



DES EXEMPLES DE CONTEXTES D'APPRENTISSAGE
POUR DÉVELOPPER DES COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES EN CLASSE-ATELIER

Depuis la mise en œuvre du PFAE, les observations recueillies sur le terrain au sujet de l'enseignement du programme de SMT nous renseignent sur certaines difficultés à déployer des moyens pour permettre le développement des compétences nécessaires à préparer l'élève à son rôle

d'un futur travailleur. La classe doit prendre la forme d'un atelier où sont reproduites certaines caractéristiques et exigences du monde du travail¹.

Comment réussir, «...à partir de tâches simulées, liées à des domaines de travail diversifiés, à permettre aux élèves à mieux se connaître, à comprendre les exigences d'une situation de travail et à

adopter les comportements nécessaires à leur insertion professionnelle.»² Comment convenir et reproduire en contexte scolaire des aspects qui traduisent le plus fidèlement possible le monde du travail? Comment déterminer ce que l'élève doit maîtriser pour le rendre compétent à accomplir les tâches inhérentes à différentes situations de travail et à adopter les attitudes et les comportements appropriés à différentes

À PARTIR DE TÂCHES
SIMULÉES, LIÉES À DES
DOMAINES DE TRAVAIL
DIVERSIFIÉS, LES ÉLÈVES
APPRENNENT À MIEUX SE
CONNAÎTRE, À
COMPRENDRE LES
EXIGENCES D'UNE
SITUATION DE TRAVAIL
ET À ADOPTER LES
COMPORTEMENTS
NÉCESSAIRES À LEUR
INSERTION
PROFESSIONNELLE.

situations de travail? Finalement, comment évaluer l'élève dans ce contexte?

Le programme de Sensibilisation au monde du travail ainsi que son cadre d'évaluation des apprentissages sont les outils de base de l'enseignant. En plus des compétences à

enseigner, le programme contient les concepts et types d'actions ainsi que les stratégies et ressources à sélectionner selon les besoins de formation. Le cadre d'évaluation des apprentissages de sensibilisation au monde du travail offre des éléments favorisant la compréhension des critères.

Le présent document propose des contextes d'apprentissage qui pourraient se vivre en classe atelier et favoriser le développement de compétences spécifiques. Il

suggère également de planifier des apprentissages de manière différenciée, afin de répondre plus précisément aux besoins de tous les élèves. Ce document est accompagné du *Guide à la constitution du résultat disciplinaire à la formation préparatoire au travail* permettant à l'enseignant des ressources additionnelles pour guider son jugement dans l'évaluation des apprentissages à la Formation préparatoire au travail.

SMT, UN PROGRAMME À REVISITER

Le programme de sensibilisation au monde du travail comprend un éventail d'outils pour développer les compétences attendues chez l'élève. Cependant, son opérationnalisation nécessite parfois de s'assurer de bien saisir les concepts et les types d'actions qui lui sont associés. Les exemples d'application qu'on y retrouve suggèrent un riche potentiel d'activités. Revisiter ce programme après l'avoir expérimenté peut parfois être révélateur. Et si c'était à refaire...



¹ MELS, Programme SMT, p.3

² MELS, Programme SMT, p.1

8185 

Assembleuse, assembleur de composants électroniques



CONTEXTE

L'enseignante donne en devoir la tâche de regarder la vidéo suivante :

<https://www.youtube.com/watch?v=d5jtX1ojF4c>

Les élèves du cours de sciences et technologie (secteur régulier) ont fabriqué des circuits imprimés. Ils les acheminent aux élèves de la FPT afin que certains puissent « Effectuer le soudage manuel de composants à montage en surface sur des circuits imprimés ». Préalablement ils auront été voir la vidéo suivante : La soudure à l'étain

<https://www.youtube.com/watch?v=cQipgFqEpWA>

D'autres élèves prennent le relais pour «assurer la finition des circuits» (818505). Préalablement, certains auront «préparé les postes de travail» (818502) pour les élèves de sciences et technologie.

L'enseignant sélectionne dans le contenu de formation du programme de sensibilisation au monde du travail, les concepts, types d'actions et stratégies qu'il enseignera aux élèves. Il planifie l'évaluation.

POUR TOUS :

Tâche:

Tâche

Tâche:

8185 ⓘ

Assembleuse, assembleur de composants électroniques

818505 - Assurer la finition des circuits imprimés ⓘ

Critères de performance ⓘ

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des directives de travail.
- Respect du temps alloué.
- Utilisation appropriée du matériel et de l'équipement.
- Intégrité des circuits.

