



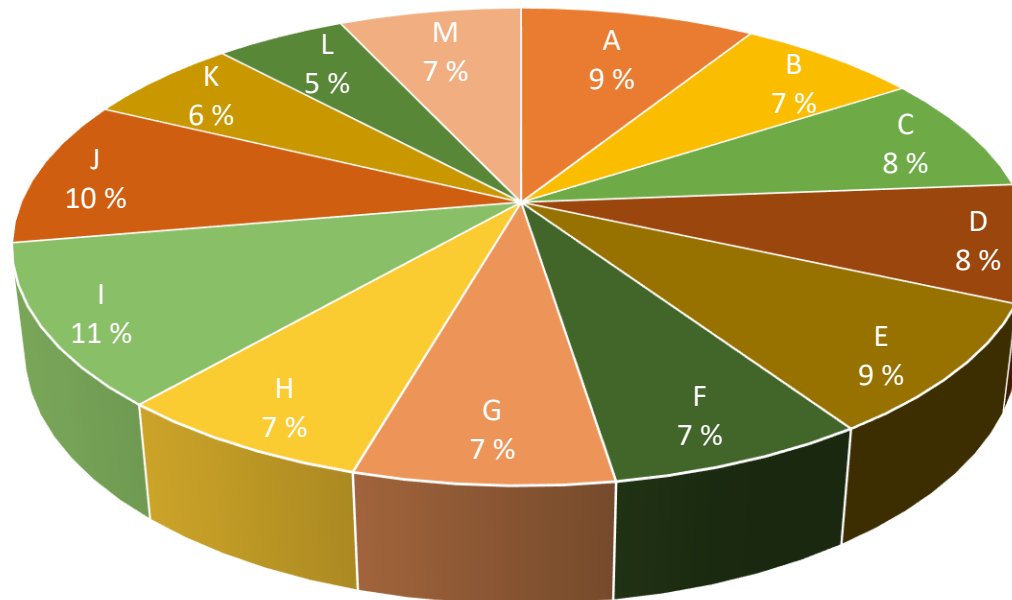
GUIDE D'AUTO-ÉVALUATION POUR L'EXAMEN DU SCEAU ROUGE CUISINIER / CUISINIÈRE



Pondération de l'examen du Sceau rouge

Le diagramme circulaire qui suit représente la distribution des questions dans l'examen du Sceau rouge. À la page suivante, l'auto-évaluation présente les tâches et les sous-tâches de chaque activité principale et le nombre de questions de chaque activité principale et de chaque tâche.

L'examen du Sceau rouge pour ce métier comporte 150 questions.



	Activité principale ou partie d'examen	Pourcentage de questions	Nombre de questions sur 150
A	Hygiène, salubrité et sécurité	9 %	13
B	Compétences professionnelles communes	7 %	11
C	Fruits et légumes	8 %	12
D	Fonds, bouillons et soupes	8 %	12
E	Sauces	9 %	13
F	Fromages, produits laitiers, substituts de produits laitiers d'origine végétale, œufs et produits à base d'œufs	7 %	10
G	Pâtes alimentaires, nouilles, pâtes farcies et dumplings	7 %	10
H	Céréales, légumineuses, graines, noix et autres sources de protéines végétales	7 %	11
I	Viandes, viandes de gibiers, volailles, gibiers à plumes et abats	11 %	16
J	Poissons et fruits de mer	10 %	15
K	Salades et sandwiches	6 %	9
L	Préparation de spécialités	5 %	8
M	Produits à base de pâte sucrés et salés, et desserts	6 %	10

Répartition des questions d'examen du Sceau rouge et auto-évaluation

Évaluez votre propre compréhension et votre expérience pour chaque tâche. Regardez chaque activité associée à chaque tâche et réfléchissez à votre expérience de travail pour vous évaluer. Soyez honnête !

- **FAIBLE** Je **ne comprends pas** ou je **comprends peu** et j'ai **peu** ou je n'ai **pas d'expérience** liée à ce domaine.
- **MOYEN** Je **comprends** cette activité et j'ai **une certaine expérience** dans un nombre **limité** de situations.
- **ÉLEVÉ** Je **comprends très bien** cette activité et je suis **entièrement compétent** dans **plusieurs** situations.

