|  |  |
| --- | --- |
|  | **Conseil d’accréditation de l’Institut canadien des inspecteurs en santé publique** |
|  | **Formulaire C — Évaluation du stage du candidat (à mi-parcours et finale)** |

Nom du candidat :

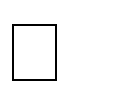
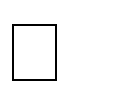
Nom de l’organisme de formation :

Nom du coordinateur :

Date de début du stage :

Date de l’évaluation à mi-parcours :

Date de fin du stage :



Évaluation finale :

Satisfaisant

Insatisfaisant

Remarques importantes

1. Cette évaluation est basée sur l’expérience sur le terrain du candidat inspecteur en santé publique/agent d’hygiène du milieu. Ce formulaire doit être rempli par le coordinateur au milieu du stage (environ 6 semaines) et vers la fin du stage de 12 semaines.
2. Le candidat doit être évalué dans toutes les catégories énumérées. S’il est nécessaire de

laisser une catégorie vide, veuillez donner une explication dans la case « Commentaires » correspondante.

1. Inscrivez les points forts et les points faibles du candidat dans la case « Commentaires » de chaque section.
2. Inscrivez vos commentaires supplémentaires sur la dernière page.

***Pour l’évaluation à mi-parcours***

1. L’objectif de l’évaluation à mi-parcours est de permettre une communication ouverte entre le coordinateur et le candidat afin de reconnaître les pratiques positives et de discuter des domaines d’amélioration sur lesquels le candidat doit travailler pour obtenir la mention « Satisfaisant » à la fin du stage.

***Pour l’évaluation finale***

1. Un candidat ne peut se présenter à l’examen du conseil d’accréditation qu’avec une note globale « satisfaisante », ce qui signifie que le candidat doit obtenir **TOUS les « oui »** dans la section Professionnalisme, **ET** une note moyenne d’**au moins 3,00** dans la section Communications et dans chaque domaine d’apprentissage (sans arrondir la note).
2. Il est de la responsabilité du candidat de suivre les heures pendant la période minimale de 12 semaines civiles et **420 heures** de travail supervisé. Il incombe au coordinateur de s’assurer que les heures sont exactes.

Pour la section suivante, cochez la case appropriée pour chaque énoncé d’évaluation. Pour l’évaluation finale, le candidat doit obtenir la note « Oui » pour **TOUS**

les énoncés d’évaluation afin d’obtenir la note « Satisfaisant » dans cette section.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Professionnalisme** | | | **À mi-parcours** | | **Finale** | |
| **Le candidat a-t-il démontré sa capacité à travailler dans le cadre de la culture de l’organisme de formation ?** | | | **Oui** | **Non** | **Oui** | **Non** |
| Assiduité | | |  |  |  |  |
| Ponctualité | | |  |  |  |  |
| Présentation appropriée au travail (c’est-à-dire tenue conforme au code vestimentaire de l’organisme) | | |  |  |  |  |
| Attitude à l’égard du travail | | |  |  |  |  |
| Attitude à l’égard de la supervision | | |  |  |  |  |
| Travail d’équipe | | |  |  |  |  |
| Capacité à suivre les procédures de l’organisme | | |  |  |  |  |
| Capacité à enregistrer avec précision les détails de l’observation | | |  |  |  |  |
| Rigueur des inspections | | |  |  |  |  |
| **Commentaires** | **Évaluation à mi-parcours** | **Évaluation finale** | | | | |

L’évaluation des performances repose sur les notations suivantes :

**S.O. pas de possibilité d’évaluation**

* 1. **démontre cette compétence moins de 60 % du temps.**
  2. **démontre cette compétence entre 60 et 75 % du temps.**
  3. **démontre cette compétence entre 76 et 85 % du temps.**
  4. **démontre cette compétence plus de 85 % du temps.**

