type="checkbox"/> Palette |
| <input type="checkbox"/> Chariot élévateur | <input type="checkbox"/> Pince |
| <input type="checkbox"/> Ciseau | <input type="checkbox"/> Pinceau à badigeonner |
| <input type="checkbox"/> Corbeille/panier/caisse | <input type="checkbox"/> Plateforme (élévatrice) à ciseaux |
| <input type="checkbox"/> Couteau à désosser | <input type="checkbox"/> Treillis métalliques/grille |
| <input type="checkbox"/> Couteau à éplucher | <input type="checkbox"/> Treuil |
| <input type="checkbox"/> Couteau à trancher | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau de chef | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau tout usage | <input type="checkbox"/> _____ |

▪ **APPAREILS DE MESURE ET DE CONTRÔLE**

- Analyseur d'émulsion portatif
- Analyseur d'humidité et de gras
- Appareil à Aw (activité de l'eau)
- Appareil de mesure (manomètre) à vide
- Appareil ou système de détection des gaz (fuite de fréon, d'ammoniac, etc.)
- Balance à humidité, de type à infrarouge
- Balance électronique
- Balance islandaise (détermination de la teneur en gras du hareng)
- Balance suspendue
- Calibre entre-n'entre pas (*go-no-go*), gabarit ou mesure à crabe ou à homard
- Cartes (ou tables) de couleurs de référence
- Chronomètre
- Détecteur de métal et témoin métallique
- Duromètre (pour la dureté de la carapace de crabe)
- Enregistreur de données (*data logger*)
- Hygromètre (pour mesurer l'humidité relative des chambres et locaux)
- Mesureur de fraîcheur du poisson Torrymeter (de Distell)
- Mesureur portatif de matière grasse Fish Fat Meter (de Distell)
- Micromètre
- Multimètre
- Papier réactif pour le contrôle du pH
- pH-mètre de laboratoire (de table)
- pH-mètre portatif
- Réfractomètre de poche (pour la salinité)
- Règle
- Ruban à mesurer
- Testeur d'huile de friture (bandelettes, etc.)
- Thermomètre de poche à tige bimétallique
- Thermomètre portatif à infrarouge
- Thermomètre (sonde) électronique, à élément thermosensible ou thermocouple
- Thermographe (thermomètre enregistreur)
- Vernier/pied à coulisse

REGISTRES ET FORMULAIRES

NOTE : L'APPELLATION ET LES ACTIVITÉS COUVERTES PAR LES DIVERS REGISTRES ET FORMULAIRES UTILISÉS PAR L'ENTREPRISE PEUVENT ÊTRE DIFFÉRENTES.

- Rapport d'action corrective
- Registre d'entreposage frigorifique
- Registre (rapport) de procédé
- Registre (rapport) de production
- Autres : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans une usine de transformation.
- ◇ Selon la transformation des produits marins réalisée (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, en conserve, en semi-conserve, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.).
- ◇ Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- ◇ Sous la supervision du contremaître ou du contrôleur de gestion de la qualité, ou des deux.
- ◇ Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- ◇ Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- ◇ Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Selon les règles de santé et de sécurité.
- ◇ À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- ◇ Avec les vêtements de travail et le matériel de protection individuelle appropriés.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des techniques de salage selon le procédé utilisé.
- ◇ Adéquation entre la durée du salage et le pourcentage de salinité voulu.
- ◇ Respect des techniques d'empilage et de transpilage du poisson.
- ◇ Absence de parasites.
- ◇ Manutention soignée du poisson.
- ◇ Justesse du classement des lots.
- ◇ Disposition adéquate du produit dans les paniers de cuisson, sur les chariots ou les grilles.
- ◇ Respect de l'ordre des stocks de produits.
- ◇ Respect des techniques de cuisson en fonction des particularités des produits.
- ◇ Rigueur de la vérification de tous les paramètres de cuisson.
- ◇ Conformité du produit cuit aux résultats attendus.
- ◇ Refroidissement adéquat du produit cuit selon la technique suggérée.
- ◇ Précision des pesées et des mesures des ingrédients.
- ◇ Respect de la procédure relative à la mise en saumure et au marinage du produit.
- ◇ Efficacité de l'égouttage et du rinçage.
- ◇ Respect de l'ordre d'introduction des produits dans les pots et dans les barquettes.
- ◇ Apparence soignée du produit mariné.
- ◇ Respect des techniques de salage et d'assaisonnement selon le procédé utilisé (à sec, par injection ou immersion).

