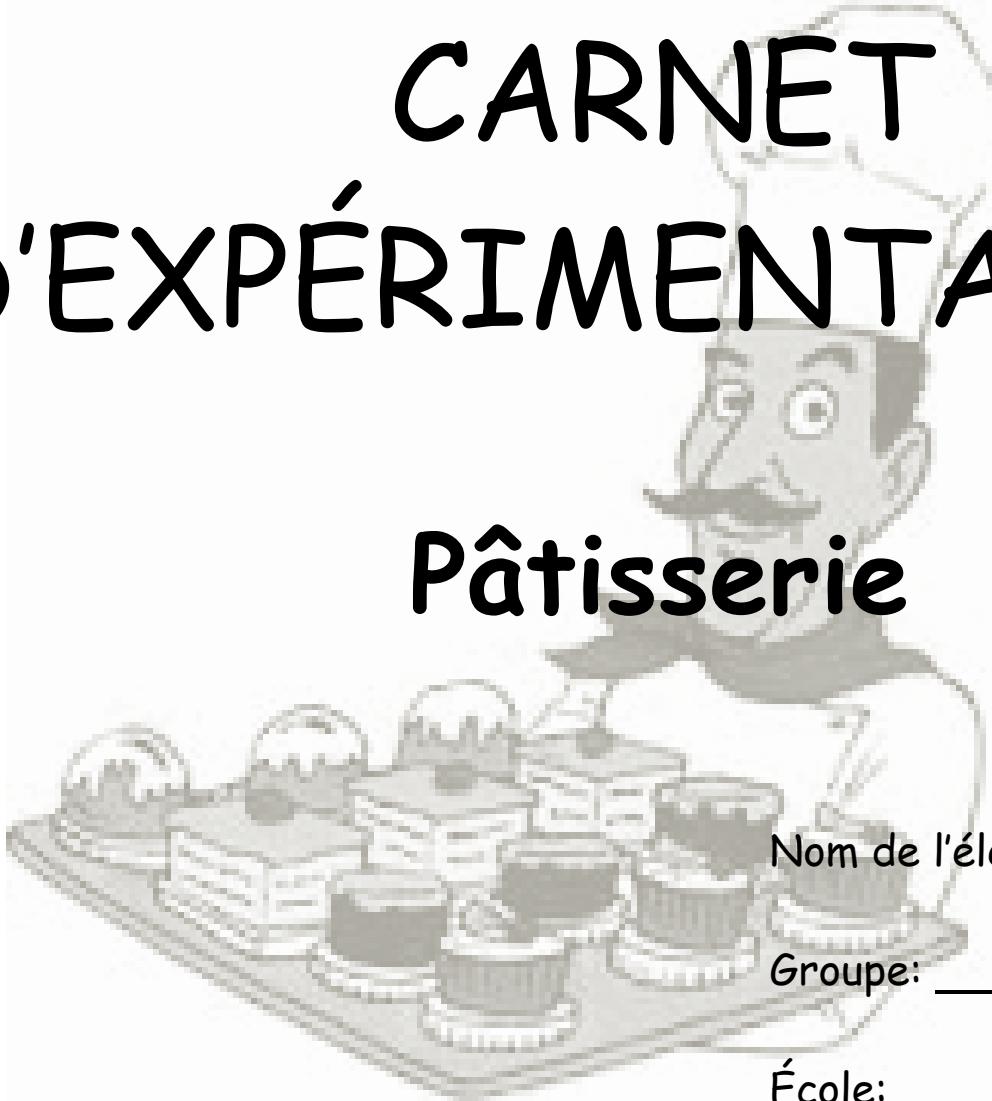




CARNET D'EXPÉRIMENTATION

Pâtisserie



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

- Inforoute FPT
- Repères
- IMT Emploi-Québec
- Clic FP
- monemploi.com
- Autre : _____

Documents de référence

- Guide CHOISIR
- Guide JOBBOOM
- Revue Clic FP
- Autre : _____

Sorties

- Rendez-vous de la formation et des professions en Mauricie
- Visite des centres FP de la CSPÎ
- Salon national de l'éducation
- Élève d'un jour : _____
- 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 pâtisserie

Cours : Exploration du programme en pâtisserie

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 : Pâtisserie****Programme d'études : DEP 5297 Pâtisserie****Description du programme d'étude :**

Le programme Pâtisserie vise à former des personnes qui effectueront des travaux liés à la préparation, à la confection, à la cuisson, à la décoration de pâtisseries et de desserts et à la présentation de desserts à la commande et à l'assiette.

