



Institut d'alimentation et d'hôtellerie de Trois-Rivières

DEP en cuisine

Guide du superviseur de stage

Pour la session du 12 janvier au 23 juin 2022



Centre
de services scolaire
du Chemin-du-Roy
Québec 



CHAMBRE
COMMERCE
+ INDUSTRIES
TROIS-RIVIÈRES

Commission
des partenaires
du marché du travail
Québec 

Coordonnées du stagiaire et de l'établissement de formation

Nom de l'élève : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

Centre de formation professionnelle Bel-Avenir

Institut d'alimentation et d'hôtellerie de Trois-Rivières (IAH3R)

1905, boulevard Saint-Louis
Trois-Rivières (Québec) G8Z 2N7

Directrice adjointe, responsable du secteur de l'alimentation de
L'IAH3R

Madame Luce Doucet
819 379-5234, poste 7711
doucetl@csduroy.qc.ca

Enseignants responsables du stage

Monsieur Jean-Guy Boisvert
819 379-5234, poste 7592
jean-guy.boisvert@csduroy.qc.ca

Monsieur Robert Rouault
819 379-5234, poste 7593
robert.rouault@csduroy.qc.ca

Table des matières

Remerciements	5
Responsabilités de l'élève	7
Responsabilités de l'établissement de formation	9
Responsabilités de l'établissement de stage	10
Informations supplémentaires	12
Programme d'études professionnelles pour le DEP en cuisine	13
Calendrier scolaire	15
Séquence d'apprentissage en milieu de travail 1	16
Planification des apprentissages pour la première séquence d'apprentissage en milieu de travail	18
Remarques et appréciations pour la séquence d'apprentissage 1	20
Séquence d'apprentissage en milieu de travail 2	22
Planification des apprentissages pour la deuxième séquence d'apprentissage en milieu de stage	24
Remarques et appréciations pour la séquence d'apprentissage 2	26

Remerciements

Chers partenaires de l'industrie de l'alimentation,

Nous vous remercions de faire partie de la formation de nos élèves en acceptant de les accueillir à titre de stagiaire dans le but de parfaire leur formation et de les initier au marché du travail.

Vous contribuez à l'apprentissage de ceux-ci en leur permettant d'exécuter chez vous, sous supervision, des fonctions de travail reliées à leur programme d'études.

Un stagiaire doit être considéré comme un travailleur en période d'apprentissage. Les objectifs de ce stage sont de donner la possibilité à l'élève de mettre en pratique et de compléter la formation théorique et technique reçue au cours de sa formation. En ce sens, votre rôle en tant que superviseur de stage est très important pour le développement des compétences de votre apprenant.

Veillez accepter notre vive reconnaissance pour votre collaboration à la formation pratique de nos élèves du DEP en cuisine du Centre de formation professionnelle Bel-Avenir.

Au plaisir de vous parler bientôt afin d'assurer un suivi adéquat auprès de votre stagiaire et de vous rencontrer lors de notre visite en milieu de stage.

Les enseignants en cuisine

Responsabilités de l'élève

Le stagiaire s'engage à :

- Se présenter à l'établissement de stage aux heures convenues et s'il lui est impossible de se présenter, il doit en informer son superviseur de stage ainsi que ses enseignants;
- S'intégrer dans le milieu de stage en se renseignant sur l'établissement dans lequel il est reçu;
- Mettre toute la bonne volonté dont il est capable pour que son apprentissage soit efficace;
- Bien s'appliquer dans les différentes tâches qu'il aura à accomplir;
- Respecter la planification des tâches à accomplir de façon à s'impliquer à tous les postes de travail d'une brigade de cuisine;
- Respecter les règles d'hygiène et de salubrité alimentaires en lien avec le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ);
- Respecter les règles de base ou autres règlements de l'entreprise dont l'employeur lui aura fait part;
- Aviser l'employeur et le responsable de stage de tout problème majeur survenant au cours de la période de stage;
- Ne dévoiler aucune information à caractère confidentielle portée à sa connaissance durant son stage;
- Ne jamais se retrouver sous l'influence de drogues ou d'alcool;
- Remplir régulièrement le formulaire en ligne sur la progression de son stage et de présenter celui-ci au responsable de son stage à sa demande.

