|  |
| --- |
| **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.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 | **832301 – Vérifier et enregistrer l’équipement au retour 2****Critères de performance**Respect des directives de travail.Service courtois.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. Reprendre l’équipement et l’examiner.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Déceler des bris ou des problèmes. ۞
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. En informer la cliente ou le client et lui charger les frais nécessaires. ۞
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Remplir le formulaire de retour.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Informer la personne responsable de tout problème.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 | **832302 – Entretenir l’équipement de sport** ۞ **2****Critères de performance**Respect des directives de travail.Respect des règles de santé et de sécurité au travail.Respect des spécifications du fabricant.Application correcte des techniques 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. Vérifier l’état de l’équipement.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Confier les réparations importantes à un service spécialisé.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Informer la personne responsable.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Nettoyer l'équipement
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Préparer l'équipement (affûtage de patins, fartage de skis de fond, huilage de chaîne de vélos, remplacement de lacets, etc.).
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Ranger l'équipement de sport par marques, pointures, etc.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 | **832401 - Laver la vaisselle, les verres et les ustensiles 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.Rapidité d'exécution du travail.Coordination efficace avec la brigade de cuisine.Gestion appropriée de son stressAbsence de bris de la vaisselle et des verres (craquelures, ébréchures, etc.).Absence de déformation des ustensiles.Aspect impeccable des articles. | 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. Débarrasser les assiettes et jeter les restes dans la poubelle ou dans les bacs de compostage ou de recyclage.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Trier la vaisselle et les verres et déposer les ustensiles dans le bac de trempage.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Rincer les assiettes, les verres et les ustensiles. ۞
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Regrouper les assiettes, les verres et les ustensiles dans les différents plateaux et installer ceux-ci dans le lave-vaisselle.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier le niveau de détergent, d’adoucisseur ou d’assainisseur et en ajouter au besoin.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Mettre le lave-vaisselle en marche.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. S’assurer que la température de l’eau de lavage et de l’eau de rinçage se situe à l’intérieur des normes inscrites dans les spécifications du manufacturier.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Laver à la main certains articles fragiles (verrerie, plats de service en porcelaine ou en verre, etc.) et les essuyer. ۞
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Retirer les plateaux du lave-vaisselle et les vider de leur contenu.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier la propreté des assiettes, des verres et des ustensiles, les ranger ou les empiler.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Informer la personne responsable en cas de dysfonctionnement du lave-vaisselle ou de tout autre problème.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 | **832402 - Récurer les marmites et les casseroles 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.Rapidité d'exécution du travail.Coordination efficace avec la brigade de cuisine.Gestion appropriée de son stress.Absence de résidus. | 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. Faire tremper les marmites et casseroles souillées, ajouter du dégraisseur, etc.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Appliquer de la poudre à récurer.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Frotter pour enlever les résidus d’aliments.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Rincer les marmites et les casseroles.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vérifier la propreté des marmites et des casseroles.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Essuyer ou faire sécher les marmites et les casseroles.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Ranger les marmites et les casseroles.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 | **832403 - Astiquer et polir l’argenterie** ۞ **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.Rapidité d'exécution du travail.Application correcte des techniques de travail.Utilisation appropriée des produits de polissage.Coordination efficace avec la brigade de cuisine.Gestion appropriée de son stress.Aspect impeccable des articles. | 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. S’assurer de la propreté des articles à polir.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Appliquer le produit de polissage.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Frotter avec un chiffon doux.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Rincer à l’eau chaude.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Essuyer les articles.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Ranger l’argenterie.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 | **832404 - Entretenir l’aire de travail 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.Application correcte des techniques 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 le lave-vaisselle : vider les grilles et laver les bras de lavage.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Changer l’eau du lave-vaisselle régulièrement.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Ajouter du détartreur. ۞
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Laver les chariots, les bacs à vaisselle, l’évier et le comptoir.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Balayer et laver le plancher près de l’aire de travail.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Ranger les produits.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vider et nettoyer les poubelles.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Vider et nettoyer les bacs de compostage ou de recyclage, s’il y a lieu.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 | **832405 - Assister le personnel de l’établissement dans l’exécution de tâches simples** ۞ **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. | 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. Aider le personnel de cuisine : laver, peler ou éplucher des fruits ou des légumes, les couper, etc.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Aider le personnel de la salle à manger ou du bar : ramasser les plateaux, ranger les verres, la vaisselle et les ustensiles, etc.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Aider le personnel d’entretien : nettoyer et désinfecter les tables et les chaises, balayer et laver les planchers, vider et nettoyer les poubelles, nettoyer et désinfecter les salles de toilettes, etc.
 |  |  |  |  |  |  |  |  |