

MANUEL DE CERTIFICATION

Opérateur à la transformation de fruits de mer Crustacés



COORDONNÉES DE COMPÉTENCES TRANSFORMATION ALIMENTAIRE CANADA



CTAC est ici pour vous aider!

Ce guide d'étude couvre tous les renseignements relatifs à la certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien (OTFCC) : Crustacés. Si vous avez des questions après avoir parcouru le guide d'étude, veuillez prendre contact avec l'équipe de FoodCert™.

Adresse :

201-3030 Conroy Rd, Ottawa (Ontario) K1G 6C2

Numéros de téléphone :

613 237-7988

1 877 963-7472

Courriel :

foodcert@fp-sc-ctac.com

Site Web :

www.foodcert.ca



TABLE DES MATIÈRES

Coordonnées	2
1. RENSEIGNEMENTS CLÉS	4
1.1 Le processus d’obtention de la certification d’OTFCC : Crustacés	4
1.2 Examen des connaissances	5
1.3 Contenu de l’examen des connaissances	9
1.4 Conseils de préparation à l’examen des connaissances	10
1.5 Examen des connaissances simulé	12
1.6 Spécialisations en matière d’exécution	13
1.7 Évaluation du rendement	14
1.8 Critères d’admissibilité de l’évaluateur du rendement	17
1.9 Résultats de la certification d’OTFCC : Crustacés	17
1.10 Appels	18
1.11 Adaptations spéciales	18
1.12 Barème des frais	18
2. COMMENT PRÉSENTER UNE DEMANDE ÉTAPE PAR ÉTAPE	19
2.1 Étape 1 – Se familiariser avec la certification	19
2.2 Étape 2 – Vérifier l’admissibilité	19
2.3 Étape 3 – Présenter une demande de certification d’OTFCC : Crustacés et remettre le paiement	19
2.4 Étape 4 – Attendre l’approbation	19
2.5 Étape 5 – Se préparer à l’examen	20
2.6 Étape 6 – Passer l’examen des connaissances	20
2.7 Étape 7 – Fixer une date et effectuer l’évaluation du rendement	21
2.8 Étape 8 – Recevoir votre passeport FoodCert [™] , votre certificat, votre relevé des compétences et votre autocollant	21
ANNEXES ET FORMULAIRES	23
Annexe A – Déclaration de responsabilité, d’éthique, de confidentialité et formulaire d’autorisation d’utilisation de vidéos et d’images	24
Annexe B – Formulaire de demande d’adaptation (test spécial)	25
Annexe C – Politique d’appels et formulaire de demande	28
Annexe D – Code de déontologie	31

1. RENSEIGNEMENTS CLÉS

1.1 Le processus d'obtention de votre certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien : Crustacés

Après avoir acquis le minimum d'expérience pratique (2 semaines/80 heures d'expérience de travail dans la spécialisation, y compris le blanchiment, et pour la cuisson, 4 semaines/160 heures d'expérience de travail dans cette spécialisation) afin d'obtenir la prestigieuse certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien (OTFCC) : crustacés.

1. Réussir l'examen des connaissances en ligne.

2. Réussir l'évaluation du rendement.

Cela sera effectué par un évaluateur interne formé à cet effet, qui utilisera un téléphone intelligent, une tablette ou une caméra numérique (p. ex., Go Pro) pour enregistrer les candidats pendant qu'ils réalisent les tâches. L'évaluation du rendement sera effectuée une fois que les candidats ont réussi l'évaluation des connaissances.

LE PROCESSUS

EXAMEN EN LIGNE + ÉVALUATION DU RENDEMENT = CERTIFICATION



Examen



Évaluation du rendement



Critères d'admissibilité :

Pour passer l'examen de certification d'OTFCC, tous les candidats doivent avoir travaillé dans une organisation de transformation des crustacés, occupant un poste dans la spécialisation; par exemple, un minimum de 2 semaines/80 heures d'expérience de travail pratique dans la spécialisation, y compris le blanchiment. Dans le cas de la cuisson, les candidats doivent avoir cumulé 4 semaines/160 heures d'expérience de travail dans cette spécialisation. Les candidats peuvent également provenir de divers antécédents éducatifs, par exemple :

- Formation en cours d'emploi (l'observation au poste de travail ou le jumelage avec un travailleur de première ligne chevronné est courant)
- Programmes d'apprentissage

Les candidats doivent rassembler des renseignements sur les différents types d'expérience afin de remplir le formulaire de demande. La soumission en ligne de cette demande lancera le processus de demande.

Comment vérifier votre admissibilité?

Pour qu'un candidat puisse obtenir cette certification, il doit satisfaire aux exigences en matière d'expérience de travail minimale et passer en revue les éléments de son poste actuel et de ses postes précédents pour voir s'ils correspondent au contenu de l'examen de certification d'OTFCC. Le cas échéant, les candidats devraient contacter leurs employeurs ou enseignants actuels et précédents afin de revoir attentivement les éléments de l'examen par rapport au temps passé dans l'industrie.

Toutes les demandes des candidats peuvent faire l'objet d'une vérification aléatoire par le comité de gouvernance de la certification FoodCert™. L'équipe de FoodCert™ est chargée d'effectuer des vérifications aléatoires de 5 à 10 % de toutes les demandes reçues. Si une demande est sélectionnée pour la vérification, les candidats devront fournir des preuves concernant les renseignements soumis. Si leur soumission fait l'objet d'une vérification, les candidats en seront informés.

1.2 Examen des connaissances

L'examen de certification d'OTFCC est basé sur la Norme professionnelle nationale pour un opérateur professionnel à la transformation de fruits de mer certifié canadien. La certification est divisée en trois catégories distinctes : crustacés, mollusques et poissons. Le titre de cette certification se concentre uniquement sur la catégorie des crustacés.

L'examen des connaissances est un examen supervisé virtuellement, composé de 30 questions à choix multiples; chaque question comporte quatre choix possibles, avec une seule bonne réponse. Tous les choix sont conçus pour être réalistes. Pour réussir, les candidats qualifiés devront lire les choix attentivement.

Vous répondrez à des questions à choix multiples à réponse unique au cours de votre examen de certification d'OTFCC : Crustacés, qui peuvent inclure des diagrammes et des graphiques.

Les candidats disposent d'une heure pour passer et soumettre l'examen. L'examen peut être passé en ligne à tout moment de la journée et à l'endroit choisi par le candidat (p. ex. domicile, bureau fermé, bibliothèque, espace fourni par l'employeur, etc.). Les candidats doivent obtenir une note de passage de 75 % à l'examen des connaissances pour réussir cette étape de la certification.

Examen en ligne surveillé :

L'examen de certification d'OTFCC est passé dans un environnement avec « surveillance en ligne ».

La surveillance en ligne permet aux candidats de passer leur examen en ligne dans un lieu calme et sans distraction, comme leur domicile, un bureau fermé, une bibliothèque, le lieu fourni par l'employeur, etc.