Le but n'est pas de prédire avec exactitude votre performance à l'examen puisque vous pourriez avoir trop ou trop peu confiance en vous dans certains domaines. Néanmoins, cet outil devrait vous donner une idée de vos forces et de vos difficultés.




Après avoir évalué votre niveau de connaissances et d'expériences comme **FAIBLE**, **MOYEN** ou **ÉLEVÉ**, vérifiez combien de questions il y a pour chaque activité et écrivez combien de questions vous pensez réussir.




FAIBLE, vous pourriez ne pas réussir plusieurs de ces questions.




MOYEN, vous pourriez réussir certaines de ces questions.




ÉLEVÉ, vous prévoyez d'être capable de réussir la plupart de ces questions.




En comparant vos résultats avec le nombre de questions dans l'examen, vous aurez une meilleure idée des domaines qui nécessitent plus de préparation. Additionnez vos résultats pour chaque partie pour avoir une idée de votre degré de préparation pour l'examen.

	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
A – Hygiène, salubrité et sécurité					
1. Exécuter les fonctions relatives à la sécurité et à l'hygiène 1.01 Maintenir un milieu de travail sécuritaire 1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité 1.03 Maintenir une bonne hygiène personnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	<input type="text"/>
2. Appliquer les pratiques de salubrité des aliments 2.01 Maintenir l'état et la température sécuritaires du produit brut et du produit fini 2.02 Refroidir rapidement les aliments 2.03 Effectuer la rethermalisation des aliments 2.04 Prévenir la contamination croisée 2.05 Nettoyer les outils et l'équipement 2.06 Assainir les outils et l'équipement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8	<input type="text"/>
Nombre total de questions dans cette partie :				13	<input type="text"/>




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
B – Compétences professionnelles communes					
3. Utiliser les outils et l'équipement 3.01 Utiliser les couteaux 3.02 Utiliser les casseroles, les poêles et les ustensiles 3.03 Utiliser l'équipement et les appareils commerciaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	<input type="text"/>
4. Organiser le travail 4.01 Organiser le lieu de travail dans la cuisine 4.02 Établir les horaires de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="text"/>
5. Gérer l'information 5.01 Planifier les menus et la mise en place 5.02 Utiliser la documentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="text"/>




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
6. Gérer les produits 6.01 Commander les produits 6.02 Recevoir les produits 6.03 Entreposer les produits 6.04 Assurer la gestion des stocks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
7. Accomplir les tâches en lien avec le métier 7.01 Réaliser les recettes 7.02 Effectuer le contrôle des portions 7.03 Présenter le produit fini 7.04 Utiliser les aliments précuisinés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
8. Adapter les pratiques de cuisson pour répondre aux contraintes alimentaires 8.01 Adapter les pratiques de la cuisine pour répondre aux contraintes alimentaires 8.02 Choisir les ingrédients pour répondre aux contraintes alimentaires 8.03 Choisir les ingrédients pour répondre aux contraintes alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
9. Utiliser les techniques de communication et de mentorat 9.01 Utiliser les techniques de communication 9.02 Utiliser les techniques de mentorat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	
Nombre total de questions dans cette partie :				11	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
C – Fruits et légumes					
10. Préparer les fines herbes et les épices 10.01 Choisir les fines herbes et les épices 10.02 Nettoyer les fines herbes 10.03 Préparer les fines herbes et les épices	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="text"/>
11 Préparer les légumes 11.01 Choisir les légumes 11.02 Nettoyer les légumes 11.03 Préparer les légumes 11.04 Cuisiner les légumes 11.05 Apprêter les légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	<input type="text"/>

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
12. Préparer les fruits 12.01 Choisir les fruits 12.02 Nettoyer les fruits 12.03 Préparer les fruits 12.04 Cuisiner les fruits 12.05 Apprêter les fruits	□	□	□	4	
Nombre total de questions dans cette partie :				12	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
D – Fonds, bouillons et soupes					
13. Préparer les fonds et les bouillons 13.01 Choisir les ingrédients pour les fonds et les bouillons 13.02 Préparer les ingrédients pour les fonds et les bouillons 13.03 Cuisiner les fonds et les bouillons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	<input type="text"/>
14. Préparer les soupes 14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes 14.02 Préparer les ingrédients pour les soupes 14.03 Cuisiner les soupes 14.04 Rectifier les soupes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	<input type="text"/>
Nombre total de questions dans cette partie :				12	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES <input type="text"/>