Tâches ⓘ

- Laver ou nettoyer les circuits imprimés.
- Vaporiser un enduit protecteur sur les circuits ou l'appliquer au pinceau.
- Faire sécher les circuits dans le four à circuits imprimés.
- Retirer les circuits du four.
- Déposer les circuits imprimés dans un bac prévu à cet effet.

818502 - Préparer son poste de travail ⓘ

Ajouter à mon plan

2 ⓘ

Critères de performance ⓘ

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des directives de travail.
- Manifestation d'un bon sens de l'organisation.

Tâches ⓘ

- S'assurer de disposer des composants nécessaires.
- S'assurer de disposer des pièces amovibles enfichables ou sur base et des fils (circuits intégrés, bloc d'alimentation, etc.).
- S'assurer d'avoir les outils et le matériel requis (fer à souder, étain à souder, etc.).
- S'assurer de disposer des vêtements appropriés et du matériel antistatique.
- Disposer les composants selon l'ordre inscrit dans les instructions.
- Détecter des problèmes et en informer sa superviseuse ou son superviseur.

818504 - Effectuer le soudage manuel de composants à montage en surface sur des circuits imprimés ⓘ

Ajouter à mon plan

2 ⓘ

Critères de performance ⓘ

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des directives de travail.
- Respect de l'ordre d'assemblage.
- Respect du temps alloué.
- Utilisation appropriée du matériel antistatique, des outils, de l'équipement, des instruments de mesure et du microscope.
- Utilisation appropriée des produits (pâtes de soutien, solvants, décapants, etc.).
- Application correcte des techniques de travail.
- Conformité avec le schéma d'assemblage.
- Travail précis et minutieux.
- Gestion appropriée de son stress.

Tâches ⓘ

- Faire une inspection visuelle des cartes vierges afin de détecter des ponts de cuivre ou des chemins coupés.
- Placer les composants sur les circuits et les fixer en utilisant la technique du montage en surface.
- Faire une inspection visuelle des soudures pour détecter des ponts de soudure ou des soudures froides.
- Enlever les ponts de soudure ou faire une reprise des soudures froides.
- Estampiller les circuits imprimés.
- Déposer les circuits en bon état dans un bac prévu à cet effet ou les circuits défectueux dans un bac destiné à la réparation.
- Remplir une fiche de travail.

8195 Monteuse, monteur d'appareils électriques ou électroniques

819503 - Assembler et fixer les pièces ⓘ	Ajouter à mon plan	2 ⓘ
--	--------------------	-----

Critères de performance ⓘ

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des directives de travail.
- Respect des normes de qualité.
- Respect de l'ordre d'assemblage.
- Application correcte des techniques de travail.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique.
- Souci du détail et de la précision.

Tâches ⓘ

- Réunir les pièces constituant l'appareil à assembler.
- Visser, souder, coller des pièces, etc.
- Vérifier l'assemblage (justesse des ajustements, solidité de l'assemblage, etc.).
- Corriger les défauts mineurs.

CONTEXTE

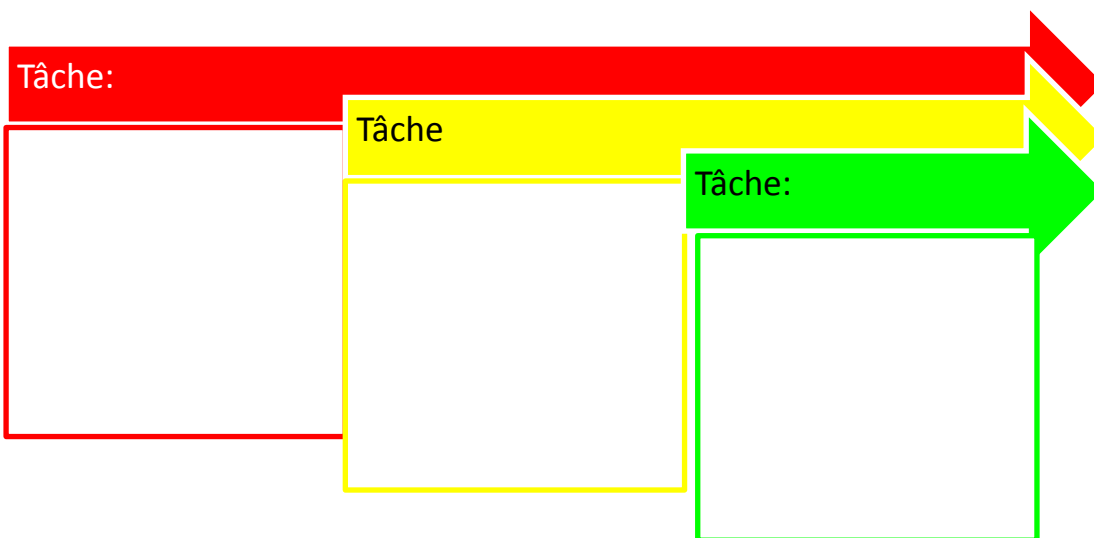
Une petite annonce (babillard électronique de la CS) a permis de ramasser plusieurs petits appareils électriques (grille-pain, séchoir, etc.)

