

# RÉFÉRENTIELS DE COMPÉTENCES LIÉS À L'EXERCICE DE MÉTIERS EN PISCICULTURE

MARS 2011



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES



# RÉFÉRENTIELS DE COMPÉTENCES LIÉS À L'EXERCICE DE MÉTIERS EN PISCICULTURE

---

MARS 2011



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'OEUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

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

**Marjorie Chrétien**

Agente de projet et coordonnatrice de la formation  
Responsable du projet

**Nathalie Côté**

Directrice générale

**ÉQUIPE DE PRODUCTION DU DOCUMENT  
À LA SOCIÉTÉ ÉDU CONSEIL INC.**

**Lise Horth**

Directrice générale et des communications  
Coresponsable du projet

**Gilbert Rousseau**

Président et directeur des services administratifs  
Coresponsable du projet

**CORRECTION LINGUISTIQUE DU DOCUMENT**

**Isabelle Bouchard**

Révisseuse  
Bla bla rédaction

La présente analyse a été réalisée grâce à une contribution financière de la Commission des partenaires du marché du travail.

**Commission  
des partenaires  
du marché du travail**

**Québec** 

© Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes, 2011

La société Éduconseil inc. cède les droits d'auteur au Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes pour les trois référentiels de compétences liés à l'exercice de métiers en mariculture exposés dans le présent document. Toutefois, elle réserve les droits d'auteur en ce qui a trait au modèle qu'elle a utilisé pour produire ces référentiels et, ainsi, conserve tous les droits d'utilisation de ce modèle au regard d'autres métiers ou professions.

**REPRÉSENTANTES ET REPRÉSENTANTS  
DE L'INDUSTRIE DE L'AQUACULTURE EN EAU  
DOUCE QUI ONT COLLABORÉ À LA PRODUCTION  
DES RÉFÉRENTIELS DE COMPÉTENCES**

**Jocelyn Aubé**

Propriétaire  
Pisciculture Jocelyn Aubé

**Nancy Benoît**

**Sylvain Maheu**  
Copropriétaires  
Domaine piscicole S.N. inc.

**Marco Blanchet**

Propriétaire  
**Karo Grenier**  
Technicienne  
Pisciculture Marco Blanchet

**Richard Boily**

Propriétaire  
**Nicole Gosselin**  
Ouvrière piscicole  
Pisciculture Richard Boily

**Albert Castonguay**

**Sylvain Castonguay**  
Copropriétaires  
Domaine Chez Albert

**Francis Dupuis**

Président  
**Bruno Fournier**  
Technicien  
Aquaculture Gaspésie inc.

**Pierre East**

Propriétaire  
Pisciculture de la Jacques-Cartier inc.  
Station du Mont-Mégantic

**Robert Gélinas**

Propriétaire  
Pisciculture d'Arthabaska

**Christian Lanctôt**

Copropriétaire  
Pisciculture des Arpents Verts

**Normand Roy**

Copropriétaire  
Ferme piscicole des Bobines inc.

**André Vallières**

Directeur  
Pisciculture André Vallières

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Glossaire</b> .....	<b>V</b>
<b>Présentation</b> .....	<b>1</b>
<b>1 Le contexte de production des référentiels de compétences</b> .....	<b>3</b>
1.1 La raison d'être du projet et les étapes de travail mises en œuvre pour réaliser celui-ci .....	3
1.2 Le modèle qui a servi à la production des référentiels de compétences.....	5
<b>2 L'utilisation des référentiels de compétences dans les entreprises</b> .....	<b>9</b>
<b>3 Le contexte général de l'exercice des métiers</b> .....	<b>11</b>
3.1 Le travail accompli dans l'exercice des métiers .....	11
3.1.1 La vue d'ensemble des activités liées au processus de production de poissons.....	11
3.1.2 La vue d'ensemble des responsabilités associées à l'exercice des métiers à l'étude.....	13
3.2 L'environnement de travail .....	14
3.2.1 L'environnement organisationnel .....	14
3.2.2 L'environnement physique.....	15
3.3 Les ressources utilisées.....	16
<b>4 L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier de piscicultrice ou de pisciculteur</b> .....	<b>17</b>
4.1 Les assises de l'exercice du métier .....	17
4.1.1 Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences.....	17
4.1.2 Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées .....	18
4.1.3 Les attitudes et les comportements professionnels attendus.....	21
4.2 La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier.....	22
4.3 La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences.....	23

<b>5</b>	<b>L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier de technicienne ou de technicien aquacole.....</b>	<b>45</b>
5.1	Les assises de l'exercice du métier .....	45
5.1.1	Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences.....	45
5.1.2	Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées .....	46
5.1.3	Les attitudes et les comportements professionnels attendus.....	48
5.2	La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier.....	49
5.3	La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences.....	50
<b>6</b>	<b>L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole.....</b>	<b>63</b>
6.1	Les assises de l'exercice du métier .....	63
6.1.1	Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences.....	63
6.1.2	Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées .....	64
6.1.3	Les attitudes et les comportements professionnels attendus.....	65
6.2	La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier .....	66
6.3	La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences.....	67
	<b>Bibliographie .....</b>	<b>81</b>
	<b>Annexe Répertoire des verbes d'action utilisés dans la production des référentiels de compétences .....</b>	<b>85</b>

# GLOSSAIRE

Terme	Signification
Alevin	Poisson n'ayant pas encore acquis les formes de l'adulte, mais qui ne dépend plus de son sac vitellin comme source principale de nourriture (synonyme: fretin). (GRAND DICTIONNAIRE TERMINOLOGIQUE, Office québécois de la langue française [www.granddictionnaire.com], ci-après désigné simplement comme GDT)
Alevinage	L'élevage des alevins, de l'éclosion à la résorption. (GDT) Se reporter aussi au terme de <i>nursery</i> .
Alevin vésiculé	Jeune poisson au premier stade de développement et vivant encore des réserves alimentaires de son sac vitellin. Après l'éclosion, le jeune poisson est également appelé <i>larve</i> par les spécialistes, car il présente des différences importantes avec l'adulte, tant par sa forme que par sa façon de s'alimenter. (GDT)
Amélioration génétique	Science de l'amélioration des espèces ou populations animales ou végétales par l'application de la génétique. (GDT)
Approvisionnement	Activité consistant à procurer en temps voulu à l'entité les marchandises, matières, fournitures et services qui lui sont nécessaires pour son fonctionnement, sa production ou la vente directe, dans les meilleures conditions de sécurité, de coût et de qualité. (GDT)
Bassin de transport ou bac pour le transport des poissons	Bassin muni d'un système de diffusion d'air ou d'oxygène monté généralement sur une remorque ou dans la boîte d'une camionnette. (Définition élaborée à l'aide des renseignements recueillis auprès des entreprises de pisciculture consultées)
Canalisation	Ensemble des tuyaux et des conduits destinés à la distribution de l'eau, du gaz ou de l'électricité ainsi qu'à l'évacuation des eaux usées ou pluviales. (GDT)
Célérité	Promptitude dans l'exécution. (Paul ROBERT, <i>Le Petit Robert 2011</i> , Paris, Dictionnaires Le Robert – SEJER, 2010, ci-après désigné simplement comme Le Petit Robert)
Chaîne de froid	Suite d'opérations utilisant le froid produit par les divers procédés de réfrigération et de congélation pour préserver un produit périssable, en le maintenant à une température appropriée et relativement constante, de sa production à sa consommation. (GDT)
Clarté	Caractère de ce qui est nettement intelligible. (Marie-Éva DE VILLERS, <i>Multidictionnaire de la langue française</i> , cinquième édition, Montréal, Québec Amérique, 2010, ci-après désigné simplement comme De Villers)
Commande ou bon de commande	Document qui matérialise la commande d'un client auprès d'un fournisseur et sur lequel apparaissent les conditions d'achat. (GDT)
Composante	Chacun des éléments d'un ensemble complexe. (De Villers)

Terme	Signification
Constance	Qualité de ce qui ne cesse d'être le même. (Le Petit Robert)
Croissance	La croissance représente en zootechnie l'ensemble des modifications de poids, de forme et de composition anatomique et biochimique des animaux, depuis la conception jusqu'à l'abattage ou l'âge adulte. (GDT)
Dextérité	Adresse manuelle, délicatesse, aisance dans l'exécution de quelque chose. (Le Petit Robert)
Donnée	Ce qui est admis, connu ou reconnu, et qui sert de base à un raisonnement, de point de départ pour une recherche. (Le Petit Robert)
Écloserie	Installation terrestre destinée à la reproduction des géniteurs et à l'obtention des larves d'invertébrés et de poissons. (REGROUPEMENT DES MARICULTEURS DU QUÉBEC, <i>Trousse d'initiation à la mariculture</i> , Gaspé, 2006, s. p.)  Établissement ou section d'un établissement où sont réalisées les opérations de collecte de produits génitaux des reproducteurs, de fécondation des ovules, de stabulation des œufs jusqu'à éclosion. (GDT)
Efficacité	Caractère de ce qui est efficace, soit qui produit l'effet qu'on en attend. (Le Petit Robert)
Entretien	Action de maintenir en bon état d'utilisation un matériel, des installations, des locaux ou tout autre bien. (GDT) Se reporter aussi au terme de <i>maintenance</i> .
Équipement	Ensemble des machines, des appareils ou des dispositifs nécessaires pour assurer le fonctionnement d'une installation dans un lieu donné ou pour assurer la réalisation d'une activité. (GDT)
États financiers	Documents comptables de synthèse établis périodiquement, comprenant notamment le bilan, l'état des résultats (ou compte de résultat) et l'état des flux de trésorerie (ou tableau de financement), complétés par des notes et tableaux explicatifs joints en annexe, et sur lesquels figurent des informations financières ou comptables propres à une entité et présentées d'une façon organisée. (GDT)
Exhaustivité	Caractère de ce qui est exhaustif, soit qui épuise une matière, qui traite à fond un sujet, autrement dit, qui est complet. (Le Petit Robert)
Formation continue	Formation s'inscrivant dans la suite d'une formation initiale et visant à mettre à jour ou à élargir, par les voies éducatives appropriées, des connaissances théoriques et pratiques, à développer la culture, les capacités personnelles ou les compétences professionnelles. La formation continue s'adresse aux personnes déjà engagées dans la vie professionnelle. Elle permet avant tout l'amélioration de la qualification professionnelle et elle est souvent motivée par des objectifs aussi bien socioprofessionnels que culturels. (GDT)
Fournitures	Articles dont l'entreprise a besoin pour son exploitation (mais qui n'entrent pas dans le produit fini). (GDT)
Frai	Ensemble des œufs de poissons ou d'amphibiens qui ont été fécondés. (GDT)
Génétique	Science de l'hérédité normale et pathologique et de la variation chez les êtres vivants. (GDT)
Génétique des populations	Branche de la génétique qui étudie les mécanismes des variations génétiques, leur évolution et leur distribution dans le temps et l'espace en fonction de divers facteurs, ainsi que les effets qu'elles peuvent produire dans différentes populations. (GDT)
Innocuité	Caractère de ce qui n'est pas nuisible, toxique, nocif. (GDT)

Terme	Signification
Instructions	Informations ou directives présentées aux différents acteurs d'une opération avant le début de celle-ci. (GDT)
Justesse	Qualité qui rend une chose parfaitement adaptée ou appropriée à sa destination. (Le Petit Robert)
Lamelle	Très fine lame de verre utilisée en laboratoire. (GDT)
Maintenance	Ensemble des opérations exécutées par un technicien spécialisé, dans le but de maintenir un système ou une partie du système dans un état de fonctionnement normal. Ces opérations comprennent non seulement l'entretien, mais aussi l'inspection périodique de l'équipement, le remplacement systématique d'organes ou de parties d'organes, l'installation de nouveaux matériels, leur mise en œuvre, la réparation et la remise en marche après les pannes. La maintenance exige des qualifications spéciales de la part des personnes qui l'assurent. (GDT) Se reporter aussi au terme de <i>entretien</i> .
Matériel	Ensemble des objets, des instruments, des outils, des appareils ou des machines que l'on utilise pour l'extraction, la transformation, le façonnage, le conditionnement des matières, et pour la prestation de services. (GDT)
Néomâle	Femelle de salmonidé transformée en mâle à l'aide d'un traitement hormonal. (MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, DIRECTION DE L'AQUACULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, <i>Production de salmonidés monosexes femelles stériles</i> , octobre 2001, DADD 13)
Norme	Ensemble de règles fonctionnelles ou de prescriptions techniques relatives à des produits, à des activités ou à leurs résultats, établies par consensus de spécialistes et consignées dans un document produit par une autorité légitime. (GDT)
Nursery	Établissement mettant en œuvre des méthodes et des moyens aptes à assurer le développement et la croissance des produits du stade de larves à celui de juvéniles. (GDT) Se reporter aussi au terme de <i>alevinage</i> .
Opération	Suite d'actions plus ou moins complexes supposant la combinaison de moyens et de ressources pour obtenir un résultat déterminé. Il peut s'agir, par exemple, d'une opération de production commerciale ou d'une opération industrielle. (GDT)
Période de frai	Période de la reproduction chez les poissons. (GDT)
Pertinence	Caractère de ce qui est pertinent, soit de ce qui est approprié et judicieux et de ce qui convient. (De Villers)
Plan marketing	Plan directeur des activités de marketing conçu pour un produit ou un service donné, pour une activité commerciale donnée (par exemple le commerce électronique ou la vente à l'exportation), ou encore pour un ensemble ou pour la totalité des produits et services de l'entreprise. (GDT)
Pool de gènes	Total des gènes dans les gamètes d'une population, c'est-à-dire la totalité de l'information génétique contenue dans une population. (GDT)
Précision	Exactitude rigoureuse. (De Villers)
Prise en considération	Tenir compte de. (De Villers)
Procédure	Ensemble des étapes à franchir, des moyens à prendre et des méthodes à suivre dans l'exécution d'une tâche. (GDT)

Terme	Signification
Règle de trois	Règle de proportionnalité de trois grandeurs par rapport à une quatrième. Elle se traduit par l'opération arithmétique : $a = b.c/d$ (règle de trois simple) ou, dans le cas de plus de trois grandeurs : $a = b.c/d.e/f.g/h \dots$ (règle de trois composée). (GDT)
Régularité	Caractère de ce qui se produit à intervalles réguliers. (Le Petit Robert)
Renseignement	Ce par quoi on fait connaître quelque chose à quelqu'un (exposé, relation, document); la chose, le fait que l'on porte à la connaissance de quelqu'un. (Le Petit Robert)
Résorption	Disparition de la membrane et de la substance vitelline. (GDT)
Respect	Le fait d'observer les règles imposées. (De Villers)
Salubrité	Qualité de ce qui est salubre ou sain, caractérisée par l'absence de maladies et de risques de maladie, assurée et maintenue grâce à des exigences relatives à l'hygiène des personnes, des animaux et des choses. (GDT)
Souci	Importance attachée à quelque chose. (De Villers)
Standard	Ensemble de règles techniques propres à une organisation ou à une industrie ou communes à des organisations et des industries qui, pour des raisons d'expérience pratique, sont devenues des références pour la production de biens livrables, la prestation de services, la réalisation de processus divers ou la description de savoir-faire. (GDT)
Suivi	Action de suivre, de surveiller l'accomplissement d'une activité. (De Villers)
Technique	Application du savoir scientifique à l'ensemble des procédés et des moyens mis en œuvre pour la production de biens et de services, de manière à obtenir un résultat concret. (GDT)
Travail	Ensemble des activités exécutées en vue de parvenir à un résultat. (De Villers)
Veille	Activité de surveillance permanente de l'environnement interne ou externe d'une organisation, qui doit permettre un repérage de signes ou d'indices révélateurs de changements importants. (GDT)

# PRÉSENTATION

Le présent document expose les référentiels de compétences liés à l'exercice de trois métiers en pisciculture, à savoir celui de piscicultrice ou de pisciculteur, celui de technicienne ou de technicien aquacole et celui d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole. Il a été préparé pour le compte du Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes à titre de document de référence au sujet de ce que recouvre précisément l'exercice de ces métiers.

Le document compte six chapitres. Le premier décrit le contexte de production des référentiels de compétences. Ce faisant, il présente la raison d'être du projet et les étapes de travail mises en œuvre pour réaliser celui-ci, et il fait état du modèle qui a servi à la production des référentiels de compétences. Le deuxième traite de l'utilisation des référentiels de compétences dans les entreprises. Le troisième est consacré à l'exposé du contexte général de l'exercice des métiers à l'étude. Les quatrième, cinquième et sixième chapitres présentent respectivement les exigences et les compétences propres à l'exercice de chacun des trois métiers à l'étude.



# 1 Le contexte de production des référentiels de compétences

Consacré au contexte de production des référentiels de compétences, le présent chapitre est articulé autour de deux points, à savoir :

- la raison d'être du projet et les étapes de travail mises en œuvre pour réaliser celui-ci ;
- le modèle qui a servi à la production des référentiels de compétences.

## 1.1 La raison d'être du projet et les étapes de travail mises en œuvre pour réaliser celui-ci

La production des référentiels de compétences en pisciculture au Québec s'inscrit dans la poursuite des travaux entrepris par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM) au sujet de la valorisation et du développement des ressources humaines en aquaculture commerciale au Québec. Plus précisément, elle consiste en la mise en application d'une des recommandations faisant suite à une étude menée en mars 2010 par le CSMOPM sur les besoins en matière de formation en aquaculture commerciale, tant en eau douce, soit en pisciculture, qu'en eau salée, soit en mariculture<sup>1</sup>. Aussi la production des référentiels de compétences qui font l'objet du présent document a-t-elle pour but de soutenir les entreprises de pisciculture dans la gestion de leurs ressources humaines et, en particulier, dans la formation de celles-ci.

Au terme d'un processus d'appel d'offres mis en place en juin 2010, le CSMOPM confiait à l'équipe d'Éduconseil inc. le mandat de produire les référentiels de compétences. Pour mener à bien le mandat, l'équipe a travaillé en collaboration étroite avec la personne responsable du projet au CSMOPM, M<sup>me</sup> Marjorie Chrétien, tout au cours de la conduite des travaux. Puis, elle a mis en place une démarche de travail qui peut être résumée selon les sept étapes suivantes.

1. Prendre connaissance de l'ensemble des données disponibles dans la documentation sur la pisciculture et sur l'exercice des métiers à l'étude et en dégager tous les éléments utiles pour le projet.
2. Établir, en collaboration avec la personne responsable du projet au CSMOPM, un échantillon représentatif des entreprises à consulter au cours du projet<sup>2</sup>.
3. Mener des entrevues en profondeur auprès des représentantes et des représentants des entreprises et faire une visite des installations de ces entreprises.
4. Faire une analyse rigoureuse des données disponibles sur les métiers de même que de celles qui ont été recueillies auprès des représentantes et des représentants de l'industrie, de manière à en saisir toutes les nuances et les particularités et, ainsi, à s'assurer d'élaborer des référentiels de compétences qui correspondent à la réalité de l'exercice des métiers et à leur évolution prévisible.

1 Le présent projet visait également la production de référentiels de compétences liés à l'exercice de trois métiers en mariculture, à savoir celui de propriétaire exploitant d'une entreprise de mariculture, celui de chef d'équipe-expert-capitaine et celui d'ouvrière ou d'ouvrier maricole. L'exposé de ces référentiels se trouve dans un document similaire à celui-ci, lequel est intitulé *Référentiels de compétences liés à l'exercice de métiers en mariculture*.

2 La liste des représentantes et des représentants de l'industrie qui ont collaboré à la production des référentiels est présentée au début du document, soit à la page des crédits. Notons que la collaboration des personnes en cause a consisté à participer à une entrevue, à commenter la version provisoire des référentiels de compétences ou, encore, à prendre part à ces deux activités.

