

CAHIER D'ACCOMPAGNEMENT
DES PROPRIÉTAIRES D'ENTREPRISES EN **PISCICULTURE**
POUR L'UTILISATION DES RÉFÉRENTIELS DE COMPÉTENCES

MARS 2011



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

CAHIER D'ACCOMPAGNEMENT
DES PROPRIÉTAIRES D'ENTREPRISES EN **PISCICULTURE**
POUR L'UTILISATION DES RÉFÉRENTIELS DE COMPÉTENCES

MARS 2011



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

**PERSONNE RESPONSABLE DU SUIVI DU PROJET AU COMITÉ
SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES**

Nathalie Côté
Directrice générale

**ÉQUIPE DE PRODUCTION DU DOCUMENT À LA SOCIÉTÉ
ÉDUONSEIL INC.**

Catherine Bouchard
Membre de l'équipe professionnelle
Analyste

Lise Horth
Directrice générale et des communications
Coresponsable du projet

Gilbert Rousseau
Président et directeur des services administratifs
Coresponsable du projet

Ce guide a été réalisé grâce à une contribution financière de
la Commission des partenaires du marché du travail.



TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION	1
1 L'utilisation des référentiels de compétences dans les entreprises.....	3
2 La démarche proposée pour adapter les référentiels de compétences et l'application de celle-ci dans les entreprises.....	5
2.1 La proposition d'une démarche pour adapter les référentiels de compétences à la réalité de l'entreprise.....	5
2.2 L'adaptation des référentiels de compétences pour tenir compte de l'espèce en élevage ou du but de la production.....	6
2.3 L'adaptation des référentiels de compétences pour tenir compte des particularités de la technique de production.....	6
3 L'utilisation d'un référentiel de compétences pour évaluer la maîtrise des compétences nécessaires à l'occupation d'un poste par les ressources humaines d'une entreprise	9
3.1 La vérification du degré d'acquis des éléments rattachés aux assises de l'exercice du métier	9
3.2 La vérification du degré de maîtrise des compétences associées à l'exercice du métier	15

PRÉSENTATION

Le présent document intitulé *Cahier d'accompagnement des propriétaires d'entreprises en pisciculture pour l'utilisation des référentiels de compétences* s'inscrit dans la suite de la production, pour le compte du Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes, de trois référentiels de compétences liés à l'exercice de métiers en pisciculture au Québec¹, à savoir celui de piscicultrice ou de pisciculteur, celui de technicienne ou de technicien aquacole et celui d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole. Il constitue un guide pratique pour mener à bien des activités de gestion dans les entreprises.

Le document compte trois parties. La première décrit l'usage qui peut être fait des référentiels de compétences dans les entreprises. La deuxième propose une démarche pour adapter les référentiels à la réalité de chaque entreprise de même que deux exemples propres à en permettre l'application dans les entreprises. Précisément, les deux exemples traités visent à illustrer l'adaptation des référentiels pour tenir compte de l'espèce en élevage ou du but de la production, d'une part, et des particularités de la technique de production, d'autre part. La troisième et dernière partie donne un exemple d'utilisation d'un référentiel de compétences pour évaluer la maîtrise des compétences nécessaires à l'occupation d'un poste par les ressources humaines d'une entreprise.

¹. Les référentiels de compétences produits en pisciculture se trouvent dans le document suivant : COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES, *Référentiels de compétences liés à l'exercice de métiers en pisciculture*, Gaspé, 2011, 71 p.

1 L'utilisation des référentiels de compétences dans les entreprises

Un référentiel de compétences regroupe l'ensemble des compétences associées à l'exercice d'un métier, ce qui en fait un document de référence essentiel pour soutenir une entreprise aussi bien dans ses pratiques de gestion des ressources humaines que dans ses pratiques de gestion des activités de production¹. De fait, les référentiels de compétences produits au regard de l'exercice de trois métiers en pisciculture peuvent servir à différentes fins, dont les suivantes.

L'évaluation et l'actualisation des compétences des ressources humaines constituent deux applications importantes des référentiels de compétences. Pour ce faire, dans un premier temps, il faut :

- évaluer la maîtrise des compétences des personnes à l'aide d'une grille d'observation, qui est élaborée à partir des renseignements contenus dans l'exposé des compétences, soit l'énoncé de chaque compétence, les actions et les unités d'action qui leur sont associées de même que les critères de démonstration de la maîtrise des compétences qui sont rattachés à chaque unité d'action.

Dans un second temps, à partir du résultat de l'évaluation des compétences, il est possible d'actualiser les compétences des personnes, ce qui suppose :

- d'établir les besoins de formation, lesquels peuvent être ciblés de manière précise à partir du résultat de l'évaluation;
- de déterminer les moyens à prendre pour combler les besoins de formation, lesquels peuvent prendre différentes formes comme :
 - la supervision accrue de l'exécution du travail par les responsables;
 - la proposition de lectures diverses, dont les référentiels maison de compétences produits par l'entreprise pour chaque métier, les procédures et les règles de l'entreprise, la documentation technique de l'entreprise ou toute autre lecture pertinente;
 - la participation à une ou plusieurs activités de formation;
 - le jumelage avec une personne expérimentée, ce qui permet l'observation en situation de travail et des discussions entre les personnes.

Toujours en rapport avec la gestion des ressources humaines et le développement des compétences, les référentiels de compétences trouvent d'autres applications, dont les suivantes :

- définir le profil d'un poste en vue d'embaucher une personne;
- élaborer un guide d'entrevue et des mises en situation au moment de sélectionner le personnel;
- déterminer les forces et les limites des recrues et prévoir un entraînement à la tâche adapté à chaque personne;
- évaluer le rendement du personnel et combler les besoins observés de façon continue;
- exposer, à une relève éventuelle, l'expertise utile pour exploiter ou gérer l'entreprise et les compétences propres à l'exercice de chaque métier.

¹. Le modèle suivi pour élaborer les référentiels de compétences et la présentation de leurs différentes utilités sont exposés dans les deux premiers chapitres du document suivant : COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES, *Référentiels de compétences liés à l'exercice de métiers en pisciculture*, Gaspé, 2011, 71 p.