La plateforme de certification en ligne permet aux candidats de planifier leur examen, de réussir leur examen en ligne et de tester leurs composants technologiques (caméra Web, micro, etc.), de n'importe où.

Les candidats doivent fournir au surveillant deux pièces d'identité avec photo délivrées par le gouvernement.

Les surveillants virtuels sont disponibles 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, et peuvent être planifiés « à la demande ». Formes acceptables de pièces d'identité délivrées par le gouvernement au Canada : Aux fins de cet examen, toutes les formes de pièce d'identité doivent inclure une photo et votre nom complet.

- ✓ Permis de conduire enregistré
- ✓ Passeport
- ✓ Carte Santé – doit avoir une photo pour être valide
- ✓ Carte de citoyenneté, de résident permanent, d'immigration/de réfugié – doit avoir une photo pour être valide
- ✓ Carte d'âge de la majorité

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le processus de surveillance, consultez ce site Web :

<https://proctorio.com/support/setup>

Veillez noter : Assurez-vous que le prénom et le nom de famille saisis lors de la création du compte correspondent à ceux qui figurent sur votre pièce d'identité avec photo délivrée par le gouvernement (p. ex., permis de conduire, passeport). *NE pas abréger ou utiliser un surnom. S'ils ne correspondent pas à la pièce d'identité que vous présentez lors de l'enregistrement, votre tentative d'examen sera REFUSÉE.*

Pour toute question relative aux pièces d'identité acceptables, veuillez contacter foodcert@fpssc-ctac.ca; toutes les divergences seront traitées au cas par cas.

Assistance aux candidats :

CTAC fournira une assistance aux candidats par téléphone ou par courriel pour :

- Répondre aux questions concernant la demande de certification d'OTFCC, l'admissibilité et le processus d'inscription
- Fournir les guides et l'examen simulé
- Indiquer les ressources d'étude pour se préparer à l'examen
- Assurer les adaptations aux différents besoins pour passer l'examen
- Informer les candidats qui ont entamé le processus des mises à jour aux programmes et les encourager à achever le processus

Pour obtenir les coordonnées, veuillez consulter la section Coordonnées (page 2) du manuel.

Exigences techniques :

Le candidat doit disposer d'une caméra Web installée sur son poste d'examen et d'un accès fiable à Internet. Une interruption de la connexion Internet suspendra la session de test. Voici les exigences techniques minimales requises pour passer l'examen des connaissances en ligne :

- Un ordinateur en bon état de marche avec 1 Go de mémoire vive ou plus
- Une connexion haute vitesse à Internet (3 Mbps). La connexion sans fil est acceptable, mais une connexion filaire est préférable
- Une caméra Web avec une résolution de 640 × 480 pixels vidéo (une caméra d'ordinateur portable est acceptable)
- Des haut-parleurs fonctionnels connectés à l'ordinateur
- Un micro connecté à l'ordinateur (envisagez une caméra Web avec un micro intégré)
- Flash Player version 7 ou supérieure
- Navigateurs compatibles : IE (recommandé), Google Chrome, Microsoft Edge, Opera, Brave

Surveillance en ligne en direct :

1. Le bureau du candidat doit être libre de tout papier, dossier, livre, téléphone cellulaire et équipement électronique. Tout tableau blanc ou noir doit être effacé ou recouvert.
2. Tout deuxième moniteur doit être désactivé et tourné dans la direction opposée au candidat.
3. Tout appareil sur lequel Bluetooth est activé doit être désactivé.
4. Tout objet non lié à l'examen doit être communiqué à l'avance au surveillant, et le candidat doit le montrer pendant le balayage de la salle. (Exemples : crème pour les mains, baume pour les lèvres, fournitures médicales, etc.)
5. Le candidat n'est pas autorisé à parler à d'autres personnes ou à recevoir leur aide pendant l'examen.
6. Avant de commencer l'examen, le candidat doit fermer toutes les applications ouvertes, y compris les pages Web et les programmes de courrier, de clavardage ou de messagerie.
7. Le candidat doit se conformer à toutes les instructions du surveillant pour l'examen surveillé en ligne en direct.

Le logiciel d'examen automatisé est utilisé pour enregistrer et reconnaître tout comportement ou toute pratique indésirable pendant une tentative d'examen. Un contrôle supplémentaire peut être effectué par le personnel de FoodCert si la tentative d'examen est identifiée pour une enquête plus approfondie.

Tout contrôle qui révèle une violation manifeste des règles générales de conduite lors de l'examen peut entraîner le rejet de la tentative d'examen. Tous les enregistrements sont confidentiels, ne sont utilisés qu'à des fins de contrôle et sont supprimés une fois le contrôle terminé.

Les candidats doivent attendre 30 jours avant d’être admissibles à reprendre l’examen. Aucun remboursement ne sera fourni aux candidats qui échouent à l’examen de certification d’OTFCC. En outre, des frais sont demandés pour repasser l’examen des connaissances ou l’évaluation du rendement. Le barème complet des frais pour la certification d’OTFCC est disponible à la page 18. Les candidats qui échouent plus de trois fois verront leur dossier fermé et devront attendre au moins un an avant de s’inscrire et de se représenter à l’examen.

CTAC, par l’intermédiaire de son comité de gouvernance de la certification, se réserve le droit d’annuler ou de retenir tout résultat d’examen. Le comité de gouvernance peut annuler ou invalider la note d’un candidat si, après enquête, une violation des politiques est établie ou si le surveillant soupçonne un candidat de s’être mal conduit ou d’avoir triché.

Les candidats qui sont pris en train de tricher ou de voler le contenu d’un examen recevront un échec automatique à leur évaluation (examen des connaissances ou évaluation du rendement) et ne seront pas autorisés à se représenter pendant au moins deux ans. Il est attendu des candidats qu’ils coopèrent à toute enquête visant à déterminer si la note est valide.

Veillez accéder à ce lien pour obtenir de plus amples renseignements sur notre surveillance des examens : www.foodcert.ca/testing

1.3 Contenu de l'examen des connaissances

Les candidats seront évalués en fonction de 18 catégories principales et 28 domaines de compétences majeurs, tirés de la norme professionnelle nationale de CTAC pour un OTFCC professionnel. Les candidats doivent obtenir une note de passage de 75 % à l'examen des connaissances pour être admissibles à l'étape suivante de la certification. Le tableau suivant indique la répartition et le poids de chaque catégorie et compétence par rapport à l'examen des connaissances pour l'OTFCC :