5. Vérifier, un à un, les éléments de contenu des référentiels de compétences en vue d'en assurer la cohérence interne et externe.
6. Veiller à valider les référentiels de compétences auprès de représentantes et de représentants de l'industrie de l'aquaculture en eau douce et à les corriger en fonction du résultat de cette validation.
7. Préparer un glossaire – présenté au début du document – visant à donner à certaines expressions utilisées dans les référentiels une définition appropriée au regard de la réalité de l'exercice des métiers à l'étude et un répertoire de verbes d'action – présenté en annexe – visant à exposer le sens de chaque verbe choisi pour rendre compte des compétences nécessaires à l'exercice des métiers.

En vue de préciser les caractéristiques de l'échantillon des entreprises qui ont participé à une entrevue et de rendre compte du processus de validation des référentiels auprès des entreprises, il importe de faire état de ce qui suit.

L'échantillon des entreprises à consulter en entrevue a été construit de manière à soutenir la fiabilité des données mises au jour et la validité du résultat de l'analyse, c'est-à-dire à l'aide des deux critères propres à la construction d'un échantillon représentatif lorsqu'il s'agit d'une collecte de données de nature qualitative. Ces critères sont ceux de la diversité et de l'exhaustivité. La diversité vise à ce que les personnes, voire les entreprises retenues dans l'échantillon assurent la représentation de toutes les situations (variables) pertinentes pour l'analyse. Pour sa part, l'exhaustivité vise à ce que toutes les données utiles à ces différentes situations soient mises au jour, ce qui correspond à la saturation de l'objet, laquelle est atteinte lorsque les dernières entrevues menées n'apportent pas de données nouvelles par rapport à celles qui ont déjà été recueillies. Ainsi, les variables utilisées pour assurer la diversité des entreprises dans le présent projet sont les suivantes :

- la spécialité des entreprises, soit l'espèce ou les espèces en élevage ;
- les techniques de production ;
- le type d'organisation du travail dans les entreprises et l'effectif de celles-ci, notamment les postes en vigueur dans les entreprises et la répartition des responsabilités et des tâches selon les postes et le nombre de personnes en emploi ;
- la répartition selon les régions.

Au total, l'échantillon des entreprises à consulter en entrevue comptait quatorze entreprises. De ce nombre, douze ont été jointes, six ont signalé leur ouverture à participer à la validation des référentiels et six ont participé à une entrevue. La personne responsable du projet au CSMOPM a pris part à la totalité des entrevues, lesquelles ont été menées *face à face* au cours de l'automne 2010 par les membres de l'équipe d'Éduconseil inc., coresponsables du projet.

Les entreprises consultées au moment des entrevues se sont révélées représentatives des entreprises visées par le projet, puisque leur situation couvre l'ensemble des variables de représentativité pertinentes pour le projet. La participation de ces entreprises à une entrevue a donc permis de respecter le critère de diversité propre à la production du présent projet. Elle a permis également de respecter le second critère associé à un tel projet, soit celui de l'exhaustivité, puisque les données recueillies au cours de l'enquête ont été saturées. De fait, les dernières entrevues n'ont pas donné lieu à la collecte de nouvelles données, mais elles ont permis de confirmer celles qui étaient déjà mises au jour, ce qui a contribué à enrichir le résultat de l'analyse.

Dans le processus qu'elle a mis en place en vue d'assurer la validation des référentiels auprès des entreprises, l'équipe d'Éduconseil inc. a d'abord ciblé les entreprises à consulter pour l'occasion. Parmi celles-ci, on trouve les entreprises qui avaient participé à une entrevue, celles qui avaient signalé leur ouverture à participer à la validation des référentiels et d'autres entreprises qui n'avaient pas encore été sollicitées pour collaborer au projet. Ensuite, l'équipe a communiqué avec ces entreprises pour les inviter à prendre connaissance des référentiels, puis à les commenter, à l'aide de questions bien précises visant à savoir si les éléments de contenu de chacun consistaient en une présentation claire et complète de l'exercice de chaque métier visé.

L'équipe a réussi à joindre dix-sept des vingt-deux entreprises ciblées. De ce nombre, deux ont refusé de collaborer au projet, quinze ont accepté de recevoir les référentiels et dix ont validé les référentiels, dont cinq avaient participé à une entrevue. Toutes les entreprises ont répondu par l'affirmative aux questions qui leur

avaient été soumises, c'est-à-dire qu'elles ont confirmé que les éléments de contenu des référentiels produits sur chacun des métiers étaient clairs et complets. Certaines d'entre elles ont fait des propositions qui ont conduit l'équipe à préciser quelques éléments des référentiels, principalement les critères de démonstration de la maîtrise des compétences.

## 1.2 Le modèle qui a servi à la production des référentiels de compétences

Dans la production des référentiels de compétences, l'équipe d'Éduconseil inc. a privilégié l'utilisation d'un modèle conceptuel qu'elle a mis au point à partir des travaux effectués autour de la notion de compétence, notamment dans les pays européens, de même que des différentes méthodes utilisées en la matière au fil des années par les ministères québécois dédiés à la formation et au développement de la main-d'œuvre. Ainsi, elle a favorisé une analyse fonctionnelle des métiers et, ce faisant, elle a énoncé les compétences au regard d'un résultat attendu qui suppose l'intégration de trois savoirs, soit les savoirs-connaissances, les savoir-faire et les savoir-être. En ce sens, elle s'est appuyée sur la définition du concept de compétence, qui consiste en la mobilisation, de manière pertinente, de ces trois savoirs et de toutes les ressources utiles dans le contexte précis d'une activité professionnelle. À cet égard, l'équipe a retenu que la compétence vise :

- la capacité d'une personne à utiliser, dans l'action, des ressources dites externes, comme le matériel et l'information, et des ressources dites internes, c'est-à-dire ses connaissances, ses habiletés et ses qualités.

Dès lors, elle a retenu que la compétence renvoie également au fait que :

- la personne fait appel à son jugement et aux attitudes et comportements appropriés pour accomplir son travail, analyser une situation complexe, résoudre des problèmes, proposer des actions ainsi que pour interagir avec d'autres personnes et établir avec celles-ci une relation de respect, de confiance et de réciprocité.

En conséquence, l'équipe a élaboré les référentiels de compétences liés à l'exercice des métiers en pisciculture à l'aide du processus analytique suivant. Tout d'abord, elle a repéré les situations d'exercice de chacun des métiers à l'étude qui présentent un certain nombre de caractéristiques, dont celles d'être :

- authentiques, c'est-à-dire associées, dans les faits, à l'exercice de chacun des métiers à l'étude ;
- représentatives, c'est-à-dire qu'elles reflètent ce que la vaste majorité des personnes qui exercent les métiers doivent faire ou sont appelées à faire ;
- complexes, c'est-à-dire qu'elles supposent, de la part des personnes qui sont placées dans les situations en cause, la mobilisation adéquate d'un ensemble de ressources.

Ensuite, l'équipe a regroupé les différentes situations liées à l'exercice des métiers en familles de situations inscrites dans le contexte du processus de travail et du cycle de production des poissons de même que dans le contexte sociétal dans lequel s'insère l'industrie de l'aquaculture en eau douce au Québec. En particulier, cela l'a conduite à prendre en considération les caractéristiques des diverses organisations où les métiers sont exercés ainsi que les lois, y compris les règlements, et les normes et les règles relatives à l'exercice des métiers.

En outre, l'équipe a structuré les éléments qui composent chaque référentiel de compétences lié à l'exercice des trois métiers en pisciculture dans la perspective suivante. De la même manière que l'on procède pour cerner des concepts, les éléments de contenu des référentiels ont été circonscrits et définis de façon à distinguer ce qui relève de chacun et à en assurer la précision et la cohérence interne et externe. Autrement dit, chaque élément de contenu de chaque référentiel renvoie à une réalité qui lui est propre et à laquelle une signification donnée a été attribuée. De plus, chaque compétence associée à chaque métier a été énoncée en vue d'évoquer un résultat attendu, soit à l'aide du vocable *Être capable de*, suivi de un ou de deux verbes d'action, ce qui tient compte des trois savoirs précités et des processus en cause, par exemple *Être capable de planifier les activités d'élevage pour un cycle complet de production d'une espèce de poissons et d'en assurer le suivi*. Puis, tout ce qui se rapporte à la mise en œuvre de chacune des compétences

a été mis en lumière par l'intermédiaire des différents éléments de contenu d'un référentiel de compétences qui se présentent comme suit.

- Les dimensions opérationnelles des compétences, qui concourent au résultat des compétences et correspondent aux actions et à une subdivision de celles-ci, à savoir les unités d'action.

<b>Exemple</b>	
Domaine de compétences :	La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture
Compétence :	Être capable de planifier les activités d'élevage pour un cycle complet de production d'une espèce de poissons et d'en assurer le suivi
<i>Dimensions opérationnelles de la compétence</i>	
Action :	Établir les besoins en matière d'ajustement de la capacité de production
Unité d'action :	Évaluer la capacité de production du système d'élevage en place

- Les critères de démonstration de la maîtrise des compétences, qui sont associés aux unités d'action et visent à permettre la vérification objective de la maîtrise de chaque compétence.

<b>Exemple</b>	
Unité d'action :	Évaluer la capacité de production du système d'élevage en place
Critères de démonstration :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prise en considération de l'ensemble des données disponibles sur le système d'élevage en place</li> <li>▪ Précision des calculs appropriés à la situation</li> <li>▪ Justesse de l'évaluation</li> </ul>

- Les assises de l'exercice de chaque métier, qui constituent les points d'ancrage de la mobilisation des ressources dans l'accomplissement des responsabilités assumées par les personnes qui exercent chaque métier au jour le jour. Elles touchent :
  - le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences, qui se rapporte aux exigences particulières liées à l'exercice du métier en cause, aux relations interprofessionnelles, aux lois et règlements, aux politiques et procédures ainsi qu'aux normes et standards pertinents pour l'exercice du métier ;
  - les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences, qui représentent les éléments de connaissance incontournables par rapport à l'exercice du métier et les habiletés qui leur sont associées<sup>3</sup> ;
  - les attitudes et les comportements professionnels attendus de la part des personnes qui exercent le métier qui visent, en particulier, les qualités personnelles et les savoir-être utiles à l'exercice du métier en cause.

Enfin, en vue de traiter de ce que recouvre l'exercice de chaque métier et d'éviter les répétitions, les compétences nécessaires à l'exercice de chacun des métiers à l'étude ont été regroupées selon des domaines. Chacun des domaines renvoie à un ensemble de composantes homogènes au regard des responsabilités qui incombent aux personnes qui exercent l'un ou l'autre des métiers à l'étude. Ainsi, les trois domaines de compétences associés à l'exercice du métier de piscicultrice ou de pisciculteur sont les suivants :

- La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture
- La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture
- L'actualisation de ses compétences et la participation au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce

<sup>3</sup> Le sens donné au terme de *habiletés* renvoie à l'application des techniques propres aux concepts théoriques visés par les connaissances, c'est-à-dire à l'utilisation à bon escient des connaissances.

Les deux domaines de compétences associés à l'exercice du métier de technicienne ou de technicien aquacole sont les suivants :

- La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture
- La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture et l'actualisation de ses compétences

Les deux domaines de compétences associés à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole sont les suivants :

- L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons
- La contribution au travail de l'équipe et l'actualisation de ses compétences



## 2 L'utilisation des référentiels de compétences dans les entreprises

D'emblée, rappelons que le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM) a produit les référentiels de compétences exposés dans les chapitres subséquents du présent document pour soutenir les entreprises du secteur de l'aquaculture commerciale dans la gestion de leurs ressources humaines et, en particulier, dans la formation de celles-ci. À cet égard, le CSMOPM propose aux entreprises la démarche suivante pour leur permettre d'adapter les référentiels à leur réalité et de les utiliser selon leurs besoins qui, en plus de viser la formation du personnel, peuvent être liés à d'autres fonctions de la gestion des ressources humaines dans une entreprise comme le recrutement et la sélection du personnel, l'intégration en emploi et l'entraînement à la tâche, l'évaluation du rendement et la planification de la relève.

La démarche proposée aux entreprises est divisée en six étapes.

1. Faire une lecture attentive des référentiels de compétences pour chacun des métiers en commençant par les assises de l'exercice du métier.
2. Produire un référentiel maison pour chaque métier en vigueur dans l'entreprise et, pour ce faire, déterminer, à partir de la description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice de chaque métier, ce qui s'applique de façon directe à l'entreprise, entre autres selon les espèces en élevage et les techniques de production qui lui sont propres, et, au besoin, préciser certaines actions ou unités d'action et les critères de démonstration de la maîtrise de la compétence qui leur sont associés.
3. Établir, selon l'organisation du travail dans l'entreprise, les compétences que chacune des personnes qui y exercent une fonction doit maîtriser.

Une fois ces premières étapes mises en œuvre, l'entreprise peut :

4. Évaluer la maîtrise ou non par les personnes visées des compétences propres à la fonction qu'elles exercent dans l'entreprise et pour ce faire :
  - vérifier, à partir des assises de l'exercice du métier et à l'aide d'une démarche d'autoévaluation proposée à ce sujet à chacune des ressources humaines touchées et suivie d'une discussion entre celle-ci et la personne appelée à superviser son travail, si la personne connaît les lois et règlements ainsi que les normes et standards pertinents pour l'exercice du métier, si elle possède ou non les connaissances sous-jacentes à la maîtrise des compétences et les habiletés qui y correspondent, puis dégager de cette opération ce qui est acquis, partiellement acquis ou non acquis par la personne ;
  - observer la personne en situation de travail et vérifier si la personne exécute les actions et les unités d'action en conformité avec les critères de démonstration de la maîtrise de la compétence de même que dans le respect des exigences particulières du métier et en adoptant les attitudes et comportements professionnels attendus, puis déterminer à l'aide du résultat de cette opération ce qui est maîtrisé ou non maîtrisé par la personne.

5. Dégager, à partir du résultat de l'évaluation des compétences des personnes, les besoins mis au jour et déterminer les moyens à prendre pour les combler et, ainsi, assurer l'actualisation des compétences des personnes (supervision accrue de l'exécution du travail par les responsables, 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, participation à une ou à des activités de formation ou d'observation en situation de travail, jumelage, etc.).
6. Voir à la nécessité d'embaucher de nouvelles personnes ou, alors, de revoir l'organisation du travail de manière à mettre davantage à profit les compétences de chacune et de chacun.

L'entreprise peut également se servir de ses référentiels de compétences maison en ciblant les éléments pertinents qu'ils contiennent pour :

- définir, de façon précise, des profils de poste lorsqu'elle souhaite embaucher du personnel et, ainsi, s'assurer d'obtenir des candidatures qui correspondent à ses besoins ;
- élaborer des guides 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 la situation ;
- 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 chacun des métiers en cause.

## 3 Le contexte général de l'exercice des métiers

Le contexte général de l'exercice des métiers en pisciculture est exposé selon les points suivants :

- le travail accompli dans l'exercice des métiers ;
- l'environnement de travail ;
- les ressources utilisées.

### 3.1 Le travail accompli dans l'exercice des métiers

Le travail accompli dans l'exercice des métiers renvoie à la vue d'ensemble des activités de production associées à l'élevage des poissons, d'une part, et à la vue d'ensemble des responsabilités associées à l'exercice des métiers à l'étude, d'autre part.

#### 3.1.1 La vue d'ensemble des activités liées au processus de production de poissons

L'industrie de l'aquaculture en eau douce regroupe des entreprises qui sont réparties dans diverses régions du Québec, dont celle de l'Estrie, où se concentre une part importante de la production piscicole. Pour l'essentiel, la production piscicole vise les salmonidés et, en particulier, les espèces suivantes : l'omble de fontaine, la truite arc-en-ciel et l'omble chevalier. De façon plus marginale, elle touche aussi quelques espèces comme le doré, la perchaude et la ouananiche.

La présente section expose la vue d'ensemble des activités de production associées à l'élevage des poissons<sup>4</sup>. Cet exposé vise à fournir les renseignements essentiels pour comprendre la nature des responsabilités et des tâches confiées aux personnes qui exercent l'un ou l'autre des trois métiers à l'étude de même que les particularités du contexte de travail propre à leur exercice. Les activités de production sont présentées en deux points : le cycle de production des poissons et le suivi des activités associées à l'élevage des poissons.

#### *Le cycle de production des poissons*

Le cycle de production des poissons correspond au temps nécessaire pour amener les individus du stade d'alevin à une taille qui lui confère une valeur commerciale soit sur le marché de l'ensemencement et sur celui des étangs de pêche, soit sur le marché de la consommation. L'élevage des poissons est une activité de production qui consiste à réunir les conditions propres à favoriser la croissance des poissons et à leur donner les caractéristiques recherchées selon le marché visé. L'élevage suppose donc la mise en œuvre d'un processus de travail qui prend en considération le cycle de croissance de l'espèce en élevage et le marché visé.

Comme l'illustre la figure 3.1, le processus de travail correspondant au cycle de production des poissons peut être découpé en deux grandes étapes :

1. l'approvisionnement en juvéniles ;
2. la croissance des poissons.

<sup>1</sup> Les données utilisées pour la rédaction de la présente section sont issues principalement des entrevues menées auprès des représentantes et des représentants de l'industrie.

### *L'étape de l'approvisionnement en juvéniles*

La première étape correspond au début de l'élevage d'un lot de poissons et, par conséquent, au début d'un cycle de production pour l'entreprise de pisciculture. Le but ultime de cette étape consiste à obtenir une quantité suffisante de juvéniles pour répondre aux demandes des clients, et ce, en tenant compte de la capacité de production du système d'élevage en place. Pour mener à bien cette étape de production, l'entreprise de pisciculture doit :

- s'approvisionner en œufs de l'espèce en élevage, ce qu'elle peut faire en les achetant sur le marché, en les recueillant en milieu naturel ou en les produisant à l'aide de géniteurs élevés à cette fin ;
- voir à la fécondation et à la mise en incubation des œufs jusqu'à l'éclosion ;
- apporter les soins particuliers aux alevins obtenus selon les caractéristiques de l'espèce en élevage, jusqu'à ce qu'ils atteignent une certaine taille et, ainsi, qu'ils constituent la population de juvéniles qui fera l'objet de l'élevage.

### *L'étape de la croissance des poissons*

La seconde étape du cycle de production vise à placer les juvéniles dans des conditions favorisant leur croissance en fonction de la taille et des caractéristiques recherchées par les clients. La durée de cette étape varie en fonction de l'espèce et du but de la production (ensemencement, production pour la consommation). Elle peut être de l'ordre de deux à quatre années. L'étape de la croissance des poissons suppose la conduite de nombreuses activités liées à l'élevage, lequel peut être fait dans des étangs ou dans des bassins qui peuvent être situés à l'extérieur ou à l'intérieur d'un bâtiment. Parmi les activités les plus courantes associées à l'élevage de poissons, il y a lieu de mentionner les suivantes :

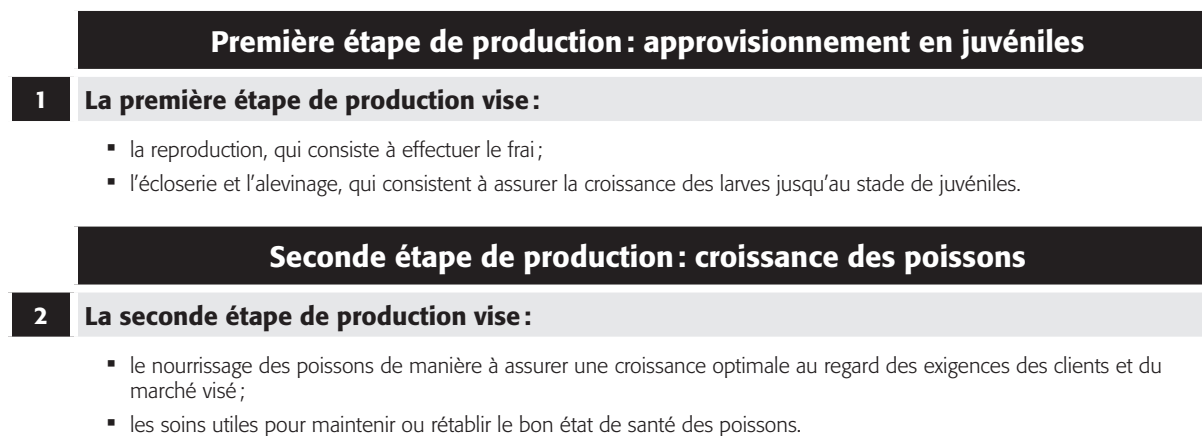
- le nourrissage des poissons ;
- l'entretien des étangs et des bassins d'élevage et la vérification de la qualité de l'eau ;
- les activités liées aux soins donnés aux poissons en vue de prévenir l'apparition d'une maladie ou de soigner des individus malades ;
- les activités qui visent à maintenir le système d'élevage en bon état de fonctionnement, telles que les activités d'entretien préventif ou celles qui visent la réparation.

