

Fiches descriptives (autoévaluation) Contrôle de la qualité des produits aquatiques (EJC.07)

Reconnaissance des acquis et des compétences

Septembre 2023



Coordination

Sylvie Dugas

Conseillère RAC pour le service de la formation continue Groupe Collegia
du cégep de la Gaspésie et des Îles.

Conception et rédaction

Sylvie Dugas

Conseillère RAC Groupe Collegia

Henryette Michaud

Formatrice à L'ÉPAQ

FICHE DE RENSEIGNEMENTS PERSONNELS**Nom :****Prénom :****Date de naissance :**
(aaaa-mm-jr)**Adresse :**(numéro, rue, appartement,
ville, province, code postal)**Téléphone résidentiel :**
(y compris le code régional)**Téléphone au travail :**
(y compris le code régional)**Poste :****Téléphone cellulaire :**
(y compris le code régional)**Courrier électronique :**

RENSEIGNEMENTS ET CONSIGNES

Qu'est-ce qu'une fiche descriptive?

La fiche descriptive est un outil d'autoévaluation qui vous permet de faire l'inventaire de vos acquis au regard des compétences d'un programme d'études donné et d'entreprendre une démarche de reconnaissance.

Ainsi, en parcourant les diverses fiches descriptives de ce programme d'études, vous aurez la possibilité de choisir les compétences que vous voulez vous faire reconnaître.

La fiche descriptive vous permet :

- de vous autoévaluer en fonction de la description de la compétence;
- de vous préparer à l'entrevue de validation;
- de vous situer par rapport aux exigences de la compétence et de vous préparer à l'évaluation;
- de reconnaître les éléments manquants jugés essentiels pour que soit reconnue la compétence.

De plus, elle permet à la personne responsable de la reconnaissance des acquis et des compétences et aux spécialistes de contenu de préparer l'entrevue de validation prévue dans la démarche de reconnaissance.

Comment remplir une fiche descriptive?

1. Lisez attentivement l'information sur la compétence.
2. Cochez la case qui correspond le mieux à votre réponse pour chaque phrase de la description de la compétence :

J'AI LES ACQUIS		
Oui	En partie	Non

- Oui : Si vous êtes capable d'accomplir ce qui est décrit.
- En partie : Si vous êtes capable d'accomplir une partie de ce qui est décrit.
- Non : Si vous n'êtes pas capable d'accomplir ce qui est décrit.

3. En vous référant à vos expériences personnelles et professionnelles, répondez à la consigne qui suit la description de la compétence.

CR13 – ANALYSER LA FONCTION DE TRAVAIL DE CONTRÔLEUR DE LA QUALITÉ DES PRODUITS AQUATIQUES

**FICHE DESCRIPTIVE
AUTOÉVALUATION**

**Information
sur
la compétence**

Analyser la fonction de travail de contrôleur de la qualité des produits aquatiques à l'aide des lois, des règlements et des normes en vigueur.

Description de la compétence		J'AI LES ACQUIS		
		Oui	En partie	Non
CR13-1	Connaître les tâches et conditions d'exercice de la profession de contrôleur qualité des produits aquatiques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CR13-2	Reconnaître le lien entre la fonction de travail en intégrant les lois et règlements applicables. (CNESST, SIMDUT 2015 SGH, P.29, RSAC, REEPC, RAD).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Décrivez une situation concrète et précise où vous avez dû mettre en œuvre la compétence.

049M – PROMOUVOIR L’HYGIÈNE, LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

**FICHE DESCRIPTIVE
AUTOÉVALUATION**

**Information
sur
la compétence**

Promouvoir l’hygiène, la santé et la sécurité au travail dans le respect des règles et des normes en vigueur.

Description de la compétence		J’AI LES ACQUIS		
		Oui	En partie	Non
049M-1	Appliquer les règles d’hygiène personnelle, de santé et de sécurité au travail de façon à prévenir tous risques d’accidents et de maladies professionnelles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
049M-2	Communiquer de façon efficace les non-conformités, les suivis des mesures correctives et préventives aux personnes concernées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
049M-3	Vérifier avec attention l’efficacité des mesures retenues et l’enregistrement systématique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Décrivez une situation concrète et précise où vous avez dû mettre en œuvre la compétence.

