



CARNET D'EXPÉRIMENTATION

Boucherie de détail

Nom de l'élève: _____

Groupe: _____

École: _____

DÉMARCHE PRÉPARATOIRE

Je regarde les similitudes et les différences entre le métier choisi et mon profil personnel.

Ce que je connais de ce métier ...	Les liens que je peux faire entre mon profil et ce métier ...	Ce que j'espère découvrir lors de mon stage dans le centre de formation ...
	Code RIASEC : <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	
	Intérêts (ce que j'aime) :	
	Habiletés (ce dans quoi je suis bon(ne)) :	
	Attitudes (comportements à avoir pour réussir dans ce métier) :	

LE MÉTIER

Je recherche les informations essentielles et spécifiques sur le métier choisi et je compile les informations pertinentes.

Description du métier ou de la profession :

Nommer 3 tâches importantes du métier :

Salaire (hebdomadaire ou taux horaire à spécifier) :

Employeurs potentiels dans ma région (IMT Emploi-Québec) :

-
-

Professions apparentées (qui se ressemblent) :

-

Les perspectives d'emploi sont :

☐

Faibles

☐

Acceptables

☐

Favorables

Habiletés essentielles :

LA FORMATION

Je recherche les informations essentielles et spécifiques sur la formation et je compile les informations pertinentes.

Nom de la formation DEP :

Nombre d'heures et durée approximative (mois) :

Nom des ASP en lien (s'il y a lieu) :

Noms des centres francophones qui offrent la formation (Île de Montréal) :

Préalables (niveaux académiques requis pour l'inscription) et la catégorie :

LES RESSOURCES

J'identifie les ressources que j'ai utilisées tout au long de ma cueillette d'informations.

Les sites Internet utilisés	<input type="radio"/> Inforoute FPT <input type="radio"/> Repères <input type="radio"/> IMT Emploi-Québec <input type="radio"/> Clic FP <input type="radio"/> monemploi.com <input type="radio"/> Autre : _____
Documents de référence	<input type="radio"/> Guide CHOISIR <input type="radio"/> Guide JOBBOOM <input type="radio"/> Revue Clic FP <input type="radio"/> Autre : _____
Sorties	<input type="radio"/> Rendez-vous de la formation et des professions en Mauricie <input type="radio"/> Visite des centres FP de la CSPÎ <input type="radio"/> Salon national de l'éducation <input type="radio"/> Élève d'un jour : _____ <input type="radio"/> Autre : _____

1

Objectifs et évaluation

Compétence 1

Explorer la formation professionnelle

- ❖ Exploiter différentes ressources d'information scolaire et professionnelle ;
- ❖ S'initier à divers métiers ;
- ❖ Faire le point sur ses découvertes.

Compétence 2

Se situer au regard de la formation professionnelle

- ❖ Mettre à jour son profil personnel;
- ❖ Considérer l'hypothèse d'une formation professionnelle;
- ❖ Partager sa réflexion.

Critère d'évaluation

- ❖ Efficacité de la mise en œuvre de l'exploration ;
- ❖ Pertinence de la synthèse des découvertes ;
- ❖ Pertinence des éléments de réflexion.

2

Éléments de réflexion

Description de la formation

- ❖ Préalables à l'admission;
- ❖ Listes d'attente;
- ❖ Durée du programme de formation;
- ❖ Fonctionnement du centre (code de vie, horaire, calendrier scolaire, stages, etc.);
- ❖ Coût des études;
- ❖ Matières scolaires sollicitées;
- ❖ Type d'enseignement (individuel, en groupes, en atelier, sur un chantier, etc.);
- ❖ Exigences de réussite et type de sanction (succès ou échec);
- ❖ Centres où la formation est disponible;
- ❖ Possibilité d'un parcours en continuité DEP-DEC.

Description du métier

- ❖ Principales tâches;
- ❖ Équipements;
- ❖ Habillement;
- ❖ Règles de sécurité;
- ❖ Produit fabriqué ou service rendu;
- ❖ Niveau de force exigé;
- ❖ Niveau de concentration exigé;
- ❖ Dextérité;
- ❖ Qualités requises;
- ❖ Matières scolaires sollicitées;
- ❖ Exigences particulières (certificat de qualification, cartes de qualification, etc.).

Environnement

- ❖ Niveau de bruit, odeurs, propreté;
- ❖ Atmosphère.

Des informations en lien avec le marché du travail

- ❖ Perspectives d'emploi;
- ❖ Salaire hebdomadaire;
- ❖ Horaire de travail;
- ❖ Influence de la situation économique sur le métier.

Moi et ce métier

- ❖ Caractéristiques personnelles (test RIASEC, traits de personnalité, aptitudes, champs d'intérêts, etc.);
- ❖ Attitudes gagnantes.

Aspirations

- ❖ Une difficulté surmontée;
- ❖ Une difficulté persistante;
- ❖ Un talent découvert.