Catégorie	Compétence majeure	Unité de compétences	Note	Poids en %
Logistique	Manipuler les stocks	– Recevoir du poisson et des fruits de mer vivants	/1	3,3 %
Gestion de la qualité	Surveiller la qualité du produit	– Classifier/inspecter le poisson et les fruits de mer	/2	6,7 %
Transformation des crustacés	Traiter des homards	– Nettoyer des homards entiers – Glisser des homards entiers dans des sacs en filet – Préparer du homard entier en saumure	/4	13,3 %
	Traiter les queues de homard cru	– Enlever les queues de homard cru – Nettoyer des queues de homard cru		
	Transformer des segments de homard avec carapace	– Séparer/fendre du homard en segments – Nettoyer des segments de homard non décortiqués		
	Transformer de la chair de homard	– Enlever/décortiquer de la chair de homard – Nettoyer la chair de homard – Saumurer de la chair de homard cuite – Préparer de la pâte de homard		
	Traiter des crabes	– Décortiquer du crabe – Préparer de la chair de crabe – Préparer du crabe émincé	/4	13,3 %
	Traiter des crevettes	– Préparer des crevettes pour la transformation primaire – Cuire et décortiquer des crevettes à l'aide d'équipement automatisé	/3	10 %
Transformation des aliments	Préparer les matières premières/produits en cours de fabrication	– Congeler des crustacés en saumure – Congeler du poisson, des crustacés et des mollusques	/1	3,3 %
	Transformer des matières premières/produits en cours de fabrication	– Cuire des crustacés/mollusques – Refroidir des crustacés/mollusques – Blanchir les crustacés – Stériliser des produits alimentaires en autoclave		

Le tableau continue à la page suivante

Catégorie	Compétence majeure	Unité de compétences	Note	Poids en %
Équipement et outils	Faire fonctionner de l'équipement de transformation des aliments Utiliser des outils manuels et électriques de transformation des aliments	<ul style="list-style-type: none"> – Effectuer des vérifications pré-exploitation sur l'équipement de transformation des aliments – Démarrer l'équipement de transformation des aliments – Surveiller l'équipement de transformation des aliments – Effectuer des changements dans la transformation des aliments – Effectuer de l'entretien mineur sur de l'équipement de transformation des aliments – Résoudre des problèmes d'équipement mineurs sur l'équipement de transformation des aliments – Utiliser des outils manuels et électriques de transformation des aliments – Utiliser des couteaux et des scies 	/1	3,3 %
Assainissement	Assainir l'équipement et les outils de transformation alimentaire Nettoyer des systèmes fermés/nettoyage en place (NEP)	<ul style="list-style-type: none"> – Assainir les postes de travail du poisson et des fruits de mer – Préparer le système NEP pour le nettoyage – Surveiller le système NEP 	/2	6,7 %
Emballage alimentaire	Emballer le produit	<ul style="list-style-type: none"> – Préparer des matériaux d'emballage – Portionner/peser les produits – Remplir et sceller des emballages – Embouteiller/mettre en conserve des produits en cours de fabrication – Étiqueter des produits – Mettre les produits dans des barquettes/boîtes – Effectuer des changements de matériel d'emballage – Palettiser des produits 	/1	3,3 %
Gestion de la production alimentaire	Surveiller les conditions de stockage du poisson et des fruits de mer en cours de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> – Surveiller les conditions de stockage du poisson et des fruits de mer en cours de fabrication 	/1	3,3 %
Gestion de la salubrité alimentaire	Se conformer au système de gestion de la salubrité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> – Se conformer au système de gestion de la salubrité alimentaire 	/1	3,3 %
Traçabilité des aliments	Observer le système de traçabilité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> – Observer le système de traçabilité alimentaire 	/1	3,3 %
Rappels	Suivre le plan de rappel	<ul style="list-style-type: none"> – Suivre le plan de rappel 	/1	3,3 %
Lutte antiparasitaire	Observer le programme de lutte antiparasitaire de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> – Observer au programme de lutte antiparasitaire de l'établissement 	/1	3,3 %
Gestion des déchets	Se conformer au programme de recyclage	<ul style="list-style-type: none"> – Se conformer au programme de recyclage 	/1	3,3 %

Le tableau continue à la page suivante

Catégorie	Compétence majeure	Unité de compétences	Note	Poids en %
Santé et sécurité au travail	Se conformer au programme de santé et de sécurité au travail Se conformer au programme de sécurité de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> – Observer le programme de santé et de sécurité au travail – Participer à la préparation aux situations d'urgence – Participer à des enquêtes sur des accidents/incidents – Observer le programme de sécurité de l'établissement – Participer à des exercices/entraînements de sécurité 	/1	3,3 %
Gestion des documents	Réaliser les tâches de gestion des documents	– Remplir les formulaires	/1	3,3 %
Politiques et procédures de l'organisation	Observer les politiques et les procédures de l'organisation	– Observer les politiques et les PNE de l'organisation	/1	3,3 %
Leadership	Gérer le changement organisationnel Démontrer du professionnalisme	<ul style="list-style-type: none"> – Soutenir le changement organisationnel – Collaborer avec les membres de l'équipe – Se perfectionner sur le plan professionnel – Faire preuve de professionnalisme et d'éthique – Gérer le stress personnel – Gérer son propre temps 	/1	3,3 %
Communications	Communiquer efficacement	<ul style="list-style-type: none"> – Pratiquer l'écoute active – Utiliser des compétences verbales 	/1	3,3 %
Total			30	100 %

REMARQUE : Les catégories, les compétences majeures et les détails des unités de compétences présentés dans le tableau ci-dessus sont sujets à des mises à jour et des changements périodiques. Pour consulter la version la plus récente, vous pouvez consulter le tableau fourni sous le bouton « COMPÉTENCES ÉVALUÉES » par l'entremise du lien fourni ici : <https://foodcert.ca/canadian-certified-fish-and-seafood-primary-processor/#overview>

Pour les candidats qui ont échoué, les résultats de l'évaluation doivent indiquer la catégorie et le domaine de compétences majeur dans lequel le candidat doit améliorer ses connaissances.

1.4 Conseils de préparation à l'examen des connaissances

Toutes les questions de l'examen sont basées sur la Norme professionnelle nationale (NPN) pour un OTFCC professionnel. Familiarisez-vous avec toutes les compétences et connaissances incluses et ayez un plan pour vous préparer à l'examen. Voici quelques conseils et stratégies pour vous préparer efficacement à l'examen :

- ✓ Planifiez : N'attendez pas la dernière minute pour étudier; laissez-vous suffisamment de temps pour vous préparer minutieusement à votre examen en étudiant chaque catégorie et compétence énumérée dans le tableau ci-dessus.
- ✓ Autoévaluation : Utilisez le tableau ci-dessus comme une liste de contrôle et identifiez les compétences et les connaissances pour lesquelles vous avez le moins d'expérience et qui peuvent nécessiter le plus de travail.
- ✓ Références : Utilisez le Guide d'étude comme référence d'étude clé pour l'examen.
- ✓ Demandez de l'aide : Demandez des conseils et de l'aide à vos collègues ou à votre employeur dans les domaines où vous manquez d'expérience ou êtes moins confiant.
- ✓ Utilisez des outils d'étude : Assurez-vous de tirer parti de l'examen pratique disponible sur la plateforme FoodCert™, du Guide d'étude, et dressez des listes des termes ou acronymes importants et des concepts clés, etc.
- ✓ Dressez un horaire : Réservez du temps chaque jour pour la révision, la pratique et l'étude. L'information est plus facile à assimiler en petits morceaux; concentrez-vous sur la maîtrise d'une catégorie ou d'une compétence à la fois avant de passer à une nouvelle matière.
- ✓ Examen des connaissances simulé : Cet examen comporte 25 questions qui sont des exemples du type de questions que les candidats verront à l'examen de certification d'OTFCC : Crustacés.