	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
E – Sauces					
15. Préparer les agents épaississants et liants 15.01 Choisir les ingrédients épaississants et liants 15.02 Préparer les ingrédients épaississants et liants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
16. Préparer les sauces 16.01 Choisir les ingrédients pour les sauces 16.02 Préparer les ingrédients pour les sauces 16.03 Cuisiner les sauces 16.04 Rectifier les sauces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9	
Nombre total de questions dans cette partie :				13	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
F – Fromages, produits laitiers, substituts de produits laitiers d'origine végétale, œufs et produits à base d'œufs					
17. Utiliser le fromage, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.01 Choisir les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.02 Préparer les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.03 Apprêter les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	
18 Préparer les œufs et les plats à base d'œufs 18.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs 18.02 Préparer les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs 18.03 Cuisiner les œufs et les plats à base d'œufs 18.04 Apprêter les œufs et les plats à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	
					SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES
Nombre total de questions dans cette partie :				10	




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
G – Pâtes alimentaires, nouilles, pâtes farcies et dumplings					
19 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles 19.01 Choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles 19.02 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles 19.03 Cuisiner les pâtes alimentaires et les nouilles 19.04 Apprêter les pâtes alimentaires et les nouilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	
20 Préparer les pâtes farcies et les dumplings 20.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes farcies et les dumplings 20.02 Préparer les pâtes farcies et les dumplings 20.03 Cuisiner les pâtes farcies et les dumplings. 20.04 Apprêter les pâtes farcies et les dumplings	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
					SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES
Nombre total de questions dans cette partie :				10	




	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
H – Céréales, légumineuses, graines, noix et autres sources de protéines végétales					
21. Préparer les céréales et les légumineuses 21.01 Choisir les céréales et les légumineuses 21.02 Préparer les céréales et les légumineuses 21.03 Cuisiner les céréales et les légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
22. Préparer les graines et les noix 22.01 Choisir les graines et les noix 22.02 Préparer les graines et les noix 22.03 Cuisiner les graines et les noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
23. Préparer les autres sources de protéines 23.01 Choisir les autres sources de protéines 23.02 Préparer les autres sources de protéines 23.03 Cuisiner les autres sources de protéines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
Nombre total de questions dans cette partie :				11	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
I – Viandes, viandes de gibiers, volailles, gibiers à plumes et abats					
24. Préparer les viandes et les viandes de gibiers 24.01 Choisir les viandes et les viandes de gibiers 24.02 Préparer les viandes et les viandes de gibiers 24.03 Cuisiner les viandes et les viandes de gibiers 24.04 Apprêter les viandes et les viandes de gibiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8	<hr/>
25. Préparer la volaille et le gibier à plumes 25.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes 25.02 Préparer la volaille et le gibier à plumes 25.03 Cuisiner la volaille et le gibier à plumes 25.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	<hr/>




	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
26. Préparer les abats. 26.01 Choisir les abats 26.02 Préparer les abats 26.03 Cuisiner les abats 26.04 Apprêter les abats	□	□	□	2	
Nombre total de questions dans cette partie :				16	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
J – Poisson et fruits de mer					
27. Préparer les poissons 27.01 Choisir les poissons 27.02 Préparer les poissons 27.03 Cuisiner les poissons 27.04 Apprêter les poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7	<input type="text"/>
28. Préparer les fruits de mer 28.01 Choisir les fruits de mer 28.02 Préparer les fruits de mer 28.03 Cuisiner les fruits de mer 28.04 Apprêter les fruits de mer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8	<input type="text"/>
Nombre total de questions dans cette partie :				15	<input type="text"/>