Liste des compétences du programme d'études :

CODE	LISTE DES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES DANS LE PROGRAMME	HEURES
409-301	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
409-312	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	30
409-324	Traiter des matières premières	60
409-338	Confectionner des crèmes et des garnitures	120
409-344	Confectionner des produits à base de pâtes friables	60
409-355	Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées	75
409-363	Confectionner des petits fours secs	45
409-374	Décorer des pièces de pâtisserie	60
409-387	Confectionner des entremets traditionnels	105
409-395	Confectionner des éléments de décor rapportés	75
409-405	Confectionner des produits en chocolat	75
409-416	Confectionner des entremets modernes	90
409-423	Confectionner des desserts glacés	45
409-435	Confectionner des viennoiseries	75
409-443	Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette	45
409-457	S'intégrer au milieu de travail	105

409-464	Confectionner des brioches et des pains briochés	60
409-477	Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais	105
409-487	Confectionner des pâtes battues-poussées	105
TOTAL 12 MOIS DE FORMATION		

Description de l'emploi :

La pâtisserie consiste à confectionner des pâtes, des appareils, des remplissages, des crèmes, des garnitures, des compotes, des gelées, des sirops, des petits fours, des gâteaux, des entremets, des glaces, des chocolats et des confiseries avec des ingrédients frais. La personne qui exerce ce métier travaille dans les secteurs de l'alimentation, du commerce de détail ou de gros, de l'hôtellerie et de la restauration.

Fonctions :

- Sélectionne ou élaboré des recettes.
- Détermine les ingrédients nécessaires et leur quantité.
- Prépare les recettes ou les commandes spéciales.
- Cuit les produits préparés.
- Glace ou décore les pâtisseries.
- Conçoit et confectionne des pièces montées, des gâteaux pour des occasions spéciales et des pièces de présentation.
- Prépare des produits glacés et des crèmes.
- Fabrique des chocolats et des pièces.
- Emballe ou fait emballer les produits de pâtisserie.
- Commande, au besoin, les aliments et les fournitures.
- Maintient les lieux de travail et les outils propres et en bon ordre.
- Le métier de pâtissier ou de pâtissière exige la maîtrise des compétences : pâtes friables et levées; pâtes tournées; biscuits, génoises et autres pâtes battues; crèmes; garnitures; montage et décoration; chocolats; organisation et entretien d'une pâtisserie; glaces et produits dérivés et les confiseries.

5

Mon activité d'expérimentation en pâtisserie

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, code de vie, horaire, etc.			
<input type="checkbox"/> Fonctionnement du magasin et de la cafétéria			
<input type="checkbox"/> Présentation du métier			
<input type="checkbox"/> Présentation du programme			
<input type="checkbox"/> Aptitudes et qualités requises			
<input type="checkbox"/> Liens avec les matières scolaires			
<input type="checkbox"/> Présentation des consignes de sécurité			
<input type="checkbox"/> Visite du département			
<input type="checkbox"/> Explication de l'outillage et de l'équipement			
<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de salubrité			
<input type="checkbox"/> Explication du fonctionnement d'une balance			
<input type="checkbox"/> Notions sur les matières premières			
<input type="checkbox"/> La pâte à tarte (notions)			
<input type="checkbox"/> Les calculs et les mesures			
<input type="checkbox"/> Application de la recette			
<input type="checkbox"/> Conversions de quantités			
<input type="checkbox"/> Faire la pâte à tarte			
<input type="checkbox"/> Mettre en pratique les règles de nettoyage			
<input type="checkbox"/> Recette de pâte à pain			
<input type="checkbox"/> Technique de pétrissage de la pâte à pain			
<input type="checkbox"/> Façonnage des pâtes			

6

Au retour de mes 3 jours d'expérimentation en pâtisserie

	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 signifiantes :

LES OBSERVATIONS

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

Ambiance de travail pendant le stage ...

L'environnement de travail (salles de classe, propreté) :

Le bruit :

Les odeurs :

Le personnel (accueil, disponibilité) :

L'horaire de travail (pauses, dîner) :

L'organisation du travail (ateliers, travail d'équipe) :

Ce centre est-il facilement accessible pour toi ?

OUI NON

Explique pourquoi :

As-tu eu des difficultés avec le trajet préparé avant le stage ?

OUI NON

Si oui, lesquelles ?

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 ACADEMIQUES			
	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...