Bon nombre des ressources mentionnées ci-dessus sont disponibles en ligne sur la page Web de FoodCert™ pour la certification d'OTFCC et par l'entremise de la plateforme FoodCert™.

1.5 Examen des connaissances simulé

Pour se préparer à l'examen, les candidats peuvent choisir de passer l'examen simulé de certification d'OTFCC en ligne, composé de 31 questions à choix multiple. Comme pour l'examen réel, chaque question comporte quatre choix possibles, avec une seule bonne réponse. Tous les choix sont conçus pour être réalistes; entraînez-vous à lire attentivement les choix pour réussir.

Excellente ressource d'étude, l'examen simulé est disponible gratuitement pour toutes les personnes qui passent l'examen de certification d'OTFCC. Pour votre commodité, il est mis à votre disposition en ligne gratuitement, par l'entremise de la plateforme FoodCert™ : <https://foodcert.ca/coming-soon/>

VEUILLEZ NOTER : L'examen des connaissances simulé est exclusivement conçu dans le but de préparer les candidats à l'examen officiel de certification d'OTFCC. Votre choix de participer est totalement facultatif. Votre note et votre choix de participer à l'examen des connaissances simulé n'auront aucune incidence sur votre note à l'examen officiel de certification d'OTFCC.

1.6 Spécialisation en matière d'exécution

Une spécialisation en matière d'exécution se compose de tâches précises et mesurables tirées de l'ensemble plus vaste des normes professionnelles pour un opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien. L'utilisation des spécialisations en matière d'exécution reconnaît la structure organisationnelle unique des installations de transformation des aliments, où une personne ne fabrique pas un produit entier, mais accomplit des tâches précises liées à un ou plusieurs aspects de la création de ce produit; ou une personne peut se spécialiser dans un seul type de produit pendant toute sa carrière.

Dans le cas de la certification d'OTFCC : Crustacés, il existe trois espèces de crustacés avec un total de 21 spécialisations en matière d'exécution. Pour être certifié, un candidat doit être évalué dans au moins une de ces spécialisations en matière d'exécution et peut choisir d'être évalué dans plusieurs des spécialisations ou toutes les 21 spécialisations.

Spécialisations en matière d'exécution pour le crabe	Spécialisations en matière d'exécution pour les crevettes	Spécialisations en matière d'exécution pour le homard
Congeler en saumure	Cuire et décortiquer	Blanchir les homards
Décortiquer du crabe	Emballage des produits secs	Saumurer de la chair de homard cuite
Classement	Inspection manuelle	Congeler du homard en saumure
Emballage du crabe	Maturation	Saumurer du homard entier
Portionner et peser le produit	Emballage des produits mouillés	Nettoyer des queues de homard cru
Décortiquer du crabe		Cuire des homards
		Refroidir des homards
		Classer manuellement des homards
		Emballage
		Enlever/décortiquer de la chair de homard

Les spécialisations en matière d'exécution seront spécifiées dans le passeport de certification. Toutefois, les candidats peuvent être évalués dans toutes les spécialisations en matière d'exécution qu'ils souhaitent acquérir tout au long de leur carrière dans l'industrie. Les spécialisations en matière d'exécution réussies seront ajoutées à leur passeport.

1.7 Évaluation du rendement

L'évaluation du rendement de l'OTFCC sera effectuée par des évaluateurs internes formés à cet effet, qui utiliseront un téléphone intelligent, une tablette ou une caméra numérique (p. ex., Go Pro) pour enregistrer les candidats pendant qu'ils réalisent les tâches, ainsi qu'une interface numérique pour téléverser les vidéos et remplir les listes de contrôle, saisir les observations et remplir automatiquement la note de synthèse du rendement.

Les candidats doivent obtenir la note de passage pour chaque section de l'évaluation du rendement pour la certification applicable. Les candidats ayant réussi l'examen des connaissances recevront des instructions de leur évaluateur interne et de CTAC concernant les prochaines étapes de l'évaluation du rendement.

Les candidats seront inscrits par l'administrateur de leur organisation pour l'espèce voulue. Les candidats peuvent demander à ajouter d'autres espèces à leur évaluation du rendement. **Veillez noter qu'il n'est pas demandé de réaliser toutes les tâches énumérées pour chaque espèce.** Les candidats et leurs évaluateurs se mettront d'accord sur les tâches à réaliser pendant l'examen du rendement.

Le tableau suivant indique la note de passage pour chaque tâche pour les **crevettes** :

Évaluation du rendement	Note du candidat	Note de passage	Réussite ou échec
Utiliser les EPI et l'équipement de protection pour la salubrité alimentaire requis	/2	2/2	
Cuire et décortiquer des crevettes à l'aide d'équipement automatisé	/5	5/5	
Inspecter les crevettes manuellement	/2	2/2	
Préparer des crevettes pour la transformation primaire	/9	9/9	
Remplir et sceller des emballages	/7	7/7	
Mettre le produit dans des barquettes/boîtes	/6	6/6	
Palettiser des produits	/5	5/5	

Le tableau suivant indique la note de passage pour chaque tâche pour le **homard** :

Évaluation du rendement	Note du candidat	Note de passage	Réussite ou échec
Utiliser les EPI et l'équipement de protection pour la salubrité alimentaire requis	/2	2/2	
Classer/inspecter du poisson et des fruits de mer	/3	3/3	
Portionner/peser les produits	/3	3/3	
Séparer les homards en segments	/4	4/4	
Nettoyer des queues de homard cru	/6	6/6	
Congeler des crustacés en saumure	/9	9/9	
Saumurer du homard entier	/6	6/6	
Saumurer de la chair de homard cuit	/3	3/3	
Craquer les pinces de homard	/4	4/4	
Retirer la chair des pinces	/6	6/6	
Retirer la chair de la queue	/4	4/4	
Retirer la chair des segments	/5	5/5	
Retirer la chair des pouces	/5	5/5	
Remplir et sceller des emballages	/8	8/8	
Étiqueter les produits	/7	6/7	
Mettre le produit dans des barquettes/boîtes	/6	6/6	
Cuire les homards	/3	3/3	
Refroidir le homard cuit	/3	3/3	
Blanchir les homards	/7	7/7	

Veillez noter qu'il n'est pas demandé de réaliser toutes les tâches énumérées pour chaque espèce. Les candidats et leurs évaluateurs se mettront d'accord sur les tâches à réaliser pendant l'examen du rendement.

