

L'ÉLABORATION DE LA CONDITION DE RECONNAISSANCE:

REPÈRES ESSENTIELS

cerac

Guylaine Fontaine, CP
Magali Robitaille, CP

Cégep Marie-Victorin

ORDRE DU JOUR

1. Contexte et objectifs de la formation
2. Définition, caractéristiques et utilités
3. Types de conditions de reconnaissance (CR)
4. Qualités docimologiques d'une évaluation rigoureuse
5. Mode de détermination des CR
6. Exercice « Quelles modalités choisir ? »
7. Rédaction des CR
8. Conclusion

CONTEXTE DE LA FORMATION

- Besoin pressenti dans le sondage 2018: se doter d'une instrumentation RAC
- Ouverture du ministère à soutenir les collèges dans l'élaboration des outils maison
- Qualité de la démarche = qualité docimologique des outils
- S'inscrit dans un continuum de formations concernant l'élaboration de l'instrumentation

Assurer la cohérence entre les outils
constituant l'instrumentation RAC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général

- Outiller les conseillers pédagogiques dans le développement ou la modification de conditions de reconnaissance (CR)

Objectifs spécifiques

- Favoriser l'intégration des points essentiels relatifs à l'élaboration d'une CR
- Situer le développement des CR dans le processus d'élaboration de l'instrumentation RAC

RÉFÉRENCES UTILES

Cette présentation s'inspire en partie des références suivantes:

- Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS), *Guide d'élaboration de l'instrumentation dans le cadre de l'approche harmonisée en reconnaissance des acquis et des compétences*. Québec, 2014.
- Portail des CERAC: [Section Instrumentation](#)
- MELS, *Reconnaissance des acquis et des compétences en formation générale et technique, Cadre général-Cadre technique*. Québec, 2005.

DÉFINITION ET UTILITÉS

DÉFINITION

Les conditions de reconnaissance:

correspondent à différents moyens (ou différentes façons de procéder) qui sont proposés à la personne pour qu'elle puisse faire la preuve de ses acquis au regard d'une compétence donnée

CARACTÉRISTIQUES

Moyens pris pour vérifier les acquis (preuve) :

- adaptés pour tenir compte de la nature extrascolaire des apprentissages expérientiels
- souples pour tenir compte de contraintes de nature organisationnelle
- fiables pour conserver la crédibilité de la reconnaissance officielle et respecter les exigences d'équité

UTILITÉS DE LA CR

- Cadre en quelque sorte les attentes par rapport aux preuves à donner aux fins d'une reconnaissance officielle
- Guide les spécialistes de contenu et contribue à une certaine harmonisation des exigences
- Permet l'évaluation de tous les éléments de la compétence

TYPES DE CONDITIONS DE RECONNAISSANCE

TYPES DE CONDITIONS DE RECONNAISSANCE

Les types les plus courants:

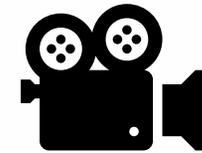
Production personnelle



Entretien



Tâche



Possibilité de combiner deux types ou plus

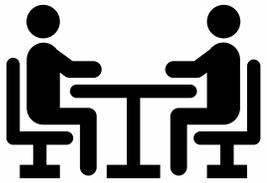
PRODUCTION PERSONNELLE



Production d'une pièce ou rédaction d'une réflexion personnelle ou d'un texte argumentatif ou explicatif:

- Documents ou pièces déjà prêts à fournir
- Travail élaboré aux fins de l'évaluation

ENTRETIEN



Échange pour obtenir des explications ou des justifications ou encore pour vérifier la capacité de transfert:

- Discussion
- Mise en situation

Complément incontournable à la production personnelle

TÂCHE

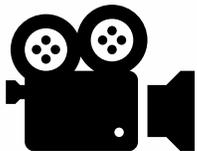
Réponses à des mises en situation écrites ou à des simulations de situation de travail, réalisation d'opérations ou de pièces en étant observé:



Tâche en milieu de travail



Tâche dans un établissement de formation



Tâche filmée (envoi d'une vidéo ou enregistrement synchrone)

Tenir compte des notions de confidentialité et de santé et sécurité (formulaire d'autorisation au besoin)



