

APPRENTISSAGE MANITOBA

Déclaration de l'employeur en vue de l'obtention de la qualification professionnelle dans un métier

Boulangier-pâtissier/ boulangère-pâtissière

Ce formulaire doit être rempli par le superviseur direct du candidat.
Les renseignements fournis sur ce formulaire feront l'objet d'une vérification.

A. Nom du candidat		Nom de la personne qui déclare son expérience professionnelle	
Nom complet:			
B. Antécédents professionnels		Il faut remplir toutes les cases.	
Nom de l'organisme ou de l'employeur:			
De (aaaa/mm/jj):	Au (aaaa/mm/jj):	Titre du poste:	Nombre total d'heures travaillées:
Type d'emploi:	<input type="checkbox"/> Temps plein	<input type="checkbox"/> Temps partiel	<input type="checkbox"/> Saisonnier <input type="checkbox"/> Autre
C. Déclaration des tâches effectuées dans le cadre de l'emploi Analyse nationale de professions 2015		<input checked="" type="checkbox"/> Cochez la case « Non » si vous n'avez pas personnellement observé le candidat effectuer les tâches de ce groupe. <input checked="" type="checkbox"/> Cochez la case « Oui » si vous avez personnellement observé le candidat effectuer les tâches du niveau de performance d'un compagnon. Rayez toute tâche que vous n'avez pas observé le candidat effectuer. <i>Exemple</i>	
A – COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES Inclut: Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'assainissement; organiser le travail; gérer les produits et l'information; appliquer les principes de la science alimentaire		<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui
B – ALIMENTS FERMENTÉS Inclut: Préparer la pâte; former la pâte; effectuer la finition des aliments fermentés		<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui
C – BISCUITS, BARRES, GÂTEAUX, PÂTISSERIES ET PAINS ÉCLAIR Inclut: Préparer les biscuits et les barres; préparer les pains éclair; préparer les pâtes à pâtisserie; préparer les gâteaux		<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui
D – ASSEMBLAGE ET FINITION Inclut: Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages; préparer les sauces, les nappages et les garnitures; préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration; pinir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.		<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui
E – CHOCOLAT ET CONFISERIES Inclut: Préparer le chocolat; préparer les confiseries		<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui
F – DESSERTS, CRÈMES GLACÉES ET GLACES AUX FRUITS Inclut: Préparer les desserts à l'assiette; préparer les crèmes glacées et les glaces aux fruits; préparer les desserts glacés		<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui
D. Signature du superviseur ou de l'employeur		J'atteste que les renseignements que j'ai fournis à titre d'actuel ou d'ancien superviseur direct du candidat sont exacts. Je comprends que mon appui pourrait permettre au candidat de se présenter à l'examen de qualification professionnelle.	
Signature:		Date: (aaaa/mm/jj)	
Nom en lettres moulées:		Téléphone (jour):	
Réservé à l'administration	Vérifié - <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Signature :	Commentaires :