Responsabilités de l'établissement de formation

Le centre de formation et les enseignants s'engagent à :

- Planifier avec l'établissement de stage les tâches à accomplir;
- Vérifier auprès de l'établissement de stage le comportement, l'implication et l'apprentissage de l'élève soit idéalement par des visites ou par communication téléphonique;
- Vérifier les formulaires en ligne pour s'assurer que la planification soit respectée;
- Rencontrer le responsable de l'établissement de stage pour connaître l'évolution de l'élève en milieu de stage;
- Apporter, si possible, les correctifs nécessaires pour que le stage soit valable;
- S'assurer de répondre et d'intervenir rapidement aux besoins et aux imprévus qui pourraient survenir;
- Rencontrer l'élève stagiaire individuellement pour évaluer ses acquis et ses besoins;
- Assurer le suivi des formulaires en ligne et en faire les évaluations.

Responsabilités de l'établissement de stage

L'employeur s'engage à :

Faire un suivi avec l'enseignant de l'établissement de formation :

- Échanger avec le ou la responsable de la séquence en entreprise, sur la performance de l'élève ainsi que sur son comportement et signaler tout ce qui peut modifier le plan de formation en entreprise comme :
 - Le changement de la technique de travail;
 - La modification de l'horaire;
 - L'utilisation d'un nouvel équipement;
 - L'insuffisance ou la surcharge de travail.
- Permettre à l'enseignant de visiter et d'observer le candidat ou la candidate en milieu de stage.

Accueillir l'élève :

- Planifier l'accueil et le déroulement de la première séquence de stage avec l'élève;
- Préparer l'installation de l'élève à son poste de travail ou son lieu de travail;
- S'assurer que les personnes qui travailleront avec l'élève ont été informées de son arrivée;
- Donner à l'élève des renseignements sur l'entreprise :
 - Structure;
 - Domaine de spécialisation;
 - Fonctionnement de l'entreprise;
 - Temps de pause, repas, vestiaires, etc.
- Informer l'élève des règlements et des directives en vigueur dans l'entreprise;
- Informer l'élève des attentes de l'entreprise à son égard;
- Faire visiter les lieux de travail à l'élève;
- Présenter l'élève à ses collègues afin de favoriser l'intégration à la brigade;
- Préciser avec l'élève la façon dont sera réalisée la supervision de ses apprentissages;
- Désigner une personne responsable du stagiaire.

Superviser le travail et les apprentissages de l'élève :

- Affecter l'élève à des tâches en relation directe avec les compétences ciblées pour chacune des séquences de formation en entreprise;
- Donner des consignes claires;
- Démontrer les activités à réaliser;
- Vérifier la compréhension de l'élève;
- Mettre l'élève en action et superviser son travail;
- Questionner et susciter la réflexion chez l'élève;
- Adapter les activités ou les formes de suivi pour faire face aux situations particulières;
- Apprécier et évaluer les performances de l'élève et encourager ses progrès.

Participer à l'évaluation :

- Planifier des périodes régulières de rétroaction avec l'élève sur le déroulement de la séquence en entreprise et ses performances en milieu de stage;
- Faire le point régulièrement sur ses performances et ses progrès;
- Valoriser et soutenir le développement de l'élève;
- Accueillir les enseignants dans votre milieu de travail afin d'échanger sur le développement de l'élève.

Durant les séquences d'apprentissage, il est important de remplir les formulaires de suivi de stage en ligne. Vous aurez un court questionnaire pour la première journée de stage, un autre à mi-parcours de chacune des séquences de stage. Vous devrez également remplir la grille d'appréciation sur la participation et le rendement de l'élève à la toute fin de chacun des blocs de stage.

Informations supplémentaires

Horaires

Lors des cours dans l'établissement de formation les élèves seront présents de 8h00 à 15h30 totalisant 6 heures de formation par journée d'enseignement.

Lors de la formation en entreprise, nous aimerions que l'élève soit présent dans votre établissement également pour le quart de travail de jour. Il vous sera possible de faire travailler votre apprenant sur une plage horaire différente que celle de l'école, mais l'important est que le total des heures de travail par jour de stage soit de 7h30.

Absences

Nous vous demandons de signaler toutes les absences durant les périodes de stage à l'enseignant responsable de l'élève. Veuillez vous référer à la page des coordonnées.

Les heures d'absence pourront être reprises après entente avec votre stagiaire et les enseignants du Centre de formation professionnelle Bel-Avenir.

Le stagiaire peut se faire exclure de la formation et de l'entreprise si les absences sont trop nombreuses.

Reprise des examens lors des journées de stage

Les élèves ont des journées d'examens prévus à l'horaire durant la formation dans l'établissement scolaire. Il se peut que l'horaire soit modifié pendant les séquences d'apprentissage en entreprise afin de maximiser les heures de formation. De plus, il est possible pour l'établissement de formation de garder le stagiaire à l'école afin de reprendre des examens ou de faire de la récupération lors des journées prévues en stage. Vous serez rapidement informé le cas échéant.