QUALITÉS DOCIMOLOGIQUES

QUALITÉS DOCIMOLOGIQUES D'UNE ÉVALUATION RIGOUREUSE

- **Validité** Outil qui mesure réellement ce qu'il doit mesurer
- **Fidélité** Outil qui mesure la même chose d'un évaluateur à l'autre dans un même contexte
- **Fiabilité** Assurer l'authenticité de l'évaluation
- **Critériée** Baser l'évaluation sur des critères clairs et observables pour tendre vers l'objectivité
- **Multidimensionnelle** Par définition une compétence est multidimensionnelle, elle demande donc une situation d'évaluation complexe

MODE DE DÉTERMINATION DES CR

FACTEURS À CONSIDÉRER

Évaluation réalisable au regard des ressources



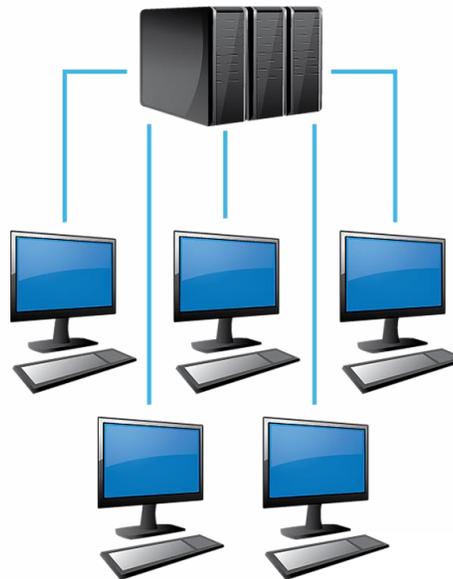
FAISABILITÉ

Ressources
humaines



https://cdn.pixabay.com/photo/2017/04/03/17/24/teamwork-2198961_340.png

Ressources
matérielles



https://cdn.pixabay.com/photo/2016/05/27/05/40/computer-network-1419136_960_720.png

Ressources
financières



https://cdn.pixabay.com/photo/2013/07/12/14/07/bag-147782_340.png

MODE DE DÉTERMINATION DES CR

- **Approche systématique:**
pour chacun des éléments de la compétence

- **Approche globale:**
pour l'ensemble des éléments de la compétence

EXEMPLE

021P - INTERPRÉTER LES DONNÉES AGRONOMIQUES D'UNE PRODUCTION AGRICOLE

FICHE DESCRIPTIVE

AUTOÉVALUATION

Information sur la compétence Interpréter les données agronomiques (ex. : sols, plantes, conditions de croissance) d'une production végétale en vue d'une prise de décision pour les plans de culture ou les plans de production et la correction de problèmes.

Description de la compétence		TYPES DE CR		
		PP	ENTRETIEN	TÂCHE
Pour une production végétale et à partir des données agronomiques reconnues :				
021P-1	Comparer les performances de production de l'entreprise par rapport aux standards reconnus.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
021P-2	Déterminer le potentiel de production de l'entreprise en fonction des pratiques et des contraintes existantes.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
021P-3	Déceler les problématiques ⁴ des cultures à partir des données recueillies (ex. : registres des champs, rapports de classification) et des observations sur l'entreprise (ex. : état des sols, état de l'équipement).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
021P-4	Mesurer les impacts des problématiques sur la qualité de la production et sur les rendements de l'entreprise.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
021P-5	Déterminer les causes possibles des problématiques soulevées empêchant l'atteinte du plein potentiel de production.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
021P-6	Proposer les mesures correctives en fonction des problématiques soulevées.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gestion et technologies d'entreprise agricole

La PP est toujours accompagnée d'un entretien

EXEMPLE

052D - EFFECTUER DES DÉPLACEMENTS DE PERSONNES

FICHE DESCRIPTIVE

AUTOÉVALUATION

Information sur la compétence

Déplacer des personnes de façon sécuritaire, en tenant compte de leur état et de la situation.

Soins préhospitaliers d'urgence

Tâche en établissement de formation:

- Tâche écrite
- Tâche relative à l'exécution de manœuvres

Description de la compétence	TYPES DE CR		
	PP	ENTRETIEN	TÂCHE
052D-1 Pour déplacer des personnes dans différentes situations :			
• déterminer les modes de déplacement (procédures de déplacement selon l'équipement utilisé):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• déterminer les méthodes de déplacement (ex. : glisser, pivoter, rouler, soulever, effectuer un transfert de poids, effectuer un contrepois).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
052D-2 Exécuter les manœuvres liées aux modes et aux méthodes de déplacement selon la situation et l'état de la personne lors :			
• de la prise en charge sur les lieux			
Clientèle pédiatrique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Clientèle adulte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• du déplacement vers l'ambulance			
Clientèle pédiatrique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Clientèle adulte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• de l'installation dans l'ambulance			
Clientèle pédiatrique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Clientèle adulte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• du transfert au centre receveur			
Clientèle pédiatrique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Clientèle adulte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