### ***Le suivi des activités associées à l'élevage des poissons***

Le suivi des activités associées à l'élevage des poissons consiste en ce qui suit :

- la collecte de données d'échantillonnage des poissons et de l'eau en vue de faire des analyses chimiques, microbiologiques ou bactériologiques ;
- la collecte de données sur les caractéristiques des poissons (poids, longueur, etc.) et sur les qualités physicochimiques de l'eau (température, oxygène, pH, turbidité, ammoniac, etc.) ;
- la collecte de données d'observations faites sur le comportement des poissons dans les étangs ou les bassins d'élevage, notamment au cours du nourrissage ;
- l'application par le personnel touché des bonnes techniques de travail, notamment au regard de la manipulation des poissons.

L'analyse de l'ensemble des données recueillies permet de suivre l'évolution de la croissance des poissons et d'évaluer le rendement de la production. De plus, elle permet de déterminer la présence de maladie ou de conditions particulières pouvant avoir une incidence sur la croissance des poissons ou sur leur état de santé et de prendre les mesures appropriées à la situation.

**Figure 3.1 Illustration des deux principales étapes du cycle de production des poissons**

Source : Figure conçue par l'équipe d'Éduconseil inc.

### 3.1.2 La vue d'ensemble des responsabilités associées à l'exercice des métiers à l'étude

La présente section donne une vue d'ensemble des principales responsabilités liées à l'exercice de chacun des métiers à l'étude, soit celui de piscicultrice ou de pisciculteur, celui de technicienne ou de technicien aquacole et celui d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole.

#### ***Le métier de piscicultrice ou de pisciculteur***

La personne qui exerce le métier de piscicultrice ou de pisciculteur dirige l'entreprise de pisciculture dont elle est, de manière générale, la seule propriétaire ou, encore, une des actionnaires. À ce titre, elle dirige une entreprise dont l'effectif est peu élevé, ce qui suppose qu'elle doit faire preuve de polyvalence. En effet, elle peut, dans la conduite des activités d'élevage de poissons, assumer les responsabilités et exécuter les tâches propres à la gestion de l'entreprise de même que celles qui sont associées aux métiers de technicienne ou de technicien aquacole et d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole. En outre, en plus des connaissances et des techniques appropriées dans les domaines de la biologie des poissons et de leur élevage et dans celui de la gestion d'une entreprise, elle doit avoir des connaissances et des habiletés dans des domaines comme la menuiserie, la plomberie, l'électricité et la soudure, qui sont indispensables à la conduite des activités d'élevage d'une entreprise de pisciculture. Enfin, elle doit faire preuve d'un sens aigu d'observation pour repérer rapidement toute situation pouvant avoir une incidence sur l'élevage des poissons et d'une bonne capacité d'adaptation aux situations de changement.

En tant que piscicultrice ou pisciculteur, elle est la personne qui possède non seulement les connaissances, mais encore les savoir-faire utiles pour mener les activités de production. Elle est donc une ressource très importante pour former le personnel, notamment sur ce que suppose l'élevage des poissons de même que sur les techniques de travail à mettre en œuvre pour exécuter de bonne manière les différentes activités associées à l'élevage des poissons. Elle est aussi la personne-ressource clé dans l'entreprise à qui les membres de l'équipe se réfèrent pour tout ce qui touche la conduite des activités de production.

En somme, la personne qui exerce le métier de piscicultrice ou de pisciculteur assume des responsabilités qui renvoient à ce qui suit :

- gérer l'entreprise au quotidien ;
- donner les orientations stratégiques en vue d'en assurer le développement ;
- déterminer, planifier, organiser et superviser les activités d'élevage des poissons ;
- assurer le maintien du bon état de fonctionnement du système d'élevage ;
- contribuer à l'exécution de tâches associées à l'élevage des poissons.

### ***Le métier de technicienne ou de technicien aquacole***

La personne qui exerce le métier de technicienne ou de technicien aquacole assume des responsabilités associées à la mise en œuvre et à la supervision des activités de production et d'engraissement des poissons ainsi que des activités associées au suivi de la croissance de ceux-ci. Par ailleurs, il est utile de mentionner que, selon la taille de l'entreprise, elle peut être appelée à exécuter des activités associées au métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole.

Pour l'essentiel, la personne qui exerce le métier de technicienne ou de technicien aquacole assume des responsabilités qui consistent en ce qui suit :

- préparer, mener et superviser les activités liées à la production de juvéniles (écloserie, alevinage) ;
- préparer, mener et superviser les activités de collecte des données utiles pour faire le suivi de la croissance des poissons et de leur état de santé ;
- analyser les données et, en collaboration avec la personne qui agit à titre de piscicultrice ou de pisciculteur, déterminer les mesures à mettre en œuvre dans les circonstances ;
- préparer et voir à l'application des mesures visant le traitement des poissons ou la désinfection des étangs ou des bassins d'élevage ;
- créer les bases de données utiles au suivi de la production, faire la saisie des données recueillies et assurer la mise à jour régulière de celles-ci ;
- collaborer avec les membres du personnel de l'entreprise en vue de contribuer à la bonne marche des activités d'élevage.

### ***Le métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole***

La personne qui exerce le métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole exécute au quotidien les activités associées à l'élevage des poissons, et ce, sous la supervision de la personne qui agit à titre de piscicultrice ou de pisciculteur ou de celle qui agit à titre de technicienne ou de technicien aquacole. Elle doit mettre en œuvre les bonnes techniques de travail et respecter les règles de santé et de sécurité au travail. Elle doit porter une attention particulière aux activités qui supposent la manipulation des poissons et suivre les règles prescrites en la matière.

La personne qui exerce le métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole assume des responsabilités qui se rapportent à ce qui suit :

- nourrir les poissons et entretenir les étangs et les bassins d'élevage ;
- collaborer aux activités liées à la production de juvéniles ;
- surveiller le fonctionnement des systèmes d'oxygénation et d'alimentation en eau des étangs et des bassins, et prendre les mesures appropriées face à toute situation anormale ;
- collaborer à la collecte des données utiles au suivi de la croissance des poissons et de leur état de santé ;
- collaborer à l'application des mesures visant le traitement des poissons ou la désinfection des étangs ou des bassins d'élevage ;
- collaborer à l'entretien et à la réparation du matériel.

## **3.2 L'environnement de travail**

L'analyse de l'environnement de travail fournit des données utiles pour établir les compétences nécessaires à l'exercice d'un métier, notamment sur le plan de la santé et de la sécurité au travail et sur celui des relations entre les personnes. L'environnement est analysé selon qu'il s'agit de l'environnement organisationnel ou de l'environnement physique de travail.

### **3.2.1 L'environnement organisationnel**

Les personnes qui exercent l'un ou l'autre des trois métiers à l'étude travaillent dans des entreprises qui font l'élevage de poissons en eau douce. Les entreprises en cause ont un effectif qui regroupe généralement la

personne qui agit à titre de piscicultrice ou de pisciculteur, celle qui agit à titre de technicienne ou de technicien aquacole et celles qui agissent à titre d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole.

Ainsi, la personne qui agit à titre de technicienne ou de technicien aquacole et celle qui agit à titre d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole sont salariées dans l'entreprise de pisciculture, laquelle est dirigée par la piscicultrice ou le pisciculteur. Elles occupent un emploi saisonnier qui s'échelonne généralement du mois d'avril au mois de décembre. Elles travaillent habituellement le jour selon un horaire qui peut être variable compte tenu des besoins de l'entreprise et de la production. Elles doivent donc faire preuve de disponibilité pour s'adapter aux exigences de l'emploi, comme travailler la fin de semaine ou faire de très longues journées de travail.

Par ailleurs, les personnes qui exercent l'un ou l'autre des trois métiers à l'étude doivent établir des relations avec différentes personnes. Ainsi, celle qui agit à titre de piscicultrice ou de pisciculteur est appelée à interagir avec de nombreuses personnes. Parmi celles-ci, mentionnons :

- les membres du personnel de l'entreprise ;
- les membres du personnel des entreprises clientes et ceux des fournisseurs ;
- les membres du personnel des ministères ou organismes provinciaux responsables de l'application des lois et des règlements relatifs à l'élevage des poissons et à leur ensemencement dans les cours d'eau, à la protection du territoire agricole, au transport des poissons vivants de même qu'à la protection de l'environnement, dont le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, le ministère des Ressources naturelles et de la Faune, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs, le ministère des Transports du Québec, la Commission des transports du Québec, la Société de l'assurance automobile du Québec et la Commission de protection du territoire agricole du Québec ;
- les membres du personnel des ministères ou organismes fédéraux responsables de l'application des lois et des règlements relatifs à l'importation de produits piscicoles (œufs, poissons vivants), à la salubrité des aliments et à l'exportation d'aliments ainsi qu'à la protection de l'environnement, dont Pêches et Océans Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Environnement Canada et le Service canadien de la faune ;
- les membres du personnel des associations et des organisations qui soutiennent les entreprises de pisciculture, notamment par l'intermédiaire d'une aide financière ou de services-conseils sur le plan technique.

De même, la personne qui agit à titre de technicienne ou de technicien aquacole et celle qui agit à titre d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole établissent des relations avec différentes personnes dans l'accomplissement des tâches qui leur sont confiées. Elles sont appelées à collaborer entre elles dans l'exécution des activités de production liées à l'élevage des poissons et à collaborer avec la piscicultrice ou le pisciculteur. Précisons que la personne qui agit à titre d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole travaille sous la supervision de la piscicultrice ou du pisciculteur. La personne qui agit à titre de technicienne ou de technicien aquacole et celle qui agit à titre d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole sont également appelées à interagir avec les fournisseurs de l'entreprise de pisciculture.

### 3.2.2 L'environnement physique

Les personnes qui agissent respectivement à titre de technicienne ou de technicien aquacole et d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole travaillent soit en plein air lorsque les activités d'élevage sont menées dans des étangs ou dans des bassins extérieurs, soit à l'intérieur lorsque les activités d'élevage sont menées dans des bassins situés dans un bâtiment. Pour sa part, la personne qui agit à titre de piscicultrice ou de pisciculteur travaille habituellement à l'intérieur, dans le bureau où elle exécute les tâches liées à la gestion de l'entreprise de pisciculture. Elle est aussi appelée à travailler dans les lieux où sont menées les activités de production pour superviser les activités en cause ou, alors, pour participer à l'exécution des tâches associées à celles-ci.

L'environnement physique de travail comporte certains risques pour la santé et la sécurité des personnes qui sont liés à la présence de machines ou de mécanismes en mouvement ou, encore, au fait de travailler près de plan d'eau et sur une surface (sol, plancher) qui est généralement humide ou mouillée. Les risques pour la santé et la sécurité des personnes sont également liés au fait de soulever et de manipuler des charges qui peuvent être assez lourdes.

### 3.3 Les ressources utilisées

Les personnes qui exercent l'un ou l'autre des trois métiers à l'étude utilisent de multiples ressources dans l'exécution de leurs tâches. Parmi celles-ci, il y a lieu de mentionner les connaissances et les habiletés techniques associées à l'exercice de chacun des métiers en cause. Par ailleurs, les ressources matérielles utilisées par les personnes sont différentes selon le métier visé et les tâches à exécuter.

La personne qui agit à titre de piscicultrice ou de pisciculteur utilise le matériel propre aux activités de gestion d'une entreprise. De plus, selon le rôle particulier joué par cette personne dans la conduite des activités de production – rappelons que celle-ci peut aussi exécuter des tâches associées à l'exercice du métier de technicienne ou de technicien aquacole et de celui d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole –, elle utilise les ressources matérielles nécessaires à l'exécution des tâches dont elle est responsable. Ainsi, elle utilise, notamment, les ressources suivantes :

- les fournitures de bureau ;
- le poste téléphonique ou le téléphone cellulaire ;
- l'ordinateur ;
- les logiciels d'application dans les domaines de la bureautique (traitement de texte, chiffrier électronique, base de données), des communications (Internet, courriel, etc.) et de la gestion de l'élevage des poissons et des équipements en pisciculture.

La personne qui agit à titre de technicienne ou de technicien aquacole est appelée à utiliser les ressources nécessaires à la conduite des activités de production et des activités d'analyses chimiques, biochimiques ou autres dans le laboratoire. Ces ressources se rapportent, entre autres, aux suivantes :

- le microscope ;
- la balance ;
- le pH-mètre ;
- les couteaux et scalpels ;
- les produits chimiques utiles pour faire les analyses en laboratoire et pour désinfecter les bassins et les étangs ;
- la vaisselle de laboratoire ;
- le matériel et les produits ou médicaments nécessaires pour appliquer les traitements sur les poissons.

Pour sa part, la personne qui agit à titre d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole utilise tout le matériel nécessaire à la conduite des activités de production de même que les outils nécessaires pour entretenir et réparer du matériel. Aussi utilise-t-elle les ressources suivantes :

- la nourriture des poissons ;
- les éléments du système d'élevage, comme les moteurs, les pompes, les compresseurs, les diffuseurs et les aérateurs ;
- les jeux de clés, de tournevis et de pinces ;
- le matériel nécessaire pour nettoyer les bassins et les étangs (tracteur, citerne, pompe à pression, pompe aspirante, etc.).

Enfin, les personnes qui exercent les métiers à l'étude doivent utiliser de la documentation qui se rapporte à différents objets. Dans la documentation utilisée, mentionnons :

- la documentation technique (manuel de référence ou autre sur la ou les espèces de poissons en élevage, fiche d'entretien de l'équipement, manuel d'utilisation des machines ou de l'équipement, etc.) ;
- le registre de production ;
- les fiches du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).

## 4 L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier de piscicultrice ou de pisciculteur

L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier de piscicultrice ou de pisciculteur est présenté selon les trois points suivants :

- les assises de l'exercice du métier ;
- la vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier ;
- la description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences.

### 4.1 Les assises de l'exercice du métier

Points d'ancrage de l'exercice du métier, les assises du métier de piscicultrice ou de pisciculteur touchent le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences, les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées, ainsi que les attitudes et les comportements professionnels attendus de la part des piscicultrices et des pisciculteurs. Les assises du métier sont indissociables des compétences liées à son exercice. C'est pourquoi il faut garder en tête ce que recouvrent ces assises pour bien saisir la teneur de chacune des compétences répertoriées dans le référentiel.

#### 4.1.1 Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences

Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences renvoie à ce qui balise l'exécution du travail. Il vise les thèmes suivants : les exigences particulières liées à l'exercice du métier et à l'utilisation des ressources ; les lois et règlements et les normes et standards pertinents pour l'exercice du métier.

##### Les exigences particulières liées à l'exercice du métier et à l'utilisation des ressources

- À l'aide de la documentation appropriée, dont les fiches du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
- À l'aide du matériel approprié pour faire l'élevage des poissons de même que pour les mettre en marché
- À l'aide du matériel de communication approprié
- En collaborant avec les personnes touchées dans l'entreprise, dans les entreprises clientes et fournisseuses ainsi que dans les organisations partenaires comme les ministères et les autres organismes de réglementation
- En appliquant la rigueur nécessaire dans la conduite des activités liées à l'élevage des poissons de même qu'à leur mise en marché
- En faisant appliquer en tout temps les standards de qualité ou autres de même que les manières de faire établies dans l'entreprise (procédures de travail, règles de santé et de sécurité au travail, règles d'hygiène et de salubrité, etc.)

### Les lois et règlements et les normes et standards pertinents pour l'exercice du métier

- En respectant et en faisant respecter la Loi sur la santé et la sécurité du travail
- En respectant la Loi sur les normes du travail et les règlements afférents
- En respectant la Loi sur l'aquaculture commerciale et les règlements afférents
- En respectant la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune et les règlements afférents
- En respectant la Loi sur la qualité de l'environnement et les règlements afférents
- En respectant la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme
- En respectant la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles et les règlements afférents
- En respectant la Loi sur le régime des eaux
- En respectant la Loi sur les produits alimentaires et les règlements afférents
- En respectant la Loi concernant les propriétaires, les exploitants et les conducteurs de véhicules lourds
- En respectant la Loi sur les producteurs agricoles
- En respectant la Loi sur le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- En respectant la Loi sur les médecins vétérinaires
- En respectant la Loi sur l'inspection du poisson et les règlements afférents (loi fédérale)
- En respectant la Loi sur les pêches et les règlements afférents (loi fédérale)
- En respectant le Règlement sur l'aquaculture et la vente des poissons
- En respectant le Règlement sur le captage des eaux souterraines
- En respectant le Règlement sur le zonage de la municipalité visée par les activités piscicoles
- En respectant le Règlement sur la protection de la santé des poissons
- En respectant le Règlement sur les permis et les certificats pour la vente et l'utilisation des pesticides
- En respectant les Lignes directrices sur les ensemencements de poissons
- En respectant le Code de la sécurité routière
- En respectant la Charte des droits et libertés de la personne
- En respectant la Loi de l'impôt sur le revenu
- En respectant la Loi sur la protection des renseignements personnels dans le secteur privé
- En faisant respecter les standards de qualité en vigueur dans l'entreprise

#### 4.1.2 Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées

Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés qui leur sont associées se rapportent aux thèmes suivants : les sciences et les techniques pertinentes pour la direction des activités d'une entreprise de pisciculture ; les systèmes d'élevage de poissons et l'entretien de l'équipement ; la gestion d'une entreprise de pisciculture ; les systèmes sociaux et organisationnels ; les relations entre les personnes, la communication et le travail d'équipe ; l'information et les communications ; la santé et la sécurité au travail et la protection de l'environnement.

#### Les sciences et les techniques pertinentes pour la direction des activités d'une entreprise de pisciculture

- Les connaissances et les techniques relatives à la construction et à l'entretien de systèmes d'élevage de poissons
- Les connaissances en biologie visant les conditions de vie et d'engraissement des poissons faisant l'objet d'un élevage
- Les connaissances et les techniques utiles en matière de gestion d'un élevage de poissons (gestion de l'alimentation, gestion de la santé, gestion de la production)
- Les connaissances et les techniques d'élevage selon l'espèce et selon le produit visé (production pour l'ensemencement, production pour la consommation)

- Les connaissances relatives au cycle de production des poissons faisant l'objet d'un élevage
- Les connaissances touchant les maladies et les infections des espèces de poissons en élevage causées par des parasites ou des bactéries de même que les techniques propres à les combattre
- Les connaissances relatives aux règles d'hygiène et de salubrité à appliquer pour garantir l'innocuité des poissons
- Les techniques relatives à la manipulation des poissons
- Les connaissances et les techniques relatives au calcul du volume et du débit d'eau dans les bassins et les étangs
- Les connaissances et les techniques relatives au calcul de la concentration de l'oxygène dans un volume d'eau
- Les connaissances et les techniques relatives au calcul de la concentration de produits de traitement à appliquer, et ce, en tenant compte des paramètres utiles comme la posologie, le volume d'eau, la masse totale des poissons ou le poids moyen des individus
- Les connaissances et les techniques relatives au calcul du rendement de l'engraissement des poissons (rapport entre nourriture et poids du poisson, par exemple)
- Les techniques relatives à l'échantillonnage des poissons et de l'eau et les règles à respecter en la matière
- Les techniques relatives à l'évaluation de la qualité de l'eau (température, turbidité, pH, etc.) et aux mesures morphologiques des poissons (longueur, poids, etc.)
- L'interprétation des renseignements contenus dans les fiches du SIMDUT
- Les techniques utiles pour la résolution de problèmes

### **Les systèmes d'élevage de poissons et l'entretien de l'équipement**

- Les connaissances relatives aux différentes composantes d'un système d'élevage et à leurs interrelations (système d'alimentation, de filtration et de circulation de l'eau ; système d'oxygénation ou d'aération de l'eau ; système de contrôle de la température de l'eau ; système de surveillance électronique des différents systèmes ; etc.)
- 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, courroies, 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 cadencement du matériel

### **La gestion d'une entreprise de pisciculture**

- Les principes et les techniques utiles à la gestion d'une entreprise de pisciculture et de son personnel
- Les techniques de comptabilité utiles à l'élaboration et à la gestion des budgets d'une entreprise de même qu'à l'interprétation des états financiers et à leur utilisation dans la prise de décision
- Les aspects juridiques liés à la gestion d'une entreprise de pisciculture
- Les principes et les techniques du marketing
- Les tendances qui marquent l'industrie de l'aquaculture en eau douce
- Les notions relatives au droit du travail, dont celles qui touchent l'application de la Loi sur les normes du travail et de ses règlements afférents
- Les techniques relatives à la planification, à l'organisation, à la direction et au contrôle des activités de production dans une entreprise de pisciculture
- Les principes et les techniques de la communication et de la négociation stratégiques (clients, fournisseurs, institutions financières, personnel, partenaires, population, etc.)

