

Demande d'examen d'équivalence pour un programme de formation en salubrité alimentaire

Nom de l'organisation :	Date :	
Auteur de la demande :		
Adresse postale :	Tél. :	Télec. :
	Courriel :	
Nom du programme de formation en salubrité alimentaire :		
Méthode de présentation du cours :	<input type="checkbox"/> en classe	<input type="checkbox"/> en ligne
Méthode de déroulement de l'examen :	<input type="checkbox"/> en classe	<input type="checkbox"/> en ligne

Prière de cocher toutes les cases qui correspondent (le fait de cocher indique une réponse affirmative)

EXIGENCES AU NIVEAU DE L'ORGANISATION	
Type d'organisation	<input type="checkbox"/> établissement de formation privé ou public; <input type="checkbox"/> organisation de santé publique ou autre organisation gouvernementale; <input type="checkbox"/> secteur de l'alimentation ou organisation professionnelle; <input type="checkbox"/> formateur privé ou entreprise de formation capable de prouver sa crédibilité.
Valeurs et responsabilités de l'organisation	<input type="checkbox"/> posséder une philosophie, une mission ou des objectifs en matière de formation consacrée à la salubrité des aliments dans les secteurs de la vente au détail des aliments et des services alimentaires, ceux-ci étant harmonisés avec les résultats d'apprentissage prévus dans le <i>Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires (Code VDASA)</i> ; <input type="checkbox"/> faire preuve de responsabilité à l'égard des étudiants en plus d'être en mesure d'administrer et de tenir les registres des étudiants conformément aux lois concernant la protection des renseignements personnels; <input type="checkbox"/> s'assurer que toute traduction des documents visant à faire connaître le cours, le contenu des cours et les examens soit fidèle à la version originale; <input type="checkbox"/> disposer de politiques au sujet des étudiants qui ont comme langue seconde l'anglais ou le français, ainsi que des étudiants présentant un handicap ou un faible niveau d'alphabétisation.
Commentaires :	

CONTENU DU COURS	
Élaboration du cours	<input type="checkbox"/> le cours a été élaboré par une personne ou une équipe qui possède des qualifications et une expertise en conception pédagogique de salubrité alimentaire (<u>expliquer</u>); <input type="checkbox"/> confiée à une personne ou une équipe ayant participé à l'élaboration d'un cours en ligne et qui a une expertise en conception pédagogique en ligne (<u>expliquer</u>).
Public cible et niveau d'alphabétisation	<input type="checkbox"/> le public cible pour ce programme a été délimité (<u>expliquer</u>); <input type="checkbox"/> le niveau d'alphabétisation correspond au public cible, sans compromettre le contenu du cours (<u>expliquer</u>).
Caractéristiques du cours	<input type="checkbox"/> être précis et d'actualité; <input type="checkbox"/> offrir une progression logique des contenus; <input type="checkbox"/> progresser à un rythme adapté aux aptitudes prévues des étudiants; <input type="checkbox"/> être illustré par des exemples tirés de la pratique réelle; <input type="checkbox"/> être convivial; <input type="checkbox"/> tenir compte des écarts culturels, des personnes handicapées et de la différence entre les sexes.
Éléments du cours	Le cours comprend : <input type="checkbox"/> des résultats d'apprentissage; <input type="checkbox"/> un énoncé des unités incluant les principaux points; <input type="checkbox"/> des explications, des démonstrations et des exemples; <input type="checkbox"/> un glossaire des termes employés; <input type="checkbox"/> des exercices pratiques et de résolution de problèmes; <input type="checkbox"/> des activités d'autoévaluation, de rétroaction et de révision.
	Pour les cours offerts en ligne ou selon des méthodes alternatives : <input type="checkbox"/> fournir des modalités simples de navigation pour les étudiants; <input type="checkbox"/> mettre en place les contrôles pour assurer que les étudiants progressent de manière suivie dans le contenu (<u>expliquer</u>).
Contenu détaillé du cours	Prière de remplir l' annexe A à la fin de la présente demande.
Commentaires :	