Le stagiaire a son propre guide de suivi des apprentissages, donc il peut vous informer sur ses apprentissages à accomplir et les dates de stage.


Programme d'études professionnelles pour le DEP en cuisine

Durée totale de la formation : 1470 heures

Nombre de compétence : 24

1. Métier et formation
2. Hygiène et salubrité alimentaires
3. Santé et sécurité
4. Qualités organoleptiques des aliments
5. Techniques de cuisson
6. Organisation de la cuisine
7. Fruits et légumes
8. Préparations fondamentales
9. Relations professionnelles
10. Mise en place des potages
11. Pâtes de base
12. Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers
13. Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés
14. Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées
15. Mise en place des desserts
16. Conception de menus
17. Service des petits-déjeuners
18. Présentations culinaires
19. Service des menus du jour
20. Service des menus de production
21. Production pour les banquets et les services alimentaires
22. Service des buffets
23. Service des menus table d'hôte et à la carte
24. Intégration au milieu de travail

Calendrier scolaire

5311 - Cuisine ATE 40% - Projet																			
Janvier 2022					Février 2022					Mars 2022					Avril 2022				
L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
3	4	5	6	7		1	2	3	4		1	2	3	4					1
10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	7	8	9	10	11	4	5	6	7	8
17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15
24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	21	22	23	24	25*	18	19	20	21	22
31					28					28	29	30	31		25	26	27	28	29
Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?				
Mai 2022					Juin 2022										Août 2022				
L	M	M	J	V	L	M	M	J	V						L	M	M	J	V
2	3	4	5	6			1	2	3						1	2	3	4	5
9	10	11	12	13	6	7	8	9	10						8	9	10	11	12
16	17	18	19	20	13	14	15	16	17						15	16	17	18	19
23	24	25	26	27	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26					
30	31				27	28	29	30		29	30	31							
Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?									
Septembre 2022					Octobre 2022					Novembre 2022					Décembre 2022				
L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
			1	2	3	4	5	6	7		1	2	3	4				1	2
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30	31					28	29	30			26	27	28	29	30
Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?				
Janvier 2023					Février 2023					Mars 2023					Avril 2023				
L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
2	3	4	5	6			1	2	3			1	2	3	3	4	5	6	7
9	10	11	12	13	6	7	8	9	10	6	7	8	9	10	10	11	12	13	14
16	17	18	19	20	13	14	15	16	17	13	14	15	16	17*	17	18	19	20	21
23	24	25	26	27	20	21	22	23	24	20	21	22	23	24	24	25	26	27	28
30	31				27	28				27	28	29	30	31					
Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?					Cl. #NOM? Pédago : #NOM?				

Séquence d'apprentissage en milieu de travail 1

Date : Les jeudis et vendredis du 17 mars au 29 avril 2022

Vendredi 15 avril est le congé de Pâques

Les compétences à acquérir durant la séquence de formation en milieu de stage :

- **Organisation de la cuisine :**
 - Organisation du poste de travail selon les tâches à exécuter;
 - Faire ou suivre un plan de travail.

- **Fruits et légumes** (Examen le 20 avril 2022) :
 - Préparation préliminaire de différents fruits et légumes;
 - Développer une capacité à bien tailler différents fruits et légumes;
 - Développer la capacité et la rentabilité à travailler avec différents couteaux;
 - Utilisation d'outillage et d'équipement pour préparer des fruits et des légumes;
 - Varier les techniques de cuisson des fruits et des légumes.

- **Préparations fondamentales** (Examen les 29 et 30 mars 2022) :
 - Confectionner des fonds blancs et des fonds bruns;
 - Réaliser des sauces à base de fond;
 - Utilisation des produits en poudre pour la réalisation des sauces;
 - Confectionner des sauces émulsionnées à froid ou à chaud;
 - Confectionner des farces et des marinades;
 - Confectionner des beures composés.

- **Relations professionnelles :**
 - Comprendre la structure d'une brigade de cuisine;
 - S'adapter à de nouveaux collègues de travail;
 - Développer une attitude professionnelle.

- **Mise en place des potages** (Examen le 6 avril 2022) :
 - Réaliser des potages taillés, des purées et des crèmes.

Les compétences sanctionnées avant la première séquence d'apprentissage en milieu de travail :

- Métier et formation;
- Hygiène et salubrité alimentaires;
- Santé et sécurité.