Attribuez un nombre entier de 1 à 4 ou S.O. pour chaque sous-catégorie de cette section Communication. Pour l’évaluation finale, la note requise pour un stage réussi est **une moyenne minimale de 3,00** dans cette catégorie.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Communication** | | | **À mi-parcours** | **Finale** |
| **Le candidat a-t-il démontré sa capacité à communiquer efficacement et professionnellement avec les autres ?** | | | **Note** | **Note** |
| Articuler clairement les renseignements. | | |  |  |
| Écouter activement les autres et leur répondre de manière appropriée et respectueuse. | | |  |  |
| Utiliser les indices non verbaux dans le cadre de la communication globale. | | |  |  |
| Dialoguer de manière appropriée et claire avec les clients lors des conversations téléphoniques. | | |  |  |
| Rédiger des courriels, des correspondances et des documents précis, clairs, concis et professionnels. | | |  |  |
| Rédiger des rapports d’inspection précis, clairs et concis à l’intention des clients en utilisant le système d’information de l’organisme de formation. | | |  |  |
| **Note moyenne (des éléments ci-dessus)** | | | | 0,0 |
| **Commentaires** | **Évaluation à mi-parcours** | **Évaluation finale** | | |

Pour l’évaluation finale, la note requise pour un stage réussi est **une moyenne minimale de 3,00** dans **chacun** des domaines d’apprentissage suivants.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Domaines d’apprentissage : Sécurité alimentaire** | | | **À mi-parcours** | **Finale** |
|  | | | **Note** | **Note** |
| Procéder à une évaluation complète et approfondie de la sécurité alimentaire d’un établissement, fondée sur les risques. | | |  |  |
| Déterminer les risques et les dangers pour la santé dans les établissements alimentaires et prendre les mesures correctives appropriées. | | |  |  |
| Discuter avec les exploitants/clients de l’importance pour la santé publique des risques sanitaires déterminés. | | |  |  |
| Expliquer les mesures correctives nécessaires pour protéger la santé publique et se conformer à la législation. | | |  |  |
| Expliquer un plan HACCP/de sécurité alimentaire efficace pour un établissement alimentaire. | | |  |  |
| Examiner le plan d’un établissement alimentaire pour s’assurer qu’il est correctement conçu, structuré, équipé et exploité. | | |  |  |
| Mener des enquêtes approfondies et complètes et assurer le suivi des déclarations de maladies d’origine alimentaire et d’épidémies. | | |  |  |
| **Note moyenne (des éléments)** | | | |  |
| **Domaines d’apprentissage : Sécurité alimentaire — Heures de stage** | | | |  |
| **Commentaires** | **Évaluation à mi-parcours** | **Évaluation finale** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Domaines d’apprentissage : Eau** | **À mi-parcours** | **Finale** |
| **Eau potable** | **Note** | **Note** |
| Effectuer une inspection/visite complète et approfondie d’une installation/d’un système de traitement des eaux de surface et/ou souterraines. |  |  |
| Expliquer les paramètres bactériologiques et chimiques/métaux lourds pour l’eau potable au Canada. |  |  |
| Expliquer les dangers et les risques associés à l’eau potable et aux pratiques d’assainissement. |  |  |
| Expliquer les méthodes utilisées pour protéger, traiter et distribuer l’eau potable de surface, souterraine et côtière et déterminer les limites et les dangers. (Exemples : puits, petits systèmes d’alimentation en eau, bassins de retenue, plans d’eau ouverts, etc.) |  |  |
| Expliquer les limites de l’avis de faire bouillir l’eau et les procédures/le plan d’action associés. (Résidentiel/industriel) |  |  |
| **Heures de stage** | |  |
| **Installations aquatiques récréatives** | **Note** | **Note** |
| Effectuer des inspections approfondies et complètes des installations récréatives saisonnières naturelles/artificielles et des installations aquatiques fixes. |  |  |
| Expliquer et comprendre les paramètres bactériologiques pour les installations aquatiques récréatives fixes. (Intérieur/extérieur) |  |  |
| Expliquer les risques physiques et chimiques associés aux eaux récréatives fixes. |  |  |
| Montrer l’utilisation, l’entretien et l’étalonnage de l’équipement d’analyse de l’eau. |  |  |
| Effectuer un examen complet du plan d’une installation d’eau récréative. |  |  |
| **Heures de stage** | |  |
| **Gestion des déchets liquides municipaux** | **Note** | **Note** |
| Effectuer une inspection/visite complète et approfondie des installations de gestion des déchets municipaux. |  |  |
| Expliquer les dangers et les risques associés à la gestion des déchets liquides municipaux. |  |  |
