MANŒUVRE EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE – 8320

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | **832001 – Aider les conducteurs.trices d’équipement de transformation alimentaire 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. | 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. Peser et placer des ingrédients dans les divers types d’équipements (meulage, extraction, brassage, cuisson, congélation, lyophilisation ou tout autre procédé de transformation des aliments). |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier les produits et les emballages durant la production. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vider les appareils ou les équipements. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | **832002 – Effectuer des tâches liées à l’emballage des 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 directives de 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. Préparer le matériel : former les boîtes ou placer les boîtes de carton aplaties dans des machines de formage. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier les produits et les emballages pour déceler tout défaut. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Enlever les contenants remplis des convoyeurs et charger les marchandises dans des boîtes ou d’autres contenants. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Informer la personne responsable en cas de problème. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | **716 – Assurer l’ordre et la propreté de son poste de travail, dans une usine de transformation alimentaire 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.  Respect des normes gouvernementales relatives à l’utilisation des produits de nettoyage. 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 les déchets. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer et désinfecter les outils. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer et désinfecter l’équipement. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 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 :** | | |

**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 :** | | |