Les référentiels de compétences trouvent aussi des applications sur le plan de la gestion des activités de production de même que sur celui de la promotion de l'entreprise et de ses produits. À titre d'exemple, ils peuvent servir à exécuter les tâches suivantes :

- préparer des procédures de travail, c'est-à-dire définir les étapes à franchir, les moyens à prendre et les méthodes à suivre dans l'exécution d'une activité de production comme :
 - le nettoyage et la désinfection des bassins et des étangs et l'utilisation d'un produit désinfectant (dosage, mesure de protection individuelle, etc.);
 - l'application des règles pour assurer la qualité et l'innocuité des poissons;
 - l'échantillonnage de l'eau et des poissons et la conservation des échantillons;
 - le frai (extraction des œufs des femelles et de la laitance des mâles ou néomâles, conservation des œufs et de la laitance, fécondation des œufs ou leur stérilisation, etc.);
 - la collecte de données sur les paramètres physicochimiques de l'eau (température, oxygène, pH, turbidité, ammoniacque, etc.);

définir des critères de standard de qualité pour chaque produit de l'entreprise et déterminer ce qui doit être fait, au quotidien, pour les atteindre et les maintenir;

- promouvoir les produits de l'entreprise en faisant valoir ses bonnes pratiques en matière d'activités de production;
- définir ou préciser des pratiques de gestion de l'entreprise dans des domaines tels que :
 - les rapports avec les clients et les fournisseurs ou avec tout autre partenaire important;
 - les règles à suivre en matière de santé et de sécurité au travail, y compris les techniques de cadenassage du matériel;
 - les règles à suivre en matière de protection de l'environnement.

2 La démarche proposée pour adapter les référentiels de compétences et l'application de celle-ci dans les entreprises

La présente partie fait état de la démarche proposée pour adapter les référentiels de compétences à la réalité de l'entreprise et elle expose deux exemples d'application de cette démarche. Ainsi, elle est divisée selon les points suivants :

- la proposition d'une démarche pour adapter les référentiels de compétences à la réalité de l'entreprise;
- l'adaptation des référentiels de compétences pour tenir compte de l'espèce en élevage ou du but de la production;
- l'adaptation des référentiels de compétences pour tenir compte des particularités de la technique de production.

2.1 La proposition d'une démarche pour adapter les référentiels de compétences à la réalité de l'entreprise

Les référentiels de compétences mis à votre disposition constituent, pour ainsi dire, des référentiels de compétences génériques ($RC_{\text{génériques}}$), parce qu'ils reflètent les exigences de l'exercice des métiers dans la diversité des situations observées dans l'industrie de la pisciculture. Aussi doivent-ils être adaptés pour refléter de bonne manière la réalité particulière de chaque entreprise.

Comme l'illustre le tableau 2.1 qui suit, la démarche proposée pour adapter les $RC_{\text{génériques}}$ à la réalité de l'entreprise comporte deux étapes. La première consiste à produire, pour chaque métier, un référentiel de compétences maison (RC_{maison}) à partir du $RC_{\text{générique}}$ lié au métier, en vue de tenir compte de variables comme l'espèce en élevage et le but de la production (ensemencement, production pour la consommation).

La seconde étape consiste en l'adaptation du RC_{maison} en vue d'obtenir un RC_{poste} , ce qui revient à déterminer dans quelle mesure les personnes qui occupent un poste dans l'entreprise lié à un métier doivent maîtriser une partie ou toutes les compétences associées à l'exercice du métier en cause. À cet égard, deux situations peuvent se présenter :

- 1) le $RC_{\text{poste}} = \text{le } RC_{\text{maison}}$, ce qui veut dire que chaque personne doit maîtriser toutes les compétences associées au métier;
- 2) le $RC_{\text{poste}} \neq \text{le } RC_{\text{maison}}$, ce qui veut dire que chaque personne n'a pas à maîtriser toutes les compétences rattachées au métier — les responsabilités associées aux compétences du RC_{maison} peuvent être assumées par deux personnes ou plus, par exemple.

Tableau 2.1 Vue synoptique de la démarche proposée pour adapter les référentiels de compétences à la réalité de chaque entreprise

Référentiel de compétences – générique RC _{générique}	=	Référentiel de compétences mis à la disposition des entreprises
Référentiel de compétences – maison RC _{maison}	=	Adaptation du RC _{générique} pour tenir compte de la réalité de l'entreprise (espèce en élevage, technique de production, etc.)
Référentiel de compétences – poste RC _{poste}	=	Adaptation du RC _{maison} pour le ou les postes associés au métier dans l'entreprise, ce qui vise à tenir compte de l'organisation du travail en vigueur au sein de celle-ci

Source : Éduconseil inc., 2011.

2.2 L'adaptation des référentiels de compétences pour tenir compte de l'espèce en élevage ou du but de la production

Les référentiels de compétences génériques pour les trois métiers en pisciculture ne comportent pas de précisions particulières — dans les unités d'action, par exemple — qui viseraient à prendre en considération des caractéristiques d'une espèce en élevage. Toutefois, comme cela a été mentionné précédemment, il peut arriver que votre entreprise présente des particularités qui se rapportent soit à l'espèce en élevage, soit au but de la production (production pour l'ensemencement, production pour la consommation), lesquelles particularités pourraient avoir une incidence sur le référentiel de compétences de l'un ou l'autre des trois métiers. Si la situation particulière de votre entreprise commande des ajustements, il faudra repérer dans le RC_{générique} de chaque métier les actions et les unités d'action où il y a lieu d'apporter les modifications qui s'imposent.

2.3 L'adaptation des référentiels de compétences pour tenir compte des particularités de la technique de production

Le tableau 2.2 illustre les deux principales étapes du cycle de production des poissons. Il peut arriver que la technique de production utilisée pour l'élevage d'une espèce comporte des particularités qui supposent l'adaptation du référentiel de compétences générique rattaché à l'un ou l'autre des trois métiers en pisciculture. Cette situation peut être illustrée à l'aide de l'exemple suivant, qui touche le métier de technicienne ou de technicien aquacole. Dans une entreprise d'élevage de salmonidés, il y a une production de géniteurs, mais pas de géniteurs néomâles. Dans le contexte de cette entreprise, il y a lieu d'ajuster le RC_{générique} du métier en cause de la manière suivante. Tout d'abord, il faut repérer là où il doit y avoir un ajustement du référentiel. De fait, la production de néomâles est traitée dans la 1^{re} compétence, qui est intitulée Être capable de mettre en place les conditions propres à permettre la tenue des activités d'élevage et d'engraissement des poissons pour un cycle complet de production, et plus précisément, dans la 2^e unité d'action, qui est intitulée Produire des géniteurs néomâles, qui est elle-même rattachée à la 4^e action, laquelle est intitulée Assurer la production de géniteurs. Ensuite, il faut ajuster le RC_{générique}, ce qui peut être fait en supprimant la 2^e unité d'action (Produire des géniteurs néomâles) dans le RC_{maison}.