RÉDACTION DES
CONDITIONS DE
RECONNAISSANCE

LES COMPOSANTES D'UNE CR

- Titre et numéro du programme d'études
- Énoncé et code de la compétence du programme
- Description des tâches à effectuer
- Contenu attendu des productions personnelles
- Repères pour la teneur des entretiens
- Durées prévues (tâche et entretien)
- Indications logistiques (ex.: modalités de remise, matériel permis ou fourni, lieu)

EXEMPLES DE CR

DESCRIPTION DE LA CONDITION DE RECONNAISSANCE

C3 La compétence Communiquer en milieu de travail peut être reconnue à la suite de la participation à un entretien visant à évaluer votre capacité à respecter les rôles et les responsabilités de chaque intervenante et intervenant ainsi qu'à utiliser des stratégies contribuant à la résolution de problèmes dans des situations de travail conflictuelles. Cet entretien sera suivi d'une tâche dans un établissement de formation, au cours de laquelle vous devrez, à partir de deux mises en situation, démontrer votre capacité à communiquer et à collaborer au sein d'une équipe de travail et en interdisciplinarité.

ENTRETIEN

Lors de l'entretien, à partir d'histoires de cas, l'évaluatrice ou l'évaluateur vous questionnera sur :

➤ votre capacité à respecter les rôles, les responsabilités et l'expertise des différents intervenants.

De plus, vous serez invité à exposer deux situations conflictuelles déjà vécues au sein de votre équipe de travail ou en interdisciplinarité (autres intervenants) dans lesquelles vous avez eu à démontrer votre leadership. De façon plus spécifique, vous devrez démontrer votre capacité à :

- interpréter une situation de travail conflictuelle;
- choisir une stratégie de communication au regard de la situation;
- adopter des attitudes et des comportements appropriés à la stratégie choisie.

Durée suggérée pour l'entretien : 1 h

TÂCHE DANS UN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION EN PRÉSENCE D'UNE ÉVALUATRICE OU D'UN ÉVALUATEUR

À partir de 2 mises en situation (appels d'urgence simulés) qui vous seront proposées par l'évaluatrice ou l'évaluateur, et selon des consignes qui vous seront précisées au moment de la tâche, vous devrez démontrer votre capacité à :

- respecter le rôle, les responsabilités et l'expertise de chaque intervenante et intervenant;
- manifester des attitudes et des comportements favorables à un bon climat de travail et à la collaboration;
- communiquer vos besoins et vos attentes;
- transmettre l'information au regard du patient en respectant les règles de confidentialité.

Pour exécuter la tâche, vous aurez à votre disposition une personne jouant le rôle de la victime, une personne jouant le rôle du partenaire de travail, une personne jouant le rôle d'un autre intervenant et une civière.

Durée suggérée pour la tâche : 20 minutes

COMPÉTENCE INDIVIDUELLE
Soins préhospitaliers d'urgence



Plus facilitant pour le candidat d'en faire la démonstration à l'oral



Précisions:
RH et RM

Jumeler l'entretien et la tâche:
un seul moment d'évaluation

EXEMPLES DE CR

REGROUPEMENT DE COMPÉTENCES

Design d'intérieur

Le regroupement de compétences prend souvent tout son sens dans l'imbrication naturelle des modalités d'évaluation

Lorsque plus éclairant pour le candidat, il peut être pertinent d'ajouter certains critères d'évaluation pour préciser les attentes

PLANIFIER UN AMÉNAGEMENT POUR UN ÉTABLISSEMENT COMMERCIAL, INDUSTRIEL OU PUBLIC
CRÉER UN CONCEPT DE DESIGN D'INTÉRIEUR POUR UN ÉTABLISSEMENT COMMERCIAL, INDUSTRIEL OU PUBLIC

029T

029U

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE DE LA CONDITION DE RECONNAISSANCE

CR-2 : Les compétences *Planifier un aménagement pour un établissement commercial, industriel ou public* et *Créer un concept de design d'intérieur pour un établissement commercial, industriel ou public* peuvent être reconnues après que vous aurez satisfait aux exigences suivantes.

PRODUCTION PERSONNELLE

À partir d'un projet de design d'intérieur commercial ou public, vous devrez fournir des documents visuels et techniques illustrant :

- un programme fonctionnel et technique;
- différentes organisations d'espaces (planification);
- différentes interventions de design (ex. : éléments sur mesure, matériaux, mobilier, éclairage);
- une représentation explicite du concept final.