Les élèves ont soigneusement démontés les appareils et rangé les pièces de chacun dans des contenants séparés.

Certains élèves ont cherché les plans (cahier des charges) des appareils sur Internet. Ils s'exercent à «assembler et fixer les pièces».

L'enseignant sélectionne dans le contenu de formation du programme de sensibilisation au monde du travail, les concepts, types d'actions et stratégies qu'il enseignera aux élèves. Il planifie l'évaluation.

POUR TOUS :



8112 Aide-cuisinière, aide-cuisinier

Compétence récurrente

Métiers : 8109-8110-8111-8112-8113-8114-8115-8116-8119

102 - Nettoyer et ranger les comptoirs et les aires de travail servant à la préparation des aliments ou à leur vente 

Ajouter à mon plan

1 

Critères de performance

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Utilisation appropriée des produits de nettoyage.
- Ordre et propreté.

Tâches

- Nettoyer et désinfecter les comptoirs ou les surfaces de travail.
- Nettoyer et désinfecter l'équipement, les appareils, le matériel ou les accessoires.
- Nettoyer et désinfecter les réfrigérateurs ou les chambres froides.
- Récupérer les fours et les autres équipements de cuisson.
- Nettoyer la vaisselle, la verrerie ou les ustensiles.
- Ranger le matériel.
- Balayer et laver les planchers.
- Vider et nettoyer les poubelles.
- Entreposer les produits de nettoyage.

CONTEXTE

À l'aide de vidéos ou de photos, l'enseignant montre les différentes caractéristiques des contextes de travail où cette compétence spécifique s'exerce (9 métiers semi-spécialisés du secteur 03 alimentation et tourisme).

VARIANTES :

- En cuisine, consacrer une période uniquement pour travailler systématiquement chacune des tâches. Confier des tâches différentes ou des produits différents à des sous-groupes d'élèves et faire comparer les résultats (exemples et contre-exemples).
- Certains locaux spécialisés disposent de comptoirs dont les matériaux sont semblables à ceux des cuisines (ex. : laboratoire). Simuler une routine de nettoyage telle qu'elle pourrait se vivre dans l'un des milieux réels.

L'enseignant sélectionne dans le contenu de formation du programme de sensibilisation au monde du travail, les concepts, types d'actions et stratégies qu'il enseignera aux élèves. Il planifie l'évaluation.

Tâche:

Tâche

Tâche:

POUR TOUS :

8112 Aide-cuisinière, aide-cuisinier

Compétence récurrente

Métiers : 8111-8116-

21 - Approvisionner les comptoirs, les étals, les étagères ou les présentoirs
Ajouter à mon plan
1 




Critères de performance 

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des directives de travail.
- Conformité avec le plan d'étalage.
- Présentation attrayante.

Tâches 

- Interpréter le plan d'étalage.
- Faire la rotation des produits : vérifier les dates de péremption et retirer les produits périmés.
- Remplir les comptoirs, ranger les produits sur les étagères, garnir les présentoirs, etc.