Tableau 2.2 Illustration des deux principales étapes du cycle de production des poissons

Première étape de production : approvisionnement en juvéniles	
1	<p>La première étape de production vise :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la reproduction, qui consiste à effectuer le frai; ▪ l'écloserie et l'alevinage, qui consistent à assurer la croissance des larves jusqu'au stade de juvéniles.
Seconde étape de production : croissance des poissons	
2	<p>La seconde étape de production vise :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le nourrissage des poissons de manière à assurer une croissance optimale au regard des exigences des clients et du marché visé; ▪ les soins utiles pour maintenir ou rétablir le bon état de santé des poissons.

Source : COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES, *Référentiels de compétences liés à l'exercice de métiers en mariculture*, Gaspé, 2011, p. 15.

3 L'utilisation d'un référentiel de compétences pour évaluer la maîtrise des compétences nécessaires à l'occupation d'un poste par les ressources humaines d'une entreprise

La troisième et dernière partie est consacrée à la présentation d'un exemple lié à l'utilisation d'un référentiel de compétences pour évaluer la maîtrise des compétences nécessaires à l'occupation d'un poste par les ressources humaines d'une entreprise. L'exemple est exposé à l'aide des deux exercices suivants :

- la vérification du degré d'acquis des éléments rattachés aux assises de l'exercice du métier;
- la vérification du degré de maîtrise des compétences associées à l'exercice du métier.

Les exercices proposés se rapportent au métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole. Notons que l'exercice visant la vérification du degré de maîtrise des compétences prend comme référence le RC_{générique} ou le RC_{maison} et, le cas échéant, le RC_{poste} que l'entreprise aura produit, advenant le cas où chaque personne qui exerce le métier dans l'entreprise n'a pas à maîtriser toutes les compétences qui lui sont rattachées; autrement dit, dans la mesure où les responsabilités associées aux compétences sont assumées par deux personnes ou plus.

3.1 La vérification du degré d'acquis des éléments rattachés aux assises de l'exercice du métier

L'exercice visant la vérification du degré d'acquis des éléments rattachés aux assises de l'exercice du métier porte sur les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés qui leur sont associées de même que sur les attitudes et les comportements attendus. Pour ce faire, la démarche suivante peut être mise en œuvre.

- 1) La personne dont on doit évaluer les acquis peut faire un exercice d'autoévaluation qui consiste à préciser, au regard de chacun des éléments proposés, où elle se situe, à l'aide de l'échelle suivante : **Élément non acquis**, **Élément partiellement acquis** ou **Élément acquis**. Il peut arriver qu'un élément proposé ne soit pas pertinent selon le contexte d'une entreprise, la personne peut alors le signaler en cochant la case **Élément non pertinent dans l'entreprise**.
- 2) La personne appelée à superviser le travail de la personne dont on veut évaluer les acquis discute avec cette dernière et un jugement est porté au regard de chacun des énoncés.

Les éléments de connaissance dont il est question touche le métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole et sont regroupés selon quatre thèmes qui font l'objet des tableaux 3.1 à 3.4¹. Ces thèmes sont :

- les sciences et les techniques pertinentes pour l'élevage des poissons;
- les systèmes d'élevage des poissons et l'entretien de l'équipement;
- les relations entre les personnes, la communication et le travail d'équipe;
- la santé et la sécurité au travail et la protection de l'environnement.

Pour leur part, les attitudes et les comportements attendus font l'objet du tableau 3.5.

¹ Les thèmes et le contenu des tableaux sont tirés du document suivant : COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES, *Référentiels de compétences liés à l'exercice de métiers en pisciculture*, Gaspé, 2011, p. 54-55.

Tableau 3.1 Les sciences et les techniques pertinentes pour l'élevage des poissons

	Élément non pertinent dans l'entreprise	Élément non acquis	Élément acquis partiellement	Élément acquis
Les connaissances et les techniques relatives à l'entretien des différentes composantes de l'équipement d'un système d'élevage de poissons				
Les connaissances de base de la biologie et de la physiologie des poissons et de leur cycle de reproduction et de vie				
Les connaissances des différentes étapes du processus d'élevage des poissons et de l'interrelation entre la santé et la croissance des poissons et la qualité de l'eau				
Les connaissances de base et les techniques utiles en matière de gestion d'élevage de poissons (gestion de l'alimentation, gestion de la santé, gestion de la production)				
Les techniques relatives à la manipulation des poissons				
Les techniques relatives à l'échantillonnage des poissons et de l'eau ainsi que les règles à respecter en la matière				
Les techniques relatives à la prise de mesures sur l'eau (température, oxygène, pH, turbidité, etc.) et sur les poissons (longueur, poids, etc.)				
Les calculs arithmétiques (addition, soustraction, division, multiplication) et l'utilisation de la règle de trois				
L'interprétation des renseignements contenus dans les fiches du SIMDUT				
Les méthodes de gestion du temps en fonction de priorités				
Les techniques utiles pour la résolution de problèmes				

Tableau 3.2 Les systèmes d'élevage des poissons et l'entretien de l'équipement

	Élément non pertinent dans l'entreprise	Élément non acquis	Élément acquis partiellement	Élément acquis
Les connaissances relatives au fonctionnement des différentes composantes de l'équipement d'un système d'élevage de poissons (moteurs, pompes, compresseurs [soufflante, compresseur à lobes rotatifs également appelé à déplacement positif], diffuseurs, aérateurs, filtres, canalisations, etc.)				
Les connaissances et les techniques de travail dans les domaines utiles comme l'électricité, la plomberie, la menuiserie, la mécanique et la soudure pour entretenir et réparer l'équipement d'un système d'élevage de poissons				
Les techniques relatives à la réparation des filets				
Les techniques de cadenassage du matériel				

Tableau 3.3 Les relations entre les personnes, la communication et le travail d'équipe