Le tableau suivant indique la note de passage pour chaque tâche pour le **crabe** :

Évaluation du rendement	Note du candidat	Note de passage	Réussite ou échec
Utiliser les EPI et l'équipement de protection pour la salubrité alimentaire requis	/2	2/2	
Classer les crabes	/5	5/5	
Décortiquer les crabes (vivants)	/4	4/4	
Préparer de la chair de crabe	/5	5/5	
Congeler les crabes en saumure	/3	3/3	
Portionner/peser les crabes	/4	4/4	
Étiqueter les produits	/6	6/6	
Remplir et sceller des emballages	/5	5/5	
Mettre le produit dans des barquettes/ boîtes	/8	8/8	
Palettiser des produits	/7	7/7	

Veillez noter qu'il n'est pas demandé de réaliser toutes les tâches énumérées pour chaque espèce. Les candidats et leurs évaluateurs se mettront d'accord sur les tâches à réaliser pendant l'examen du rendement.

1.8 Critères d’admissibilité de l’évaluateur du rendement

Les évaluateurs du rendement sont identifiés par les organisations dans l’application de l’entreprise comme étant les personnes ayant le plus haut niveau de compétences dans le domaine de la transformation des crustacés. Ces personnes ne sont pas tenues d’obtenir l’intégralité de la certification; elles doivent seulement passer l’examen des connaissances et suivre la formation d’évaluateur pour obtenir leur certification d’OTFCC.

Au cas par cas, l’équipe de FoodCertTM peut demander à une personne ayant obtenu la certification complète (examen des connaissances et évaluation du rendement) de devenir évaluateur du rendement.

Les évaluateurs du rendement doivent satisfaire aux critères suivants :

- Doivent avoir passé l’examen des connaissances d’OTFCC et suivi la formation d’évaluateur.
- Travaillent dans l’établissement, peuvent être le superviseur direct ou un collègue du candidat.
- Doivent avoir au moins 3 ans d’expérience de transformation des poissons et fruits de mer.
- Un minimum de 2 ans d’expérience de supervision.

1.9 Résultats de la certification d’OTFCC

Les candidats verront les résultats non officiels de leur examen des connaissances (réussite/échec) sur l’écran de leur ordinateur immédiatement après avoir terminé l’examen. Les candidats recevront un enregistrement d’un certificat en ligne après la réussite de l’évaluation du rendement et de l’examen des connaissances. Le certificat en ligne peut être téléchargé par l’entremise de FoodCertTM. Les certificats officiels sont généralement envoyés par la poste 2 à 3 semaines ouvrables après l’obtention de la certification.

Si un candidat **OBTIENT** la certification, il recevra un relevé de ses compétences évaluées lors de l’examen des connaissances et de l’évaluation du rendement, un autocollant avec le logo OTFCC, un passeport FoodCertTM et un certificat confirmant son statut d’Opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien : Crustacés (OTFCC : Crustacés).

Seuls les spécialisations en matière d’exécution ou les volets pertinents pour lesquels ils ont soumis les activités pertinentes seront inscrits dans le passeport. Le passeport comprendra toujours des pages vierges pour toute compétence non couverte. Les pages vierges seront utilisées pour toute activité future qu’un candidat souhaiterait poursuivre, auquel cas il pourrait être nécessaire de renvoyer son passeport de certification pour l’inscription du titre approprié.

Si un candidat **ÉCHOUE** à l’examen, il recevra par courriel des renseignements sur les coûts et les étapes associés à la reprise de l’examen. Les candidats doivent attendre 30 jours avant d’être admissibles à reprendre l’examen des connaissances.

Aucun remboursement ne sera fourni aux candidats qui échouent à l’examen de certification d’OTFCC. En outre, des frais sont demandés pour repasser l’examen des connaissances ou l’évaluation du rendement. Les candidats qui échouent plus de trois fois verront leur dossier fermé et devront attendre au moins un an avant de s’inscrire et de se représenter à l’examen.

CTAC, par l'intermédiaire de son comité de gouvernance de la certification, se réserve le droit d'annuler ou de retenir tout résultat d'examen. Le comité de gouvernance peut annuler ou invalider la note d'un candidat si, après enquête, une violation des politiques est établie ou si le surveillant soupçonne un candidat de s'être mal conduit ou d'avoir triché. Les candidats qui sont pris en train de tricher ou de voler le contenu d'un examen recevront un échec automatique à leur évaluation (examen ou évaluation du rendement) et ne seront pas autorisés à se représenter pendant au moins deux ans. Il est attendu des candidats qu'ils coopèrent à toute enquête visant à déterminer si la note est valide. CTAC effectuera tous les ans une vérification aléatoire de 5 à 10 % des évaluations du rendement.

1.10 Appels

Les candidats qui échouent à l'examen ont le droit de s'inscrire à un appel concernant les procédures utilisées et les résultats de leur examen. Les appels doivent être soumis par écrit à l'adresse électronique de FoodCert™ (foodcert@fpssc-ctac.com) dans les 60 jours qui suivent la date du passage de l'examen en ligne et la réception des résultats non officiels. Le formulaire de demande d'appel est disponible à www.foodcert.ca/test-polices et par l'entremise de la plateforme FoodCert™, et une copie du formulaire est également incluse dans les annexes.

1.11 Adaptations spéciales

Si vous avez un handicap ou d'autres besoins particuliers qui pourraient nuire à l'évaluation de votre rendement, vous pouvez avoir droit à des adaptations spéciales. Si cela s'applique à votre situation, remplissez et soumettez le formulaire de demande d'adaptation à l'adresse électronique de FoodCert™ (foodcert@fpssc-ctac.com), dès que possible. Le formulaire doit être soumis au moins 5 jours ouvrables avant l'examen prévu.

Les demandes d'adaptations spéciales sont évaluées au cas par cas et ne sont pas garanties. Le formulaire de demande d'adaptation est disponible à www.foodcert.ca/test-polices et une copie du formulaire est également incluse dans les annexes.

1.12 Barème des frais

Barème des frais de la certification d'OTFCC pour 2022	Coût*
Certification d'OTFCC	275 \$ CA
Reprise de l'examen des connaissances ou de l'évaluation du rendement	100 \$ CA
Appel en cas d'échec de l'examen ou de l'évaluation du rendement	50 \$ CA
Remboursement d'une demande initiale refusée	CR 225 \$ CA

* Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) se réserve le droit de mettre à jour les frais selon les besoins.

2. COMMENT PRÉSENTER UNE DEMANDE | ÉTAPE PAR ÉTAPE

Le guide étape par étape suivant offre un aperçu du processus d'obtention de la certification d'OTFCC. Ce guide explique soigneusement les différents détails avant, pendant et après le déroulement de l'examen. Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez www.foodcert.ca.

Le processus est simple : explorez, inscrivez-vous, étudiez et réussissez! Chaque étape est nécessaire et contribuera à votre réussite dans la préparation et l'obtention de votre certification.