3

Plan de cours Exploration en boucherie

Cours : Exploration du programme en boucherie

Durée : 15 heures (trois jours)

Objectifs de l'exploration

Cette exploration te permettra d'expérimenter les réalités d'un métier en formation professionnelle en faisant un stage dans leur programme correspondant. Tu pourras également faire des liens avec les apprentissages réalisés dans les autres matières (français, anglais et mathématiques). Tu auras l'occasion de connaître les particularités de ce métier, d'explorer et de connaître les modalités d'enseignement de ce programme d'études.

Les compétences à développer

Explorer la formation professionnelle	Se situer au regard de la formation professionnelle.
<ul style="list-style-type: none">• S'initier à divers métiers	<ul style="list-style-type: none">• Mettre à jour son profil personnel
<ul style="list-style-type: none">• Faire le point sur les découvertes	<ul style="list-style-type: none">• Considérer l'hypothèse d'une formation professionnelle

Description de l'évaluation

Tu devras compléter un carnet d'expérimentation :

- Un dépliant te servira de prise de notes tout au long de l'expérimentation. Il devra être complété tous les jours.
- Le bilan d'expérimentation est un cahier de réflexion qui te permettra de faire le lien entre ce que tu es, ce que tu as vécu et ce que tu veux devenir. Tu devras le compléter lors de ton retour en classe.

4

Informations sur le métier exploré : Boucherie**Programme d'études : DEP 5268 Boucherie****Description du programme d'étude :**

Acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie, réceptionner des viandes et des produits, débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande, effectuer des coupes de détail et préparer des viandes incluant des abats et des produits complémentaires, assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes.

Liste des compétences du programme d'études :

CODE	LISTE DES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES DANS LE PROGRAMME	HEURES
400-571	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
400-583	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et salubrité et sécurité au travail	45
400-592	Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie	30
400-604	Effectuer la coupe et la préparation des viandes	60
400-612	Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie	30
400-622	Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande	30
400-636	Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf	90
400-645	Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes	75
400-658	Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf	120
400-665	Effectuer des coupes de porc	75
400-675	Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	75
400-683	Effectuer des coupes de détail de volaille	45
400-697	Préparer des abats et des produits complémentaires	105
400-707	S'intégrer au milieu de travail	105
TOTAL 9 MOIS DE FORMATION		

Description de l'emploi :

Les bouchers, les coupeurs de viande et les poissonniers - commerce de gros ou de détail préparent des coupes régulières de viande, de volaille, de poisson et de crustacés qui seront vendues par des détaillants ou des grossistes de produits alimentaires. Ils travaillent dans des supermarchés, des épiceries, des boucheries, des poissonneries, ou ils peuvent être des travailleurs autonomes. Ce groupe comprend les bouchers qui occupent des postes de surveillants ou de chefs de service.

Fonctions :

Les bouchers, les coupeurs de viande et les poissonniers - commerce de gros ou de détail exercent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- couper, parer et préparer des coupes régulières de viande, de volaille, de poisson et de crustacés, pour la vente à des comptoirs libres-services ou selon les directives des clients;
- hacher les viandes crues et trancher les viandes cuites à l'aide de hachoirs électriques et de machines à découper;
- préparer des assortiments spéciaux de viande, de volaille, de poisson et de crustacés pour l'étalage;
- façonner et ficeler les rôtis et autres viandes, ainsi que les volailles ou les poissons et, à l'occasion, envelopper les viandes, les volailles, les poissons et les crustacés préparés;
- gérer les stocks, tenir le relevé des produits vendus et déterminer la quantité, la gamme et la fraîcheur des produits à présenter selon les exigences du commerce et de la clientèle;
- s'assurer que les conditions d'entreposage sont adéquates;
- superviser, s'il y a lieu, d'autres bouchers, coupeurs de viande ou poissonniers.

5

Mon activité d'expérimentation en boucherie

Ce que j'ai fait/ce qui m'a été présenté... (coche)	Jour 1	Jour 2	Jour 3
<input type="checkbox"/> Accueil et mot de bienvenue			
<input type="checkbox"/> Mode de fonctionnement du centre et code de vie			
<input type="checkbox"/> Visite des lieux			
<input type="checkbox"/> Présentation du programme d'expérimentation			
<input type="checkbox"/> Présentation des consignes de sécurité			
<input type="checkbox"/> Explication du métier et de la formation			
<input type="checkbox"/> Présentation des aptitudes et qualités requises			
<input type="checkbox"/> Les connaissances requises en lien avec les matières du secondaire			
<input type="checkbox"/> Caractéristiques de l'outillage			
<input type="checkbox"/> Aiguisage des couteaux			
<input type="checkbox"/> Caractéristiques des principaux organismes			
<input type="checkbox"/> Hygiène personnelle			
<input type="checkbox"/> Introduction aux techniques de base			
<input type="checkbox"/> Techniques de base : Désossement, tranchage, hachage et attendrissage. Ficelage.			
<input type="checkbox"/> Désossage de jarrets et d'une pointe de poitrine.			
<input type="checkbox"/> Entretien d'une salle de coupe			
<input type="checkbox"/> Description des morceaux de viande			
<input type="checkbox"/> Finition des produits			
<input type="checkbox"/> Technique de hachage et de mise en sac de la viande de boeuf			
<input type="checkbox"/> Technique de nettoyage et d'assainissement de la salle de coupe			
<input type="checkbox"/> Introduction aux coupes de volailles			
<input type="checkbox"/> Informations sur l'élevage et l'âge de l'abattage			
<input type="checkbox"/> Démontage de poulet			