CONTEXTE

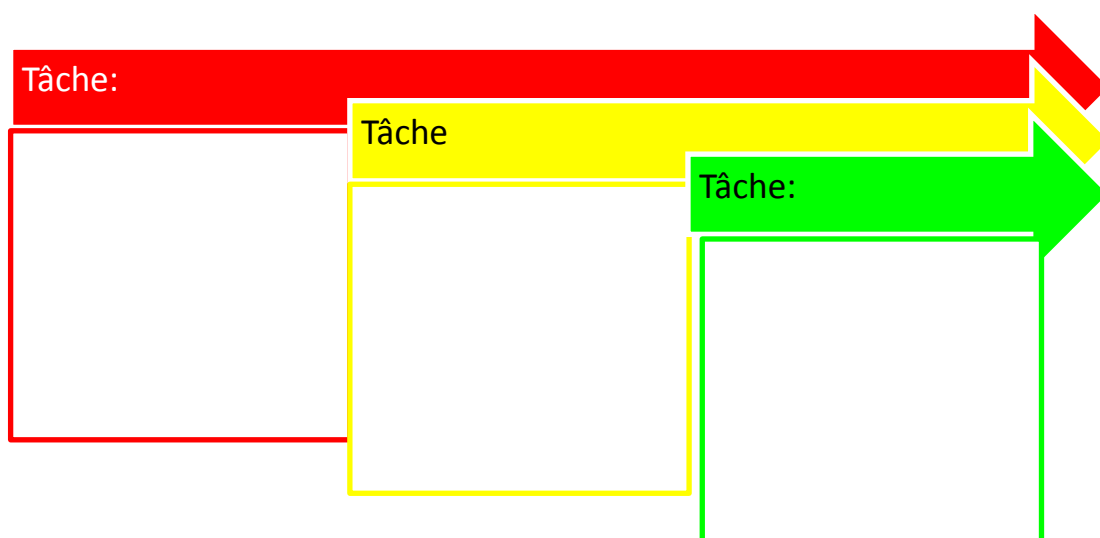
Une collecte auprès des élèves et des autres enseignants de l'école aura permis d'amasser des contenants de nourriture vides avec leur étiquette (contenant de céréales, de jus...). L'enseignant pourra proposer un plan d'étalage que certains élèves auront à respecter pendant que les autres feront l'évaluation de la tâche. Ce même exercice pourra être repris pour effectuer la rotation des produits.

VARIANTE :

En sous-groupe, les élèves ont à effectuer une des tâches (travail à la chaîne).

N.B. On peut accoler des étiquettes pour modifier la date de péremption.

L'enseignant sélectionne dans le contenu de formation du programme de sensibilisation au monde du travail, les concepts, types d'actions et stratégies qu'il enseignera aux élèves. Il planifie



POUR TOUS :

8112 Aide-cuisinière, aide-cuisinier

811201 - Exécuter des préparations de base pour des mets

Ajouter à mon plan

2

Critères de performance

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des directives de travail.
- Respect des limites de son champ d'intervention.
- Application correcte des techniques de travail.
- Utilisation appropriée de l'équipement.
- Manifestation de son professionnalisme et de son sens des responsabilités.
- Coordination efficace avec la brigade de cuisine.

Tâches

- Interpréter une fiche de travail ou un tableau de production du jour.
- Peser et mesurer des ingrédients.
- Préparer des potages, des soupes ou des crèmes à partir de produits concentrés.
- Préparer des sauces à partir de produits concentrés.
- Confectionner des salades, des entrées froides, etc.
- Aider au montage des plats ou des assiettes.
- Placer des restes dans des contenants et ranger les aliments pour la conservation.

CONTEXTE

Les élèves préparent leur prochain atelier de cuisine dans le but d'exercer les stratégies apprises et d'ajuster leurs façons d'agir.

L'enseignant sélectionne dans le contenu de formation du programme de sensibilisation au monde du travail, le concept **d'adaptation**. Comme type d'action, il cible **des exigences liées au changement**. Stratégies enseignées aux élèves :

Enseignement explicite des routines

Enseignement stratégique (stratégie métacognitive d'adaptation)

L'évaluation portera sur :

Compétence 2 :

- Rigueur de la préparation
- Justesse de la réalisation

Compétence 3

- Qualité de l'adaptation aux situations de travail

Pour Shawn, Raphaël, Antony, Kevin...

Exécute la recette de soupe en conserve en suivant les directives sur l'emballage. Plutôt que de lui donner la liste des ustensiles et des ingrédients, l'élève rassemble de lui-même tout ce dont il a besoin.

Pour Alexandra, Mélodie, Cédric...

Exécute la recette de soupe en conserve mais la modifie en ajoutant des légumes. Plutôt que de lui donner la recette, l'élève doit la chercher sur Internet, ou ailleurs.

Pour Jonathan, Amy, Bianca...

Exécute la recette de soupe en conserve mais la modifie en ajoutant des légumes et une protéine de son choix. Plutôt que de lui donner la recette, l'élève doit la chercher sur Internet, ou ailleurs.

POUR TOUS :

Enseignement explicite des routines pour :

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Utilisation appropriée de l'équipement.