2.1 Étape 1 – Se familiariser avec la certification

Vous trouverez tous les détails concernant l'aperçu, les détails de l'examen, les outils de préparation et l'inscription à l'examen en consultant la page sur la certification d'OTFCC sur le site Web de FoodCert™ à cette adresse : <https://foodcert.ca/canadian-certified-fish-and-seafood-primary-processor/>

2.2 Étape 2 – Vérifier l'admissibilité

Pour obtenir la certification, vous devez vous assurer que vous avez au moins 2 semaines/80 heures d'expérience de travail dans la spécialisation, y compris le blanchiment, et pour la cuisson, 4 semaines/160 heures d'expérience de travail dans cette spécialisation. CTAC est responsable d'effectuer tous les ans une vérification aléatoire de 5 à 10 % de toutes les demandes, dans le cadre de laquelle une preuve des renseignements soumis par les candidats est demandée. Si leur soumission fait l'objet d'une vérification, les candidats en seront informés.

2.3 Étape 3 – Présenter une demande de certification d'OTFCC et remettre le paiement

Une fois que vous avez décidé de vous inscrire, cliquez sur le bouton « Buy Exam » (Acheter l'examen) sur la page Web de la certification d'OTFCC. Vous y trouverez les exigences qui doivent être satisfaites avant que votre demande soit approuvée. Commencez par sélectionner l'option « Organization Application » « Demande d'organisation » pour inscrire votre ou vos employés.

Remplissez le formulaire de demande, payez les frais de demande et cliquez sur Soumettre. Votre demande sera envoyée à l'équipe de FoodCert™. Vous pouvez payer par carte de crédit avec votre choix de Visa, Mastercard ou American Express. Une fois que vous avez effectué votre paiement, attendez que votre demande soit approuvée par l'équipe de FoodCert™. Vous recevrez un avis d'approbation et un lien pour remplir la section suivante du formulaire de demande.

2.4 Étape 4 – Attendre l'approbation

Votre demande sera examinée par l'équipe de FoodCert™ pour vérifier que vous répondez à toutes les exigences. S'il manque une partie de votre demande, l'équipe de FoodCert™ vous informera que votre demande est incomplète.

L'équipe de FoodCert™ :

- Déterminera si le candidat a fourni suffisamment de renseignements
- Déterminera si l'expérience de travail minimale est atteinte. Cela peut nécessiter de vérifier l'authenticité de l'information. L'équipe de FoodCert™ peut vous contacter pour obtenir des renseignements supplémentaires ou des éclaircissements.

Dans les 5 jours ouvrables qui suivent la soumission de la demande complète, on vous dira si votre demande a été approuvée ou refusée. Si votre demande est approuvée, vous recevrez un courriel contenant des instructions sur la manière de procéder à la certification, y compris les authentifiants requis pour accéder à la plateforme FoodCert™. Si votre demande est refusée, vous recevrez un courriel contenant des renseignements sur votre remboursement. Le remboursement correspond aux frais d'examen moins les frais d'administration. Vérifiez le barème des frais pour obtenir des renseignements sur le montant du remboursement. Les candidats peuvent interjeter appel de la décision.

2.5 Étape 5 – Se préparer à l'examen

Plusieurs ressources sont actuellement disponibles pour vous permettre de vous préparer. Vous pouvez y accéder par l'entremise de la plateforme FoodCert™ et de la page Web de la certification d'OTFCC. Elles comprennent le guide d'étude, l'examen simulé et le cours sur la salubrité alimentaire) et les cours offerts par l'Institut canadien des transformateurs d'aliments (moyennant des frais supplémentaires). <https://foodprocessorsinstitute.com/>

2.6 Étape 6 – Passer l'examen des connaissances

Une fois que vous avez reçu un courriel de FoodCert™ indiquant que votre demande a été approuvée, suivez les instructions fournies dans le courriel pour planifier votre examen. Les instructions fournies vous permettront de découvrir comment configurer et passer votre examen par l'entremise de notre plateforme de test.

L'examen des connaissances pour la certification d'OTFCC est passé dans un environnement avec « surveillance virtuelle ». Notre logiciel en ligne YouTestMe, qui peut être installé rapidement, permet de surveiller le candidat par l'entremise d'une caméra Web pendant qu'il passe l'examen. Les candidats doivent fournir deux pièces d'identité avec photo délivrées par le gouvernement à des fins de vérification. Les services d'examen et de surveillance hébergés par YouTestMe constituent un moyen simple et rapide de configurer l'examen, et vous permettent de passer l'examen à votre propre rythme. Il y a un total de 30 questions à choix multiple, et l'examen dure une heure.

Veillez à planifier l'examen le plus tôt possible, car les examens expirent. Les dates d'expiration des examens d'une certification attribuée peuvent être consultées par l'entremise du tableau de bord de FoodCert.

Une fois l'examen terminé, un résultat non officiel (réussite/échec) s'affichera immédiatement sur l'écran de votre ordinateur. Si un candidat ÉCHOUE à l'examen, il recevra des renseignements sur les coûts et les étapes associés à la reprise de l'examen. Les candidats doivent attendre 30 jours avant d'être admissibles à reprendre l'examen.

Veillez noter : Assurez-vous que le prénom et le nom de famille saisis lors de la création du compte correspondent à ceux qui figurent sur votre pièce d'identité avec photo délivrée par le gouvernement (p. ex., permis de conduire, passeport). *NE pas abréger ou utiliser un surnom. S'ils ne correspondent pas à la pièce d'identité que vous présentez lors de l'enregistrement, votre tentative d'examen sera REFUSÉE.*

2.7 Étape 7 – Fixer une date et effectuer l'évaluation du rendement

Le candidat recevra un courriel directement de son évaluateur du rendement pour fixer une date, une heure et un lieu appropriés pour l'évaluation.

Le candidat effectuera l'évaluation du rendement, et l'évaluateur enregistrera cette évaluation à l'aide d'un téléphone intelligent, d'une tablette ou d'une caméra numérique (p. ex., Go Pro), et remplira les listes de contrôle, saisira les observations et remplira la note de synthèse du rendement.

L'évaluateur du rendement soumettra ensuite la vidéo et le document de synthèse (listes de contrôle et notes) en utilisant la plateforme FoodCert™.

Si un candidat ÉCHOUE à l'évaluation du rendement, il recevra des renseignements sur les étapes associés à la reprise de l'évaluation du rendement. Les candidats doivent attendre 30 jours avant d'être admissibles à reprendre l'évaluation.

2.8 Étape 8 – Recevoir votre passeport FoodCert™, votre certificat, votre relevé des compétences et votre autocollant

Si un candidat OBTIENT la certification, il recevra un relevé de ses compétences évaluées lors de l'examen des connaissances et de l'évaluation du rendement, un autocollant avec le logo OTFCC, un passeport FoodCert™ et un certificat confirmant son statut d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien (OTFCC).