- ◇ Disposition appropriée du produit sur les grilles, sur les crochets et sur les chariots.
- ◇ Conformité du séchage et de l'égouttage aux résultats attendus.
- ◇ Préparation adéquate du fumoir et de ses composants.
- ◇ Respect de la technique de fumage à chaud, à froid ou par fumée liquide.
- ◇ Précision des pesées et des mesures des ingrédients.
- ◇ Préparation adéquate des ingrédients.
- ◇ Suivi rigoureux des recettes de l'entreprise.
- ◇ Confection soigneuse des produits.
- ◇ Conformité du produit aux spécifications techniques.
- ◇ Respect du rythme de production.
- ◇ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.
- ◇ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

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

« Effectuer la transformation des produits marins »

Signature apprenti/apprentie

Signature compagnon

Signature employeur

Date _____

Module 5

Effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits marins

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits marins

CONTEXTE RELATIF À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits marins :
 - porter les vêtements et accessoires de sécurité nécessaires tels les vêtements protecteurs, le casque, les bottes, les gants, les lunettes, le masque, etc.;
 - porter des vêtements ajustés;
 - adopter une position de travail ergonomique;
 - effectuer les opérations de façon sécuritaire;
 - connaître ses limites physiques;
 - utiliser le matériel selon les recommandations des fabricants.
- ◇ Connaissance du programme de prévention de l'entreprise.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Être **responsable** et **fiable**, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Travailler avec **exactitude**, c'est-à-dire effectuer son travail avec **soin** et avec le souci des **détails**.
- ◇ Être **méthodique**, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ **Respecter** les **règles d'hygiène et de salubrité** et les **règles de prévention en santé et sécurité du travail**.
- ◇ **Respecter les méthodes de travail** et les **normes de qualité**.
- ◇ Avoir le souci des **coûts de production**.
- ◇ Avoir une bonne **acuité visuelle** et **olfactive**.
- ◇ Travailler avec **initiative**, de manière **autonome**, c'est-à-dire prendre des décisions ou agir aux moments opportuns.

- ◇ **Coopérer** activement avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.
- ◇ **Communiquer** efficacement, c'est-à-dire transmettre l'information aux autres membres de l'équipe de façon claire, précise et respectueuse.
- ◇ Avoir le souci de **maintenir le matériel en bon état**.
- ◇ Se soucier de la **propreté, éviter le gaspillage** et **protéger l'environnement**.
- ◇ Être capable d'exécuter des **tâches répétitives**, c'est-à-dire de se concentrer sur un même objet pour une longue période.
- ◇ Avoir une bonne **capacité physique**, c'est-à-dire une bonne endurance.

<p>Effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits marins</p> <p><i>NOTE : Dans certains cas, il peut arriver que l'emballage et l'étiquetage soient effectués par des personnes différentes. C'est la raison pour laquelle il y a un OU. - L'élément 5.3 fait suite à l'élément 5.2.</i></p>	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
<p>5.1 Conditionner le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérifier l'intégrité des contenants (sacs, barquettes, boîtes métalliques, plaquettes laminées, pots de verre, etc.) ou de la pellicule d'emballage (papier ou film alimentaire). ◇ Peser le produit. ◇ Mettre le produit dans des contenants (sacs, barquettes, boîtes métalliques, pots de verre, etc.) ou sur des plaquettes laminées. ◇ Sceller l'emballage (sous vide ou non, sous atmosphère modifiée, sertissage, etc.) ◇ Vérifier la qualité du produit emballé. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<u>OU</u>		
<p>5.2 Préparer le produit pour la vente et le transport</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Étiqueter le produit. ◇ Inscrire des renseignements sur l'étiquette ou sur l'emballage d'expédition (nom du produit, lot, date, code de production, poids, etc.) ◇ Mettre les produits en boîte (carton-caisse, etc.) ◇ Fermer et attacher les boîtes. ◇ Mettre les boîtes sur des palettes ou dans des conteneurs. ◇ Entreposer les produits avant l'expédition 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>5.3 Enregistrer les renseignements utiles à la gestion de la qualité (voir note)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Effectuer la collecte des renseignements. ◇ Remplir les formulaires et les autres documents. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte d'exercice du métier