	Élément non pertinent dans l'entreprise	Élément non acquis	Élément acquis partiellement	Élément acquis
Les mécanismes d'une communication efficace utiles pour fournir des explications claires et faciles à comprendre				
Les fondements du travail en équipe				

Tableau 3.4 La santé et la sécurité au travail et la protection de l'environnement

	Élément non pertinent dans l'entreprise	Élément non acquis	Élément acquis partiellement	Élément acquis
Les risques potentiels pour les personnes liés à l'élevage de poissons et les règles de sécurité à respecter				
Les risques potentiels pour les personnes liés au travail avec l'équipement utilisé en pisciculture et les règles de sécurité à respecter en la matière (moteurs, pompes, compresseurs, diffuseurs, aérateurs, filtres, courroies, canalisations, etc.)				
Les risques potentiels pour les personnes liés à la manutention d'objets lourds et les techniques de manutention sécuritaire à appliquer				
Les risques potentiels pour l'environnement liés aux activités d'élevage de poissons et les règles à respecter en matière de protection de l'environnement				
Les techniques d'intervention en situation d'urgence				

Tableau 3.5 Les attitudes et les comportements professionnels attendus

	Élément non pertinent dans l'entreprise	Élément non acquis	Élément acquis partiellement	Élément acquis
Avoir le sens de l'observation et en particulier le sens de l'observation du vivant				
Avoir le sens de la mécanique				
Avoir le souci du travail bien fait				
Avoir le souci de produire des poissons qui satisfont aux normes et aux plus hauts standards de qualité				
Être une personne alerte et éveillée				
Être une personne attentive à ce qui se passe dans son environnement				
Être une personne en bonne condition physique				
Être une personne qui comprend rapidement				
Être une personne consciencieuse				
Être une personne disponible				
Être une personne ordonnée				
Être une personne responsable				
Être une personne minutieuse et constante dans la qualité de son travail				
Être une personne qui se concentre sur son travail				
Être une personne vigilante à l'égard de sa santé et de celle des autres				
Être une personne autonome, c'est-à-dire effectuer des tâches ou des actions sans encadrement et avec un minimum d'aide ou de supervision				
Être une personne fiable, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités				
Être une personne efficace, c'est-à-dire trouver les moyens les plus appropriés et les plus rapides pour effectuer une tâche ou atteindre un objectif précis				
Faire preuve de capacité d'adaptation aux changements ou aux situations imprévues				
Faire preuve d'habileté manuelle				
Faire preuve de débrouillardise				

	Élément non pertinent dans l'entreprise	Élément non acquis	Élément acquis partiellement	Élément acquis
Faire preuve d'une pensée méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée, étape par étape, pour atteindre un but précis				
Faire preuve d'une pensée analytique, c'est-à-dire établir des liens entre des faits d'observation et en tirer des conclusions pratiques				
Faire preuve d'initiative, c'est-à-dire prendre les mesures ou poser les actions appropriées à une situation, et ce, sans que cela soit demandé par d'autres				
Faire preuve d'un esprit d'équipe				
Faire preuve de jugement				

3.2 La vérification du degré de maîtrise des compétences associées à l'exercice du métier

L'exercice visant la vérification de la maîtrise des compétences est illustré à l'aide des compétences rattachées au premier domaine de compétences du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole. Les renseignements utiles pour porter un jugement sur la maîtrise de chaque compétence sont recueillis à l'aide de l'observation de la personne lorsqu'elle est en situation de travail et qu'elle exécute les actions et les unités d'action associées à une compétence. Pour ce faire, la démarche proposée comporte trois étapes.

La première étape vise à établir si l'exécution de chaque unité d'action associée à une action est réalisée de manière satisfaisante, ce qui peut être fait de la façon suivante.

- Le degré de maîtrise de chaque unité d'action est établi à l'aide des critères de démonstration de la maîtrise de la compétence. Pour porter un jugement, une échelle à deux degrés est proposée, à savoir la personne **satisfait** aux exigences d'exécution d'une unité d'action telles qu'elles sont décrites dans les critères de démonstration de la maîtrise de la compétence qui lui sont rattachés, ou alors elle **ne satisfait pas** à ces exigences. Il s'agit de cocher la case appropriée à la situation.
- Par ailleurs, dans l'éventualité où un critère de démonstration de la maîtrise de la compétence n'est pas applicable dans le contexte particulier d'une entreprise, il y a lieu de cocher la case **Non pertinent** et, bien sûr, de ne pas en tenir compte pour porter un jugement sur l'unité d'action à laquelle il est rattaché.

La deuxième étape consiste à déterminer le degré de maîtrise de chaque action associée à une compétence. Pour ce faire, une échelle à trois degrés est proposée :

- l'action est **non maîtrisée** si la personne ne satisfait à aucun des critères de démonstration de la maîtrise de la compétence associés aux unités d'action;
- l'action est **en partie maîtrisée** si la personne satisfait à un certain nombre de critères de démonstration de la maîtrise de la compétence associés aux unités d'action;
- l'action est **maîtrisée** si la personne satisfait à tous les critères de démonstration de la maîtrise de la compétence associés aux unités d'action.

La troisième et dernière étape consiste à établir le degré de maîtrise de chaque compétence. Pour ce faire, une échelle à deux degrés est proposée :

- la compétence est **non maîtrisée** si la personne ne maîtrise pas toutes les actions rattachées à la compétence;
- la compétence est **maîtrisée** si la personne maîtrise toutes les actions rattachées à la compétence.

Ainsi, les tableaux 3.6 à 3.11 permettent de faire le point sur le degré de maîtrise des unités d'action et des actions associées aux six compétences du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole². Pour sa part, le tableau 3.12 présente une synthèse du degré de maîtrise de chacune des compétences et de chaque action associée à celles-ci au regard de l'exercice de ce métier. Enfin, le tableau 3.13 présente une synthèse qui porte sur les besoins soulevés dans l'évaluation au regard de chaque compétence associée à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole.

². Rappelons que les compétences associées au métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole sont tirées du document déjà cité, à savoir : COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES, *Référentiels de compétences liés à l'exercice de métiers en pisciculture*, Gaspé, 2011, p. 57-64.

Par ailleurs, comme cela a été précisé dans la première partie du présent document, les renseignements recueillis pour déterminer le degré de maîtrise des compétences sont utiles pour établir les besoins de formation ou, encore, pour établir ce qui pourrait être amélioré dans l'exécution des actions et des unités d'action. Pour ce faire, à la suite de chacun des tableaux 3.6 à 3.11 un espace est prévu pour y noter des commentaires.