| Expliquer le traitement et la distribution des installations de gestion des déchets municipaux. |  |  |
| **Heures de stage** | |  |
| **Gestion privée des déchets liquides** | **Note** | **Note** |
| Effectuer une inspection/visite complète et approfondie d’un système privé d’évacuation des eaux usées. (Champs/systèmes septiques/bassins de rétention, etc.) |  |  |
| Expliquer les dangers et les risques associés à la gestion privée des déchets liquides. |  |  |
| Expliquer le traitement et la distribution des systèmes privés d’évacuation des eaux usées. |  |  |
| Expliquer les paramètres de conception et d’entretien des systèmes privés d’évacuation des eaux usées. |  |  |
| **Heures de stage** | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Note moyenne (des éléments ci-dessus)** | | |  |
| **Domaines d’apprentissage : Section Eau — Nombre total d’heures de stage** | | | 0 |
| **Commentaires** | **Évaluation à mi-parcours** | **Évaluation finale** | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Domaines d’apprentissage : Maladies transmissibles** | | | **À mi-parcours** | **Finale** |
|  | | | **Note** | **Note** |
| Expliquer les conséquences des maladies transmissibles sur la santé publique. | | |  |  |
| Effectuer un suivi complet des cas de maladies transmissibles zoonotiques, telles que la rage. | | |  |  |
| Expliquer le rôle des organismes de santé publique dans les enquêtes sur les maladies transmissibles et les épidémies. | | |  |  |
| Expliquer les étapes de la prévention de la propagation des maladies transmissibles dans un établissement de soins pour adultes. | | |  |  |
| Expliquer les étapes de la prévention de la propagation des maladies transmissibles dans un établissement de soins pour enfants. | | |  |  |
| Expliquer les mesures de contrôle nécessaires qu’un établissement de services personnels pourrait mettre en œuvre pour prévenir les infections et les blessures liées à un service. | | |  |  |
| Expliquer les mesures de contrôle de l’environnement pour les maladies infectieuses et contagieuses, telles que la grippe aviaire, dans les installations pour animaux (exemple : ferme avicole, chenil). | | |  |  |
| **Note moyenne (des éléments)** | | | |  |
| **Domaines d’apprentissage : Maladies transmissibles — Nombre total d’heures de stage** | | | |  |
| **Commentaires** | **Évaluation à mi-parcours** | **Évaluation finale** | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Domaines d’apprentissage : Maladies non transmissibles** | | | **À mi-parcours** | **Finale** |
| **Agents physiques** | | | **Note** | **Note** |
| Effectuer une évaluation complète d’un agent physique à l’aide de dispositifs appropriés. (Exemples : bruit, radiations ionisantes ou non ionisantes, températures extrêmes, etc.) | | |  |  |
| **Heures de stage** | | | |  |
| **Qualité de l’air ambiant** | | |  |  |
| Déterminer et expliquer les risques ou les dangers pour la santé associés aux contaminants courants de l’air extérieur. | | |  |  |
| Déterminer et expliquer les populations à risque en cas de mauvaise qualité de l’air. | | |  |  |
| Expliquer les mesures d’atténuation des risques que la population générale devrait suivre en cas de mauvaise qualité de l’air. | | |  |  |
| **Heures de stage** | | | |  |
| **Qualité de l’air intérieur** | | | **Note** | **Note** |
| Réaliser des évaluations complètes de la qualité de l’air en utilisant l’équipement de test de la qualité de l’air disponible. | | |  |  |
| Déterminer et expliquer les risques ou les dangers pour la santé associés aux contaminants courants de l’air intérieur. | | |  |  |
| Expliquer les mesures d’atténuation des risques pour réduire les risques associés à une mauvaise qualité de l’air intérieur. | | |  |  |
| **Heures de stage** | | | |  |
| **Note moyenne (des éléments ci-dessus)** | | | |  |
| **Domaines d’apprentissage : Maladies non transmissibles — Nombre total d’heures de stage** | | | | 0 |
| **Commentaires** | **Évaluation à mi-parcours** | **Évaluation finale** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Domaines d’apprentissage : Installations fixes (non alimentaires)** | **À mi-parcours** | **Finale** |
| **Établissements de services personnels** | **Note** | **Note** |
| Effectuer des inspections approfondies et complètes de différents types d’établissements de services personnels. |  |  |
| Déterminer les risques et les dangers pour la santé dans différents types d’établissements de services personnels. |  |  |
| Expliquer aux exploitants/clients l’importance pour la santé publique des risques sanitaires déterminés. |  |  |
