

Compétence 1          Durée    15 h          Unité 1

### ***Compétence traduite en situation***

---

#### **Énoncé de la compétence**

Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.

#### **Éléments de la compétence**

- Connaître la réalité du métier.
- Comprendre le programme d'études.
- Confirmer son orientation professionnelle.

#### **Plan de mise en situation**

---

##### **Phase d'information**

- S'informer sur la nature et les exigences du métier.
- S'informer sur le marché du travail dans le domaine de la boulangerie.
- S'informer sur la formation.

##### **Phase de réalisation**

- Rencontrer des spécialistes de la profession.
- Discuter des connaissances et des habiletés nécessaires pour pratiquer le métier.
- Discuter du programme d'études par rapport au métier.

##### **Phase de synthèse**

- Produire un bilan comportant :
  - une description de ses champs d'intérêt;
  - une évaluation de son orientation professionnelle, dans laquelle les aspects et les exigences du métier sont comparés avec ses champs d'intérêt.

#### **Conditions d'encadrement**

---

- Favoriser les discussions entre les élèves et permettre à chacun de s'exprimer.
- Fournir la documentation pertinente.
- Organiser une rencontre avec des spécialistes du métier.
- Encourager les élèves à entreprendre les activités proposées.
- Fournir aux élèves des moyens pour évaluer leur orientation professionnelle avec objectivité.

#### **Critères de participation**

---

##### **Phase d'information**

- Recueil des données sur la majorité des sujets à traiter.

**Phase de réalisation**

- Participe activement aux activités organisées.
- Exprime sa perception du programme d'études.
- Donne son opinion sur quelques exigences auxquelles il faut satisfaire pour exercer le métier.

**Phase de synthèse**

- Produit un bilan qui comporte :
  - une description sommaire de ses champs d'intérêt;
  - des explications sur son orientation professionnelle, en établissant, de façon explicite, les liens demandés.

**Suggestions de savoirs liés à la compétence**

---

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux phases du plan de mise en situation.

**Phase d'information**

- Nature et exigences du métier : historique du métier, origine du pain, tâches, responsabilités, éthique professionnelle, normes et réglementation, etc.
- Caractéristiques du marché du travail : perspectives d'emploi, conditions de travail, critères d'embauche et de rémunération, associations présentes dans le secteur, possibilités d'avancement, etc.
- Caractéristiques et exigences de la formation : programme d'études, évaluation, sanction des études, somme de travail personnel, règlements, services aux élèves, horaire, etc.

**Phase de réalisation**

- Préparation de la rencontre avec des spécialistes de la profession : planification de la rencontre, prise de rendez-vous, élaboration des questions à poser, prise de notes, etc.
- Respect des règles de communication au cours des discussions de groupe : participation, écoute, respect du droit de parole de chacun et du sujet, attention aux autres, ouverture aux points de vue différents, etc.
- Liens entre les compétences du programme d'études et les tâches, les opérations, les connaissances et les habiletés associées au métier.

**Phase de synthèse**

- Bilan sur ses forces et ses faiblesses au regard des exigences du métier.
- Justification de son orientation professionnelle.