- Les programmes de subvention et d'aide technique pertinents pour la gestion d'une entreprise de pisciculture
- Les principes sous-jacents à la prévention, à la gestion et à la résolution de conflits et de crises
- Les techniques associées à la planification stratégique dans une entreprise et à l'élaboration d'un plan de développement en fonction de sa mission et des ressources disponibles
- Les connaissances et les techniques utiles pour assurer la relève de la direction de l'entreprise
- Les principes sous-jacents à la gestion du risque
- Les méthodes de gestion du temps en fonction de priorités

### **Les systèmes sociaux et organisationnels**

- Les systèmes de production, de transformation, de mise en marché et de distribution des produits d'élevage, dont tout ce qui touche plus particulièrement la pisciculture, ainsi que le rôle et les responsabilités des principaux intervenants visés
- Le rôle et les responsabilités des ministères ou organismes provinciaux responsables de l'application des lois et des règlements relatifs, notamment, aux activités piscicoles, à la protection de l'environnement et de la faune, à l'utilisation de l'eau, au transport des poissons, à l'agrément des laboratoires (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; ministère des Ressources naturelles et de la Faune; ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs; ministère des Transports du Québec; Commission des transports du Québec; Société de l'assurance automobile du Québec; Commission de protection du territoire agricole du Québec; etc.)
- Le rôle et les responsabilités des ministères ou organismes fédéraux responsables de l'application des lois et des règlements relatifs à l'importation de produits piscicoles (œufs, poissons vivants), à la salubrité des aliments et à l'exportation d'aliments de même qu'à la protection de l'environnement (Pêches et Océans Canada; Agence canadienne d'inspection des aliments; Environnement Canada; Service canadien de la faune; etc.)
- Le rôle et les responsabilités des municipalités dans l'application de la réglementation relative à l'urbanisme et la délivrance de permis à des entreprises de pisciculture

### **Les relations entre les personnes, la communication et le travail d'équipe**

- Les notions de psychologie pertinentes pour comprendre les réactions à caractère affectif et émotif des personnes
- Les mécanismes d'une communication efficace utiles pour fournir des explications claires et faciles à comprendre
- Les principes et les processus associés à la concertation
- Les fondements du travail en équipe

### **L'information et les communications**

- Les connaissances utiles pour lire et interpréter l'information à caractère économique et financière
- Les connaissances liées à l'utilisation d'un ordinateur et des logiciels d'application dans les domaines de la bureautique (traitement de texte, chiffrier électronique, base de données) et des communications (Internet, courriel, etc.)
- Les connaissances liées à l'utilisation de la documentation relative à l'industrie de l'aquaculture en eau douce (journaux, revues, publications spécialisées en pisciculture, etc.)
- Les techniques de vulgarisation du savoir et de formation en milieu de travail

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

- 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

### 4.1.3 Les attitudes et les comportements professionnels attendus

La présentation des attitudes et des comportements attendus de la part des piscicultrices et des pisciculteurs vise, pour l'essentiel, les qualités personnelles et les savoir-être suivants.

- Avoir le sens des affaires
- Avoir le sens de la négociation
- Avoir confiance en soi
- 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 disponible
- Être une personne attentive à ce qui se passe dans son environnement
- Être une personne respectueuse
- Être une personne responsable
- Être une personne vigilante à l'égard de sa santé et de celle des autres
- 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'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
- Faire preuve de leadership
- Faire preuve d'un esprit d'équipe
- Faire preuve de jugement
- Faire preuve de persévérance

## 4.2 La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier

La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier de piscicultrice ou de pisciculteur est présentée dans le tableau qui suit. Ce tableau illustre les trois domaines de compétences liés au métier et les compétences rattachées à chacun d'eux.

1<sup>er</sup> domaine de compétences

### La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture

- Compétence 1.1 Être capable de planifier les activités d'élevage pour un cycle complet de production d'une espèce de poissons et d'en assurer le suivi
- Compétence 1.2 Être capable de mener les activités d'élevage et de répondre aux besoins des clients
- Compétence 1.3 Être capable d'assurer le suivi de l'élevage des poissons tout au long du cycle de production et d'assurer la rentabilité de l'entreprise
- Compétence 1.4 Être capable d'assurer la maintenance du système d'élevage

2<sup>e</sup> domaine de compétences

### La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture

- Compétence 2.1 Être capable de faire la gestion du personnel
- Compétence 2.2 Être capable d'administrer les affaires d'une entreprise de pisciculture
- Compétence 2.3 Être capable de recueillir, de transmettre et d'exploiter l'information nécessaire à l'administration des affaires d'une entreprise de pisciculture
- Compétence 2.4 Être capable d'assurer le suivi des données relatives à l'administration des affaires d'une entreprise de pisciculture

3<sup>e</sup> domaine de compétences

### L'actualisation de ses compétences et la participation au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce

- Compétence 3.1 Être capable de mettre à jour ses compétences
- Compétence 3.2 Être capable de contribuer au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce

### 4.3 La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences

La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier de piscicultrice ou de pisciculteur est présentée à l'aide de trois tableaux qui correspondent aux trois domaines de compétences associés au métier. Ces domaines de compétences, rappelons-le, sont les suivants :

- La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture
- La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture
- L'actualisation de ses compétences et la participation au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce

1<sup>er</sup> domaine de compétences

#### La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture

Compétence 1.1

#### Être capable de planifier les activités d'élevage pour un cycle complet de production d'une espèce de poissons et d'en assurer le suivi

Action 1.1.1

#### Établir les besoins en matière d'ajustement de la capacité de production

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Évaluer la capacité de production du système d'élevage en place</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération de l'ensemble des données disponibles sur le système d'élevage en place</li> <li>▶ Précision des calculs appropriés à la situation</li> <li>▶ Justesse de l'évaluation</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Évaluer l'ajustement à apporter à la capacité de production</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production</li> <li>▶ Prise en considération du résultat de l'évaluation de la capacité de production en place</li> <li>▶ Prise en considération des caractéristiques de l'espèce de poissons en élevage</li> <li>▶ Précision des calculs relatifs à ce qu'il y a lieu d'ajouter au système d'élevage en place</li> <li>▶ Justesse de l'évaluation des besoins en matière d'ajustement de la capacité de production</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.1

**Être capable de planifier les activités d'élevage pour un cycle complet de production d'une espèce de poissons et d'en assurer le suivi**

Action 1.1.2

**Préparer l'exécution des activités d'élevage liées à un cycle complet de production d'une espèce de poissons**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Évaluer les besoins en ressources matérielles</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération du matériel en stock</li> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production</li> <li>▶ Prise en considération de l'ajout prévu au système d'élevage en place</li> <li>▶ Justesse et précision des calculs</li> <li>▶ Précision et exhaustivité de la liste de matériel à commander au regard des besoins établis</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Commander le matériel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité dans la recherche des fournisseurs</li> <li>▶ Efficacité dans l'analyse comparative des prix selon les fournisseurs</li> <li>▶ Justesse du moment choisi pour commander le matériel</li> <li>▶ Précision des commandes faites auprès des fournisseurs</li> <li>▶ Efficacité et régularité du suivi fait auprès des fournisseurs</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Réceptionner la marchandise</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité des vérifications faites sur les marchandises reçues au regard de ce qui a été commandé</li> <li>▶ Respect des règles pour ce qui est des récépissés de livraison à signer et à recueillir pour la comptabilité</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.1

**Être capable de planifier les activités d'élevage pour un cycle complet de production d'une espèce de poissons et d'en assurer le suivi**

Action 1.1.3

**Augmenter la capacité de production du système d'élevage**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Préparer l'exécution des travaux pour augmenter la capacité de production</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération de tout événement pouvant avoir une incidence sur l'exécution des travaux</li> <li>▶ Respect des objectifs établis en matière d'augmentation de la capacité de production</li> <li>▶ Précision des plans et devis de la construction visant à augmenter la capacité du système d'élevage de même que du calendrier de réalisation des travaux</li> <li>▶ Justesse de l'évaluation du coût de la construction visant à augmenter la capacité de production du système d'élevage en place</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Faire exécuter les travaux</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence du choix des fournisseurs associés aux travaux visant à augmenter la capacité de production du système d'élevage en place</li> <li>▶ Respect du calendrier établi</li> <li>▶ Pertinence et précision des instructions données aux membres du personnel quant à l'exécution des travaux de construction</li> <li>▶ Efficacité du suivi des travaux exécutés</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.2

**Être capable de mener les activités d'élevage et de répondre aux besoins des clients**

Action 1.2.1

**Assurer l'approvisionnement en juvéniles**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Planifier la production des alevins et des géniteurs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des caractéristiques de l'espèce au regard de la maturation sexuelle</li> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production à court terme, à moyen terme et à long terme</li> <li>▶ Prise en considération des exigences des clients au regard des caractéristiques des poissons recherchés (mâles, femelles, femelles stériles)</li> <li>▶ Justesse de l'évaluation du nombre d'œufs à produire ou à acheter au regard des objectifs de production à court terme, à moyen terme et à long terme</li> <li>▶ Justesse de l'évaluation du nombre de géniteurs à produire</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Planifier l'achat des œufs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la réglementation en matière d'achat d'œufs de poissons en provenance d'une autre région ou d'un autre pays</li> <li>▶ Justesse du moment choisi pour obtenir les autorisations ou les permis utiles à l'achat des œufs</li> <li>▶ Justesse du choix du fournisseur pour l'achat des œufs</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>S'assurer du bon déroulement des activités liées à l'écloserie et à l'alevinage</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse du moment choisi pour faire exécuter le frai</li> <li>▶ Efficacité et régularité du suivi des activités liées à l'écloserie et à l'alevinage</li> <li>▶ Justesse de l'analyse de la situation</li> <li>▶ Pertinence des décisions prises au regard de tout problème lié à l'écloserie ou à l'alevinage</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences

## La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture

Compétence 1.2

### Être capable de mener les activités d'élevage et de répondre aux besoins des clients

Action 1.2.2

#### Mettre en œuvre les moyens propres à assurer l'engraissement des poissons tout au long du cycle de croissance

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Assurer l'exécution des activités utiles à l'élevage des poissons</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régularité du suivi de l'évolution des lots de poissons selon les bassins et les étangs</li> <li>▶ Prise en considération du résultat de l'analyse du suivi de l'élevage</li> <li>▶ Justesse de l'évaluation de la situation propre à chaque lot de poissons dans un bassin ou un étang</li> <li>▶ Pertinence et justesse des questions posées aux membres du personnel</li> <li>▶ Pertinence et justesse des décisions prises quant aux actions à poser au regard de chaque lot de poissons (alimentation, reclassement des poissons selon leur taille, traitement, etc.)</li> <li>▶ Pertinence et précision des instructions données aux membres du personnel quant à ce qu'il y a lieu de faire au regard de chaque lot de poissons</li> <li>▶ Efficacité du suivi des actions posées par les membres du personnel sur les lots de poissons</li> <li>▶ Justesse de l'évaluation de l'efficacité des mesures correctives mises en œuvre dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Assurer le suivi de l'entretien et de la salubrité du système d'élevage</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régularité du suivi des activités visant l'entretien et la salubrité exécutées sur le système d'élevage (nettoyage ou désinfection des bassins et des étangs, entretien ou réparation de l'équipement, etc.)</li> <li>▶ Prise en considération des renseignements inscrits dans le registre de production</li> <li>▶ Pertinence et justesse des questions posées aux membres du personnel</li> <li>▶ Pertinence et justesse des décisions prises quant aux actions à poser pour assurer l'entretien et la salubrité du système d'élevage</li> <li>▶ Pertinence et précision des instructions données aux membres du personnel</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.2

**Être capable de mener les activités d'élevage et de répondre aux besoins des clients**

Action 1.2.3

**Assurer la livraison des commandes aux clients**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Préparer la commande de chaque client</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des exigences de chaque client (quantité de poissons, caractéristiques [mâles, femelles, femelles stériles], taille, date de livraison, etc.)</li> <li>▶ Respect de la procédure visant la mise des poissons dans le bassin de transport</li> <li>▶ Efficacité de la vérification de l'alimentation en oxygène du bassin de transport</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Livrer les commandes</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des règles de sécurité routière visant la conduite et le transport de charges</li> <li>▶ Respect de la procédure liée au déchargement des poissons chez le client</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.3

**Être capable d'assurer le suivi de l'élevage des poissons tout au long du cycle de production et d'assurer la rentabilité de l'entreprise**

Action 1.3.1

**Superviser les activités associées à l'échantillonnage des poissons et de l'eau et à la collecte de données sur les poissons et la qualité de l'eau**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Déterminer les besoins en matière de données à recueillir</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des caractéristiques des poissons en élevage et du système d'élevage</li> <li>▶ Prise en considération de la réglementation en la matière</li> <li>▶ Justesse et précision des besoins soulevés et de l'information transmise aux membres du personnel</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Suivre les activités d'échantillonnage et de collecte de données</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régularité du suivi des activités d'échantillonnage et de collecte de données</li> <li>▶ Pertinence et précision des instructions données aux membres du personnel en matière d'échantillonnage et de collecte de données</li> </ul>

Action 1.3.2

**Recueillir tout autre renseignement utile pour faire le suivi de l'élevage des poissons**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Prendre connaissance des renseignements consignés dans le registre de production</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse de la compréhension des renseignements inscrits dans le registre de production</li> <li>▶ Régularité de la lecture du registre de production</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Consulter de la documentation scientifique ou des personnes-ressources</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence des sources de documentation consultées au regard des problèmes observés dans les activités liées à l'élevage des poissons</li> <li>▶ Pertinence des questions posées aux personnes-ressources consultées au regard des problèmes observés dans les activités liées à l'élevage des poissons</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des renseignements recueillis</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.3

**Être capable d'assurer le suivi de l'élevage des poissons tout au long du cycle de production et d'assurer la rentabilité de l'entreprise**

Action 1.3.3

**Analyser l'ensemble des données disponibles et prendre les décisions utiles**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Interpréter les données disponibles se rapportant à la croissance des poissons et à leur état de santé</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse de la compréhension du résultat de l'analyse des données relatives à la croissance des poissons et à leur état de santé</li> <li>▶ Prise en considération des renseignements inscrits dans le registre de production ou de tout autre renseignement recueilli</li> <li>▶ Régularité du suivi de l'évolution de la croissance des poissons et de leur état de santé</li> <li>▶ Pertinence et justesse des questions posées aux membres du personnel</li> <li>▶ Justesse des liens analytiques établis entre les différentes catégories de données</li> <li>▶ Justesse des conclusions de l'analyse des données</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Donner suite au résultat de l'analyse</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production et du calendrier de livraison des commandes aux clients</li> <li>▶ Prise en considération des objectifs de rentabilité de l'entreprise</li> <li>▶ Justesse et pertinence des décisions prises quant aux actions à poser dans les circonstances au regard du résultat de l'analyse (ajustement de la production des jeunes poissons et des géniteurs, ajustement du régime d'alimentation des poissons, activité de repérage des infections ou des maladies aux différents stades de développement et de croissance des poissons [œufs, alevins vésiculés, alevins, jeunes poissons, poissons adultes], mise en œuvre d'un traitement curatif ou préventif, mise en œuvre d'une activité de désinfection des bassins ou des étangs, mise en œuvre d'une mesure de protection contre les prédateurs, etc.)</li> <li>▶ Pertinence et précision des instructions données aux membres du personnel quant aux actions à poser</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La direction des activités de production d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.4

**Être capable d'assurer la maintenance du système d'élevage**

Action 1.4.1

**Planifier l'entretien du matériel**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Déterminer les activités et le calendrier associés à l'entretien du matériel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exhaustivité et précision des activités associées à l'entretien du matériel</li> <li>▶ Justesse et précision du calendrier d'entretien du matériel</li> <li>▶ Prise en considération de tout événement ayant une incidence sur les besoins liés à l'entretien du matériel</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Faire exécuter les travaux d'entretien</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect du calendrier établi pour l'entretien du matériel</li> <li>▶ Précision des instructions données aux membres du personnel visant l'entretien du matériel, de même que les mesures de prévention et de sécurité à appliquer dans les circonstances</li> </ul>

Action 1.4.2

**Exécuter les activités utiles au maintien du bon état de fonctionnement de l'équipement**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Diagnostiquer les causes du bris ou du mauvais fonctionnement d'un élément de l'équipement et donner suite au diagnostic</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité du repérage des indices de bris ou de mauvais fonctionnement d'un élément de l'équipement (moteurs, pompes, compresseurs [soufflante, compresseur à lobes rotatifs également appelé à <b>déplacement positif</b>], diffuseurs, aérateurs, filtres, courroies, canalisations, etc.)</li> <li>▶ Pertinence et efficacité des vérifications visuelles faites sur le matériel et de celles qui sont faites à l'aide d'un appareil de mesure (multimètre, par exemple)</li> <li>▶ Justesse du diagnostic</li> <li>▶ Pertinence des mesures correctives prises dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Réparer un élément du matériel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des spécifications techniques du fabricant</li> <li>▶ Efficacité et précision dans le démontage des pièces</li> <li>▶ Efficacité et précision dans le remontage des pièces</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 2.1

**Être capable de faire la gestion du personnel**

Action 2.1.1

**Embaucher le personnel**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Évaluer les besoins en matière d'embauche</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse de l'évaluation du temps de travail utile pour exécuter les activités associées à la production de poissons</li> <li>▶ Justesse de l'évaluation de l'écart à combler à l'aide de l'embauche de personnel</li> <li>▶ Clarté et précision de la description des différentes tâches à exécuter au regard de chacun des postes à pourvoir compte tenu des activités associées à la production de poissons</li> <li>▶ Pertinence et clarté du profil de candidature recherché au regard de chacun des postes à pourvoir</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Rechercher et sélectionner les personnes</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence des moyens retenus pour lancer l'appel de candidatures au regard des besoins de l'entreprise</li> <li>▶ Justesse de l'analyse des candidatures au regard des besoins de l'entreprise</li> <li>▶ Pertinence des critères d'évaluation des personnes</li> <li>▶ Pertinence des renseignements recueillis au cours des entrevues de sélection</li> <li>▶ Pertinence et efficacité de la sélection des personnes au regard des besoins de l'entreprise</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Convenir d'une entente avec les personnes sélectionnées</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exhaustivité et précision des renseignements transmis à chaque personne au regard de ce qui est attendu de sa part dans la réalisation des activités d'élevage des poissons</li> <li>▶ Justesse de l'importance accordée à la compréhension par chaque personne de ce qui est attendu de sa part</li> <li>▶ Prise en considération de la situation de l'entreprise et des normes pertinentes au moment d'établir une entente avec chaque personne eu égard aux conditions de travail et à la rémunération</li> <li>▶ Justesse et précision des modalités de l'entente établie avec chaque personne</li> <li>▶ Respect de l'équité entre les personnes</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences

## La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture

Compétence 2.1

### Être capable de faire la gestion du personnel

Action 2.1.2

#### Assurer l'encadrement du personnel

<p>1<sup>re</sup> unité d'action</p>	<p><b>Informier le personnel sur tout sujet utile à l'exécution des tâches associées à l'élevage des poissons</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Clarté et précision des renseignements transmis à chaque personne au regard des différentes tâches à exécuter</li> <li>▶ Justesse de l'importance accordée à la compréhension par chaque personne des tâches à exécuter</li> <li>▶ Justesse de l'attention portée aux questions et aux commentaires formulés par chaque personne</li> <li>▶ Pertinence et précision des réponses données au regard des questions et des commentaires formulés par chaque personne</li> <li>▶ Célérité à informer chaque personne sur tout objet pertinent pour l'exécution de son travail</li> </ul>
<p>2<sup>e</sup> unité d'action</p>	<p><b>Évaluer le rendement du personnel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse et précision des renseignements recueillis à propos du rendement de chaque personne</li> <li>▶ Pertinence des questions posées à chaque personne au sujet de sa perception de sa contribution à la réalisation de la mission de l'entreprise</li> <li>▶ Prise en considération du point de vue de chaque personne</li> <li>▶ Pertinence des critères d'évaluation utilisés</li> <li>▶ Justesse dans l'application des critères d'évaluation</li> <li>▶ Respect des modalités de l'entente établie avec chaque personne eu égard aux attentes à son endroit</li> <li>▶ Respect du calendrier établi au regard de l'évaluation</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 2.1

**Être capable de faire la gestion du personnel**

Action 2.1.3

**Assurer la formation du personnel**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Évaluer les besoins en matière de formation du personnel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence des moyens pris pour repérer les besoins en matière de formation du personnel</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des besoins en matière de formation de chaque membre du personnel</li> <li>▶ Pertinence et précision des objectifs de formation poursuivis dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Déterminer les ressources nécessaires pour offrir la formation</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité des moyens mis en œuvre pour repérer les activités de formation pertinentes et accessibles eu égard au budget disponible et au temps à y consacrer</li> <li>▶ Pertinence et précision du contenu de chaque activité de formation élaborée ou choisie au regard des objectifs de formation poursuivis</li> <li>▶ Pertinence des moyens de formation retenus au regard des caractéristiques du personnel</li> <li>▶ Justesse du calendrier prévu pour la tenue des séances de formation dans la situation</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>S'assurer de la participation du personnel aux activités de formation</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et efficacité des moyens retenus pour informer les membres du personnel touchés de la tenue des activités de formation</li> <li>▶ Vérification systématique de la présence des personnes à chaque séance de formation et pertinence des actions posées dans les circonstances</li> <li>▶ Manifestation d'une ouverture à tout commentaire sur l'activité de formation et pertinence des actions posées dans les circonstances</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 2.2

**Être capable d'administrer les affaires d'une entreprise de pisciculture**

Action 2.2.1

**Assurer le développement et la continuité des affaires de l'entreprise**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Explorer le marché potentiel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exhaustivité des données recueillies sur le marché des produits de l'aquaculture en eau douce de même que sur les exigences liées à la production de poissons</li> <li>▶ Justesse de l'analyse des facteurs économiques qui ont une incidence sur le marché des produits de la pisciculture</li> <li>▶ Justesse de l'analyse des forces et des limites de la concurrence dans le marché des produits de la pisciculture</li> <li>▶ Justesse de l'analyse de la situation du marché des poissons d'élevage et des possibilités d'affaires (production pour ensemencement ou pour la table)</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Déterminer le type de produits à mettre sur le marché de même que les objectifs et le calendrier de production</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des ressources de l'entreprise</li> <li>▶ Prise en considération du résultat de l'analyse de la situation du marché et des possibilités d'affaires</li> <li>▶ Justesse du choix de chaque produit à mettre sur le marché</li> <li>▶ Justesse des objectifs de production de poissons au regard de la situation de l'entreprise et du marché potentiel</li> <li>▶ Justesse et précision du calendrier de production</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Faire la promotion des produits de l'entreprise</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse du plan marketing au regard des caractéristiques de chaque produit à mettre sur le marché et des ressources de l'entreprise</li> <li>▶ Exhaustivité de la liste des clients potentiels selon les différents marchés</li> <li>▶ Pertinence et efficacité des moyens mis en œuvre pour faire la promotion des produits de l'entreprise</li> </ul>
4 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Se donner les moyens d'assurer la relève en tant que propriétaire ou copropriétaire d'une entreprise de pisciculture</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération du résultat de la veille faite sur l'industrie</li> <li>▶ Prise en considération de l'analyse des états financiers de l'entreprise</li> <li>▶ Pertinence et efficacité de la recherche faite sur les moyens à mettre en œuvre dans une démarche visant à assurer la relève dans une entreprise (lecture, consultation de personnes-ressources, etc.)</li> <li>▶ Justesse de l'analyse de la situation</li> <li>▶ Pertinence des décisions prises dans les circonstances</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 2.2

**Être capable d'administrer les affaires d'une entreprise de pisciculture**

Action 2.2.2

**Assurer la conduite des affaires au quotidien**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Obtenir les permis utiles à la conduite des activités de production de l'entreprise</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la réglementation en vigueur au regard de l'objet visé par la demande de chaque permis</li> <li>▶ Respect du délai pour la production et l'envoi de chaque demande de permis</li> <li>▶ Précision et clarté des renseignements inscrits dans chaque formulaire</li> <li>▶ Efficacité des démarches faites auprès de chaque organisme visé par la demande de permis</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Établir les ententes avec les clients et les fournisseurs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération de la mission et des ressources de l'entreprise</li> <li>▶ Pertinence et efficacité des arguments utilisés dans les négociations avec les clients et les fournisseurs</li> <li>▶ Respect de la politique de l'entreprise en matière de mise en marché des poissons</li> <li>▶ Précision et clarté des ententes établies avec les clients et les fournisseurs</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Voir au bon déroulement de la livraison des commandes aux clients</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des engagements pris</li> <li>▶ Efficacité des vérifications faites auprès de chaque client quant à sa satisfaction eu égard au produit livré et à la manière dont la livraison a été faite</li> </ul>
4 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Tenir à jour les dossiers de gestion</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence du système de classement des dossiers de gestion</li> <li>▶ Clarté et précision des renseignements consignés dans chaque dossier (dossier de chaque client et chaque fournisseur, dossier des retenues à la source et des taxes de vente [TPS, TVQ], etc.)</li> <li>▶ Régularité du suivi et de la mise à jour des dossiers de gestion</li> </ul>
5 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Tenir à jour le dossier des membres du personnel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence des renseignements consignés dans le dossier de chaque membre du personnel</li> <li>▶ Respect des règles en matière de protection des renseignements personnels</li> <li>▶ Régularité du suivi et de la mise à jour du dossier de chaque membre du personnel</li> <li>▶ Respect de l'entente établie avec chaque personne au regard des conditions de travail et de la rémunération</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 2.2

**Être capable d'administrer les affaires d'une entreprise de pisciculture**

Action 2.2.3

**Assurer la tenue de la comptabilité**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Faire la tenue des comptes clients et des comptes fournisseurs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régularité dans la tenue des comptes clients et des comptes fournisseurs</li> <li>▶ Précision dans la saisie des données relatives aux comptes clients et aux comptes fournisseurs</li> <li>▶ Rigueur dans l'application des principes de comptabilité</li> <li>▶ Justesse de l'analyse de la situation financière de l'entreprise</li> <li>▶ Pertinence des décisions prises au regard du résultat de l'analyse financière</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Donner suite aux comptes clients et aux comptes fournisseurs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité du suivi des comptes clients et des comptes fournisseurs</li> <li>▶ Régularité des communications avec les clients et les fournisseurs</li> </ul>

Action 2.2.4

**Élaborer les outils de gestion utiles à l'administration des affaires de l'entreprise**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Déterminer les besoins de l'entreprise en matière de politiques et de procédures</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération de l'ensemble des données pertinentes</li> <li>▶ Justesse de la compréhension de la situation de l'entreprise au regard des besoins en matière de politiques et de procédures</li> <li>▶ Pertinence des besoins soulevés en matière de politique (politiques relatives aux caractéristiques et à la qualité de chaque produit mis sur le marché, à la gestion du personnel, aux relations avec les fournisseurs et les clients, à la santé et à la sécurité au travail, à la protection de l'environnement, à l'hygiène et à la salubrité, etc.)</li> <li>▶ Pertinence des besoins soulevés en matière de procédure (procédures relatives à l'application des règles pour assurer la qualité et l'innocuité des poissons et à la salubrité des bassins et des étangs, à l'entretien du matériel, à l'échantillonnage de l'eau et des poissons, aux données physicochimiques à recueillir sur l'eau et aux données à recueillir sur les poissons, etc.)</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Concevoir et rédiger les politiques et les procédures utiles à la conduite des affaires de l'entreprise</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence du contenu des politiques et des procédures au regard des besoins soulevés</li> <li>▶ Clarté, précision et concision du texte des politiques ou des procédures</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 2.3

**Être capable de recueillir, de transmettre et d'exploiter l'information nécessaire à l'administration des affaires d'une entreprise de pisciculture**

Action 2.3.1

**Collaborer avec les membres du personnel et les personnes représentant les clients, les fournisseurs et les organisations qui ont affaire avec l'entreprise**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Transmettre les renseignements utiles aux membres du personnel ou à toute autre personne visée par les activités de l'entreprise</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence du moment choisi pour transmettre les renseignements utiles aux membres du personnel ou à toute autre personne visée par les activités de l'entreprise</li> <li>▶ Pertinence, justesse et précision des renseignements transmis</li> <li>▶ Célérité avec laquelle les renseignements sont transmis aux membres du personnel ou à toute autre personne visée compte tenu de la situation</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Faire en sorte d'obtenir auprès des membres du personnel et de toute autre personne visée les renseignements nécessaires à la conduite des activités de l'entreprise</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse du moment choisi pour communiquer avec les membres du personnel ou toute autre personne visée pour obtenir les renseignements nécessaires à la conduite des activités de l'entreprise</li> <li>▶ Pertinence et exhaustivité des questions posées aux membres du personnel ou à toute autre personne visée par les activités de l'entreprise</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des renseignements obtenus</li> <li>▶ Régularité des échanges d'information avec les membres du personnel</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 2.3

**Être capable de recueillir, de transmettre et d'exploiter l'information nécessaire à l'administration des affaires d'une entreprise de pisciculture**

Action 2.3.2

**Assurer la veille relative à l'industrie de l'aquaculture en eau douce**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Être à l'affût de tout événement visant l'industrie de l'aquaculture en eau douce</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité de la recherche faite dans les différentes sources d'information pertinentes</li> <li>▶ Justesse de l'importance accordée à toute nouvelle réalité pouvant avoir une incidence sur l'industrie de l'aquaculture en eau douce et sur les marchés</li> <li>▶ Justesse de l'analyse de la situation et des liens analytiques établis entre le résultat de cette analyse et la situation de l'entreprise</li> <li>▶ Pertinence des conclusions tirées et des décisions de gestion prises dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Faire face aux défis soulevés dans l'industrie de l'aquaculture en eau douce</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des ressources et des objectifs de l'entreprise dans les moyens à mettre en œuvre pour faire face aux défis</li> <li>▶ Pertinence, efficacité et originalité des moyens à mettre en œuvre dans les circonstances</li> <li>▶ Justesse des ajustements faits dans la gestion de l'entreprise dans les circonstances</li> </ul>

Action 2.3.3

**Élaborer les demandes d'aide auprès des organismes de soutien des entreprises**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Faire l'analyse des programmes d'aide aux entreprises</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité de la recherche faite dans les différentes sources d'information pertinentes</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des modalités de l'aide associée à chaque programme offert par les différents organismes de soutien aux entreprises</li> <li>▶ Justesse de la décision de formuler une demande auprès d'un organisme</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Préparer une demande d'aide</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des exigences associées au programme d'aide</li> <li>▶ Justesse, clarté et précision des renseignements fournis</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture**

Compétence 2.4

**Être capable d'assurer le suivi des données relatives à l'administration des affaires d'une entreprise de pisciculture**

Action 2.4.1

**Gérer les bases de données propres à l'administration des affaires de l'entreprise**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Tenir à jour l'inventaire du matériel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exhaustivité et précision des données sur le système d'élevage et le matériel</li> <li>▶ Régularité de la mise à jour de la base de données de l'inventaire</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Tenir à jour la liste des clients, des fournisseurs et des organismes pertinents pour la conduite des activités de l'entreprise</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse et précision des renseignements inscrits dans la base de données à propos des clients, des fournisseurs ou de tout autre organisme pertinent pour la conduite des activités de l'entreprise</li> <li>▶ Régularité de la mise à jour de la base de données</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Tenir à jour le site Internet de l'entreprise</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et exhaustivité des renseignements recueillis pour mettre à jour l'information diffusée dans le site Internet</li> <li>▶ Pertinence des modifications apportées au site Internet au regard du résultat de l'analyse de la situation</li> </ul>

Action 2.4.2

**Gérer les bases de données utiles à la direction des activités de production**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Assurer le suivi de la mise à jour des bases de données relatives aux activités de production</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régularité du suivi de la mise à jour des bases de données (base de données sur l'échantillonnage, base de données relative aux données recueillies sur les poissons et l'eau, base de données sur les lots de poissons en élevage, base de données sur les stocks de poissons vendus)</li> <li>▶ Justesse et précision des renseignements inscrits dans l'une ou l'autre des bases de données</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Tenir à jour toute autre base de données utile aux activités de production</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et précision des données inscrites dans la base de données</li> <li>▶ Régularité de la mise à jour de la base de données</li> </ul>

3<sup>e</sup> domaine de compétences**L'actualisation de ses compétences et la participation au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce**

Compétence 3.1

**Être capable de mettre à jour ses compétences**

Action 3.1.1

**Voir à améliorer sa pratique en matière d'exploitation d'une entreprise de pisciculture**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Cerner ses besoins en matière de formation continue</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence, exhaustivité et justesse des liens analytiques établis entre les exigences liées à la gestion d'une entreprise de pisciculture et ses compétences</li> <li>▶ Justesse des besoins établis eu égard à l'écart observé entre les exigences liées à la gestion d'une entreprise de pisciculture et ses compétences</li> <li>▶ Pertinence et justesse des objectifs d'amélioration de sa pratique fixés dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Déterminer les moyens à prendre pour combler ses besoins en matière de formation</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence de la priorité accordée aux objectifs à poursuivre au regard des besoins mis au jour et des ressources de l'entreprise</li> <li>▶ Efficacité de la démarche suivie pour repérer les activités pertinentes au regard des priorités établies et du budget disponible</li> <li>▶ Pertinence et justesse des activités choisies dans les circonstances</li> </ul>

Action 3.1.2

**Participer à des activités de formation continue ou d'information et intégrer les habiletés et les connaissances acquises dans sa pratique en tant que piscicultrice ou pisciculteur**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Prendre part aux activités</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Présence active et assidue aux activités de formation ou d'information</li> <li>▶ Pertinence des activités choisies au regard de ses besoins et de la réalité de l'entreprise</li> <li>▶ Justesse du bilan des acquis de sa participation aux activités de formation et d'information au regard des objectifs poursuivis</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Utiliser les connaissances et les habiletés acquises</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse et précision des liens établis entre les connaissances et les habiletés acquises et les objectifs poursuivis en matière d'amélioration de sa pratique en tant que piscicultrice ou pisciculteur</li> <li>▶ Efficacité des moyens pris pour mettre à profit les nouvelles connaissances et habiletés dans sa pratique en tant que piscicultrice ou pisciculteur</li> <li>▶ Efficacité de l'attention portée à la mise à profit des nouvelles connaissances et habiletés dans sa pratique en tant que piscicultrice ou pisciculteur</li> </ul>

3<sup>e</sup> domaine de compétences**L'actualisation de ses compétences et la participation au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce**

Compétence 3.2

**Être capable de contribuer au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce**

Action 3.2.1

**Participer à des activités touchant l'industrie de l'aquaculture en eau douce**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>S'informer sur les activités tenues par les organismes de soutien au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce ou par tout autre organisme pertinent</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité et régularité de la recherche faite dans les différentes sources d'information pertinentes</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des objectifs associés à chaque activité</li> <li>▶ Justesse de la décision de participer à telle ou telle activité</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Prendre part aux activités</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des besoins de l'entreprise et des ressources disponibles</li> <li>▶ Pertinence des tables de concertation choisies et des activités sélectionnées dans les circonstances</li> <li>▶ Présence active aux activités</li> <li>▶ Pertinence des propos tenus</li> <li>▶ Respect des engagements pris</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Collaborer à la réalisation de projets visant la pisciculture, dont des projets de recherche ou tout autre projet propre à soutenir le développement des ressources humaines et des entreprises</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des besoins de l'entreprise et des ressources disponibles</li> <li>▶ Pertinence des projets sélectionnés dans les circonstances</li> <li>▶ Pertinence et efficacité de sa contribution à la réalisation des projets</li> <li>▶ Respect des engagements pris</li> </ul>

3<sup>e</sup> domaine de compétences

## L'actualisation de ses compétences et la participation au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce

Compétence 3.2

### Être capable de contribuer au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce

Action 3.2.2

#### Contribuer à des activités de formation ou d'information touchant la pisciculture

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Donner de la formation aux membres du personnel</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et précision des objectifs de formation</li> <li>▶ Pertinence du contenu de la formation au regard des objectifs poursuivis</li> <li>▶ Précision et clarté des renseignements transmis</li> <li>▶ Originalité et dynamisme de l'exposé ou de la démonstration</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Participer à des activités de diffusion des connaissances en pisciculture</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse de la compréhension des objectifs de l'exposé ou du texte à rédiger</li> <li>▶ Pertinence du contenu de l'exposé ou du texte au regard du public visé et des objectifs poursuivis</li> <li>▶ Originalité dans le traitement du sujet de l'exposé ou du texte à rédiger</li> <li>▶ Cohérence et clarté du contenu de l'exposé ou du texte</li> <li>▶ Précision et clarté des renseignements transmis</li> <li>▶ Respect des engagements pris</li> </ul>

3<sup>e</sup> domaine de compétences**L'actualisation de ses compétences et la participation au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce**

Compétence 3.2

**Être capable de contribuer au développement de l'industrie de l'aquaculture en eau douce**

Action 3.2.3

**Participer à des activités de promotion de l'industrie de l'aquaculture en eau douce**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Agir à titre de personne-ressource en pisciculture</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des ressources de l'entreprise et des besoins de l'industrie de l'aquaculture en eau douce</li> <li>▶ Justesse de la décision de participer à telle ou telle activité de représentation sur des questions touchant l'industrie de l'aquaculture en eau douce</li> <li>▶ Précision et clarté des objectifs de communication à poursuivre au regard de chacun des publics et organismes visés</li> <li>▶ Pertinence des interventions au regard des objectifs de communication poursuivis</li> <li>▶ Précision et clarté des renseignements transmis</li> <li>▶ Dynamisme dans la présentation des idées</li> <li>▶ Respect des personnes</li> <li>▶ Respect des engagements pris</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Siéger à un comité de travail ou au conseil d'administration d'un organisme visant la promotion de l'industrie de l'aquaculture en eau douce</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des ressources de l'entreprise et des besoins de l'industrie de l'aquaculture en eau douce</li> <li>▶ Justesse de la décision de participer à tel ou tel comité de travail ou de siéger à tel ou tel conseil d'administration</li> <li>▶ Respect des engagements pris</li> <li>▶ Pertinence des propos tenus au regard du but du comité de travail ou de la mission de l'organisme en cause</li> <li>▶ Précision et clarté des renseignements transmis</li> </ul>

## 5 L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier de technicienne ou de technicien aquacole

L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier de technicienne ou de technicien aquacole est présenté selon les trois points suivants :

- les assises de l'exercice du métier ;
- la vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier ;
- la description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences.

