AIDE-BOULANGER.ÈRE, AIDE PATISSIER.IÈRE – 8315 (anciennement 8114)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **831501 – Effectuer la mise en place pour la production de la journée** ۞ **2**  **Critères de performance**  Respect des règles de santé et de sécurité au travail.  Respect des règles d’hygiène ou 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. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Interpréter le tableau de production. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Choisir les ingrédients. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Préparer l’outillage et l’équipement. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Peser, mesurer les ingrédients et charger le malaxeur. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Faire fonctionner l’équipement.۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Décharger le produit fini de l’équipement.۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **831502 – Effectuer des activités liées à la préparation des produits de boulangerie ou des viennoiseries** ۞ **2**  **Critères de performance**  Respect des règles de santé et de sécurité au travail.  Respect des règles d’hygiène ou 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. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Graisser ou enfariner les moules ou les planches. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Découper la pâte. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Façonner la pâte. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Couvrir les moules en vue de la période de levage. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Étirer de la pâte à pizza. ۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **831503 – Cuire des produits de boulangerie ou des viennoiseries 2**  **Critères de performance**  Respect des règles de santé et de sécurité au travail.  Respect des règles d’hygiène ou 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. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Régler la température du four. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Placer les moules dans le four. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Surveiller la cuisson. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Retirer les moules et réserver les produits. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **831504 – Effectuer des activités liées à la préparation des pâtisseries** ۞ **2**  **Critères de performance**  Respect des règles de santé et de sécurité au travail.  Respect des règles d’hygiène ou 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. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Masquer des gâteaux ou appliquer des produits de finition. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Décorer des gâteaux. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Décorer des tartelettes, etc. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **831505 – Servir les consommatrices et les consommateurs au comptoir des produits de boulangerie et de pâtisserie 2**  **Critères de performance**  Écoute attentive de la clientèle.  Pertinence, exactitude et clarté de l’information transmise.  Souci de la satisfaction de la clientèle. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Accueillir la cliente ou le client. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Interpréter la demande. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Donner des renseignements sur les produits de boulangerie et de pâtisserie. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Diriger la cliente ou le client vers le produit recherché. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Remettre le produit à la cliente ou au client. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **10 – Percevoir les paiements** ۞ **2**  **Critères de performance**  Respect des directives de travail.  Service courtois.  Honnêteté.  Exactitude des calculs ou des données saisies.  Utilisation appropriée de l’équipement. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Recevoir l’argent et remettre la monnaie. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Utiliser une caisse enregistreuse, un équipement informatisé d’enregistrement des ventes ou un terminal de point de vente pour recevoir les paiements par carte de crédit ou par carte de débit. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Faire une facturation au compte. ۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Remettre les reçus, les coupons de caisse, les relevés de transactions, etc. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **22 – Approvisionner les comptoirs réfrigérés, les congélateurs et les étagères ou les présentoirs. 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.  Conformité avec le plan d’étalage.  Présentation attrayante des produits. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Interpréter le plan d’étalage. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. S’informer sur les produits inscrits dans la circulaire de la semaine. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Faire la rotation des produits : vérifier les dates de péremption et retirer les produits périmés. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Essuyer les comptoirs et les étagères. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Épousseter les contenants de produits alimentaires ou non alimentaires. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Replacer de nouveaux produits. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier les étiquettes placées près des comptoirs ou des étagères. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Détecter des problèmes divers (bris, dysfonctionnement d’un équipement, situation de vol à l’étalage, etc.), et en informer la personne responsable. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **102 – Assurer l’ordre et la propreté de son poste de travail et des comptoirs 1**  **Critères de performance**  Respect des règles de santé et de sécurité au travail.  Respect des règles d’hygiène ou de salubrité.  Utilisation appropriée des produits de nettoyage ou de désinfection.  Ordre et propreté. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer et désinfecter les comptoirs ou les surfaces de travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer et désinfecter l’équipement, les appareils, le matériel ou les accessoires. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer et désinfecter les réfrigérateurs ou les chambres froides. ۞. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Récurer les fours et les autres équipements de cuisson. ۞. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer la vaisselle, la verrerie ou les ustensiles.۞. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Ranger le matériel. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Balayer et laver les planchers. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vider et nettoyer les poubelles. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Ranger les produits de nettoyage. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **710 - Réceptionner ou participer à la réception des marchandises, des matières premières, des produits semi-finis etc.** ۞  **2**  **Critères de performance**  Respect des règles de santé et de sécurité au travail.  Respect des règles d'hygiène ou de salubrité.  Respect des règles relatives aux matières dangereuses.  Respect des normes de qualité.  Respect des directives de travail.  Respect des politiques de l'entreprise.  Application correcte des techniques de travail.  Exactitude des données.  Soin apporté aux marchandises**.** | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Recevoir les directives de la personne responsable concernant l’horaire de livraison et le type de marchandises (produits alimentaires, marchandises sèches, animaux, matériaux, matières dangereuses, etc.). |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Accueillir la conductrice ou le conducteur du véhicule de livraison. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Prendre connaissance des documents de livraison : vérifier le lieu, la date et l’heure de la livraison. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Signer le récépissé d’expédition. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Avertir la contrôleuse ou le contrôleur de qualité afin qu’elle ou il vienne vérifier les matières premières. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier la concordance entre les marchandises livrées et celles qui ont été commandées (type de marchandises, quantité, etc.). |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier l’état des marchandises : faire une inspection visuelle de l’emballage ou des boîtes, ouvrir un contenant, compter des articles, etc. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Appliquer la procédure prescrite si des marchandises sont endommagées ou non conformes. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Utiliser un lecteur optique pour enregistrer l’entrée des marchandises. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Remplir les formulaires administratifs et les acheminer au service concerné ou à la personne désignée. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Détecter des problèmes et en informer la personne responsable. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **712 - Manutention des produits alimentaires ou d'autres produits 1**  **Critères de performance**  Respect des règles de santé et de sécurité au travail.  Respect des règles d’hygiène ou de salubrité.  Respect des règles relatives aux matières dangereuses.  Respect des directives de travail.  Application correcte des techniques de travail.  Utilisation appropriée de l'équipement de manutention.  Souci de la sécurité des personnes et des biens.  Soin apporté aux produits. | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Choisir l’équipement de manutention en fonction du format et du poids des produits. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier l’état de l’équipement de manutention. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Soulever des boîtes, des sacs, des matériaux ou tout autre objet encombrant et les déposer sur l’équipement. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Déplacer les produits. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Déposer les produits aux endroits prévus. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Détecter des problèmes et en informer la personne responsable. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom DE L’ÉLÈVE : ÉCOLE : ENSEIGNANT :**  **STAGE : Milieu de travail : Superviseur du milieu de travail :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRILLE DE COÉVALUATION SUR LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES EN STAGE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enseignant | | | | Élève | | | | Enseignant | | | | Élève | | | | **715 - Emballer des produits alimentaires ou non alimentaires 2**  **Critères de performance**  Respect des règles d’hygiène ou de salubrité.  Respect des directives de travail.  Respect des normes de qualité.  Application correcte des techniques de travail.  Exactitude et visibilité de l'étiquetage.  Efficacité du travail.  Présentation attrayante des produits | Enseignant | | | | Élève | | | |
| **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | | **DATE :** | | | | | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** | **TÂCHES obligatoires** | **D** | **C** | **B** | **A** | **D** | **C** | **B** | **A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Aménager son espace de travail et préparer le matériel d’emballage. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier l’état des contenants d’emballage |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier le fonctionnement de la balance. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Compter ou peser les produits. ۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Trier ou classer les produits. ۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Déposer les produits dans des contenants ou les ensacher et les réemballer. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier la qualité de la présentation. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Fermer et sceller les contenants. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier l’exactitude des renseignements inscrits sur les étiquettes et apposer celles-ci sur les produits. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Déposer les produits alimentaires dans la chambre froide, dans les comptoirs réfrigérés ou les congélateurs. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

**IMPORTANT : Cette page est la page 2 de chacune des compétences spécifiques que vous trouverez à sa suite. Vous devrez donc en faire une copie pour chaque Cs.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÉCHELLE D’APPRÉCIATION EN COURS D’APPRENTISSAGE**  **A** de façon autonome  **B** de façon autonome, sous une supervision habituelle  **C** avec une aide occasionnelle  **D** avec une aide et sous supervision constante | **DATE :** | **N.B. Les critères de performance servent ici de pistes de régulation pour guider l’élève** | **Par rapport aux tâches obligatoires ou aux critères de performance liés à l’ensemble de la compétence :** |
| **Appréciation de l’élève**  **Mon défi :** | | |
| **Les stratégies pour le relever** | | |
| **Appréciation de l’enseignant**  **Forces et défis :** | | |