Vous devez présenter des documents imprimés ou originaux. Le projet soumis doit être considéré comme pertinent par l'évaluatrice ou l'évaluateur.

Vous devez porter attention :

- à la collecte **complète** des données (ex. : prises de mesures, inventaire du mobilier, détermination des espaces typiques);
- à la description **précise** des besoins en matière de services;
- à la détermination juste des allocations, des superficies et des proximités des fonctions;
- à la détermination appropriée des espaces et des aires de circulation;
- à la disposition appropriée du mobilier, des accessoires et de l'équipement;
- à la **variété et à l'efficacité** des interventions de design;
- à la prise en considération des particularités et des besoins du projet;
- à l'équilibre entre les exigences d'originalité et d'efficacité;
- à la prise en considération des caractéristiques esthétiques dans la mise en forme du concept;
- à l'intégration harmonieuse des composantes de design.

Note : Faites parvenir votre production à la personne responsable de votre dossier et conservez-en une copie pour apporter à l'entretien, s'il y a lieu.

ENTRETIEN

L'évaluatrice ou l'évaluateur vous questionnera afin de vérifier l'authenticité de votre production personnelle.

Durée suggérée pour l'entretien : 1 heure.

GABARIT

ÉNONCÉ

PROGRAMME – NO

NO

DESCRIPTION DE LA CONDITION DE RECONNAISSANCE¹

C2 : La compétence X peut être reconnue après avoir satisfait aux exigences suivantes :

PRODUCTION PERSONNELLE

À partir de X, vous devrez fournir : XX

Il peut s'agir de documents que vous avez déjà réalisés s'ils sont approuvés par l'évaluatrice ou l'évaluateur (OU à partir d'un cas fictif qui vous sera fourni par l'évaluatrice ou l'évaluateur).

Vos xx devront être produits s'il y a lieu avec l'aide de X.

Pour vos XX, vous devez porter attention à X.

De plus, vous devrez respecter XX.

Pour réaliser votre production personnelle, vous pouvez consulter de la documentation relativement à XX (ex. : la protection de l'environnement). À titre d'exemple, ...

Note :

Faites parvenir votre production à la personne responsable de votre dossier et conservez-en une copie pour apporter à l'entretien.

ENTRETIEN

L'évaluatrice ou l'évaluateur vous questionnera afin de vérifier l'authenticité de votre production personnelle.

OU

Vous serez questionné sur certains éléments de votre production personnelle, pour en vérifier l'authenticité, et vous aurez à répondre, au besoin, à des questions de précision.

OU

Vous serez questionné sur certains éléments de votre production personnelle, pour en vérifier l'authenticité, et vous aurez à répondre, au besoin, à des questions d'éclaircissement.

De plus, il vous sera demandé de: XX

¹ Formulaire inspiré d'un modèle ministériel québécois.

ÉNONCÉ

PROGRAMME – NO

NO

En vous référant à votre production personnelle et en vous appuyant sur votre expérience professionnelle, vous devrez :

- Justifier X
- Décrire X

Au besoin, des mises en situation pourront vous être proposées.

À partir des documents fournis dans votre production personnelle et des mises en situation proposées le cas échéant, vous devrez :

- Expliquer X

Vous pourrez vous préparer à l'entretien en réfléchissant à des exemples concrets, tirés de votre expérience, démontrant votre capacité à X.

Durée suggérée: xx minutes

TÂCHE EN MILIEU DE TRAVAIL

Dans un milieu de travail, l'évaluatrice ou l'évaluateur

- vous demandera de XX
- vous questionnera sur XX
- vous observera en train de XX

Durant la démonstration, vous aurez le droit d'utiliser XX, de consulter XX ressources et vous devez porter attention à X.

Durée suggérée: xx minutes

TÂCHE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Dans un établissement de formation, l'évaluatrice ou l'évaluateur

- vous demandera de XX
- vous questionnera sur XX
- vous observera en train de XX

Durant la démonstration, vous aurez le droit d'utiliser XX, de consulter XX ressources et vous devez porter attention à X.

Durée suggérée: xx minutes

CAS DE FIGURE

REGROUPEMENT B : HYGIÈNE ET SALUBRITÉ DES ALIMENTS (00XL - 00XD - 00XA)

CONDITION DE RECONNAISSANCE

CR-2 Les compétences du Regroupement B : Assurer la salubrité des lieux (00XL), Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire (00XD) et Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail (00XA) peuvent être reconnues après avoir satisfait aux exigences suivantes :

TÂCHE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Vous devrez tenir compte des règles de santé, de sécurité et d'hygiène au travail dans l'accomplissement des tâches décrites ci-dessous.