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC L'UNE OU L'AUTRE DES CATÉGORIES DE PRODUITS FINIS SUIVANTES ⁽¹⁾ :

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

NOTES

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

PRÉCISIONS SUR L'UNE OU L'AUTRE DES CATÉGORIES DE PRODUITS AVEC LESQUELLES L'APPRENTISSAGE A ÉTÉ EFFECTUÉ :

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

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

NOTE : Le compagnon **DOIT COCHER LES CASES** des listes ci-dessous qui correspondent au matériel, aux instruments, aux appareils, à l'équipement ou aux techniques avec lesquels l'apprentissage a été réalisé dans l'entreprise.

▪ **VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**

NOTE : L'APPRENTI OU L'APPRENTIE PORTAIT LES VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

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

▪ **ÉQUIPEMENTS ET OUTILS DE PRODUCTION**

Équipements de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Balance électronique | <input type="checkbox"/> Imprimante thermotransfert |
| <input type="checkbox"/> Balance suspendue | <input type="checkbox"/> Fermeuse de boîte avec ruban adhésif |
| <input type="checkbox"/> Capsuleuse sous atmosphère vapeur manuelle ou automatique | <input type="checkbox"/> Fermeuse de boîte à colle |
| <input type="checkbox"/> Capsuleuse sous vide manuelle ou automatique | <input type="checkbox"/> Machine à former les boîtes en carton |
| <input type="checkbox"/> Clippeuse ou crampeuse | <input type="checkbox"/> Machine de cerclage pour boîte |
| <input type="checkbox"/> Dateur (pour inscrire le code ou la date) | <input type="checkbox"/> Machine de cerclage pour palette |
| <input type="checkbox"/> Doseur | <input type="checkbox"/> Peseuse associative |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse manuelle pour barquette en styromousse (fardeleuse) | <input type="checkbox"/> Portionneur/coupeur saucisses fraîches |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse sous vide (cloche) | <input type="checkbox"/> Scelleuse pour sachet plastique |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse sous vide Skin Pack | <input type="checkbox"/> Scelleuse/operculeuse de barquette |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse tubulaire horizontale | <input type="checkbox"/> Sertisseuse automatique |
| <input type="checkbox"/> Emballeuse tubulaire verticale | <input type="checkbox"/> Sertisseuse manuelle |
| <input type="checkbox"/> Embossoir | <input type="checkbox"/> Thermoformeuse |
| <input type="checkbox"/> Ensacheuse horizontale | <input type="checkbox"/> Thermoscelleuse pour emballage plastique (<i>shrink tunnel</i>) |
| <input type="checkbox"/> Ensacheuse verticale | <input type="checkbox"/> Thermosertisseuse pour contenant en plastique |
| <input type="checkbox"/> Étiqueteuse automatique | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Étiqueteuse manuelle | <input type="checkbox"/> _____ |
| | <input type="checkbox"/> _____ |

Matériel d'emballage et de manutention

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Attache | <input type="checkbox"/> Palette |
| <input type="checkbox"/> Bacs fraîcheur | <input type="checkbox"/> Pellicule d'emballage (papier ou film alimentaire) |
| <input type="checkbox"/> Barquette | <input type="checkbox"/> Plaquettes laminées |
| <input type="checkbox"/> Boîte de bois | <input type="checkbox"/> Plateforme (élevatrice) à ciseaux |
| <input type="checkbox"/> Boîte de carton | <input type="checkbox"/> Pots de plastique |
| <input type="checkbox"/> Boîte de styromousse | <input type="checkbox"/> Pots de verre |
| <input type="checkbox"/> Boîte en matière plastique | <input type="checkbox"/> Sachet souple |
| <input type="checkbox"/> Boîte métallique | <input type="checkbox"/> Sacs de plastique |
| <input type="checkbox"/> Buvards absorbants | <input type="checkbox"/> Supports plats |
| <input type="checkbox"/> Chariot | <input type="checkbox"/> Treuil |
| <input type="checkbox"/> Chariot élévateur | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Couteau tout usage | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Élevateur de palette | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Filet | |