Enseignement stratégique : Évaluation de son fonctionnement en cours de travail et son adéquation à la demande.

8255 Préposée, préposé à la finition

825502 - Corriger des défauts mineurs sur les surfaces à poncer 

Ajouter à mon

Critères de performance

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des directives de travail.
- Application correcte des techniques de travail.
- Utilisation appropriée des outils et de l'équipement.
- Manifestation d'un bon sens de l'observation.
- Travail minutieux.

Tâches

- Repérer des défauts mineurs sur la surface des meubles ou des armoires à poncer (marques de colle, fentes, fissures, placages écaillés, égratignures, etc.).
- Choisir la technique appropriée au type de défauts : technique à froid ou à chaud.
- Sélectionner le matériel (bouche-pores, bâton de gomme laque, crayons, etc.) et les outils.
- Boucher les entailles, enlever les surplus de colle, appliquer le crayon, etc.
- Acheminer les produits comportant des défauts majeurs à l'atelier de réparation.
- Détecter des problèmes et en informer la personne responsable.

CONTEXTE

La préposée, préposé à la finition travaille pour une entreprise de fabrication de meubles ou d'armoires en bois massif ou en panneaux dérivés du bois, en petite ou en moyenne série. Elle effectue le ponçage de pré finition et la mise en teinte.

Pour préparer les élèves à développer certaines compétences spécifiques associées à ce métier semi-spécialisé, la classe-atelier se transforme temporairement en entreprise de petite série. L'enseignante a récupéré certains meubles endommagés et les élèves travailleront à corriger les défauts mineurs.

L'évaluation portera sur :

POUR TOUS :

Tâche:

Tâche

Tâche:

8255 Préposée, préposé à la finition

825503 - Poncer à la main des composants ayant une surface régulière ou irrégulière ⓘ

Ajouter à mon plan

2 ⓘ

Critères de performance ⓘ

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des directives de travail.
- Application correcte des techniques de travail.
- Utilisation appropriée des outils et de l'équipement.
- Conformité avec la plaquette-échantillon.
- Travail minutieux.
- Souci de l'atteinte des objectifs de production.

Tâches ⓘ

- S'assurer que son équipement de protection individuelle est en bon état et qu'il est mis correctement.
- Déposer le composant sur l'établi (montant, traverse, pied, dessus, porte, etc.).
- Tailler le papier abrasif. ⚙️
- Installer le papier abrasif sur le bloc de ponçage.
- Avec un mouvement régulier de va-et-vient, passer le bloc de ponçage, l'éponge ou le tampon abrasif dans le sens de la fibre du bois.
- Réaliser le cassage des coins. ⚙️
- Vérifier régulièrement la qualité du ponçage en examinant visuellement et au toucher la surface de la pièce.
- Nettoyer la surface du bois ou humecter celle-ci.
- Remplacer l'abrasif pour effectuer le ponçage de lissage.
- Essuyer la pièce.
- Détecter des problèmes et en informer la personne responsable.
- Déposer les composants sur un chariot.
- Remplir le rapport de production. ⚙️

CONTEXTE :

L'évaluation portera sur :

POUR TOUS :

Tâche:

Tâche

Tâche:

8255 Préposée, préposé à la finition

825504 - Poncer, avec un outil portatif, des composants ayant une surface régulière ou irrégulière ⓘ

Ajouter à mon plan

2 ⓘ

Critères de performance ⓘ

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des directives de travail.
- Respect des spécifications du fabricant.
- Application correcte des techniques de travail.
- Utilisation appropriée des outils et de l'équipement.
- Conformité avec la plaquette-échantillon.
- Travail minutieux.
- Souci de l'atteinte des objectifs de production.

Tâches ⓘ

- S'assurer que son équipement de protection individuelle est en bon état et qu'il est mis correctement.
- Déposer le composant sur l'établi (montant, traverse, pied, dessus, porte, etc.).
- Préparer la ponceuse orbitale, linéaire ou à courroie : installer l'abrasif et régler la pression d'air.
- Avec un mouvement régulier de va-et-vient, passer la ponceuse sur la surface.
- Réaliser le cassage des coins. ⚙️
- Vérifier régulièrement la qualité du ponçage en examinant visuellement et au toucher la surface de la pièce.
- Nettoyer la surface du bois ou humecter celle-ci.
- Remplacer l'abrasif pour effectuer le ponçage de lissage.
- Essuyer la pièce.
- Détecter des problèmes et en informer la personne responsable.
- Déposer les composants sur un chariot.
- Remplir le rapport de production. ⚙️