### 5.1 Les assises de l'exercice du métier

Points d'ancrage de l'exercice du métier, les assises du métier de technicienne ou de technicien aquacole touchent le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences, les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées, ainsi que les attitudes et les comportements professionnels attendus de la part des techniciennes ou des techniciens. Les assises du métier sont indissociables des compétences liées à son exercice. C'est pourquoi il faut garder en tête ce que recouvrent ces assises pour bien saisir la teneur de chacune des compétences répertoriées dans le référentiel.

#### 5.1.1 Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences

Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences renvoie à ce qui balise l'exécution du travail. Il vise les thèmes suivants : les exigences particulières liées à l'exercice du métier et à l'utilisation des ressources ; les lois et règlements et les normes et standards pertinents pour l'exercice du métier.

##### Les exigences particulières liées à l'exercice du métier et à l'utilisation des ressources

- À l'aide de la documentation appropriée, dont les fiches du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
- À l'aide du matériel approprié pour faire l'élevage des poissons
- À l'aide du matériel de laboratoire approprié pour mener les activités d'échantillonnage et de collecte de données sur les poissons et sur la qualité de l'eau (balance, oxymètre, pH-mètre, microscope, etc.) et les analyses chimiques ou microbiologiques
- À l'aide du matériel de communication approprié
- En collaborant avec les personnes touchées dans l'entreprise et dans les entreprises clientes et fournisseuses
- En appliquant la rigueur nécessaire dans la conduite des activités liées à l'élevage des poissons

##### Les lois et règlements et les normes et standards pertinents pour l'exercice du métier

- En respectant la Loi sur la santé et la sécurité du travail
- En respectant la réglementation relative aux animaux sauvages dans les activités de contrôle de la prédation des poissons
- En respectant la réglementation relative à l'élevage des poissons et à l'ensemencement

- En respectant et en faisant respecter les standards de qualité en vigueur dans l'entreprise, y compris ceux qui sont relatifs à la salubrité du système d'élevage
- En faisant respecter les règles assurant l'innocuité et la qualité des poissons
- En respectant les règles de santé et de sécurité au travail

### 5.1.2 Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées

Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés qui leur sont associées se rapportent aux thèmes suivants: les sciences et les techniques pertinentes pour l'élevage des poissons; la gestion d'un laboratoire d'une entreprise de pisciculture; les systèmes sociaux et organisationnels; les relations entre les personnes, la communication et le travail d'équipe; l'information et les communications; la santé et la sécurité au travail et la protection de l'environnement.

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

- Les connaissances en biologie, en microbiologie et en chimie utiles pour effectuer des analyses chimiques et microbiologiques sur les poissons et sur l'eau
- Les connaissances de la biologie et de la physiologie des poissons et de leur cycle de reproduction et de vie
- Les connaissances en génétique et en génétique des populations, de même que les techniques utiles pour mettre en œuvre un programme d'amélioration génétique d'une population de géniteurs
- Les connaissances et les techniques liées à la fécondation des œufs de poisson, à leur stérilisation de même qu'à la production de néomâles
- Les connaissances et les techniques liées à la conduite des activités associées à l'écloserie et à l'alevinage
- Les connaissances relatives aux différentes maladies et infections qui peuvent affecter les poissons d'élevage, aux différents stades de développement (œufs, larves, alevins vésiculés, alevins, juvéniles, poissons adultes) de même qu'aux traitements à appliquer pour les prévenir ou pour les soigner
- Les connaissances relatives aux différents problèmes qui peuvent survenir dans l'eau des bassins ou des étangs d'élevage de même qu'aux traitements à appliquer pour les prévenir ou pour corriger la situation (parasites, insectes, bactéries, algues, plantes aquatiques, etc.)
- Les connaissances 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 l'échantillonnage des poissons et de l'eau et les règles à respecter en la matière
- Les connaissances et les techniques relatives au calcul du volume et du débit d'eau dans les bassins et les étangs
- Les connaissances et les techniques relatives au calcul de la concentration de l'oxygène dans un volume d'eau
- Les connaissances et les techniques relatives au calcul du rendement de l'engraissement des poissons (rapport entre nourriture et poids du poisson, par exemple)
- Les connaissances relatives aux règles d'hygiène et de salubrité à appliquer pour garantir l'innocuité des poissons
- Les techniques relatives à la manipulation des poissons
- 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

### La gestion d'un laboratoire d'une entreprise de pisciculture

- Les connaissances et les techniques relatives à la tenue et à l'utilisation d'un laboratoire d'une entreprise de pisciculture
- Les aspects juridiques liés à la gestion d'un laboratoire d'une entreprise de pisciculture
- Les tendances qui marquent l'industrie de l'aquaculture en eau douce
- Les principes sous-jacents à la gestion du risque

### Les systèmes sociaux et organisationnels

- Les systèmes de production, de transformation, de mise en marché et de distribution des produits d'élevage, dont tout ce qui touche plus particulièrement la pisciculture, ainsi que le rôle et les responsabilités des principaux intervenants visés
- Le rôle et les responsabilités des ministères ou organismes provinciaux responsables de l'application des lois et des règlements relatifs, notamment, aux activités piscicoles, à la protection de l'environnement et de la faune, à l'utilisation de l'eau, au transport des poissons, à l'agrément des laboratoires (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; ministère des Ressources naturelles et de la Faune; ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs; ministère des Transports du Québec; Commission des transports du Québec; Société de l'assurance automobile du Québec; Commission de protection du territoire agricole du Québec; etc.)
- Le rôle et les responsabilités des ministères ou organismes fédéraux responsables de l'application des lois et des règlements relatifs à l'importation de produits piscicoles (œufs, poissons vivants), à la salubrité des aliments et à l'exportation d'aliments de même qu'à la protection de l'environnement (Pêches et Océans Canada; Agence canadienne d'inspection des aliments; Environnement Canada; Service canadien de la faune; etc.)

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

- Les notions de psychologie pertinentes pour comprendre les réactions à caractère affectif et émotif des personnes
- Les mécanismes d'une communication efficace utiles pour fournir des explications claires et faciles à comprendre
- Les principes et les processus associés à la concertation
- Les fondements du travail en équipe

### L'information et les communications

- Les connaissances utiles pour lire et interpréter l'information à caractère économique et financière
- Les connaissances liées à l'utilisation d'un ordinateur et des logiciels d'application dans les domaines de la bureautique (traitement de texte, chiffrier électronique, base de données) et des communications (Internet, courriel, etc.)
- Les connaissances liées à l'utilisation de la documentation scientifique pertinente aux activités d'élevage de poissons
- Les connaissances liées à l'utilisation de la documentation relative à l'industrie de l'aquaculture en eau douce (journaux, revues, publications spécialisées en pisciculture, etc.)
- Les techniques de vulgarisation du savoir et de formation en milieu de travail

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

- 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 [soufflante, compresseur à lobes rotatifs également appelé à *déplacement positif*], 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

### 5.1.3 Les attitudes et les comportements professionnels attendus

La présentation des attitudes et des comportements attendus de la part des personnes qui exercent le métier de technicienne ou de technicien aquacole vise, pour l'essentiel, les qualités personnelles et les savoir-être suivants.

- Avoir le sens de l'observation et en particulier le sens de l'observation du vivant
- Avoir confiance en soi
- 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 attentive à ce qui se passe dans son environnement
- Être une personne respectueuse
- Être une personne responsable
- Être une personne vigilante à l'égard de sa santé et de celle des autres
- 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'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 de leadership
- Faire preuve d'un esprit d'équipe
- Faire preuve de jugement
- Faire preuve de persévérance

## 5.2 La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier

La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier de technicienne ou de technicien aquacole est présentée dans le tableau qui suit. Ce tableau illustre les deux domaines de compétences liés au métier et les compétences rattachées à chacun d'eux.

1<sup>er</sup> domaine de compétences

### La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture

- Compétence 1.1 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
- Compétence 1.2 Être capable de recueillir des données sur la production de poissons et d'effectuer des analyses en laboratoire
- Compétence 1.3 Être capable d'optimiser la croissance des poissons tout au long du cycle de croissance
- Compétence 1.4 Être capable d'assurer le suivi de l'état de santé des poissons et de veiller au maintien de leur bon état de santé tout au long du cycle de croissance
- Compétence 1.5 Être capable d'assurer la salubrité du système d'élevage et la lutte contre la prédation

2<sup>e</sup> domaine de compétences

### La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture et l'actualisation de ses compétences

- Compétence 2.1 Être capable de collaborer avec la personne responsable et les membres de l'équipe
- Compétence 2.2 Être capable d'assurer le suivi des données relatives aux activités de production
- Compétence 2.3 Être capable de mettre à jour ses compétences

### 5.3 La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences

La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier de technicienne ou de technicien aquacole est présentée à l'aide de deux tableaux qui correspondent aux deux domaines de compétences associés au métier. Ces domaines de compétences, rappelons-le, sont les suivants :

- La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture
- La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture et l'actualisation de ses compétences

1<sup>er</sup> domaine de compétences

#### La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture

Compétence 1.1

#### 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

Action 1.1.1

#### Organiser les activités d'élevage des poissons

1 <sup>re</sup> unité d'action	Déterminer la séquence et le calendrier des activités d'élevage associées à la production de chaque lot de poissons
	<p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production et des livraisons à faire aux clients (quantité à livrer, caractéristiques du produit à livrer, calendrier des livraisons, etc.)</li> <li>▶ Prise en considération du calendrier de production établi par la personne responsable</li> <li>▶ Prise en considération des caractéristiques du système d'élevage en place et de celles qui sont liées à une éventuelle augmentation de la capacité de production</li> <li>▶ Pertinence, exhaustivité et précision des renseignements réunis pour mener à bien les activités d'élevage liées à un cycle complet de production d'une espèce de poissons</li> <li>▶ Justesse de la séquence et du calendrier des activités d'élevage</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	S'assurer de la disponibilité des ressources matérielles
	<p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production et des activités d'élevage à réaliser</li> <li>▶ Justesse du moment choisi pour vérifier la disponibilité des ressources matérielles utiles pour mener les activités d'élevage</li> <li>▶ Justesse des mesures correctives apportées à la situation</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.1

**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**

Action 1.1.2

**Mener les activités liées à la reproduction**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Préparer le frai</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la préparation du matériel nécessaire pour recueillir les œufs et la laitance et pour anesthésier les géniteurs</li> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production pour ce qui est de la sélection des géniteurs à utiliser (mâles, femelles, néomâles)</li> <li>▶ Efficacité dans la reconnaissance des géniteurs parvenus à la maturité sexuelle</li> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des poissons</li> <li>▶ Justesse du calcul de la dose de somnifère selon les caractéristiques des géniteurs</li> <li>▶ Respect de la procédure visant l'anesthésie des géniteurs</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Participer à l'extraction des œufs et de la laitance</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des poissons</li> <li>▶ Respect de la procédure visant l'extraction des œufs des femelles et de la laitance des mâles ou néomâles</li> <li>▶ Efficacité des actions posées pour extraire la laitance des néomâles</li> <li>▶ Respect de la procédure visant la conservation des œufs et de la laitance</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Procéder à la fécondation des œufs ou à leur stérilisation</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la fécondation des œufs ou leur stérilisation</li> <li>▶ Efficacité des actions posées pour féconder les œufs ou les stériliser</li> </ul>
4 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Superviser la mise des œufs fécondés dans les incubateurs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la mise des œufs dans les incubateurs</li> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des œufs</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.1

**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**

Action 1.1.3

**Assurer le suivi des activités liées à l'écloserie et à l'alevinage**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Évaluer l'évolution de l'incubation des œufs</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse des observations faites sur l'évolution de l'incubation des œufs</li> <li>▶ Régularité du suivi de l'évolution de l'incubation des œufs</li> <li>▶ Justesse de l'analyse des données d'observation ou autres à propos de l'évolution de l'incubation des œufs</li> <li>▶ Justesse des mesures correctives adoptées dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Évaluer l'état des larves et leur croissance</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse des observations faites sur l'état et la croissance des larves</li> <li>▶ Régularité du suivi de l'évolution de la croissance des larves</li> <li>▶ Justesse de l'analyse des données d'observation ou autres à propos de l'évolution de la croissance des larves</li> <li>▶ Pertinence et justesse des mesures correctives adoptées dans les circonstances</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Évaluer l'efficacité des activités liées à l'écloserie et à l'alevinage</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse et précision des calculs pour évaluer l'efficacité de la fécondation, de la survie et de la croissance des larves</li> <li>▶ Prise en considération de l'ensemble des données recueillies à propos des activités liées à l'écloserie et à l'alevinage</li> <li>▶ Justesse de l'analyse des données</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.1

**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**

Action 1.1.4

**Assurer la production de géniteurs**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Organiser la production des géniteurs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des caractéristiques de l'espèce au regard de la maturation sexuelle</li> <li>▶ Prise en considération des conditions à réunir pour maintenir la performance zootechnique de la population de géniteurs et la qualité du pool de gènes de celle-ci</li> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production à court terme, à moyen terme et à long terme au regard des caractéristiques des poissons à produire pour la vente (mâles, femelles, femelles stériles)</li> <li>▶ Prise en considération du taux de mortalité des poissons du début de l'alimentation jusqu'à l'atteinte de la maturité sexuelle au moment de déterminer le nombre d'alevins à réserver pour la production de géniteurs (mâles, femelles, néomâles)</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Produire des géniteurs néomâles</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse du moment choisi pour commencer l'alimentation du lot d'alevins avec la moulée contenant de l'hormone mâle (testostérone)</li> <li>▶ Justesse de la proportion d'hormone mélangée dans la moulée</li> <li>▶ Respect de la procédure du traitement hormonal visant à produire des néomâles (durée du traitement, température de l'eau, etc.)</li> <li>▶ Respect de l'isolement des alevins ayant fait l'objet d'un traitement hormonal</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Assurer le suivi de la croissance des géniteurs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse de l'analyse des données recueillies sur la croissance des géniteurs (mâles, femelles, néomâles)</li> <li>▶ Régularité du suivi de la croissance des géniteurs</li> <li>▶ Pertinence des actions posées dans les circonstances</li> <li>▶ Respect des conditions propres à garantir la performance zootechnique de la population de géniteurs et la qualité du pool de gènes de celle-ci</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.2

**Être capable de recueillir des données sur la production de poissons et d'effectuer des analyses en laboratoire**

Action 1.2.1

**Mener les activités associées à l'échantillonnage des poissons et de l'eau**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Déterminer la nature des échantillons à prélever sur les poissons et l'eau de même que les modalités pour ce faire</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des différents lots d'élevage de poissons selon les espèces, y compris les lots de production de géniteurs</li> <li>▶ Prise en considération des différents types d'analyse à faire sur les échantillons (analyse chimique, analyse microbiologique, etc.)</li> <li>▶ Prise en considération des règles à respecter en matière d'échantillonnage des poissons ou de l'eau</li> <li>▶ Prise en considération de la réglementation en vigueur</li> <li>▶ Justesse et exhaustivité de la nature des échantillons à prélever</li> <li>▶ Précision de la procédure visant le prélèvement des échantillons de poissons et d'eau</li> <li>▶ Pertinence et précision du calendrier d'échantillonnage au regard du cycle de croissance de l'espèce de poissons</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Participer aux activités liées à l'échantillonnage</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect du calendrier établi pour ce qui est des échantillons à prélever</li> <li>▶ Respect de la procédure visant le prélèvement des échantillons de poissons et d'eau</li> <li>▶ Précision des instructions données en la matière aux membres du personnel</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.2

**Être capable de recueillir des données sur la production de poissons et d'effectuer des analyses en laboratoire**

Action 1.2.2

**Mener les activités associées à la collecte de données sur les poissons et l'eau**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Déterminer la nature des données à recueillir sur les poissons et sur la qualité de l'eau de même que les modalités pour ce faire</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et précision du calendrier des données à recueillir sur les poissons et sur la qualité de l'eau au regard du cycle de croissance de l'espèce de poissons</li> <li>▶ Prise en considération des différents lots d'élevage de poissons selon les espèces, y compris les lots de production de géniteurs</li> <li>▶ Justesse et exhaustivité des données à recueillir sur le nombre et la morphologie des poissons (poids, longueur, etc.) et sur les paramètres physicochimiques de l'eau (température, oxygène, pH, turbidité, ammoniac, etc.)</li> <li>▶ Précision de la procédure visant la collecte des données sur la morphologie des poissons (poids, longueur, etc.) et sur les paramètres physicochimiques de l'eau (température, oxygène, pH, turbidité, ammoniac, etc.)</li> <li>▶ Prise en considération de la réglementation en vigueur</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Participer aux activités liées à la collecte de données sur les poissons et sur la qualité de l'eau</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect du calendrier établi pour ce qui est des données à recueillir</li> <li>▶ Respect de la procédure visant la collecte des données sur les poissons et sur la qualité de l'eau</li> <li>▶ Précision des instructions données en la matière aux membres du personnel</li> </ul>

Action 1.2.3

**Mener les activités associées à l'analyse des échantillons recueillis**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Analyser les échantillons au laboratoire de l'entreprise</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect du calendrier établi pour ce qui est des analyses chimiques, microbiologiques ou autres à faire sur les échantillons de poissons ou d'eau</li> <li>▶ Respect de la procédure visant la conservation des échantillons</li> <li>▶ Respect des techniques d'analyse utilisées pour les analyses chimiques ou microbiologiques ou, encore, pour l'observation sous microscope</li> <li>▶ Respect de la réglementation en vigueur</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Transmettre les échantillons à un laboratoire externe et assurer le suivi</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse du moment choisi pour transmettre les échantillons à un laboratoire externe</li> <li>▶ Respect de la procédure visant l'envoi d'échantillons à un laboratoire aux fins d'analyse chimique ou microbiologique</li> <li>▶ Respect de la réglementation en vigueur</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.3

**Être capable d'optimiser la croissance des poissons tout au long du cycle de croissance**

Action 1.3.1

**Réunir les renseignements utiles pour évaluer la croissance des poissons**

1 <sup>re</sup> unité d'action	Prendre connaissance des renseignements consignés dans le registre de production <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Justesse de la compréhension des renseignements inscrits dans le registre de production</li> <li>▸ Régularité de la lecture du registre de production</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	Consulter de la documentation scientifique ou des personnes-ressources <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Pertinence des sources de documentation consultées se rapportant à la croissance des poissons</li> <li>▸ Pertinence des questions posées aux personnes-ressources consultées au regard des problèmes de croissance des poissons</li> <li>▸ Justesse de la compréhension des renseignements recueillis</li> </ul>

Action 1.3.2

**Analyser les données disponibles se rapportant à la croissance des poissons tout au long du cycle de croissance et prendre les décisions utiles**

1 <sup>re</sup> unité d'action	Calculer les paramètres de suivi de croissance des poissons <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Justesse et précision des calculs faits sur les données recueillies</li> <li>▸ Exhaustivité des calculs faits sur les données (croissance, rendement, etc.)</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	Interpréter les données disponibles se rapportant à la croissance des poissons <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Justesse de l'interprétation du résultat des analyses de laboratoire faites sur les échantillons de poissons ou d'eau (analyse chimique, analyse microbiologique, etc.)</li> <li>▸ Prise en considération de l'ensemble des données disponibles</li> <li>▸ Justesse des liens analytiques établis entre les différentes catégories de données</li> <li>▸ Justesse des conclusions de l'analyse des données</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	Donner suite au résultat de l'analyse <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Prise en considération des objectifs de production et du calendrier de livraison des commandes aux clients</li> <li>▸ Justesse et pertinence des décisions prises quant aux actions à poser dans les circonstances au regard du résultat de l'analyse (ajustement de l'alimentation, modification de certains paramètres de la qualité de l'eau, mesure de protection contre les prédateurs, etc.)</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.4

**Être capable d'assurer le suivi de l'état de santé des poissons et de voir au maintien de leur bon état de santé tout au long du cycle de croissance**

Action 1.4.1

**Réunir les renseignements utiles pour évaluer l'état de santé des poissons ou l'état des œufs, des larves ou des alevins**