Code	Tâches à réaliser	Précisions
00XL-3 00XL-4 00XD-1 00XD-2	<p>Partie 1 :</p> <p>Vous devrez, dans une zone de production alimentaire (ex. : catering), pour évaluer l'efficacité du lavage et l'assainissement ainsi que le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none">inspecter les lieux et consigner les données dans la grille d'inspection;prélever des échantillons.	<p>Une grille d'inspection et une trousse de prélèvements vous seront fournies pour accomplir la tâche.</p> <p>Durée de la tâche : 1 h</p>
	<p>Dans un laboratoire d'analyse, vous devrez :</p> <ul style="list-style-type: none">effectuer des analyses microbiologiques à partir des échantillons prélevés dans la zone de production.	<p>Le matériel suivant sera mis à votre disposition :</p> <ul style="list-style-type: none">protocole d'analyse;équipement et verrerie;fiches d'utilisation de l'équipement;échantillons, solutions d'analyse et milieux de culture. <p>Durée de la tâche : 2 h</p>
	<p>En salle d'évaluation à partir de données fictives (résultats d'analyse microbiologiques) fournies par l'évaluatrice ou l'évaluateur, vous devrez, par écrit :</p> <ul style="list-style-type: none">interpréter les résultats;formuler des recommandations en fonction des résultats.	<p>Le document <i>Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire</i>¹ sera mis à votre disposition pour effectuer l'interprétation des résultats.</p> <p>Un canevas vous sera fourni pour consigner vos éléments de réponse.</p> <p>Durée de la tâche : 2 h</p>

Technologie des procédés et de la qualité des aliments

Format sous forme de tableau

Ajout des codes:

- facilite les liens avec la FD
- aidant dans le contexte d'un regroupement

Partie 1 de la tâche:
3 lieux distincts

Important: Détailler le matériel, les équipements et les documents de consultation qui seront fournis

¹ QUÉBEC. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, *Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire*, Québec, Le Ministère, 2009 [En ligne]. [<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/recueil.pdf>] (Consulté le 11 mai 2018).

CAS DE FIGURE

REGROUPEMENT B : HYGIÈNE ET SALUBRITÉ DES ALIMENTS (00XL - 00XD - 00XA)

CONDITION DE RECONNAISSANCE (suite)

Technologie des
procédés et de la qualité
des aliments
(Suite de la CR)

Partie 2 de la tâche

Évaluation uniquement en
entretien à partir de
**situations vécues en milieu
de travail**

Important: **consignes précises**
pour que le candidat puisse
préparer des situations qu'il
pourra décrire en entretien

Code	Tâches à réaliser	Précisions
00XA-1 à 00XA-3	Partie 2 : En salle d'évaluation à partir d'une situation fictive illustrant un risque pour la santé et la sécurité des travailleuses et des travailleurs, en laboratoire ou en usine, vous devrez : <ul style="list-style-type: none"> • relever les dangers potentiels; • évaluer la gravité des dangers relevés pour la travailleuse ou le travailleur; • proposer des mesures préventives et correctives pour maîtriser les dangers relevés; • décrire la mise en application des mesures proposées 	Un canevas vous sera fourni pour consigner vos éléments de réponse. Durée de la tâche : 1 h

Durée totale suggérée pour les tâches : 6 h

ENTRETIEN

Pour démontrer votre capacité à élaborer une procédure de lavage et d'assainissement (désinfection) et à la mettre en œuvre, vous devrez en prenant appui sur vos expériences de travail et en donnant des exemples concrets relatifs à des secteurs alimentaires où vous avez travaillé :

00XL-1 00XL-2	<ul style="list-style-type: none"> • déterminer les sources de contamination (biologiques, chimiques et physiques); • justifier la sélection des produits ainsi que des équipements de lavage et d'assainissement; • décrire la séquence des opérations de lavage et d'assainissement; • expliquer de façon détaillée la mise en œuvre de la séquence des opérations.
------------------	---

Durée suggérée pour l'entretien : 1 h

CAS DE FIGURE

GÉNIE INDUSTRIEL

Privilégier les situations réelles et le milieu de travail, mais donner aussi une alternative équitable aux candidats sans emploi