DÉROULEMENT DES COURS	
Information sur le cours et les aptitudes préalables	<p>Les étudiants recevront de l'information écrite portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> le coût du cours et de l'examen; <input type="checkbox"/> le mode de paiement, ainsi que la politique de remboursement; <input type="checkbox"/> le format de présentation; <input type="checkbox"/> la durée du cours et le temps à prévoir pour le compléter; <input type="checkbox"/> les langues dans lesquelles seront offerts le cours et l'examen; <input type="checkbox"/> les activités et exigences requises pour réussir ce cours; <input type="checkbox"/> les formateurs; <input type="checkbox"/> les notes de passage exigées pour le certificat; <input type="checkbox"/> le délai prévu pour recevoir les résultats d'examen et le certificat après avoir complété le cours; <input type="checkbox"/> la confidentialité des résultats des examens des étudiants; <input type="checkbox"/> la langue et les aptitudes en alphabétisation ainsi que les préalables requis.
	<p>Pour les cours offerts en ligne ou selon des méthodes alternatives, les étudiants recevront de l'information écrite concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> les aptitudes pour apprendre et étudier de façon autonome; <input type="checkbox"/> les connaissances en informatique et les aptitudes de maniement des ordinateurs; <input type="checkbox"/> l'accès à une assistance technique; <input type="checkbox"/> les exigences requises pour le matériel et les programmes informatiques; <input type="checkbox"/> l'accès au matériel du cours; <input type="checkbox"/> l'accès à un formateur qualifié; <input type="checkbox"/> les interactions avec les autres étudiants; <input type="checkbox"/> les activités d'autoévaluation, de rétroaction et d'examen en ligne; <input type="checkbox"/> le délai maximal permis pour compléter le cours.
Qualifications de l'instructeur	<p>Les instructeurs doivent avoir les qualifications adéquates en formation en salubrité alimentaire, entre autres :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> un diplôme ou un certificat d'études postsecondaires dans une discipline pertinente ou une combinaison de formation et d'expérience, en plus

	<p>d'avoir complété les cours de formation du formateur;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> une connaissance de la législation en vigueur et des pratiques dans le domaine de la salubrité des aliments; <input type="checkbox"/> une réussite à l'examen consécutif au suivi du cours à enseigner (par exemple, en ayant obtenu une note d'au moins 90 % à l'examen). <p>Les instructeurs des cours en ligne doivent posséder :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> une formation ou une expérience des pratiques et techniques pédagogiques en ligne. <p>L'organisation s'assure que les qualifications des instructeurs sont à jour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> en fournissant une formation continue ou en renouvelant cette formation ou cette certification (<u>expliquer</u>); <input type="checkbox"/> en établissant un délai maximal sans enseigner après lequel l'instructeur doit suivre un cours ou réussir un examen (<u>expliquer</u>);
<p>Déroulement des cours – tous types de cours</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> groupe limité à 25 étudiants au maximum; <input type="checkbox"/> diversité de méthodes pédagogiques (<u>expliquer</u>); <input type="checkbox"/> matériel didactique devant comprendre un guide de l'instructeur, ainsi qu'un manuel de l'élève ou des cahiers d'exercices; <input type="checkbox"/> aides à l'enseignement à prévoir, comme des documents audio, vidéo, présentations, diapositives, dispositifs d'affichage (<u>expliquer</u>); <input type="checkbox"/> matériel didactique reposant sur les exigences de contenu du cours; <input type="checkbox"/> descriptif du cours à fournir aux étudiants; <input type="checkbox"/> descriptif du cours énumérant les sujets de chaque section ainsi que les objectifs d'apprentissage, le temps prévu et les critères d'évaluation des étudiants. <p>Le guide de l'instructeur devra :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> se conformer au contenu du matériel distribué aux étudiants; <input type="checkbox"/> décrire les méthodes d'enseignement et les possibilités offertes aux étudiants afin qu'ils puissent recevoir l'aide et les ressources nécessaires à chacune des sections du cours; <input type="checkbox"/> fournir d'autres renseignements qui ne se trouvent pas dans le matériel de l'étudiant.
<p>Déroulement des cours en classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> durée des cours d'au moins huit heures.
<p>Déroulement des cours en ligne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> durée des cours d'au moins six heures; <input type="checkbox"/> durée du cours d'un mois maximum.

<p>Formes alternatives d'enseignement des cours</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> durée des cours d'au moins huit heures; <input type="checkbox"/> durée du cours d'un mois maximum; <input type="checkbox"/> un accès adéquat au matériel didactique; <input type="checkbox"/> un accès adéquat aux moyens d'assistance et aux instructeurs; <input type="checkbox"/> des mesures de contrôle pour s'assurer que les étudiants couvrent toute la matière de la façon prescrite; <input type="checkbox"/> des procédures pour assurer le déroulement de l'examen.
<p>Commentaires :</p>	
<p>EXAMEN</p>	
<p>Déroulement de l'examen</p>	<p>Questions d'examen :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> élaborées de façon à pouvoir évaluer la connaissance des résultats d'apprentissage correspondant au contenu du cours; <input type="checkbox"/> reposant sur les principes de l'apprentissage des adultes en vérifiant d'avance si ces questions sont bien comprises et si elles produisent les réponses souhaitées; <input type="checkbox"/> formulées de manière à correspondre au public cible (par exemple, questions à choix multiples ou exigeant une réponse brève); <input type="checkbox"/> en nombre suffisant pour évaluer l'atteinte des résultats d'apprentissage et pour couvrir l'ensemble du contenu du cours (à savoir, 50 questions ou plus); <input type="checkbox"/> proportion élevée de questions concernant les risques pour la santé publique ou la salubrité alimentaire, ou pointage supérieur pour ces questions (<u>expliquer</u>); <input type="checkbox"/> provenant d'une banque de questions suffisamment vaste pour assurer une distribution aléatoire des questions et des examens. <p><input type="checkbox"/> une note d'au moins 70 % est requise pour réussir l'examen.</p>
<p>Administration de l'examen et sécurité – tous types d'examen</p>	<p>Le processus d'examen doit assurer la confidentialité des questions et des résultats :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> préciser les tâches des surveillants (par exemple, compter et distribuer les examens aux participants, retourner les examens pour la correction); <input type="checkbox"/> commander et recevoir les examens (par exemple, exigences relatives au nombre maximal d'examens par surveillant autorisé,