Tableau 3.6 Exposé, pour la compétence 1.1, des actions, des unités d'action et des critères de démonstration de la maîtrise des compétences associés à chaque unité d'action

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons			
Compétence 1.1 Être capable d'alimenter les poissons			
Action 1.1.1 Préparer la nourriture			
1 ^{re} unité d'action	➤ Sélectionner et peser la nourriture		
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
	▶ Respect de la procédure visant le choix de la nourriture artificielle et la quantité à donner aux poissons selon l'espèce et le stade de croissance de ceux-ci		
	▶ Justesse du calcul de la quantité de nourriture à utiliser en fonction de la masse totale des poissons		
	▶ Efficacité et précision dans l'utilisation de la balance		
	▶ Respect des instructions reçues à propos de la nourriture à donner aux poissons selon l'espèce et le stade de croissance		
2 ^e unité d'action	➤ Assurer le suivi de la production de la nourriture naturelle (phytoplancton, zooplancton, petits poissons, etc.)		
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
	▶ Respect de la procédure visant les vérifications à faire sur la nourriture naturelle produite pour nourrir les poissons d'élevage		
	▶ Efficacité des vérifications faites sur l'état et la quantité de nourriture naturelle produite ou présente dans le bassin ou l'étang d'élevage		
		Degré de maîtrise de l'action	
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée
		Maîtrisée	
L'action 1.1.1 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée			

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons**Compétence 1.1 Être capable d'alimenter les poissons****Action 1.1.2 Nourrir les poissons**

1^{re} unité d'action ➤ Répartir la nourriture dans les mécanismes automatiques d'alimentation des bassins et des étangs ou nourrir à la main les poissons

Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence

- ▶ Respect de la procédure visant l'utilisation des mécanismes automatiques d'alimentation des bassins et des étangs
- ▶ Respect du type de nourriture et de la quantité à donner selon chaque lot de poissons
- ▶ Respect du rythme de consommation de la nourriture par les poissons

Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas

2^e unité d'action ➤ Surveiller la réaction des poissons au moment de l'alimentation

Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence

- ▶ Justesse des observations faites à propos de la manière dont les poissons réagissent à la nourriture
- ▶ Justesse de la compréhension des faits observés
- ▶ Justesse et pertinence des actions posées dans les circonstances (poursuite de l'alimentation, arrêt de l'alimentation, communication sans délai avec la personne responsable, etc.)
- ▶ Pertinence et précision des renseignements consignés dans le registre de production

Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas

Degré de maîtrise de l'action

Non maîtrisée En partie maîtrisée Maîtrisée

L'action 1.1.2 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée

Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée

Tableau synthèse à propos de la compétence 1.1 : Être capable d'alimenter les poissons

Degré de maîtrise de la compétence

Non maîtrisée Maîtrisée

La compétence est non maîtrisée ou maîtrisée

Non maîtrisée	Maîtrisée

Commentaires à propos des besoins soulevés dans l'évaluation

Tableau 3.7 Exposé, pour la compétence 1.2, des actions, des unités d'action et des critères de démonstration de la maîtrise des compétences associés à chaque unité d'action

1 ^{er} domaine de compétences		L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons		
Compétence 1.2 Être capable de contribuer à l'entretien et à la surveillance des bassins et des étangs				
Action 1.2.1 Nettoyer les bassins et les étangs				
1 ^{re} unité d'action	➤	Enlever les poissons morts et autres éléments indésirables		
		<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
		▶ Régularité des vérifications faites dans les bassins et les étangs		Ne satisfait pas
		▶ Efficacité à repérer et à enlever les poissons morts et autres éléments indésirables dans les bassins et les étangs		
2 ^e unité d'action	➤	Laver les bassins et les étangs		
		<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
		▶ Respect de la procédure de nettoyage des bassins et des étangs		Ne satisfait pas
		▶ Efficacité de l'utilisation du matériel nécessaire au nettoyage (pompe avec jet à pression, pompe aspirante, tracteur, réservoir, etc.)		
		▶ Respect des instructions reçues à propos du nettoyage des bassins et des étangs		
			Degré de maîtrise de l'action	
			Non maîtrisée	En partie maîtrisée
				Maîtrisée
L'action 1.2.1 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée				
Action 1.2.2 Collaborer à la désinfection des bassins et des étangs				
1 ^{re} unité d'action	➤	Préparer le bassin ou l'étang pour la désinfection		
		<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
		▶ Respect des instructions reçues quant à la procédure à suivre pour préparer le bassin ou l'étang visé par une activité de désinfection		Ne satisfait pas
		▶ Efficacité des actions posées dans les circonstances		
2 ^e unité d'action	➤	Participer à l'application du produit pour désinfecter le bassin ou l'étang		
		<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
		▶ Respect de la procédure d'utilisation du produit désinfectant (dosage, mesure de protection individuelle, etc.)		Ne satisfait pas
		▶ Efficacité des actions posées dans les circonstances		
		▶ Respect des instructions reçues à propos de l'application du produit désinfectant		
			Degré de maîtrise de l'action	
			Non maîtrisée	En partie maîtrisée
				Maîtrisée
L'action 1.2.2 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée				

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons**Compétence 1.2 Être capable de contribuer à l'entretien et à la surveillance des bassins et des étangs****Action 1.2.3 Assurer le suivi de l'état de l'oxygénation et de l'alimentation en eau des bassins et des étangs**

1 ^{re} unité d'action	➤ Surveiller l'état de l'oxygénation des bassins et des étangs	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>		
		Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Efficacité des vérifications faites sur l'état de l'oxygénation des bassins et des étangs			
	▶ Justesse des observations faites à propos de tout indice pouvant révéler un problème d'oxygénation des bassins et des étangs			
	▶ Justesse de la compréhension et de l'interprétation des faits observés			
	▶ Célérité à informer la personne responsable de tout problème observé à propos de l'oxygénation des bassins et des étangs			
	▶ Régularité des vérifications faites sur l'état de l'oxygénation des bassins et des étangs			
2 ^e unité d'action	➤ Surveiller l'état de l'alimentation en eau des bassins et des étangs	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>		
		Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Efficacité des vérifications faites sur l'état de l'alimentation en eau des bassins et des étangs			
	▶ Justesse des observations faites à propos de tout indice pouvant révéler un problème d'alimentation en eau des bassins et des étangs ou, encore, un problème lié au système de filtration et à la recirculation de l'eau			
	▶ Justesse de la compréhension et de l'interprétation des faits observés			
	▶ Célérité à informer la personne responsable de tout problème observé à propos de l'alimentation en eau des bassins et des étangs			
	▶ Régularité des vérifications faites sur l'état de l'alimentation en eau des bassins et des étangs			
		Degré de maîtrise de l'action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
L'action 1.2.3 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée				