Après avoir réussi l'examen et obtenu votre certification d'OTFCC : Vous pouvez commencer à utiliser votre certification après votre nom (p. ex., John Smith, OTFCC), afficher votre passeport FoodCert™ et démontrer vos compétences évaluées d'OTFCC à votre ou vos employeurs. Vous pouvez également apposer le logo OTFCC sur votre casque, votre casier, etc. afin de démontrer davantage vos qualifications.

Veillez prendre contact avec l'équipe de FoodCert™ pour :

- ✓ Des demandes d'information concernant le statut de votre demande
- ✓ La soumission d'autres formulaires
- ✓ Les appels
- ✓ Les difficultés à planifier l'examen des connaissances / l'évaluation du rendement pour la certification d'OTFCC : Crustacés
- ✓ Des questions concernant le processus de demande
- ✓ Des renseignements ou des instructions de nature générale
- ✓ De l'aide pour naviguer sur le site Web
- ✓ Des ventes ou des achats de groupe
- ✓ Autres

Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)

a/s de L'équipe de FoodCert™

201-3030 Conroy Road

Ottawa (Ontario) K1G 6C2

Téléphone principal : 613 237-7988

Sans frais : 1 877-963-7472

Télécopieur : 613 237-9939

Courriel : foodcert@fp-sc-ctac.ca

ANNEXES ET FORMULAIRES

ANNEXE A – DÉCLARATION DE RESPONSABILITÉ, D'ÉTHIQUE, DE CONFIDENTIALITÉ ET FORMULAIRE
D'AUTORISATION D'UTILISATION DE VIDÉOS ET D'IMAGES

ANNEXE B – FORMULAIRE DE DEMANDE D'ADAPTATION (TEST SPÉCIAL)

ANNEXE C – POLITIQUE D'APPELS ET FORMULAIRE DE DEMANDE

ANNEXE D – CODE DE DÉONTOLOGIE

Annexe A – Déclaration de responsabilité, d'éthique, de confidentialité et formulaire d'autorisation d'utilisation de vidéos et d'images

Les certifications de CTAC sont des titres professionnels qui visent à reconnaître les personnes qui satisfont à une norme industrielle. Le processus est volontaire et comprend des méthodes d'évaluation rigoureuses et la preuve d'une expérience pertinente. La composante d'évaluation du rendement comprend des images et des vidéos qui doivent être prises.

COORDONNÉES DU CANDIDAT

NOM	NUMÉRO DE TÉLÉPHONE
ADRESSE	ADRESSE ÉLECTRONIQUE
CERTIFICATION	

Je confirme que les renseignements soumis concernant mon expérience professionnelle, bénévole et éducative sont exacts et qu'ils répondent aux exigences d'admissibilité au titre attribué par CTAC.

Je m'engage à ne divulguer aucun détail sur le contenu de l'examen à d'autres candidats, collègues, formateurs ou amis. Je reconnais ma responsabilité de respecter la confidentialité de cet examen.

J'accepte de ne pas copier, filmer ou photographier le matériel d'examen. Je reconnais que si on me prend en train de tricher ou de voler le contenu d'un examen, je recevrai un échec automatique et je ne serai pas autorisé(e) à repasser l'examen pendant deux ans à compter de la date de l'incident. Je pourrais également faire l'objet d'une poursuite dans certains territoires.

J'accepte de mettre à jour mon profil afin que mes coordonnées personnelles soient aussi exactes et à jour que possible. Si je ne renouvelle pas mon statut certifié (le cas échéant), je reconnais que je ne suis plus autorisé à utiliser le titre attribué par CTAC jusqu'à ce que la certification ait été renouvelée avec succès auprès de l'organisme de certification.

J'accepte de permettre l'utilisation de mes images et de mes vidéos dans le but de développer des outils de certification, d'examiner les vérificateurs et de promouvoir nos certifications par l'entremise de notre site Web et d'autres supports promotionnels. En tant que participant(e) au programme, vous êtes un(e) représentant(e) de l'industrie. Notre utilisation de ce matériel assurera la croissance et le développement de nos certifications et de l'industrie.

Nom (en caractères d'imprimerie) : _____

Signature : _____ Date : _____

Annexe B – Formulaire de demande d’adaptation (test spécial)

Les candidats qui ont un handicap ou des besoins supplémentaires peuvent demander des adaptations spéciales en remplissant ce formulaire et en l’envoyant par courriel à : foodcert@fpssc-ctac.com. Il est demandé aux candidats de soumettre leur demande d’adaptation spéciale le plus tôt possible, soit au plus tard 5 jours ouvrables avant l’examen prévu. Les candidats qui ont soumis une demande seront contactés dans un délai raisonnable par l’équipe de FoodCert™ qui indiquera la décision. Les demandes d’adaptation spéciale sont évaluées au cas par cas et ne sont pas garanties.

Les demandes de test spécial seront examinées afin de déterminer si une aide appropriée est disponible. Une demande de test spécial ne sera accordée que s’il existe une assurance raisonnable que le candidat aura une chance juste et équitable de passer l’examen. Les mesures relatives aux tests spéciaux doivent être raisonnables, sans compromettre la validité et la fiabilité des instruments d’évaluation.

Coordonnées du candidat

NOM COMPLET	NUMÉRO DE TÉLÉPHONE
ADRESSE	ADRESSE ÉLECTRONIQUE

Détails de l’examen :

NOM DE L’EXAMEN À PASSER	LANGUE : <input type="radio"/> ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS
DATES PRÉFÉRÉES POUR PASSER L’EXAMEN OPTION 1 : OPTION 2 :	LIEU PRÉFÉRÉ POUR PASSER L’EXAMEN

Je voudrais demander l'aide spéciale suivante pour l'examen :

LIÉE À LA LANGUE : l'examen d'OTFCC est disponible en français et en anglais. Les personnes qui ne maîtrisent pas l'une ou l'autre langue peuvent demander à passer un test spécial. Toutefois, il est important de noter que tous les examens sont basés sur la norme professionnelle de la profession et reflètent le type et le niveau de langue contenus dans la norme. Les mesures relatives aux tests spéciaux ne permettront pas de surmonter les problèmes liés à l'alphabétisation ou au manque de capacité à communiquer sur le lieu de travail.

Coûts supplémentaires pour le candidat :

	Examen lu à haute voix (oral)	Pas de coûts supplémentaires
	Interprète	Coût de l'interprète
	Formulaire d'examen traduit dans une langue autre que le français et l'anglais	Coût de traduction de l'examen

LIÉE À UN TROUBLE DE LA VUE OU À UN TROUBLE MOTEUR : l'examen d'OTFCC est offert en ligne. Dans ce format, il est possible d'ajuster la taille du texte et de modifier les conditions d'éclairage.