	<p>obligation que seul le surveillant ou l'instructeur autorisé ouvre le paquet et conservation des examens en lieu sûr);</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> disposer d'une salle d'examen adéquate (comprenant un nombre suffisant de chaises et de tables, clairement signalisée, bien éclairée, exempte de toute distraction causée par le bruit et suffisamment vaste pour accueillir tous les étudiants); <input type="checkbox"/> prévoir des mesures pour accueillir les étudiants présentant des besoins spéciaux; <input type="checkbox"/> prévoir des mesures pour assurer la sécurité lors de l'examen final (par exemple, identification des candidats, utilisation de plusieurs versions de l'examen, protection des examens et des réponses ainsi que la tenue des dossiers des candidats); <input type="checkbox"/> prévoir les instructions verbales habituelles que les surveillants doivent donner aux candidats (par exemple, sur le protocole à suivre pendant l'examen, la note de passage minimale, la durée maximale accordée); <input type="checkbox"/> définir la façon dont on doit distribuer et ramasser les copies d'examens; <input type="checkbox"/> s'assurer que l'examen se déroule sans consulter les manuels et sous la supervision du surveillant ou de l'instructeur; <input type="checkbox"/> prévoir les mesures à prendre en cas d'atteinte à la sécurité ou de procédure d'appel (par exemple, en cas de non-respect du protocole entraînant la révocation du certificat du moniteur ou de tricherie d'un étudiant pendant l'examen); <input type="checkbox"/> prévoir la documentation à remplir par le surveillant et le délai pour la remplir (par exemple, entente de confidentialité, formulaire de commande, rapport d'irrégularité, rapport d'erreur); <input type="checkbox"/> sélectionner les exigences en matière de confidentialité lors de la présentation des résultats d'examen à des tiers; <input type="checkbox"/> signer une entente contractuelle entre l'organisation et l'instructeur ou le surveillant autorisé afin de garantir l'application des directives susmentionnées lors des examens; <input type="checkbox"/> préciser la marche à suivre pour présenter au surveillant les renseignements détaillés sur l'administration de l'examen, ainsi que la façon de valider les résultats de l'examen (par exemple, en remettant à l'étudiant un mot de passe pour lui donner accès à l'examen final).
<p>Examen pour les cours enseignés avec des méthodes alternatives</p>	<p>La surveillance de l'examen s'effectue par l'une des méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> l'étudiant doit désigner un surveillant acceptable (tel un membre enregistré d'une profession : inspecteur de santé publique, éducateur, bibliothécaire, chef d'un groupe confessionnel, infirmière, technologue hospitalier, comptable, ingénieur professionnel, etc.); <input type="checkbox"/> l'organisation se charge de désigner un surveillant approprié.
<p>Notation des examens et</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> établissement d'une marche à suivre pour faire connaître les

communication des résultats	résultats de l'examen aux étudiants dans un délai donné (par exemple, dans les deux semaines suivant l'examen) et pour leur remettre le certificat, le cas échéant.
Questions et mécanismes d'appel des étudiants	<input type="checkbox"/> établissement d'une marche à suivre afin de permettre aux étudiants de formuler leurs questions et de faire appel, incluant le délai et la documentation requise pour compléter cet appel.
Commentaires :	
ÉVALUATION ET MISE À JOUR DU PROGRAMME DE FORMATION	
Évaluation	<input type="checkbox"/> les programmes font l'objet d'évaluations régulières (<u>expliquer</u>); <input type="checkbox"/> l'organisation demande les commentaires des instructeurs et des étudiants (<u>expliquer</u>); <input type="checkbox"/> l'organisation demande les commentaires des autorités sanitaires, des établissements universitaires et des experts en la matière (<u>expliquer</u>).
	<input type="checkbox"/> les étudiants ont la possibilité de remplir un questionnaire d'évaluation anonyme sur le cours, une fois qu'ils ont terminé.
	L'évaluation du cours porte sur : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> la pertinence du matériel pédagogique; <input type="checkbox"/> l'instructeur; <input type="checkbox"/> l'enseignement et les méthodes d'évaluation.
Mise à jour	<input type="checkbox"/> l'organisation prend connaissance des commentaires et évalue les déficiences signalées; <input type="checkbox"/> les modifications du cours sont réalisées aussi rapidement que possible en fonction des déficiences signalées; <input type="checkbox"/> les résultats du sondage sont conservés et toute mesure de suivi mise en œuvre est consignée.
Commentaires :	