| Expliquer les mesures correctives nécessaires pour protéger la santé publique et se conformer à la législation. |  |  |
| Expliquer les exigences de désinfection critiques et non critiques des équipements utilisés dans les établissements de services personnels. |  |  |
| Déterminer et expliquer les différents niveaux de désinfectants utilisés dans les différents établissements de services personnels. |  |  |
| **Heures de stage** | |  |
| **Utilisation des sols** | **Note** | **Note** |
| Déterminer et expliquer les différents types de retrait qui peuvent être exigés dans un plan d’utilisation des sols. |  |  |
| Déterminer et expliquer les sources potentielles de contamination de l’eau de surface ou de l’eau potable dans le cadre de l’aménagement des terres. |  |  |
| **Heures de stage** | |  |
| **Installations pour animaux** | **Note** | **Note** |
| Déterminer et expliquer les exigences en matière de retrait dans le cadre d’un programme de contrôle des déchets d’une installation animale. |  |  |
| Déterminer et expliquer les risques et les dangers pour la santé associés à une installation animale. (Par exemple : fermes porcines, exploitations d’élevage intensif, etc.) |  |  |
| **Heures de stage** | |  |
| **Environnement bâti sain** | **Note** | **Note** |
| Examiner et expliquer la perspective de santé publique d’un plan d’aménagement. (Par exemple : lotissement, municipalité, environnement, etc.) |  |  |
| **Heures de stage** | |  |
| **Logement** | **Note** | **Note** |
| Déterminer et expliquer les risques et dangers potentiels pour la santé lors des inspections de logements. |  |  |
| Expliquer aux exploitants/clients l’importance pour la santé publique des risques sanitaires déterminés. |  |  |
| Expliquer les mesures correctives nécessaires pour protéger la santé publique et se conformer à la législation, le cas échéant. |  |  |
| **Heures de stage** | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gestion de la lutte antiparasitaire** | | | **Note** | **Note** |
| Déterminer et expliquer l’importance pour la santé publique de tout établissement utilisant un programme de lutte intégrée contre les parasites. | | |  |  |
| **Heures de stage** | | | |  |
| **Garderies** | | | **Note** | **Note** |
| Mener des inspections approfondies et complètes dans les garderies. | | |  |  |
| Déterminer l’importance pour la santé publique des risques sanitaires déterminés et l’expliquer aux exploitants/clients. | | |  |  |
| Expliquer les mesures correctives nécessaires pour protéger la santé publique et se conformer à la législation, le cas échéant. | | |  |  |
| Déterminer et expliquer les mesures typiques de prévention des blessures dans les garderies. | | |  |  |
| Déterminer et expliquer les différents niveaux de désinfectants utilisés dans les garderies. | | |  |  |
| **Heures de stage** | | | |  |
| **Établissements de soins pour bénéficiaires internes** | | | **Note** | **Note** |
| Mener des inspections approfondies et complètes dans les établissements de soins pour bénéficiaires internes. | | |  |  |
| Déterminer l’importance pour la santé publique des risques sanitaires déterminés et l’expliquer aux exploitants/clients. | | |  |  |
| Expliquer les mesures correctives nécessaires pour protéger la santé publique et se conformer à la législation, le cas échéant. | | |  |  |
| Déterminer et expliquer les mesures typiques de prévention des blessures dans les établissements de soins pour bénéficiaires internes. | | |  |  |
| Déterminer et expliquer les différents niveaux de désinfectants utilisés dans les établissements de soins pour bénéficiaires internes. | | |  |  |
| **Heures de stage** | | | |  |
| **Note moyenne (des éléments)** | | | |  |
| **Domaines d’apprentissage : Installations fixes (non alimentaires) : Nombre total d’heures de stage** | | | | 0 |
|  | | | | |
| **Nombre total d’heures de stage — au moins 420 heures de travail supervisé.** | | | | 0 |
| **Commentaires** | **Évaluation à mi-parcours** | **Évaluation finale** | | |

**Commentaires supplémentaires (pour l’évaluation à mi-parcours) :**

**Coordinateur du stage (Signature) Date de l’évaluation**

Je soussigné(e), ai lu ce formulaire et accepte cette évaluation à mi-parcours.

**Candidat (Signature)**

**Commentaires supplémentaires (pour l’évaluation finale) :**

Le candidat a effectué un total de heures dans le cadre de ce stage.

**Coordinateur du stage (Signature) Date de l’évaluation**

Je soussigné(e), ai lu ce formulaire et accepte cette évaluation finale.

**Candidat (Signature)**