COMMIS DÉBARRASSEUR.EUSE – 8318 (anciennement 8117)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | **831801 – Assurer l’approvisionnement en eau, en condiments ou en divers aliments 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.  Coordination efficace avec la ou le préposé au service aux tables et avec la brigade de cuisine. | 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. Remplir les verres d’eau. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Refaire les provisions de condiments ou autres articles sur la table tels que du pain, du beurre, etc. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Apporter des plats de résistance, des desserts ou des boissons chaudes. ۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Retirer les assiettes et les couverts. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Transmettre les demandes des clientes et des clients à la préposée ou au préposé au service aux tables. ۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | **132 – Effectuer la mise en place de la salle à manger ou du bar 1**  **Critères de performance**  Respect des règles d’hygiène et de salubrité.  Respect des directives de travail.  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. Disposer les tables. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Astiquer les ustensiles et essuyer les verres. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Dresser les tables : mettre la nappe ou les napperons ainsi que les serviettes de table, disposer les couverts, les assiettes et les verres, placer des lampes, des chandelles, des fleurs, etc. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Effectuer la mise en place de l’office : approvisionner les chariots en denrées et en matériel divers, préparer le café, le thé, etc. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Approvisionner le bar. ۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | **400 – Débarrasser les tables 1**  **Critères de performance**  Respect des directives de travail.  Application correcte des techniques de travail.  Rapidité d’exécution du travail. | 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. Enlever les assiettes, les couverts et les verres en utilisant ou non un plateau. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Enlever la nappe ou les napperons. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Essuyer la table. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Porter la vaisselle sale à la plonge. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | **401 – Assurer l’ordre et la propreté de la salle à manger ou du bar 1**  **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.  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 l’équipement. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Laver et ranger les verres, la vaisselle et les ustensiles. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Balayer les planchers. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Détecter des problèmes divers 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 | | | | **402 – Assurer l’ordre et la propreté des aires publiques** ۞ **1**  **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.  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. Ramasser, vider, laver et ranger les plateaux. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer et désinfecter les tables et les chaises. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Balayer et laver les planchers. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vider et nettoyer les poubelles. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer et désinfecter les salles de toilettes. ۞ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Entreposer 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 | | | | **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 :** | | |

**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 :** | | |