Tâche:

Tâche

Tâche:

CONTEXTE :

L'évaluation portera sur :

POUR TOUS :

8142 Préposée, préposé aux animaux de compagnie

814203 - Effectuer l'entretien des chiens, des chats ou des autres petits mammifères ⓘ

Ajouter à mon plan

2 ⓘ

Critères de performance ⓘ

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des procédures normalisées de fonctionnement ou du Guide des pratiques généralement reconnues (GPGR).
- Respect des directives de travail.
- Respect de la fréquence des soins.
- Respect des limites de son champ d'intervention.
- Application correcte des techniques de travail.
- Approche confiante des animaux.
- Bon état général des animaux.

Tâches ⓘ

- Nourrir les animaux : interpréter les fiches des diètes, mesurer la moulée et la distribuer.
- S'assurer de la disponibilité de l'eau : remplir les abreuvoirs, les bouteilles, etc.
- S'occuper de l'hygiène routinière des animaux : brosser ou peigner les chiens ou les chats et les laver, couper les griffes, nettoyer les oreilles, manipuler les rongeurs, etc. ⚙️
- S'assurer du bien-être des animaux : promener les chiens ou les amener jouer à l'extérieur, donner des jouets aux chiens ou aux chats, donner des bâtonnets aux rongeurs, etc.
- Détecter des signes d'inconfort physique ou comportemental (abattement, boiterie, agressivité, etc.), et en informer la personne responsable.

CONTEXTE :

L'évaluation portera sur :

Tâche:

Tâche

Tâche:

POUR TOUS :

8142 Préposée, préposé aux animaux de compagnie

814204 - Effectuer l'entretien des oiseaux ou des reptiles  

Ajouter à mon plan

2 

Critères de performance

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des procédures normalisées de fonctionnement ou du Guide des pratiques généralement reconnues (GPGR).
- Respect des directives de travail.
- Respect de la fréquence des soins.
- Respect des limites de son champ d'intervention.
- Application correcte des techniques de travail.
- Approche confiante des oiseaux ou des reptiles.
- Bon état général des oiseaux ou des reptiles.

Tâches

- Nourrir les oiseaux ou les reptiles : interpréter les fiches de diètes, mesurer les graines, la moulée ou toute autre nourriture et la distribuer, etc.
- S'assurer de la disponibilité de l'eau : remplir les godets ou les bouteilles d'eau.
- Détecter des signes d'inconfort physique (mue excessive, tremblements, picotements, perte d'appétit, etc.), et en informer la personne responsable.

NOTES :

Pour le critère de performance : Respect des procédures normalisées de fonctionnement ou du Guide des pratiques généralement reconnues (GPGR) le lien suivant pourra être utile :

<http://acracq.com/Documents/GuidePratiquesgeneralementReconnues.pdf>

L'évaluation portera sur :

Tâche:

Tâche

Tâche:

POUR TOUS :

8142 Préposée, préposé aux animaux de compagnie

814205 - Effectuer l'entretien des aquariums

Ajouter à mon plan

2 

Critères de performance

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des directives de travail.
- Respect de la fréquence des soins.
- Respect des limites de son champ d'intervention.
- Application correcte des techniques de travail.
- Propreté des aquariums.
- Bon état général des poissons.

Tâches

- Nourrir les poissons : interpréter les fiches des diètes, mesurer les granules, les flocons ou la moulée et distribuer la nourriture aux poissons.
- Nettoyer les aquariums : passer l'aspirateur, passer le grattoir sur les vitres, remplacer des filtres et des blocs de mousse, laver des pierres, enlever les plantes mortes et en remettre d'autres, etc.
- Retirer les poissons malades ou enlever les poissons morts. 
- Prodiguer, sous surveillance, certains soins aux poissons tels que l'ajout de médicaments, de solutions, etc. 
- Détecter des problèmes (points blancs, nage erratique, etc.), et en informer la personne responsable.

NOTES :

Pour l'exercice de l'une ou l'autre des trois compétences suivantes, la classe devra disposer d'un aquarium, accessoires, nourriture, poisson... (814205); ou d'une cage et d'accessoires, ainsi que oiseau ou reptile (814204); ou de cage, accessoires et petits mammifères (814203).

L'évaluation portera sur :

Tâche:

Tâche

Tâche:

POUR TOUS :

VOS EXEMPLES