1 <sup>re</sup> unité d'action	Prendre connaissance des renseignements consignés dans le registre de production <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse de la compréhension des renseignements inscrits dans le registre de production</li> <li>▶ Régularité de la lecture du registre de production</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	Consulter de la documentation scientifique ou des personnes-ressources <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence des sources de documentation consultées au regard des problèmes observés dans l'état de santé des poissons à l'un ou l'autre des stades de développement et de croissance des poissons (œufs, alevins vésiculés, alevins, jeunes poissons, poissons adultes)</li> <li>▶ Pertinence des questions posées aux personnes-ressources consultées au regard des problèmes observés dans l'état de santé des poissons à l'un ou l'autre des stades de développement et de croissance des poissons</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des renseignements recueillis</li> </ul>

Action 1.4.2

**Analyser les données disponibles se rapportant à l'état de santé des poissons ou à l'état des œufs, des larves ou des alevins, et prendre les décisions utiles**

1 <sup>re</sup> unité d'action	Interpréter les données disponibles se rapportant à l'état de santé des poissons <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse de l'interprétation du résultat des analyses de laboratoire faites sur les échantillons de poissons ou d'eau (analyse chimique, analyse microbiologique, etc.)</li> <li>▶ Prise en considération de l'ensemble des données disponibles</li> <li>▶ Justesse des liens analytiques établis entre les différentes catégories de données</li> <li>▶ Justesse des conclusions de l'analyse des données</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	Donner suite au résultat de l'analyse <i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération des objectifs de production et du calendrier de livraison des commandes aux clients</li> <li>▶ Justesse et pertinence des décisions prises quant aux actions à poser dans les circonstances au regard du résultat de l'analyse (nouvelle investigation pour repérer des infections ou des maladies, traitement curatif ou préventif, désinfection des bassins ou des étangs, mise en quarantaine de lots de poissons, etc.)</li> </ul>

1<sup>er</sup> domaine de compétences**La réalisation des activités d'ordre technique associées à une entreprise de pisciculture**

Compétence 1.5

**Être capable d'assurer la salubrité du système d'élevage et la lutte contre la prédation**

Action 1.5.1

**Concevoir un programme de contrôle de la salubrité du système d'élevage et de la prédation**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Réunir l'information utile</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et exhaustivité des renseignements réunis à propos des facteurs ayant une incidence sur la salubrité des bassins et des étangs qui forment le système d'élevage en place</li> <li>▶ Pertinence et exhaustivité des renseignements réunis à propos de la prédation dans les bassins et les étangs</li> <li>▶ Pertinence de la documentation consultée à propos de la salubrité et de la prédation</li> <li>▶ Justesse de l'analyse de la situation</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Élaborer le programme de contrôle de la salubrité du système d'élevage et de la prédation</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et exhaustivité des éléments pris en considération dans l'élaboration du programme de contrôle de la salubrité du système d'élevage et de la prédation</li> <li>▶ Clarté et concision du programme de contrôle de la salubrité du système d'élevage et de la prédation</li> </ul>

Action 1.5.2

**Mettre en œuvre le programme de contrôle de la salubrité du système d'élevage et de la prédation**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Voir à l'application du programme de contrôle de la salubrité du système d'élevage et de la prédation</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité du suivi de la salubrité du système d'élevage (bassins, étangs, bâtiments, environnement, etc.) et de la prédation</li> <li>▶ Pertinence et exhaustivité des renseignements réunis à propos de la salubrité et de la prédation</li> <li>▶ Régularité du suivi de la salubrité du système d'élevage et de la prédation</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Prendre les mesures utiles pour corriger toute situation anormale</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse de l'analyse des faits recueillis à propos de toute situation pouvant avoir une incidence sur la salubrité du système d'élevage et le contrôle de la prédation</li> <li>▶ Pertinence des mesures proposées dans les circonstances</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences

## La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture et l'actualisation de ses compétences

Compétence 2.1

### Être capable de collaborer avec la personne responsable et les membres de l'équipe

Action 2.1.1

#### Participer aux séances de travail avec la personne responsable ou avec les membres de l'équipe

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Communiquer l'information utile sur les activités de production à la personne responsable ou aux membres de l'équipe</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et précision des renseignements transmis dans les circonstances</li> <li>▶ Pertinence des questions posées eu égard au sujet traité</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Collaborer à la planification et à l'organisation des activités de production</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prise en considération du point de vue des autres et de l'ensemble des éléments pertinents pour l'analyse de la situation</li> <li>▶ Justesse de l'analyse de la situation</li> <li>▶ Justesse des propositions faites dans les circonstances</li> <li>▶ Efficacité en tout temps de son apport au sein de l'entreprise</li> </ul>

Action 2.1.2

#### Contribuer à la circulation continue de l'information

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>S'assurer d'avoir en main l'information utile pour assumer ses responsabilités au sein de l'entreprise en tant que technicienne ou technicien aquacole</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Constance de l'attention portée aux instructions données par la personne responsable</li> <li>▶ Pertinence des questions posées pour obtenir des précisions sur les activités d'élevage en cours et sur ce qu'il y a lieu de faire dans les circonstances</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des instructions reçues</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Transmettre à la personne responsable et aux membres de l'équipe l'information utile pour la bonne marche des activités de production</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence du moment choisi pour transmettre les renseignements utiles à la personne responsable, aux membres de l'équipe ou à toute autre personne visée</li> <li>▶ Pertinence, justesse et précision des renseignements transmis</li> <li>▶ Célérité avec laquelle les renseignements sont transmis à la personne responsable, aux membres de l'équipe ou à toute autre personne visée</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture et l'actualisation de ses compétences**

Compétence 2.2

**Être capable d'assurer le suivi des données relatives aux activités de production**

Action 2.2.1

**Gérer les bases de données relatives au suivi de la croissance des poissons et de leur état de santé**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Tenir à jour la base de données d'échantillonnage</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exhaustivité et précision des données d'échantillonnage</li> <li>▶ Régularité de la mise à jour de la base de données d'échantillonnage</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Tenir à jour la base de données relative aux données recueillies sur les poissons et sur la qualité de l'eau</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exhaustivité et précision des données recueillies sur les poissons (quantité, poids, longueur, etc.) et sur l'eau (données physicochimiques)</li> <li>▶ Régularité de la mise à jour de la base de données</li> </ul>

Action 2.2.2

**Gérer les bases de données relatives aux stocks de poissons**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Tenir à jour la base de données sur les lots de poissons en élevage</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exhaustivité et précision des données sur les différents lots de poissons en engraissement selon l'espèce de même que sur les activités de préparation des jeunes poissons nécessaires pour assurer la continuité de la production de l'entreprise et sur l'évolution de la production de géniteurs</li> <li>▶ Régularité de la mise à jour de la base de données</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Tenir à jour la base de données sur les stocks de poissons vendus</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exhaustivité et précision des données sur les stocks de poissons vendus</li> <li>▶ Régularité de la mise à jour de la base de données</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Tenir à jour toute autre base de données utile au suivi des activités d'élevage</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et précision des données inscrites dans la base de données</li> <li>▶ Régularité de la mise à jour de la base de données</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La gestion des éléments clés entourant les activités d'une entreprise de pisciculture et l'actualisation de ses compétences**

Compétence 2.3

**Être capable de mettre à jour ses compétences**

Action 2.3.1

**Voir à améliorer ses compétences en tant que technicienne ou technicien aquacole**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Cerner ses besoins en matière de formation continue</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence, exhaustivité et justesse des liens analytiques établis entre les exigences liées à l'exercice du métier de technicienne ou de technicien aquacole et ses compétences</li> <li>▶ Justesse des besoins établis eu égard à l'écart observé entre les exigences liées à l'exercice du métier et ses compétences</li> <li>▶ Pertinence des objectifs d'amélioration de ses compétences fixés dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Déterminer les moyens à prendre pour combler ses besoins en matière de formation</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence de la priorité accordée aux objectifs à poursuivre au regard des besoins mis au jour et des ressources disponibles</li> <li>▶ Efficacité de la démarche suivie pour repérer les activités pertinentes au regard des priorités établies et des ressources disponibles</li> <li>▶ Pertinence et justesse des activités choisies dans les circonstances</li> </ul>

Action 2.3.2

**Participer à des activités de formation continue ou d'information et intégrer les habiletés et les connaissances acquises dans sa pratique en tant que technicienne ou technicien aquacole**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Prendre part aux activités</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Présence active et assidue aux activités de formation ou d'information</li> <li>▶ Pertinence des activités choisies au regard de ses besoins</li> <li>▶ Justesse du bilan des acquis de sa participation aux activités de formation et d'information au regard des objectifs poursuivis</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Utiliser les connaissances et les habiletés acquises</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse et précision des liens établis entre les connaissances et les habiletés acquises et les objectifs poursuivis en matière d'amélioration de ses compétences</li> <li>▶ Efficacité des moyens pris pour mettre à profit les nouvelles connaissances et habiletés dans sa pratique en tant que technicienne ou technicien aquacole</li> <li>▶ Constance dans la mise à profit des nouvelles connaissances et habiletés dans sa pratique en tant que technicienne ou technicien aquacole</li> </ul>



## 6 L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole

L'exposé des exigences et des compétences associées à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole est présenté selon les trois points suivants :

- les assises de l'exercice du métier ;
- la vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier ;
- la description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences.

### 6.1 Les assises de l'exercice du métier

Points d'ancrage de l'exercice du métier, les assises du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole touchent le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences, les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées, ainsi que les attitudes et les comportements attendus de la part des personnes qui exercent le métier. Les assises du métier sont indissociables des compétences liées à son exercice. C'est pourquoi il faut garder en tête ce que recouvrent ces assises pour bien saisir la teneur de chacune des compétences répertoriées dans le référentiel.

#### 6.1.1 Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences

Le contexte de réalisation des dimensions opérationnelles des compétences renvoie à ce qui balise l'exécution du travail. Il vise les thèmes suivants : les exigences particulières liées à l'exercice du métier et à l'utilisation des ressources ; les lois et règlements et les normes et standards pertinents pour l'exercice du métier.

##### Les exigences particulières liées à l'exercice du métier et à l'utilisation des ressources

- À l'aide de la documentation appropriée, dont les fiches du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
- À l'aide du matériel approprié pour faire l'élevage des poissons
- En respectant les spécifications techniques du fabricant au sujet de l'utilisation du matériel
- En appliquant la rigueur nécessaire dans la conduite des activités liées à l'élevage des poissons
- En collaboration avec les membres de l'équipe et sous la supervision de la personne responsable (propriétaire, technicienne ou technicien aquacole)
- En manifestant une attention continue à l'état des poissons et à tout ce qui se passe dans leur environnement immédiat
- En faisant appel aux membres de l'équipe lorsqu'on a atteint ses limites

##### Les lois et règlements et les normes et standards pertinents pour l'exercice du métier

- En respectant la Loi sur la santé et la sécurité du travail
- En respectant les standards de qualité en vigueur dans l'entreprise
- En respectant les règles de santé et de sécurité au travail

### 6.1.2 Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés associées

Les éléments de connaissance sous-jacents à la maîtrise des compétences et les habiletés qui leur sont associées se rapportent aux thèmes suivants : 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.

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

- 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

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

- 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, courroies, 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

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

- Les mécanismes d'une communication efficace utiles pour fournir des explications claires et faciles à comprendre
- Les fondements du travail en équipe

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

- 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

### 6.1.3 Les attitudes et les comportements professionnels attendus

La présentation des attitudes et des comportements attendus de la part des personnes qui exercent le métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole vise, pour l'essentiel, les qualités personnelles et les savoir-être suivants.

- 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
- 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

## 6.2 La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier

La vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole est présentée dans le tableau qui suit. Ce tableau illustre les deux domaines de compétences liés au métier et les compétences rattachées à chacun d'eux.

1<sup>er</sup> domaine de compétences

### L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons

- 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

2<sup>e</sup> domaine de compétences

### La contribution au travail de l'équipe et l'actualisation de ses compétences

- Compétence 2.1 Être capable d'agir en tant que membre d'une équipe
- Compétence 2.2 Être capable de mettre à jour ses compétences

### 6.3 La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier, y compris les critères de démonstration de la maîtrise des compétences

La description détaillée des compétences nécessaires à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole est présentée à l'aide de deux tableaux qui correspondent aux deux domaines de compétences associés au métier. Ces domaines de compétences, rappelons-le, sont les suivants :

- L'exécution des activités liées à l'élevage des poissons
- La contribution au travail de l'équipe et l'actualisation de ses compétences

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Sélectionner et peser la nourriture</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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</li> <li>▶ Justesse du calcul de la quantité de nourriture à utiliser en fonction de la masse totale des poissons</li> <li>▶ Efficacité et précision dans l'utilisation de la balance</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos de la nourriture à donner aux poissons selon l'espèce et le stade de croissance</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Assurer le suivi de la production de la nourriture naturelle (phytoplancton, zooplancton, petits poissons, etc.)</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant les vérifications à faire sur la nourriture naturelle produite pour nourrir les poissons d'élevage</li> <li>▶ Efficacité des vérifications faites sur l'état et la quantité de nourriture naturelle produite ou présente dans le bassin ou l'étang d'élevage</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Répartir la nourriture dans les mécanismes automatiques d'alimentation des bassins et des étangs ou nourrir à la main les poissons</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant l'utilisation des mécanismes automatiques d'alimentation des bassins et des étangs</li> <li>▶ Respect du type de nourriture et de la quantité à donner selon chaque lot de poissons</li> <li>▶ Respect du rythme de consommation de la nourriture par les poissons</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Surveiller la réaction des poissons au moment de l'alimentation</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse des observations faites à propos de la manière dont les poissons réagissent à la nourriture</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des faits observés</li> <li>▶ 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.)</li> <li>▶ Pertinence et précision des renseignements consignés dans le registre de production</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Enlever les poissons morts et autres éléments indésirables</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régularité des vérifications faites dans les bassins et les étangs</li> <li>▶ Efficacité à repérer et à enlever les poissons morts et autres éléments indésirables dans les bassins et les étangs</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Laver les bassins et les étangs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure de nettoyage des bassins et des étangs</li> <li>▶ Efficacité de l'utilisation du matériel nécessaire au nettoyage (pompe avec jet à pression, pompe aspirante, tracteur, réservoir, etc.)</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos du nettoyage des bassins et des étangs</li> </ul>

Action 1.2.2

**Collaborer à la désinfection des bassins et des étangs**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Préparer le bassin ou l'étang pour la désinfection</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des instructions reçues quant à la procédure à suivre pour préparer le bassin ou l'étang visé par une activité de désinfection</li> <li>▶ Efficacité des actions posées dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Participer à l'application du produit pour désinfecter le bassin ou l'étang</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure d'utilisation du produit désinfectant (dosage, mesure de protection individuelle, etc.)</li> <li>▶ Efficacité des actions posées dans les circonstances</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos de l'application du produit désinfectant</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Surveiller l'état de l'oxygénation des bassins et des étangs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité des vérifications faites sur l'état de l'oxygénation des bassins et des étangs</li> <li>▶ Justesse des observations faites à propos de tout indice pouvant révéler un problème d'oxygénation des bassins et des étangs</li> <li>▶ Justesse de la compréhension et de l'interprétation des faits observés</li> <li>▶ Célérité à informer la personne responsable de tout problème observé à propos de l'oxygénation des bassins et des étangs</li> <li>▶ Régularité des vérifications faites sur l'état de l'oxygénation des bassins et des étangs</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Surveiller l'état de l'alimentation en eau des bassins et des étangs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité des vérifications faites sur l'état de l'alimentation en eau des bassins et des étangs</li> <li>▶ 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</li> <li>▶ Justesse de la compréhension et de l'interprétation des faits observés</li> <li>▶ Célérité à informer la personne responsable de tout problème observé à propos de l'alimentation en eau des bassins et des étangs</li> <li>▶ Régularité des vérifications faites sur l'état de l'alimentation en eau des bassins et des étangs</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Préparer le matériel utile et le bassin ou l'étang pour la capture des poissons</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.)</li> <li>▶ Respect des instructions reçues</li> <li>▶ Efficacité des actions posées pour préparer le matériel, le bassin ou l'étang</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Capter et trier les poissons</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des poissons</li> <li>▶ Efficacité dans la capture des poissons</li> <li>▶ Respect des critères de tri des poissons selon la taille</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos du tri des poissons</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Déplacer les poissons vers le bassin ou l'étang approprié selon la taille de chacun</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des poissons</li> <li>▶ Efficacité des actions posées pour déplacer les poissons vers le bassin ou l'étang</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Préparer le lot de poissons à recevoir le traitement</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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)</li> <li>▶ Efficacité des actions posées pour préparer le lot de poissons à traiter</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Appliquer le traitement</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des poissons</li> <li>▶ 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.)</li> <li>▶ Efficacité des actions posées dans les circonstances (vaccination, traitement par immersion dans la solution de traitement, etc.)</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Rétablir les conditions normales dans le bassin ou l'étang</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.)</li> <li>▶ Efficacité des actions posées dans les circonstances</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Participer à la préparation des géniteurs et du matériel nécessaire pour exécuter le frai</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la préparation du matériel nécessaire pour recueillir les œufs et la laitance et pour anesthésier les géniteurs</li> <li>▶ Respect des critères de sélection des géniteurs à utiliser (mâles, femelles, néomâles)</li> <li>▶ Efficacité dans la reconnaissance des géniteurs parvenus à la maturité sexuelle</li> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des poissons</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos de la préparation du matériel et des géniteurs</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Participer à l'extraction des œufs et de la laitance</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des poissons</li> <li>▶ Respect de la procédure visant l'extraction des œufs des femelles et de la laitance des mâles ou néomâles</li> <li>▶ Respect de la procédure visant la conservation des œufs et de la laitance</li> </ul>
3 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Participer à la fécondation des œufs ou à leur stérilisation</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la fécondation des œufs ou leur stérilisation</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos de la fécondation des œufs ou de leur stérilisation</li> </ul>
4 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Placer les œufs dans les incubateurs</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la mise des œufs dans les incubateurs</li> <li>▶ Respect des techniques de manipulation des œufs</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Procéder à l'échantillonnage de poissons et prélever des échantillons sur les poissons</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant l'échantillonnage des poissons ou le prélèvement des échantillons sur les poissons</li> <li>▶ Justesse et précision des données d'échantillonnage recueillies ou des échantillons prélevés</li> <li>▶ Respect de la procédure de conservation des échantillons prélevés sur les poissons</li> <li>▶ Justesse et précision des renseignements recueillis à propos des échantillons</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos des données d'échantillonnage à recueillir ou des échantillons à prélever</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Prélever des échantillons d'eau</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant l'échantillonnage de l'eau</li> <li>▶ Justesse et précision des échantillons d'eau prélevés</li> <li>▶ Respect de la procédure de conservation des échantillons d'eau prélevés</li> <li>▶ Justesse et précision des renseignements recueillis à propos des échantillons d'eau</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos des échantillons à prélever</li> </ul>

Action 1.4.2

**Recueillir des données sur l'eau et les poissons**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Faire la lecture de données sur la qualité de l'eau</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la collecte de données sur les paramètres physicochimiques de l'eau (température, oxygène, pH, turbidité, ammoniacque, etc.)</li> <li>▶ Respect de la procédure d'utilisation des appareils de mesure</li> <li>▶ Justesse et précision des données recueillies</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos des données à recueillir sur les paramètres physicochimiques de l'eau</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Effectuer des mesures sur les poissons</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la collecte de données sur les poissons (quantité, poids, longueur, etc.)</li> <li>▶ Respect de la procédure d'utilisation des appareils de mesure (balance, règle à mesurer, etc.)</li> <li>▶ Justesse et précision des données recueillies</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos des données à recueillir sur les poissons</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Faire les vérifications d'usage sur l'équipement et son état de fonctionnement</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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 <b>déplacement positif</b>], diffuseurs, aérateurs, filtres, courroies, canalisations, etc.)</li> <li>▶ Efficacité du nettoyage des différents éléments de l'équipement</li> <li>▶ 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.)</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Participer aux travaux de réparation ou d'entretien préventif du matériel</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.)</li> <li>▶ Dextérité et efficacité dans l'utilisation des outils nécessaires aux travaux de réparation et d'entretien</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos de l'entretien ou des réparations à effectuer</li> <li>▶ Efficacité de la collaboration établie avec la personne responsable ou toute autre personne participant aux travaux d'entretien ou de réparation</li> </ul>