AUTRES COMMENTAIRES :

ANNEXE A : CONTENU DÉTAILLÉ DU COURS

Le tableau ci-dessous résume les 11 catégories et sous-catégories de contenu qu'il faut inclure dans un cours spécifique. Les principaux points de chacune de ces sous-catégories proviennent du *Code VDASA*. Avant de cocher une sous-catégorie, consulter le *Code VDASA* pour vérifier que tous les domaines sont couverts dans le programme de formation.

Remarque : Le fait de cocher une case indique une réponse affirmative (autrement dit, ce thème est suffisamment traité dans le programme de formation).

1. Exigences prévues par la loi		
<input type="checkbox"/> Autorités	<input type="checkbox"/> Responsabilités	
2. Maladies d'origine alimentaire et blessures		
<input type="checkbox"/> Causes de la maladie d'origine alimentaire ou de la blessure	<input type="checkbox"/> Pourquoi les maladies d'origine alimentaire ou les blessures sont-elles graves?	<input type="checkbox"/> Plaintes concernant une maladie d'origine alimentaire ou une blessure
3. Contamination des aliments (sources et prévention)		
<input type="checkbox"/> Contamination microbienne (y compris la contamination croisée et indirecte)	<input type="checkbox"/> Contamination chimique <input type="checkbox"/> Contamination physique	<input type="checkbox"/> Contamination par des allergènes
4. Microbiologie élémentaire et facteurs influençant la propagation des microbes		
<input type="checkbox"/> Définition des microorganismes et raison de leur importance	<input type="checkbox"/> Porteurs <input type="checkbox"/> Transmission des microorganismes	<input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Activité de l'eau (A_w) et humidité
<input type="checkbox"/> Types et sources de microorganismes	<input type="checkbox"/> Réglage de température et zone à risque	<input type="checkbox"/> Oxygène
<input type="checkbox"/> Toxines	<input type="checkbox"/> Nutriments et protéines	<input type="checkbox"/> Aliments potentiellement dangereux
<input type="checkbox"/> Spores		
5. Système de gestion de la salubrité des aliments		
<input type="checkbox"/> Importance <input type="checkbox"/> Éléments	<input type="checkbox"/> Principaux points de contrôle critiques et mesures de contrôle	<input type="checkbox"/> Préalables

connexes		
6. Réglages relatifs au temps et à la température dans le cas des aliments potentiellement dangereux		
<input type="checkbox"/> Thermomètre	<input type="checkbox"/> Réfrigération	<input type="checkbox"/> Refroidissement après cuisson
<input type="checkbox"/> Séquence	<input type="checkbox"/> Cuisson	<input type="checkbox"/> Refroidissement après préparation à la température ambiante
<input type="checkbox"/> Congélation	<input type="checkbox"/> Maintien au chaud	<input type="checkbox"/> Réchauffement
<input type="checkbox"/> Dégel	<input type="checkbox"/> Maintien à la température ambiante	
7. Présentation, service, distribution et destruction		
<input type="checkbox"/> Mesures de contrôle des étalages d'aliments	<input type="checkbox"/> Techniques de service et de distribution des aliments	<input type="checkbox"/> Destruction des aliments et des articles de service à usage unique
8. Installation et équipement		
<input type="checkbox"/> Installation	<input type="checkbox"/> Équipement	
9. Réception et entreposage		
<input type="checkbox"/> Réception	<input type="checkbox"/> Critères d'entreposage	<input type="checkbox"/> Rotation des stocks
10. Nettoyage et désinfection		
<input type="checkbox"/> Importance	<input type="checkbox"/> Vidage et nettoyage des tables	<input type="checkbox"/> Lavage de la vaisselle à la main
<input type="checkbox"/> Équipement – fréquence de nettoyage et de désinfection	<input type="checkbox"/> Toutes les opérations de lavage de la vaisselle	<input type="checkbox"/> Lavage de la vaisselle à la machine
<input type="checkbox"/> Équipement – méthode de nettoyage et de désinfection		
11. Hygiène personnelle		
<input type="checkbox"/> Lavage des mains	<input type="checkbox"/> Travail lorsqu'on est malade	<input type="checkbox"/> Vêtements
<input type="checkbox"/> Habitudes personnelles		

Signature du requérant

Date