En cas de production personnelle, le candidat est laissé à lui-même, d'où l'intérêt d'organiser et de préciser clairement les attentes. Dans certains programmes, une synthèse, sous forme de tableau, peut faciliter la transparence des attentes

0339 – EFFECTUER LE RELEVÉ ET L'INTERPRÉTATION DE MESURES

CONDITION DE RECONNAISSANCE

CR-2 La compétence *Effectuer le relevé et l'interprétation de mesures* peut être reconnue après que vous avez satisfait aux exigences suivantes :

PRODUCTION PERSONNELLE

A partir d'un appareil de mesure et d'un environnement donné, vous devrez démontrer votre capacité à planifier la procédure d'une mesure et à mettre en place les moyens pour la valider dans l'un des domaines suivants : chimie, physique, mécanique ou électronique. Pour ce faire à partir d'une situation réelle en milieu de travail ou d'un cas fictif fourni par l'établissement, vous devrez préciser clairement la méthodologie complète de la mesure, y compris notamment la vérification, le réglage, l'étalonnage et l'entretien des instruments et des appareils.

Élément de compétence	À remettre	Critères d'évaluation
1. Planifier une procédure de mesure	A. Dessins et devis de la situation réelle ¹⁹ B. Procédure écrite pour la prise de mesures C. Procédure écrite pour la validation de la procédure de prise de mesures	<ul style="list-style-type: none">• Appréciation correcte du contexte et des caractéristiques de l'objet à mesurer• Interprétation juste de l'information figurant sur les dessins et dans le devis : dimensions, tolérances, consignes• Sélection judicieuse de l'instrument de mesure en fonction du travail à effectuer• Élaboration complète d'un mode opératoire pour la prise de mesures• Choix pertinent d'une méthode de vérification de la mesure prise• Détermination juste de la fréquence de vérification• Validation appropriée de la procédure

Vous pourrez utiliser les instruments de mesure disponibles dans l'établissement de formation selon l'entente prise entre la personne responsable de votre dossier et vous-même.

Faites parvenir votre production à la personne responsable de votre dossier et conservez-en une copie pour l'apporter à l'entretien.

TÂCHE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

A partir d'un appareil de mesure que vous maîtrisez d'un des domaines suivants : chimie, physique, mécanique ou électronique, vous aurez à mesurer une caractéristique sur une série d'objets. L'évaluatrice ou l'évaluateur devra valider votre choix d'instrument de mesure.

¹⁹ Pour le cas fictif, les dessins et devis vous seront fournis.

CAS DE FIGURE

GÉNIE INDUSTRIEL

Deux éléments sont évalués uniquement en entretien

Alternative fournie par l'établissement d'avance pour que le candidat qui n'a pas accès à une situation réelle pertinente puisse se préparer

Des cas fictifs sont soumis à tous les candidats au moment même de l'entretien

033C – ASSURER LA MISE EN ŒUVRE D'UN PROGRAMME DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

ENTRETIEN

Vous serez questionné sur certains éléments de votre production personnelle pour que l'évaluatrice ou l'évaluateur en vérifie l'authenticité et vous aurez à répondre, au besoin, à des questions d'éclaircissement.

Du plus, l'évaluatrice ou l'évaluateur vous demandera de démontrer votre capacité à maîtriser les éléments de compétence suivants :

Éléments de compétence	À effectuer	Critères d'évaluation
Appliquer les recommandations du plan d'action du comité de santé et de sécurité au travail	À partir d'une situation réelle vécue en entreprise, vous devrez ⁵ : <ul style="list-style-type: none">résumer le cas présenté sous l'angle de la santé et de la sécurité;expliquer comment vous avez appliqué les recommandations du programme de santé et de sécurité;expliquer les stratégies utilisées pour motiver le personnel.	<ul style="list-style-type: none">Application appropriée des recommandationsDétermination judicieuse de stratégies pour motiver le personnel
Se référer aux lois et règlements en vigueur	À partir de divers cas fictifs liés à des problèmes de santé et de sécurité qui vous seront présentés, vous devrez : <ul style="list-style-type: none">proposer des solutions;justifier celles-ci en vous référant aux divers lois et règlements en vigueur. <p>Pour chaque cas, vous aurez une période de 10 minutes pour préparer votre réponse. Les différents textes réglementaires vous seront fournis par l'établissement.</p>	<ul style="list-style-type: none">Renvoi approprié aux lois et règlements en vigueur

Durée suggérée pour l'entretien : 1 heure 15 minutes

⁵ Si vous n'avez pas accès à une situation réelle, un cas fictif vous sera proposé par l'évaluatrice ou l'évaluateur.