049N – ASSURER LA SALUBRITÉ EN MILIEU DE TRAVAIL

**FICHE DESCRIPTIVE
AUTOÉVALUATION**

**Information
sur
la compétence**

Produire et appliquer des procédures afin d’assurer la salubrité dans le milieu de travail.

Description de la compétence		J'AI LES ACQUIS		
		Oui	En partie	Non
049N-1	Concevoir une procédure de nettoyage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
049N-2	Procéder au nettoyage et d'assainissement des lieux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
049N-3	Pour vérifier l'efficacité du lavage et de la désinfection :			
	• Choisir les analyses à faire;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	• Enregistrer les résultats;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	• Déterminer les écarts par rapport aux normes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Décrivez une situation concrète et précise où vous avez dû mettre en œuvre la compétence.

REGROUPEMENT A : ASSURER LA QUALITÉ DES PRODUITS AQUATIQUES

049P – Évaluer la qualité organoleptique des matières premières et des produits.

049R- Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire

0500- Effectuer des analyses physicochimiques

049Z- Contrôler la transformation des produits aquatiques

FICHE DESCRIPTIVE

AUTOÉVALUATION

Information sur la compétence

Effectuer le contrôle, l'échantillonnage et l'analyse de façon à assurer la qualité des produits aquatiques lors de l'arrivage, en cours de transformation et jusqu'aux produits finis.

Description de la compétence		J'AI LES ACQUIS		
		Oui	En partie	Non
049P-1 049R-1 0500-1 049Z-1	Pour assurer la conformité des opérations : <ul style="list-style-type: none"> • Planifier les activités à effectuer; • Établir les spécifications des matières premières et des produits finis ; • Inspecter les lieux • Organiser la manutention et la circulation du personnel, des matières premières des intrants et des produits finis; 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
049P-2 049R-2 0500-2 049Z-2	Pour prélever des échantillons : <ul style="list-style-type: none"> • Effectuer les procédures d'analyse • Choisir la technique de prélèvement • Respecter la procédure des conditions de conservation • Vérifier la qualité de la matière première 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

REGROUPEMENT A : ASSURER LA QUALITÉ DES PRODUITS AQUATIQUES

049P – Évaluer la qualité organoleptique des matières premières et des produits.

049R- Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire

0500- Effectuer des analyses physicochimiques

049Z- Contrôler la transformation des produits aquatiques

FICHE DESCRIPTIVE

AUTOÉVALUATION

Information sur la compétence

Effectuer le contrôle, l'échantillonnage et l'analyse de façon à assurer la qualité des produits aquatiques lors de l'arrivage, en cours de transformation et jusqu'aux produits finis.

Description de la compétence		J'AI LES ACQUIS		
		Oui	En partie	Non
049P-3 049R-3 0500-3 049Z-3	Pour appliquer les procédures d'analyse : <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les échantillons; • Effectuer des analyses microbiologiques; • Appliquer les procédures d'analyse. • Effectuer des analyses de produits en cours de fabrication et de produits finis 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
049P-4 049R-4 0500-4 049Z-4	Pour analyser les résultats : <ul style="list-style-type: none"> • Interpréter les résultats • Traiter les données; • Communiquer les résultats; • Corriger les problèmes décelés; 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Décrivez une situation concrète et précise où vous avez dû mettre en œuvre la compétence.

**CR14 – COLLABORER À LA MISE EN ŒUVRE D’UN PROGRAMME DE GESTION DE QUALITÉ
FICHE DESCRIPTIVE
AUTOÉVALUATION**

Information sur la compétence

Collaborer à la mise en œuvre d’un manuel d’assurance qualité en respectant les normes de santé et de sécurité au travail, d’hygiène, de salubrité et environnementales

Description de la compétence		J’AI LES ACQUIS		
		Oui	En partie	Non
CR14-1	Reconnaître les exigences des éléments du manuel qualité Ex. : préalable, rappel, HACCP/5M, PIR. (registres, analyse des dangers, PNE).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CR14-2	Contribuer à l’efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CR14-3	Collaborer à la surveillance du manuel qualité de façon adéquate selon les directives établies.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CR14-4	Participer à la mise à jour et aux audits du manuel qualité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Décrivez une situation concrète et précise où vous avez dû mettre en œuvre la compétence.