Tableau synthèse à propos de la compétence 1.2 : Être capable de contribuer à l'entretien et à la surveillance des bassins et des étangs

	Degré de maîtrise de la compétence	
	Non maîtrisée	Maîtrisée
La compétence est non maîtrisée ou maîtrisée		

Commentaires à propos des besoins soulevés dans l'évaluation

Tableau 3.8 Exposé, pour la compétence 1.3, des actions, des unités d'action et des critères de démonstration de la maîtrise des compétences associés à chaque unité d'action

1 ^{er} domaine de compétences		L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons		
Compétence 1.3 Être capable de contribuer à des activités visant l'élevage de poissons				
Action 1.3.1 Collaborer au reclassement des poissons et à leur déplacement dans un bassin ou un étang				
1 ^{re} unité d'action	➤ Préparer le matériel utile et le bassin ou l'étang pour la capture des poissons			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect de la procédure relative à la préparation du matériel et d'un bassin ou d'un étang pour la capture des poissons (disposition de filets, réduction du volume d'eau, etc.)			
	▶ Respect des instructions reçues			
	▶ Efficacité des actions posées pour préparer le matériel, le bassin ou l'étang			
2 ^e unité d'action	➤ Capturer et trier les poissons			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect des techniques de manipulation des poissons			
	▶ Efficacité dans la capture des poissons			
	▶ Respect des critères de tri des poissons selon la taille			
	▶ Respect des instructions reçues à propos du tri des poissons			
3 ^e unité d'action	➤ Déplacer les poissons vers le bassin ou l'étang approprié selon la taille de chacun			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect des techniques de manipulation des poissons			
	▶ Efficacité des actions posées pour déplacer les poissons vers le bassin ou l'étang			
		Degré de maîtrise de l'action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
L'action 1.3.1 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée				

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons**Compétence 1.3 Être capable de contribuer à des activités visant l'élevage de poissons****Action 1.3.2 Collaborer aux activités visant les traitements donnés aux poissons**

1 ^{re} unité d'action	➤ Préparer le lot de poissons à recevoir le traitement				
		<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>			
		▶ Respect des instructions reçues à propos de la préparation du lot de poissons à traiter (réduction du volume d'eau dans le bassin ou l'étang, par exemple)			
		▶ Efficacité des actions posées pour préparer le lot de poissons à traiter			
2 ^e unité d'action	➤ Appliquer le traitement				
		<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>			
		▶ Respect des techniques de manipulation des poissons			
		▶ Respect des instructions reçues visant le traitement à appliquer aux poissons (mode d'application du traitement, durée du traitement, arrêt ou non du système d'alimentation en eau, etc.)			
		▶ Efficacité des actions posées dans les circonstances (vaccination, traitement par immersion dans la solution de traitement, etc.)			
3 ^e unité d'action	➤ Rétablir les conditions normales dans le bassin ou l'étang				
		<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>			
		▶ Respect de la procédure visant le rétablissement des conditions de fonctionnement normal du bassin ou de l'étang (rétablissement du niveau d'eau, remise en marche du système d'alimentation en eau, etc.)			
		▶ Efficacité des actions posées dans les circonstances			
		Degré de maîtrise de l'action			
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée	
L'action 1.3.2 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée					

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons

Compétence 1.3 Être capable de contribuer à des activités visant l'élevage de poissons

Action 1.3.3 Collaborer à l'exécution du frai

1 ^{re} unité d'action	➤ Participer à la préparation des géniteurs et du matériel nécessaire pour exécuter le frai			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect de la procédure visant la préparation du matériel nécessaire pour recueillir les œufs et la laitance et pour anesthésier les géniteurs			
	▶ Respect des critères de sélection des géniteurs à utiliser (mâles, femelles, néomâles)			
	▶ Efficacité dans la reconnaissance des géniteurs parvenus à la maturité sexuelle			
	▶ Respect des techniques de manipulation des poissons			
	▶ Respect des instructions reçues à propos de la préparation du matériel et des géniteurs			
2 ^e unité d'action	➤ Participer à l'extraction des œufs et de la laitance			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect des techniques de manipulation des poissons			
	▶ Respect de la procédure visant l'extraction des œufs des femelles et de la laitance des mâles ou néomâles			
	▶ Respect de la procédure visant la conservation des œufs et de la laitance			
3 ^e unité d'action	➤ Participer à la fécondation des œufs ou à leur stérilisation			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect de la procédure visant la fécondation des œufs ou leur stérilisation			
	▶ Respect des instructions reçues à propos de la fécondation des œufs ou de leur stérilisation			
4 ^e unité d'action	➤ Placer les œufs dans les incubateurs			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect de la procédure visant la mise des œufs dans les incubateurs			
	▶ Respect des techniques de manipulation des œufs			
		Degré de maîtrise de l'action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
L'action 1.3.3 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée				

Tableau synthèse à propos de la compétence 1.3 : Être capable de contribuer à des activités visant l'élevage de poissons	Degré de maîtrise de la compétence	
	Non maîtrisée	Maîtrisée
La compétence est non maîtrisée ou maîtrisée		
Commentaires à propos des besoins soulevés dans l'évaluation		

Tableau 3.9 Exposé, pour la compétence 1.4, des actions, des unités d'action et des critères de démonstration de la maîtrise des compétences associés à chaque unité d'action