[illegible]

6

Au retour de mes 3 jours d'expérimentation en boucherie

	Jour 1	Jour 2	Jour 3
Ce que j'ai appris sur la formation, le métier, le marché du travail, l'environnement...			
Ce que j'ai plus aimé...			
Ce que j'ai moins aimé...			

7

L'évaluation du déroulement de l'activité (section élève)

Note finale: / 100

Comportements observables	Note de 1 à 10 (1 = difficile, 10 = excellent)									
J'ai fait preuve de ponctualité le matin (je suis toujours arrivée(e) à l'heure).	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai respecté les temps prévus pendant les pauses ou le midi.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai démontré une attitude positive pendant les 3 jours.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai accompli les activités avec sérieux et en apportant des corrections lorsque cela était nécessaire et lorsque mon enseignant me demandait de m'ajuster.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai pris mes responsabilités en respectant le code de vie, les règles de sécurité et les consignes en ce qui a trait à l'utilisation des équipements et du matériel, à la tenue vestimentaire.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai fait preuve d'ouverture d'esprit et de curiosité en posant des questions pertinentes sur le métier et sur les façons de faire.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai réfléchi à mon expérience au cours de mon activité en répondant avec honnêteté aux questions du carnet d'expérimentation.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai réalisé toutes les activités demandées.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai respecté les enseignants de la F.P. ainsi que les collègues de travail.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai été présent(e) pendant les 3 jours complets du stage.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Bilan du stage d'expérimentation

Nous suggérons fortement aux enseignants de prendre un temps en classe pour faire vivre cette activité aux élèves au retour de leur stage. Les élèves pourraient consigner leur partage et ainsi être évalués à l'aide de la grille fournie dans ce même document.

LE PARTAGE

Je discute de mon expérience de stage et de mes intentions futures avec mes pairs, mes parents et mes amis.

Résumé du partage avec les pairs :

Résumé du partage familial :

Résumé avec autres personnes significantes :

LES OBSERVATIONS

Je consigne les observations faites tout au long du stage d'exploration professionnelle.

<p><u>Ambiance de travail pendant le stage ...</u></p> <p>L'environnement de travail (salles de classe, propreté) :</p> <p>Le bruit :</p> <p>Les odeurs :</p> <p>Le personnel (accueil, disponibilité) :</p> <p>L'horaire de travail (pauses, dîner) :</p> <p>L'organisation du travail (ateliers, travail d'équipe) :</p>	<p>Ce centre est-il facilement accessible pour toi ?</p> <p>OUI <input type="radio"/> NON <input type="radio"/></p> <p>Explique pourquoi :</p> <p>As-tu eu des difficultés avec le trajet préparé avant le stage ?</p> <p>OUI <input type="radio"/> NON <input type="radio"/></p> <p>Si oui, lesquelles ?</p>
---	---

RÉFLEXION

Je fais des liens possibles entre les expériences vécues en stage et les apprentissages scolaires que je vis à l'école.

TÂCHES PRATIQUÉES LORS DU STAGE	NOTIONS ACADÉMIQUES
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____

RÉFLEXION (suite)

Je réfléchis aux liens possibles entre mon profil personnel et le métier choisi (préparation au stage, expérimentation).

ASPECTS POSITIFS	ASPECTS NÉGATIFS

Les liens que je fais entre mon profil et le métier...	
Code RIASEC :	Attitudes (comportements à avoir pour réussir dans ce métier) :
Intérêts (ce que j'aime) :	
	Habiletés (ce dans quoi je suis bon(ne)) :

LA POURSUITE

Je réfléchis au cheminement que je dois suivre pour accéder à la formation de ce métier.

Si je choisis ce métier :

J'ai le goût de poursuivre vers cette formation parce que...	Les contraintes de mon parcours...	Ce qui me reste à faire pour y arriver...	J'en ai parlé avec...

Si je ne choisis pas ce métier :

Je n'ai pas le goût de poursuivre vers cette formation parce que...	Mon 2 ^e choix serait...	Quel est mon parcours pour ce 2 ^e choix...	J'en ai parlé avec...