	Assurer un accès en fauteuil roulant	Pas de coûts supplémentaires
	Examen lu à haute voix (oral)	Pas de coûts supplémentaires
	Aide pour marquer les réponses	Pas de coûts supplémentaires
	Braille	Coût de l'adaptation de l'outil d'évaluation Coût de l'administration spéciale (p. ex., expédition)

AUTRE

	Temps supplémentaire	Pas de coûts supplémentaires
	Administration individuelle dans un environnement sans distraction	Pas de coûts supplémentaires

Raison de la demande de test spécial

Veillez fournir une description des conditions qui justifient la demande de test spécial (p. ex., diagnostic médical, historique des demandes précédentes de test spécial)

Date de la signature _____

Annexe C – Politique d’appels et formulaire de demande

La certification FoodCert™ est un titre professionnel qui vise à reconnaître les personnes qui répondent à la norme de l’industrie. Le processus est volontaire et comprend des méthodes d’évaluation rigoureuses et la preuve d’une expérience pertinente.

POLITIQUE SUR LES APPELS

Les candidats qui échouent à l’examen des connaissances ou à l’évaluation du rendement (le cas échéant) ont le droit de s’inscrire à un appel concernant les résultats de leur examen. Les candidats sont informés de leur droit à interjeter appel lorsque les résultats sont remis. Les appels doivent être soumis par écrit dans les 60 jours qui suivent la date du passage de l’examen en ligne ou de l’évaluation du rendement. Le comité de gouvernance de la certification rendra un jugement sur un cas faisant l’objet d’un appel.

Tous les appels sont adressés à l’équipe de FoodCert™, qui déterminera le processus à suivre. Par exemple, demander à des membres désignés du comité d’examiner le dossier, informer le candidat des possibilités de reprise, ou toute autre action. Les appels seront transmis au comité de gouvernance de la certification, le cas échéant. Le président du comité de gouvernance de la certification fournira aux membres des instructions procédurales (p. ex., chaque élément échoué d’une évaluation doit être noté à nouveau ou vérifié).

Il incombe au comité de gouvernance d’examiner les appels écrits et de déterminer les mesures à prendre. Parfois, les membres du comité peuvent décider qu’il est nécessaire que les candidats défendent leur cause ou répondent à des questions.

Les candidats sont responsables de tous les coûts associés à l’appel. Veuillez consulter le barème des frais. Si la commission statue en faveur du candidat, ces frais seront remboursés. Le comité de gouvernance prend la décision finale sur les appels et les candidats n’ont aucune autre possibilité de contester la décision d’appel. Pour cette raison, le processus sera soigneusement documenté et examiné par le comité de gouvernance de la certification afin de s’assurer que les candidats ont une audition équitable.

FORMULAIRE DE DEMANDE D'APPEL

Les candidats qui n'ont pas réussi l'examen de connaissances en ligne ou l'évaluation du rendement ont le droit de s'inscrire à un appel. Un appel doit être fondé sur des motifs raisonnables et convaincants, démontrant que le candidat n'a pas réussi parce qu'il a été désavantagé ou qu'une erreur importante a été commise.

Coordonnées du candidat

NOM COMPLET :

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE :

ADRESSE POSTALE COMPLÈTE :

ADRESSE ÉLECTRONIQUE :

TYPE D'APPEL : Examen des connaissances Évaluation du rendement

Veuillez noter :

Les appels doivent être soumis en utilisant le présent formulaire dans les 60 jours qui suivent la date du passage de l'examen en ligne ou de l'évaluation du rendement. Le formulaire de demande d'appel doit être déposé auprès de l'agent certificateur ou envoyé à foodcert@fpssc-ctac.com. Le coût d'un appel est de 50 \$ CA. Les modes de paiement vous seront transmis lors du dépôt de l'appel.

Les raisons suivantes ne sont PAS considérées comme des raisons valables d'interjeter appel d'un examen :

- Les candidats qui ont échoué à l'examen, mais qui sont juste sous la note de passage;
- Les candidats confrontés à des difficultés personnelles ou financières qui ont pu affecter leur capacité à réussir l'examen;
- La note de passage n'est pas fixée à la satisfaction du candidat.

Pour des raisons de sécurité, le contenu précis de chaque examen ne sera pas divulgué.

Si les documents soumis contiennent les renseignements personnels d'une personne autre que l'auteur de l'appel, une lettre signée de cette personne doit être incluse dans l'appel.

L'équipe FoodCertTM rendra compte des résultats de l'appel dans les 20 jours ouvrables qui suivent la réception d'une demande complète et du paiement. Si le comité de gouvernance de la certification statue en faveur du candidat, les frais d'appel seront remboursés. La décision sur l'appel est finale. Les candidats n'ont aucune occasion de contester leur cas à nouveau.

Annexe D – Code de déontologie

L'un des mandats de Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) est de soutenir l'expansion des compétences et des connaissances en matière de fabrication des aliments au Canada, ce qui se traduit par de meilleures pratiques en matière de sécurité alimentaire dans l'ensemble de l'industrie. Pour soutenir ce mandat, les certifications FoodCert™ obligent leurs candidats à atteindre un niveau minimum de compétences démontrées par l'examen des connaissances et l'évaluation du rendement (le cas échéant). Les candidats sont tenus d'agir avec intégrité en adhérant au code de déontologie.

En tant que professionnel(le) certifié(e), je dois m'efforcer de :

- Contribuer à la crédibilité de ma profession et maintenir les normes de ma profession.
- Protéger les renseignements confidentiels acquis dans le cadre de mes fonctions.
- Représenter fidèlement mon niveau de formation sur le lieu de travail et clarifier toute interprétation erronée que les autres pourraient avoir concernant mon niveau de compétences et de connaissances.
- Me tenir au courant de l'évolution fréquente des connaissances et des compétences dans ma profession.
- Exercer mes compétences en matière de leadership en échange de connaissances ou de techniques qui seraient utiles à la profession.
- Réaliser mon travail professionnel avec honnêteté, intégrité et équité.
- Respecter les droits et les dignités fondamentaux de chacun.
- Ne pas me livrer à du harcèlement sexuel, ou à un comportement dégradant ou irrespectueux envers les autres.
- Travailler d'une manière qui tienne compte des effets négatifs de mon travail sur l'environnement.
- Être alerte à mon travail afin de minimiser les risques pour la santé et la sécurité de mes collègues.
- S'abstenir de consommer des drogues ou de l'alcool dans le cadre de mon travail professionnel afin de ne pas affecter mon niveau de compétence au travail et la sécurité de mes collègues.
- Éviter de porter atteinte à la réputation d'autrui en faisant sciemment de fausses déclarations sur un autre membre du personnel ou un pair professionnel.
- Reconnaître les situations où un conflit d'intérêts existe ou semble exister et divulguer ce conflit à l'employeur ou aux parties concernées.
- Assumer la responsabilité du développement professionnel du personnel sous ma supervision et des étudiants qui visent à entrer dans la profession.
- Aider les autres à respecter ce code de déontologie.



WWW.FPSC-CTAC.COM

Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)
201-3030 Conroy Rd Ottawa (Ontario) K1G 6C2
Tél. : 613 237-7988 Sans frais : 1 877 963-7472