1^{er} domaine de compétences		L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons		
Compétence 1.4 Être capable de contribuer à la collecte de données sur les activités d'élevage des poissons				
Action 1.4.1 Collaborer aux activités d'échantillonnage				
1 ^{re} unité d'action	➤ Procéder à l'échantillonnage de poissons et prélever des échantillons sur les poissons			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect de la procédure visant l'échantillonnage des poissons ou le prélèvement des échantillons sur les poissons			
	▶ Justesse et précision des données d'échantillonnage recueillies ou des échantillons prélevés			
	▶ Respect de la procédure de conservation des échantillons prélevés sur les poissons			
	▶ Justesse et précision des renseignements recueillis à propos des échantillons			
	▶ Respect des instructions reçues à propos des données d'échantillonnage à recueillir ou des échantillons à prélever			
2 ^e unité d'action	➤ Prélever des échantillons d'eau			
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
	▶ Respect de la procédure visant l'échantillonnage de l'eau			
	▶ Justesse et précision des échantillons d'eau prélevés			
	▶ Respect de la procédure de conservation des échantillons d'eau prélevés			
	▶ Justesse et précision des renseignements recueillis à propos des échantillons d'eau			
	▶ Respect des instructions reçues à propos des échantillons à prélever			
		Degré de maîtrise de l'action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
L'action 1.4.1 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée				

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons

Compétence 1.4 Être capable de contribuer à la collecte de données sur les activités d'élevage des poissons

Action 1.4.2 Recueillir des données sur l'eau et les poissons

1 ^{re} unité d'action	➤ Faire la lecture de données sur la qualité de l'eau	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
		▶ Respect de la procédure visant la collecte de données sur les paramètres physicochimiques de l'eau (température, oxygène, pH, turbidité, ammoniacque, etc.)			
		▶ Respect de la procédure d'utilisation des appareils de mesure			
		▶ Justesse et précision des données recueillies			
		▶ Respect des instructions reçues à propos des données à recueillir sur les paramètres physicochimiques de l'eau			
2 ^e unité d'action	➤ Effectuer des mesures sur les poissons	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas
		▶ Respect de la procédure visant la collecte de données sur les poissons (quantité, poids, longueur, etc.)			
		▶ Respect de la procédure d'utilisation des appareils de mesure (balance, règle à mesurer, etc.)			
		▶ Justesse et précision des données recueillies			
		▶ Respect des instructions reçues à propos des données à recueillir sur les poissons			

Degré de maîtrise de l'action
 Non maîtrisée En partie maîtrisée Maîtrisée

L'action 1.4.2 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée

Tableau synthèse à propos de la compétence 1.4 : Être capable de contribuer à la collecte de données sur les activités d'élevage des poissons

Degré de maîtrise de la compétence

Non maîtrisée Maîtrisée

La compétence est non maîtrisée ou maîtrisée

Commentaires à propos des besoins soulevés dans l'évaluation

Tableau 3.10 Exposé, pour la compétence 1.5, des actions, des unités d'action et des critères de démonstration de la maîtrise des compétences associés à chaque unité d'action

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons			
Compétence 1.5 Être capable de contribuer aux activités d'entretien du matériel			
Action 1.5.1 Collaborer au maintien du bon état de fonctionnement de l'équipement utilisé en pisciculture			
1 ^{re} unité d'action	➤ Faire les vérifications d'usage sur l'équipement et son état de fonctionnement		
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
	▶ Efficacité de l'inspection visuelle faite en vue de détecter un mauvais fonctionnement ou une anomalie d'un élément de l'équipement (moteurs, pompes, compresseurs [soufflante, compresseur à lobes rotatifs également appelé à <i>déplacement positif</i>], diffuseurs, aérateurs, filtres, courroies, canalisations, etc.)		
	▶ Efficacité du nettoyage des différents éléments de l'équipement		
	▶ Pertinence et précision de l'information transmise à la personne responsable à propos du mauvais fonctionnement ou de toute anomalie observée sur un élément de l'équipement (bruit inhabituel, fuite d'huile, fuite d'eau, pièce usée ou brisée, etc.)		
2 ^e unité d'action	➤ Participer aux travaux de réparation ou d'entretien préventif du matériel		
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
	▶ Respect des spécifications du fabricant au sujet de la réparation et de l'entretien préventif de chaque élément de l'équipement (moteurs, pompes, compresseurs, diffuseurs, aérateurs, filtres, courroies, canalisations, etc.)		
	▶ Dextérité et efficacité dans l'utilisation des outils nécessaires aux travaux de réparation et d'entretien		
	▶ Respect des instructions reçues à propos de l'entretien ou des réparations à effectuer		
	▶ Efficacité de la collaboration établie avec la personne responsable ou toute autre personne participant aux travaux d'entretien ou de réparation		
		Degré de maîtrise de l'action	
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée
		Maîtrisée	
L'action 1.5.1 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée			

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons**Compétence 1.5 Être capable de contribuer aux activités d'entretien du matériel****Action 1.5.2 Entretien des outils et des lieux de travail**1^{re} unité d'action ➤ Nettoyer et réparer les outils de travail*Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence*

- ▶ Efficacité dans l'utilisation du matériel nécessaire au nettoyage (pompe à jet d'eau sous pression, savon, brosse, etc.)
- ▶ Respect de la procédure visant l'entretien, le nettoyage et la réparation des outils de travail (filet, épuisette, appareils de mesure [oxymètre, pH-mètre, etc.], balance, béccher et autres éléments utilisés pour prélever les échantillons, outils utilisés pour l'entretien et la réparation [jeux de clés et de tournevis, par exemple], outils pour la plomberie et la menuiserie, etc.)
- ▶ Respect des instructions reçues à propos du nettoyage et de la réparation des outils de travail

Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas

2^e unité d'action ➤ Nettoyer les lieux de travail et ranger le matériel*Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence*

- ▶ Efficacité du nettoyage des lieux de travail (bâtiment, environnement extérieur, etc.)
- ▶ Efficacité du rangement du matériel dans le lieu approprié après son usage ou son nettoyage
- ▶ Célérité à informer la personne responsable de tout élément inhabituel observé dans les lieux de travail ou à propos de l'état du matériel

Non pertinent	Satisfait	Ne satisfait pas

Degré de maîtrise de l'action

Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée

L'action 1.5.2 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée

--	--	--

Tableau synthèse à propos de la compétence 1.5 : Être capable de contribuer aux activités d'entretien du matériel**Degré de maîtrise de la compétence**

Non maîtrisée	Maîtrisée

La compétence est non maîtrisée ou maîtrisée**Commentaires à propos des besoins soulevés dans l'évaluation**