CAS DE FIGURE

Technologie des
procédés et de la qualité
des aliments

Production personnelle:
Suggestion d'un modèle
de tableau qui pourra
être intégré à un canevas

REGROUPEMENT D : PRODUITS VÉGÉTAUX (00D9 - 00D8)

CONDITION DE RECONNAISSANCE

CR-2 Les compétences du Regroupement D : Contrôler la fabrication des produits à base de végétaux (00D9) et Effectuer des traitements de conservation (00D8) peuvent être reconnues après avoir satisfait aux exigences suivantes :

PRODUCTION PERSONNELLE

Code	Documents à produire	Précisions
00D8-3 ¹ 00D9-4	<p>Partie 1 :</p> <p>Vous devrez démontrer votre capacité à mettre en évidence tous les traitements de conservation existants en ciblant un fruit ou un légume transformé pour lequel ce traitement est applicable.</p> <p>De plus, pour chacun des traitements de conservation, vous devrez énumérer les paramètres à contrôler de même que les moyens de contrôle associés à chacun d'eux.</p>	<p>Pour cette partie de votre production, il est suggéré de reproduire le tableau « Partie 1 : Traitements de conservation » présenté à la page suivante, en y ajoutant des lignes supplémentaires.</p>
00D8-1 00D8-2 00D9-1 00D9-2 00D9-3 00D9-5	<p>Partie 2 :</p> <p>À partir des informations fournies dans la Partie 1 de votre production personnelle, vous devrez choisir un fruit ou un légume transformé cité en exemple et décrire les paramètres à contrôler ainsi que les moyens de contrôle à utiliser tout au long des étapes de fabrication du produit.</p> <p>Vous devrez également déterminer pour ce produit :</p> <ul style="list-style-type: none">• les dangers biologiques, chimiques et physiques (BCP) associés à chaque étape de fabrication;• les points critiques à contrôler et les mesures de surveillance associées;• les mesures correctives à mettre en place.	<p>Pour cette partie de votre production, il est suggéré de reproduire le tableau « Partie 2 : Contrôles à effectuer à chaque étape de la fabrication et innocuité du produit » présenté à la page suivante.</p>

CAS DE FIGURE

REGROUPEMENT D : PRODUITS VÉGÉTAUX (00D9 - 00D8)

CONDITION DE RECONNAISSANCE (suite)

Partie 1 : Traitements de conservation

Fruits et légumes transformés	Traitements de conservation	Paramètres à contrôler	Moyens de contrôle

Partie 2 : Contrôles à effectuer à chaque étape de la fabrication et innocuité du produit

Étapes de fabrication	Paramètres à contrôler	Moyens de contrôle	Risques BCP	Points critiques	Mesures de surveillance	Mesures correctives
Réception de la marchandise						
Entreposage des matières premières						
Standardisation du mélange						
Opérations unitaires						

Faites parvenir votre production à la personne responsable de votre dossier et conservez-en une copie pour l'apporter à l'entretien.

ENTRETIEN

Vous serez questionné sur certains éléments de votre production personnelle pour en vérifier l'authenticité et vous aurez à répondre, au besoin, à des questions d'éclaircissement.

De plus, à partir du contenu de votre production personnelle, vous devrez :

00D9-3	• décrire la mise en application des moyens de contrôle lors de la réalisation des opérations unitaires;
00D8-3	• décrire la mise en application des moyens de contrôle lors de la réalisation des traitements de conservation;
00D9-6	• démontrer votre capacité à corriger des écarts de production à partir de situations hypothétiques soumises par l'évaluatrice ou l'évaluateur.

Durée suggérée pour l'entretien : 45 min.

Technologie des
procédés et de la qualité
des aliments
(Suite de la CR)

Ces tableaux viennent clarifier
davantage les consignes et assurer
une homogénéité dans les
évaluations

