PRÉPOSÉ.E AU SERVICE EN RESTAURATION RAPIDE– 8319 (anciennement 8119)

|  |
| --- |
| **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 | **831901 – Préparer des mets de restauration rapide 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. | 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. Confectionner des mets (sandwiches froids ou sandwiches chauds, hambourgeois, etc.).
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Faire cuire ou réchauffer des mets de restauration rapide de type nord-américain, européen, asiatique, moyen-oriental ou autres.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Préparer des portions de desserts.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Préparer des boissons chaudes et des boissons froides.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Dresser les mets sur les assiettes, les emballer ou les disposer dans des contenants.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | **831902 – Servir la clientèle à un comptoir de restaurant rapide 2****Critères de performance**Respect des directives de travail.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. Donner des renseignements sur les mets.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Suggérer des mets ou des accompagnements.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Prendre la commande.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Transmettre la commande. ۞
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Disposer les napperons, les ustensiles et les serviettes de table sur les plateaux.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Remettre les mets et les boissons.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | **251 – Préparer des petits déjeuners** ۞ **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.Présentation attrayante des plats.Professionnalisme.Sens des responsabilités.Coordination efficace 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. Interpréter une fiche de travail ou un tableau de production du jour.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Faire cuire des oeufs.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Faire cuire des viandes et d’autres produits.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Préparer, en vue du service, des produits de boulangerie et des viennoiseries.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Préparer des boissons chaudes et des jus de fruits.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Dresser des assiettes.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | **255 – Apprêter des denrées alimentaires brutes 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 des couteaux et 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. Laver, peler ou éplucher des fruits ou des légumes.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Couper, trancher ou tailler des fruits ou des légumes.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer, couper ou hacher des viandes, des charcuteries ou des poissons.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Couper des fromages.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | **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 :** |

**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 :** |