Les compétences ouvertes, mais non sanctionnées durant cette séquence sont :

- Qualités organoleptiques des aliments (Examen le 11 avril 2022);
- Techniques de cuisson (Examen le 25 mai 2022);
- Pâtes de base (Examen le 15 juin 2022);
- Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers;
- Mise en place de poissons, des mollusques et des crustacés;
- Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées (Examen les 21 et 22 juin 2022).

Enrichissement possible :

- Des tâches en lien avec les compétences ouvertes, mais non sanctionnées lors de la formation à l'école durant la période ciblée de la formation en entreprise;
- Des tâches en lien avec les compétences de service des divers menus
 - Petits déjeuners;
 - Menus du jour;
 - Banquets.

Planification des apprentissages pour la première séquence
d'apprentissage en milieu de travail

Semaine 1 : 17 et 18 mars 2022

Semaine 2 : 24 et 25 mars 2022

Semaine 3 : 31 mars et 1 avril 2022

Semaine 4 : 7 et 8 avril 2022

Semaine 5 : 14 avril 2022

Semaine 6 : 21 et 22 avril 2022

Semaine 7 : 28 et 29 avril 2022

Remarques et appréciations pour la séquence d'apprentissage 1

Semaine 1 : 17 et 18 mars 2022

Semaine 2 : 24 et 25 mars 2022

Semaine 3 : 31 mars et 1^{er} avril 2022

Semaine 4 : 7 et 8 avril 2022

Semaine 5 : 14 avril 2022

Semaine 6 : 21 et 22 avril 2022

Semaine 7 : 28 et 29 avril 2022

Séquence d'apprentissage en milieu de travail 2

Date : Les jeudis et vendredis du 5 mai au 17 juin 2022

Les compétences à acquérir durant la séquence de formation en milieu de stage :

- Relations professionnelles :
 - Travailler à différents postes de la brigade afin de développer la capacité d'adaptation.

- Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers :
 - Désosser des viandes, des volailles ou des gibiers;
 - Portionner des viandes, des volailles ou des gibiers;
 - Réaliser différentes techniques de cuisson pour les viandes, les volailles ou les gibiers telles que sauté en sauce (mijoté), griller, poêler, rôtir, braiser, frire, pocher.

- Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés :
 - Préparer des poissons, des mollusques ou des crustacés;
 - Réaliser différentes techniques de cuisson pour des poissons, des mollusques ou des crustacés.

- Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées (Examen les 21 et 22 juin 2022) :
 - Préparer des entrées froides ou des entrées chaudes;
 - Préparer et dresser des salades composées, des sandwiches, des mets froids tels que des salade repas, des poke bowl, etc.;
 - Préparer et dresser des canapés froids et/ou chauds.

Les compétences sanctionnées avant la deuxième séquence d'apprentissage en milieu de stage :

- Métier et formation;
- Hygiène et salubrité alimentaires;
- Santé et sécurité;
- Qualités organoleptiques;
- Fruits et légumes;
- Préparations fondamentales;
- Mise en place des potages.

Les compétences ouvertes, mais non sanctionnées durant cette séquence sont :

- Techniques de cuisson (Examen le 25 mai 2022);
- Organisation de la cuisine;
- Pâtes de base (Examen le 15 juin 2022).

Enrichissement possible :

- Des tâches en lien avec les compétences acquises durant la première séquence de formation;
- Des tâches en lien avec les compétences ouvertes, mais non sanctionnées lors de la formation à l'école durant la période ciblée de la formation en entreprise;
- Des tâches en lien avec les compétences de service des divers menus :
 - Petits déjeuners;
 - Menus du jour;
 - Banquets.

Planification des apprentissages pour la deuxième séquence
d'apprentissage en milieu de stage

Semaine 1 : 5 et 6 mai 2022

Semaine 2 : 12 et 13 mai 2022

Semaine 3 : 19 et 20 mai 2022

Semaine 4 : 26 et 27 mai 2022

Semaine 5 : 2 et 3 juin 2022

Semaine 6 : 9 et 10 juin 2022

Semaine 7 : 16 et 17 juin 2022

Remarques et appréciations pour la séquence d'apprentissage 2

Semaine 1 : 5 et 6 mai 2022

Semaine 2 : 12 et 13 mai 2022

Semaine 3 : 19 et 20 mai 2022

Semaine 4 : 26 et 27 mai 2022

Semaine 5 : 2 et 3 juin 2022

Semaine 6 : 9 et 10 juin 2022

Semaine 7 : 16 et 17 juin 2022