Éléments de compétence qui
se prêtent bien à une
évaluation en entretien

AIDE-MÉMOIRE

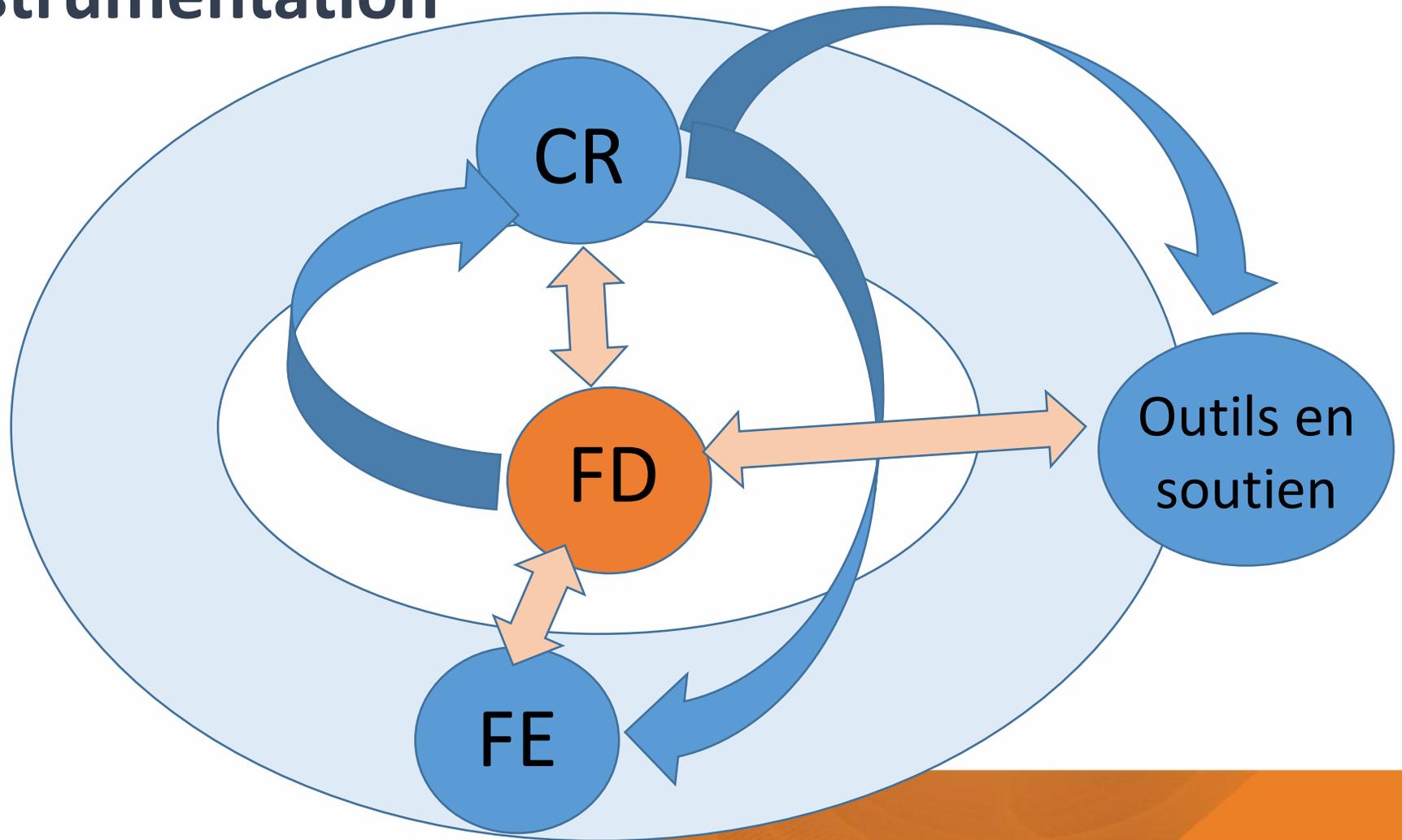
- ☑ Est-ce que la CR permet d'évaluer **tous les éléments** de la FD? Ni plus, ni moins.
- ☑ Est-ce que les **consignes** sont claires et complètes pour permettre au candidat de démontrer sa compétence?
- ☑ Est-ce que le **vocabulaire** est accessible à la clientèle visée?
- ☑ Est-ce que le **matériel ou l'équipement** est précisé?
- ☑ Est-ce que la **durée** de la tâche ou de l'entretien est précisée?

The background features a dark blue field with several thick, curved, brushstroke-like lines in a lighter blue shade. On the left side, there is a vertical orange band with a pattern of thin, curved lines.

CONCLUSION

UN PROCESSUS ITÉRATIF

La CR évolue au fil de l'élaboration de l'instrumentation



CONSEILS LOGISTIQUES

- Poursuivre l'élaboration rapidement après la formation
- Se doter d'un fichier de suivi
- Nommer les fichiers par compétence
(code de compétence_outil_date)
- Utiliser le nuage (One Drive, Teams) pour partager les fichiers avec les spécialistes

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION !

www.ceraccegeps.ca

cerac