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
K – Salades et sandwichs					
29. Préparer les sandwichs 29.01 Choisir les ingrédients pour les sandwichs 29.02 Préparer les ingrédients pour les sandwichs 29.03 Assembler les sandwichs 29.04 Cuire les sandwichs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
30. Préparer les salades 30.01 Choisir les ingrédients pour les salades 30.02 Préparer les ingrédients pour les salades 30.03 Apprêter les salades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	




	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
31. Préparer les condiments, les conserves et les vinaigrettes 31.01 Choisir les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes 31.02 Préparer les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
Nombre total de questions dans cette partie :				9	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
L – Préparation de spécialités					
32. Préparer les amuse-bouches 32.01 Choisir les ingrédients pour les amuse-bouches 32.02 Préparer les ingrédients pour les amuse-bouches 32.03 Assembler les amuse-bouches 32.04 Cuisiner les amuse-bouches 32.05 Apprêter les amuse-bouches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
33. Préparer la charcuterie et les produits de salaison 33.01 Choisir les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison 33.02 Préparer les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison 33.03 Cuisiner la charcuterie et les produits de salaison 33.04 Apprêter la charcuterie et les produits de salaison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	

	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
34. Préparer les gelées et les glaçures 34.01 Choisir les ingrédients pour les gelées et les glaçures 34.02 Préparer les ingrédients pour les gelées et les glaçures 34.03 Apprêter les gelées et les glaçures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="text"/>
35. Préparer les marinades, les épices à froter et les saumures 35.01 Choisir les ingrédients pour les marinades, les épices à froter et les saumures 35.02 Préparer les ingrédients pour les marinades, les épices à froter et les saumures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	<input type="text"/>
Nombre total de questions dans cette partie :				8	<input type="text"/>

	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
M – Produits à base de pâte sucrés et salés, et desserts					
36. Préparer les produits à base de pâte 36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte 36.02 Préparer les ingrédients pour la pâte 36.03 Cuisiner les produits à base de pâte 36.04 Apprêter les produits à base de pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
37. Préparer les produits à base de pâte à frire 37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes à frire 37.02 Préparer les ingrédients pour les pâtes à frire 37.03 Cuisiner les produits à base de pâte à frire 37.04 Apprêter les produits à base de pâte à frire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	

	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
38 Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries 38.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries 38.02 Préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries 38.03 Apprêter les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
39 Assembler les gâteaux 39.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage 39.02 Apprêter les gâteaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	

	 FAIBLE Compréhension et expérience	 MOYEN Compréhension et expérience	 ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
40 Préparer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.03 Cuisiner les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
41 Préparer le chocolat 41.01 Choisir le chocolat et les ingrédients 41.02 Préparer le chocolat 41.03 Apprêter le chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	
Nombre total de questions dans cette partie :				10	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	<p>● FAIBLE Compréhension et expérience</p>	<p>● MOYEN Compréhension et expérience</p>	<p>● ÉLEVÉ Compréhension et expérience</p>	<p>Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge</p>	<p>En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?</p>
<p>Maintenant, additionnez les totaux obtenus pour chaque partie.</p>				<p>NOMBRE TOTAL DE QUESTIONS 150</p>	<p>MON RÉSULTAT TOTAL PRÉVU <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/></p>

Interprétez votre auto-évaluation

Quel résultat vous êtes-vous attribué ?

Divisez ce résultat par le nombre de questions pour obtenir un pourcentage.

La note de passage de l'examen du Sceau rouge est 70 %. Si le pourcentage général que vous vous êtes attribué est supérieur à 70 %, vous avez confiance que votre expérience et vos connaissances liées au métier sont suffisantes pour réussir l'examen. Cependant, souvenez-vous que cette auto-évaluation n'est qu'un guide. Nous vous encourageons quand même à élaborer un plan d'étude et à tenir compte des domaines pour lesquels vous vous êtes attribué une évaluation plus faible.

Si le pourcentage général que vous vous êtes attribué est inférieur à 70 %, vous avez probablement plus de travail à faire. Observez vos résultats pour chaque partie de l'examen. Dans quels domaines y a-t-il le plus de place à l'amélioration ?

Consultez le Guide de préparation à l'examen du Sceau rouge pour obtenir plus de conseils.