▪ **APPAREILS DE MESURE ET DE CONTRÔLE**

- Analyseur de gaz/détecteur de fuites
- Chronomètre
- Détecteur de métal et témoin métallique
- Enregistreur de données (*data logger*)
- Hygromètre (pour mesurer l'humidité relative des chambres et locaux)
- Lampe à ultraviolets
- Micromètre
- Ordinateur
- Règle
- Ruban à mesurer
- Vernier/pied à coulisse
- Autres : _____

▪ **REGISTRES ET FORMULAIRES**

NOTE : L'APPELLATION ET LES ACTIVITÉS COUVERTES PAR LES DIVERS REGISTRES ET FORMULAIRES UTILISÉS PAR L'ENTREPRISE PEUVENT ÊTRE DIFFÉRENTES.

- Bordereaux d'envoi (billets de connaissance, bons de livraison)
- Formulaire d'état/inventaire des stocks
- Rapport d'action corrective
- Rapport d'enregistrement d'expédition
- Registre d'entreposage frigorifique
- Registre de rappels ou de plaintes de clients
- Registre d'inspection des étiquettes
- Registre (rapport) de procédé
- Registre (rapport) de production
- Autres : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans une usine de transformation.
- ◇ Selon la transformation des produits marins réalisée (vivants, frais ou congelés, salés ou séchés, fumés, en conserve, en semi-conserve, plats préparés, simili-fruits de mer, sous-produits, etc.).
- ◇ Selon la catégorie de produits marins transformés (poissons, mollusques, crustacés, échinodermes, algues, etc.).
- ◇ Sous la supervision du contremaître ou du contrôleur de gestion de la qualité, ou des deux.
- ◇ Dans un environnement présentant des risques pour la santé et la sécurité.
- ◇ Selon les normes de l'entreprise en matière de gestion de la qualité.
- ◇ Selon les normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Selon les règles de santé et de sécurité.
- ◇ À l'aide du matériel, de l'équipement et des machines nécessaires.
- ◇ Avec les vêtements de travail et le matériel de protection individuelle appropriés.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Préparation appropriée du matériel d'emballage.
- ◇ Élimination des contenants brisés ou non conformes.
- ◇ Respect de l'ordre des stocks de produits.
- ◇ Précision de la pesée des produits.
- ◇ Conformité du remplissage des contenants d'emballage avec les consignes reçues.
- ◇ Exécution appropriée des types de conditionnement.
- ◇ Justesse de l'évaluation de la qualité du produit emballé.
- ◇ Respect du rythme de production.
- ◇ Choix judicieux des étiquettes.
- ◇ Vérification minutieuse des renseignements sur les étiquettes.
- ◇ Respect des consignes concernant la pose des étiquettes.
- ◇ Inscription adéquate des renseignements relatifs à l'étiquetage et à la codification du produit.
- ◇ Utilisation de la méthode appropriée pour fermer et attacher les boîtes.
- ◇ Respect des procédures de palettisation ou de mise en conteneur.
- ◇ Choix approprié des conditions d'entreposage.
- ◇ Respect des exigences de l'entreprise concernant la tenue des registres.
- ◇ Pertinence et exactitude des renseignements consignés.

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

« Effectuer l’emballage et l’étiquetage des produits marins »

Signature apprenti/apprentie _____

Signature compagnon _____

Signature employeur _____

Date _____

Annexes

Plan individuel d'apprentissage

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

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE			SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	À acquérir	À vérifier	Maîtrisé	Signature du représentant ou de la représentante d'Emploi-Québec	Date	Entente (n °)
Organiser le poste de travail						
Préparer des produits marins						
Réfrigérer et congeler des produits marins						
Transformer des produits marins						
Emballer et étiqueter des produits marins						

Lectures recommandées	1.
	2.
	3.
	4.
Notes personnelles	

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon		
Entente	Début	Fin