1<sup>er</sup> 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<sup>re</sup> 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, bécher 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

2<sup>e</sup> 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

1<sup>er</sup> 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 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Capturer les poissons</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect de la procédure visant la capture des poissons</li> <li>▶ Efficacité dans l'utilisation du matériel utile pour capturer les poissons</li> <li>▶ Respect des techniques visant la manipulation des poissons</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Sélectionner les poissons</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respect des critères de sélection des poissons propres à la commande de chaque client (longueur, par exemple)</li> <li>▶ 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.)</li> </ul>

Action 1.6.2

**Participer à la préparation du transport des poissons**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Déplacer les poissons vers le bassin de transport</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité et célérité dans le déplacement des poissons vers le bassin de transport</li> <li>▶ Respect des techniques visant la manipulation des poissons au moment de les déposer dans le bassin de transport</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Coopérer aux vérifications faites au cours de la préparation du bassin de transport</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efficacité des observations faites sur l'état des éléments du bassin de transport ou sur les poissons mis dans celui-ci</li> <li>▶ Efficacité de l'arrimage des charges dans le véhicule de transport, y compris la remorque</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos de la préparation du bassin de transport</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La contribution au travail de l'équipe et l'actualisation de ses compétences**

Compétence 2.1

**Être capable d'agir en tant que membre d'une équipe**

Action 2.1.1

**Collaborer avec les membres de l'équipe**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>S'assurer d'avoir en main l'information utile pour assumer ses responsabilités au sein de l'équipe</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Constance de l'attention portée aux instructions données par la personne responsable</li> <li>▶ Pertinence des questions posées pour obtenir des précisions sur les activités en cours et les tâches à exécuter dans les circonstances</li> <li>▶ Justesse de la compréhension des instructions reçues</li> <li>▶ Efficacité en tout temps de son apport au sein de l'équipe</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Communiquer avec les membres de l'équipe et la personne responsable</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse du moment choisi pour communiquer tout renseignement utile aux membres de l'équipe et à la personne responsable</li> <li>▶ Pertinence et précision des renseignements transmis</li> <li>▶ Régularité dans la communication établie avec les membres de l'équipe et la personne responsable</li> </ul>

Action 2.1.2

**Recueillir et transmettre de l'information à propos des activités de production**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p>Noter des renseignements dans le registre de production se rapportant aux activités de production</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence et justesse des observations faites sur tout élément se rapportant à l'état du système d'élevage et à l'état de santé des poissons</li> <li>▶ Justesse, clarté et précision des renseignements pris en note</li> <li>▶ Respect des instructions reçues à propos des renseignements à recueillir</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p>Transmettre des renseignements à la personne responsable</p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse du moment choisi pour transmettre à la personne responsable les observations faites sur des éléments se rapportant à l'état du système d'élevage et des poissons ou, encore, pouvant avoir une incidence sur l'intégrité du système d'élevage et sur l'état de santé des poissons</li> <li>▶ Célérité à transmettre les renseignements utiles à la personne responsable</li> <li>▶ Précision et clarté des renseignements transmis</li> </ul>

2<sup>e</sup> domaine de compétences**La contribution au travail de l'équipe et l'actualisation de ses compétences**

Compétence 2.2

**Être capable de mettre à jour ses compétences**

Action 2.2.1

**Voir à améliorer ses compétences en tant qu'ouvrière ou ouvrier piscicole**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Cerner ses besoins en matière de formation continue</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence, exhaustivité et justesse des liens analytiques établis entre les exigences liées à l'exercice du métier d'ouvrière ou d'ouvrier piscicole et ses compétences</li> <li>▶ Justesse des besoins établis eu égard à l'écart observé entre les exigences liées à l'exercice du métier et ses compétences</li> <li>▶ Pertinence des objectifs d'amélioration de ses compétences fixés dans les circonstances</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Déterminer les moyens à prendre pour combler ses besoins en matière de formation</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pertinence de la priorité accordée aux objectifs à poursuivre au regard des besoins mis au jour et des ressources disponibles</li> <li>▶ Efficacité de la démarche suivie pour repérer les activités pertinentes au regard des priorités établies et des ressources disponibles</li> <li>▶ Pertinence et justesse des activités choisies dans les circonstances</li> </ul>

Action 2.2.2

**Participer à des activités de formation continue ou d'information et intégrer les habiletés et les connaissances acquises dans sa pratique en tant qu'ouvrière ou ouvrier piscicole**

1 <sup>re</sup> unité d'action	<p><b>Prendre part aux activités</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Présence active et assidue aux activités de formation ou d'information</li> <li>▶ Pertinence des activités choisies au regard de ses besoins</li> <li>▶ Justesse du bilan des acquis de sa participation aux activités de formation et d'information au regard des objectifs poursuivis</li> </ul>
2 <sup>e</sup> unité d'action	<p><b>Utiliser les connaissances et les habiletés acquises</b></p> <p><i>Critères de démonstration de la maîtrise de la compétence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Justesse et précision des liens établis entre les connaissances et les habiletés acquises et les objectifs poursuivis en matière d'amélioration de ses compétences</li> <li>▶ Efficacité des moyens pris pour mettre à profit les nouvelles connaissances et habiletés dans sa pratique en tant qu'ouvrière ou ouvrier piscicole</li> <li>▶ Constance dans la mise à profit des nouvelles connaissances et habiletés dans sa pratique en tant qu'ouvrière ou ouvrier piscicole</li> </ul>



# BIBLIOGRAPHIE

## DOCUMENTS

ALAMI, Sophie et autres. *Les méthodes qualitatives*, Paris, Presses universitaires de France, coll. Que sais-je, 2009, 126 p.

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES. *Appel d'offres – Profil de compétences et formation de formateurs dans le secteur de l'aquaculture commerciale*, Gaspé, 2010, 9 p.

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES. *Étude de la main-d'œuvre et de la relève dans le secteur de l'aquaculture en eau douce au Québec*, Gaspé, 2009, 40 p.

Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes. *Étude des besoins de formation en aquaculture commerciale*, Gaspé, 2010, 32 p.

Deslauriers, Jean-Pierre. *Recherche qualitative – Guide pratique*, Montréal, McGraw-Hill Éditeurs, 1991, 133 p.

De Villers, Marie-Éva. *Multidictionnaire de la langue française*, cinquième édition, Montréal, Québec Amérique, 2010, 1 707 p.

Legendre, Renald. *Dictionnaire actuel de l'éducation*, troisième édition, Montréal, Guérin Éditeur, 2005, 1 554 p.

Mansfield, Bob. *Concilier les normes d'enseignement et de formation professionnels et les exigences du marché de l'emploi – Manuel international préparé pour la Fondation européenne pour la formation*, Royaume-Uni, PRIME Research and Development Ltd, 2000, 89 p.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Production piscicole au Québec DADD 02*, 2009, 8 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Lois et règlements relatifs à l'aquaculture en eau douce DADD 04*, 2009, 15 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Élevage du doré DADD 08*, 2002, 13 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Système d'oxygénation en pisciculture DADD 09*, 1998, 11 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Contrôle et élimination des algues dans les étangs piscicoles DADD 11*, 2007, 6 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Production de salmonidés monosexes femelles et stériles DADD 13*, 2001, 7 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Désinfection des étangs à la chaux DADD 15*, 2000, 3 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [www.mapaq.gouv.qc.ca].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Systèmes de protection contre les prédateurs DADD 22*, 2009, 14 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [www.mapaq.gouv.qc.ca].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Traitements des œufs et des poissons contre les champignons du type Saprolegnia DADD 23*, 2009, 7 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [www.mapaq.gouv.qc.ca].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Document d'information – Lois et règlements relatifs au transport routier de poissons vivants DADD 24*, 2006, 6 p., document disponible dans le site Internet du MAPAQ [www.mapaq.gouv.qc.ca].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Élevage des salmonidés, santé, extrait du fascicule 6*, 1997, document disponible dans le site Internet du MAPAQ [www.mapaq.gouv.qc.ca].

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. *Élevage des salmonidés, transformation, extrait du fascicule 12*, 2002, document disponible dans le site Internet du MAPAQ [www.mapaq.gouv.qc.ca].

Ministère de l'Éducation. *Aquiculture – Rapport d'analyse de la situation de travail*, Direction de la formation professionnelle, juillet 1989, 18 p.

Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport. *Aquiculture – Programme numéro 5094*, Direction de la formation professionnelle et technique, programme approuvé en 1993, (Inforoute FPT).

Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport. *Techniques d'aquaculture – Programme numéro 231.A0*, Direction de la formation professionnelle et technique, programme approuvé en 2003, (Inforoute FPT).

Perrenoud, Philippe. «A arte de construir competências», dans *Nova Escola*, septembre 2000, p. 19-31, version française disponible sous le titre « Construire des compétences » dans le site Internet de la Faculté de psychologie et des sciences de l'éducation de l'Université de Genève [www.unige.ch/fapse].

Perrenoud, Philippe. *Construire des compétences professionnelles*, Genève, Faculté de psychologie et des sciences de l'éducation de l'Université de Genève, 2006, Présentation PowerPoint, 18 diapositives.

Perrenoud, Philippe. « Construire un référentiel de compétences pour guider une formation professionnelle », dans *Laboratoire Innovation, Formation, Éducation*, 2001, 20 p., disponible dans le site Internet de la Faculté de psychologie et des sciences de l'éducation de l'Université de Genève [www.unige.ch/fapse].

Perrenoud, Philippe. « Des savoirs aux compétences – De quoi parle-t-on en parlant de compétences? », dans *Pédagogie collégiale*, volume 9, numéro 1, octobre 1995, p. 20-24.

Regroupement des mariculteurs du Québec. *Trousse d'initiation à la mariculture*, Gaspé, 2006, s. p.

Robert, Paul. *Le Petit Robert 2011*, Paris, Dictionnaires Le Robert – SEJER, 2010, 2 837 p.

Scallon, Gérard. *L'évaluation des apprentissages dans une approche par compétences*, Saint-Laurent, ERPI, 2004, 342 p.

Scallon, Gérard. « L'évaluation des compétences et l'importance du jugement », dans *Pédagogie collégiale*, volume 18, numéro 1, octobre 2004, p. 14-20.

Table maricole du Québec, Table filière de l'aquaculture en eau douce du Québec inc. *Recommandations pour l'établissement d'un plan d'action sectoriel en aquaculture commerciale*, s. l., 2009, 44 p.

## LOIS ET RÈGLEMENTS

*Code civil du Québec*, L.R.Q., 1991, chapitre 64 (à jour au 1er mars 2010).

*Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels*, L.R.Q., chapitre A-2.1 (à jour au 1er mars 2010).

*Loi sur l'aquaculture commerciale*, L.R.Q., chapitre A-20.2 (à jour au 1er octobre 2010).

*Loi sur la protection des renseignements personnels dans le secteur privé*, L.R.Q., chapitre P-39.1 (à jour au 1er mars 2010).

*Loi sur la santé et la sécurité du travail*, L.R.Q., chapitre S-2.1 (à jour au 1er mars 2010).

*Loi sur les normes du travail*, L.R.Q., chapitre N-1.1 (à jour au 1er mars 2010).

## SITES INTERNET

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES [[www. pechesmaritimes.org](http://www.pechesmaritimes.org)]

GRAND DICTIONNAIRE TERMINOLOGIQUE, Office québécois de la langue française [[www.granddictionnaire.com](http://www.granddictionnaire.com)]

INFORMATION SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL (IMT) EN LIGNE (EMPLOI-QUÉBEC) [[imt.emploiquebec.net](http://imt.emploiquebec.net)]

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION [[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)]

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT [[www.mels.gouv.qc.ca](http://www.mels.gouv.qc.ca)]



# ANNEXE

Répertoire des verbes d'action utilisés dans la production des référentiels de compétences

Verbe	Signification
Administrer	Diriger, gérer les affaires publiques ou privées. Synonymes : conduire, régir <sup>1</sup> .
Agir	Exercer une action.
Améliorer	Rendre meilleur.
Analyser	Étudier attentivement.
Appliquer	Faire servir (pour telle ou telle chose). Mettre en pratique. (Paul ROBERT, <i>Le Petit Robert 2011</i> , Paris, Dictionnaires Le Robert – SEJER, 2010, ci-après désigné simplement comme Le Petit Robert)
Assurer	Faire en sorte qu'une chose arrive.
Assurer (S')	Vérifier qu'une chose arrive, en avoir la certitude.
Assurer le suivi	Action de suivre, de surveiller l'accomplissement d'une activité.
Augmenter	Rendre plus grand.
Calculer	Déterminer une quantité, une valeur en effectuant un calcul ou une suite de calculs.
Capter	S'emparer d'un être vivant.
Cerner	Circonscrire (cerner une question).
Collaborer	Travailler en commun à une entreprise, à une œuvre. Synonymes : aider, participer.
Commander	Demander un produit, un service. Demander à un fabricant, un fournisseur par une commande. (Le Petit Robert)
Communiquer	Transmettre un message. Être en rapport avec.
Concevoir	Créer, imaginer.
Consulter	S'adresser à quelqu'un pour prendre son avis. Utiliser une source de renseignements (documentation, par exemple).
Contribuer à	Aider à l'exécution d'une œuvre commune, avoir part à un résultat. (Le Petit Robert)
Convenir	Se mettre d'accord.

<sup>1</sup> À moins d'une indication contraire, les définitions sont tirées du document suivant : Marie-Éva de Villers, *Multidictionnaire de la langue française*, cinquième édition, Montréal, Québec Amérique, 2010, 1 707 p.

<b>Verbe</b>	<b>Signification</b>
Coopérer	Travailler conjointement avec quelqu'un.
Déplacer	Changer une chose de place.
Déterminer	Établir, définir. Synonymes : fixer, préciser. Indiquer, délimiter avec précision, au terme d'une réflexion, d'une recherche. (Le Petit Robert)
Diagnostiquer	Déterminer la cause d'un problème.
Donner	Procurer, fournir.
Donner (Se)	Donner à soi-même. (Le Petit Robert)
Donner suite (à quelque chose)	Faire en sorte qu'une chose ait un résultat.
Effectuer	Faire (une opération technique, complexe).
Élaborer	Créer, préparer par un long travail.
Embaucher	Engager un salarié.
Enlever	Faire que (une chose) ne soit plus là où elle était. Synonymes : ôter, retirer. (Le Petit Robert)
Entretenir	Maintenir en bon état (en prenant toutes les mesures appropriées). (Le Petit Robert)
Établir	Préparer minutieusement, dresser.
Être à l'affût	Guetter l'occasion de saisir ou de faire (quelque chose). (Le Petit Robert)
Évaluer	Établir le nombre de. Définir le rendement et la compétence d'un employé. Examiner le degré d'adéquation entre un ensemble d'informations et un ensemble de critères adéquats à l'objectif fixé, en vue de prendre une décision. (Renald LEGENDRE, <i>Dictionnaire actuel de l'éducation</i> , troisième édition, Montréal, Guérin Éditeur, 2005)
Exécuter	Mettre en application, accomplir (exécuter un projet). Synonyme : réaliser. Mettre à effet, mener à accomplissement (ce qui est conçu par soi : projet, ou par d'autres : ordre). (Le Petit Robert) Faire (un ouvrage) d'après un plan, un projet, un devis. (Le Petit Robert)
Exploiter	Utiliser d'une manière avantageuse, faire rendre les meilleurs résultats à. (Le Petit Robert)
Explorer	Examiner avec soin.
Faire	Accomplir, exécuter.
Faire en sorte	Veiller à. Tâcher de.
Faire face	Réagir efficacement en présence de quelque difficulté. (Le Petit Robert)

Verbe	Signification
Gérer	Conduire les affaires d'un particulier, d'une collectivité, d'une entreprise ou d'un secteur de l'activité d'une entreprise. Exemples : gérer les stocks, les budgets, gérer un immeuble. (GRAND DICTIONNAIRE TERMINOLOGIQUE, Office québécois de la langue française [www.granddictionnaire.com], ci-après désigné simplement comme GDT)
Informé	Renseigner, mettre au courant de quelque chose.
Informé (S')	Se renseigner.
Intégrer	Faire entrer à titre de partie intégrante d'un ensemble.
Interpréter	Donner un sens à quelque chose, tirer une signification de. (Le Petit Robert)
Laver	Nettoyer avec (de l'eau, un liquide, un produit nettoyant).
Livrer	Remettre à quelqu'un quelque chose qui lui était destiné.
Mener	Assurer le déroulement de.
Mettre à jour	Actualiser.
Mettre en (en œuvre, en application, en place)	Employer tous les moyens nécessaires à la réalisation de quelque chose. Faire passer dans un état nouveau ; modifier en faisant passer dans une situation nouvelle. (Le Petit Robert)
Nettoyer	Rendre net (un contenant, un lieu), en débarrassant de ce qui remplit, encombre, gêne. (Le Petit Robert)
Noter	Prendre note de quelque chose.
Nourrir	Donner à manger.
Obtenir	Parvenir à se faire accorder, à se faire donner (ce qu'on veut avoir). (Le Petit Robert)
Optimiser	Déterminer parmi toutes les solutions d'un problème celle qui, compte tenu des contraintes, donne le meilleur résultat.
Organiser	Préparer, régler dans un but précis.
Participer	Prendre part à ; collaborer, apporter son concours. Synonymes : s'associer, coopérer.
Peser	Déterminer le poids de.
Placer	Mettre dans un lieu, à une place.
Planifier	Organiser suivant un plan. (Le Petit Robert) Établir un plan comportant des objectifs à atteindre et des moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.
Prélever	Prendre un échantillon.
Prendre connaissance	Apprendre, examiner.
Prendre des mesures	Se mettre à avoir, se donner. (Le Petit Robert)
Prendre part	Participer.
Préparer	Mettre, par un travail préalable, en état d'être utilisé, de remplir sa destination. (Le Petit Robert) Faire tout ce qu'il faut en vue d'une opération à réaliser, d'une œuvre à accomplir, etc. (Le Petit Robert)

<b>Verbe</b>	<b>Signification</b>
Procéder	Exécuter une activité, un acte de façon déterminée.
Produire	Créer.
Réceptionner	Procéder à la prise en charge de marchandises pour lesquelles le destinataire a préalablement passé une commande. (GDT)
Rechercher	Chercher avec soin, être à la recherche de.
Recueillir	Réunir, rassembler.
Rédiger	Écrire sous une forme déterminée.
Réparer	Remettre quelque chose en bon état, en état de fonctionnement.
Répartir	Partager, généralement selon des conventions précises (une quantité ou un ensemble), afin d'attribuer les parts. (Le Petit Robert)
Recueillir	Prendre en cueillant ou en ramassant en vue de conserver pour utiliser ultérieurement. (Le Petit Robert)
Rétablir	Remettre en bon état, en vigueur.
Réunir	Rassembler.
Sélectionner	Choisir selon des critères définis en vue de ne retenir que les éléments les meilleurs.
Siéger	Faire partie d'une assemblée, d'un tribunal.
Suivre	S'intéresser à quelqu'un, à quelque chose.
Superviser	Contrôler, surveiller l'ensemble d'un travail.
Surveiller	Observer attentivement, contrôler.
Tenir à jour	Rendre actuel.
Transmettre	Communiquer.
Trier	Choisir parmi d'autres, extraire d'un plus grand nombre, après examen. (Le Petit Robert)
Utiliser	Se servir de, faire usage de.
Voir à	Veiller à.





COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'OEUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

185, de la Reine  
Gaspé (Québec) G4X 1T7

Téléphone : 418 368 3774 ou 888 833 3774

[www.pechesmaritimes.org](http://www.pechesmaritimes.org)