Tableau 3.11 Exposé, pour la compétence 1.6, des actions, des unités d'action et des critères de démonstration de la maîtrise des compétences associés à chaque unité d'action

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons			
Compétence 1.6 Être capable de contribuer à la préparation des commandes pour les clients			
Action 1.6.1 Collaborer à la capture et au triage des poissons			
1 ^{re} unité d'action	➤ Capturer les poissons		
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
	▶ Respect de la procédure visant la capture des poissons		Ne satisfait pas
	▶ Efficacité dans l'utilisation du matériel utile pour capturer les poissons		
	▶ Respect des techniques visant la manipulation des poissons		
2 ^e unité d'action	➤ Sélectionner les poissons		
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
	▶ Respect des critères de sélection des poissons propres à la commande de chaque client (longueur, par exemple)		Ne satisfait pas
	▶ Efficacité de la vérification visuelle faite sur les poissons visant à s'assurer qu'ils sont exempts de problèmes (blessure, signes anormaux sur la peau, etc.)		
		Degré de maîtrise de l'action	
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée
			Maîtrisée
L'action 1.6.1 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée			
Action 1.6.2 Participer à la préparation du transport des poissons			
1 ^{re} unité d'action	➤ Déplacer les poissons vers le bassin de transport		
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
	▶ Efficacité et célérité dans le déplacement des poissons vers le bassin de transport		Ne satisfait pas
	▶ Respect des techniques visant la manipulation des poissons au moment de les déposer dans le bassin de transport		
2 ^e unité d'action	➤ Coopérer aux vérifications faites au cours de la préparation du bassin de transport		
	<i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i>	Non pertinent	Satisfait
	▶ Efficacité des observations faites sur l'état des éléments du bassin de transport ou sur les poissons mis dans celui-ci		Ne satisfait pas
	▶ Efficacité de l'arrimage des charges dans le véhicule de transport, y compris la remorque		
	▶ Respect des instructions reçues à propos de la préparation du bassin de transport		
		Degré de maîtrise de l'action	
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée
			Maîtrisée
L'action 1.6.2 est non maîtrisée, en partie maîtrisée ou maîtrisée			

Tableau synthèse à propos de la compétence 1.6 : Être capable de contribuer à la préparation des commandes pour les clients**Degré de maîtrise de la compétence**

	Non maîtrisée	Maîtrisée
La compétence est non maîtrisée ou maîtrisée		

Commentaires à propos des besoins soulevés dans l'évaluation

Tableau 3.12 Tableau synthèse du degré de maîtrise de chacune des compétences et de chaque action associée à celles-ci au regard de l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons				
Compétence 1.1	Être capable d'alimenter les poissons	Degré de maîtrise de chaque action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
1.1.1	Préparer la nourriture			
1.1.2	Nourrir les poissons			
		Degré de maîtrise de la compétence		
		Non maîtrisée	Maîtrisée	
La compétence 1.1 est non maîtrisée ou maîtrisée				
Compétence 1.2	Être capable de contribuer à l'entretien et à la surveillance des bassins et des étangs	Degré de maîtrise de chaque action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
1.2.1	Nettoyer les bassins et les étangs			
1.2.2	Collaborer à la désinfection des bassins et des étangs			
1.2.3	Assurer le suivi de l'état de l'oxygénation et de l'alimentation en eau des bassins et des étangs			
		Degré de maîtrise de la compétence		
		Non maîtrisée	Maîtrisée	
La compétence 1.2 est non maîtrisée ou maîtrisée				
Compétence 1.3	Être capable de contribuer à des activités visant l'élevage de poissons	Degré de maîtrise de chaque action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
1.3.1	Collaborer au reclassement des poissons et à leur déplacement dans un bassin ou un étang			
1.3.2	Collaborer aux activités visant les traitements donnés aux poissons			
1.3.3	Collaborer à l'exécution du frai			
		Degré de maîtrise de la compétence		
		Non maîtrisée	Maîtrisée	
La compétence 1.3 est non maîtrisée ou maîtrisée				

1^{er} domaine de compétences L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons

Compétence 1.4	Être capable de contribuer à la collecte de données sur les activités d'élevage des poissons	Degré de maîtrise de chaque action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
1.4.1	Collaborer aux activités d'échantillonnage			
1.4.2	Recueillir des données sur l'eau et les poissons			

Degré de maîtrise de la compétence
Non maîtrisée Maîtrisée

La compétence 1.4 est non maîtrisée ou maîtrisée

Compétence 1.5	Être capable de contribuer aux activités d'entretien du matériel	Degré de maîtrise de chaque action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
1.5.1	Collaborer au maintien du bon état de fonctionnement de l'équipement utilisé en pisciculture			
1.5.2	Entretenir les outils et les lieux de travail			

Degré de maîtrise de la compétence
Non maîtrisée Maîtrisée

La compétence 1.5 est non maîtrisée ou maîtrisée

Compétence 1.6	Être capable de contribuer à la préparation des commandes pour les clients	Degré de maîtrise de chaque action		
		Non maîtrisée	En partie maîtrisée	Maîtrisée
1.6.1	Collaborer à la capture et au triage des poissons			
1.6.2	Participer à la préparation du transport des poissons			

Degré de maîtrise de la compétence
Non maîtrisée Maîtrisée

La compétence 1.6 est non maîtrisée ou maîtrisée

Tableau 3.13 Tableau synthèse à propos des besoins soulevés dans l'évaluation au regard de chaque compétence associée à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole

Commentaires à propos des besoins soulevés dans l'évaluation au regard de chaque compétence

Compétence 1.1 : Être capable d'alimenter les poissons

.....

.....

.....

.....

Compétence 1.2 : Être capable de contribuer à l'entretien et à la surveillance des bassins et des étangs

.....

.....

.....

.....

Compétence 1.3 : Être capable de contribuer à des activités visant l'élevage de poissons

.....

.....

.....

.....

Compétence 1.4 : Être capable de contribuer à la collecte de données sur les activités d'élevage des poissons

.....

.....

.....

.....

Compétence 1.5 : Être capable de contribuer aux activités d'entretien du matériel

.....

.....

.....

.....

Compétence 1.6 : Être capable de contribuer à la préparation des commandes pour les clients

.....

.....

.....

.....



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

185, de la Reine
Gaspé (Québec) G4X 1T7
Téléphone : 418 368 3774 ou 888 833 3774
www.pechesmaritimes.org