

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكوين والتعليم المهنيين

Ministère de la Formation et de l'enseignement
Professionnels

Institut National
de la
Formation Professionnelle

المعهد الوطني
للتكوين المهني

Référentiel de Certification
Préparation et conserves
Code : IAA0701

VISAN° :IAA04/07/08

CAP

NIVEAU II

Tableau des tâches et des compétences professionnelles

Tâches	Compétences professionnelles
Vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires et des conditions de mise en marche des machines	Effectuer la Vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires et des conditions de mise en marche des machines
Préparation du mélange	Préparer le mélange
Traitement thermique du produit	Effectuer le Traitement thermique du produit
Lancement du NEP	Effectuer le Lancement du NEP
Nettoyage et hygiène des ateliers	Effectuer le nettoyage et l'hygiène des ateliers

Tableau des Compétences complémentaires

Discipline, domaine	Compétences complémentaires
Mathématiques	Appliquer des notions de base de mathématiques
Physique	Appliquer des notions de base de physique
Chimie	Appliquer des notions de base de chimie
Hygiène et sécurité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
Informatique	Maîtriser l'outil informatique
Techniques d'expression	Appliquer des notions de communication
Législation et réglementation	Maîtriser la législation et la réglementation du travail
Microbiologie	Utiliser des notions de microbiologie générale et alimentaire
Anglais	Utiliser la documentation en langue anglaise afférente aux domaines techniques (Manuel d'utilisation des équipements)

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence

CP1 Effectuer la Vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires et des conditions de mise en marche des machines

Elément de la compétence

Vérifier l'arrivage des auxiliaires (électricité, vapeur, air comprimé, eau)
Vérifier les conditions de mise en marche des machines (l'eau, pression d'air et de vapeur)

Condition de réalisation

A l'aide de :

Manomètre
Pompe
Hygromètre
Thermomètre
Tableau d'affichage

A partir de :

Consignes

Critères de performance

Bonne vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires
Bonne vérification des conditions de mise en marche des machines

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence

CP2 Préparer le mélange

Elément de la compétence

Préparer les ingrédients (sucre , eau , purée , acide citrique)

Lancer la préparation

Condition de réalisation

A l'aide de :

Cuve de stockage

Cuve de préparation

Manomètre

Pompe

Tableau d'affichage

Réfractomètre

Balance

Hydromètre

A partir de :

Consignes

Critères de performance

Préparation conforme au programme

Fiche de présentation de la compétence complémentaire

Enoncé de la compétence

CP3 Effectuer le Traitement thermique du produit

Elément de la compétence

Préchauffer

Désaérer

pasteuriser

Condition de réalisation

A l'aide de :

Préchauffeur

Désaérateur

Pasteurisateur (tubulaire oû à plaque)

Stérilisateur

A partir de :

Paramètres de pasteurisation
(temps, température)

Barème de stérilisation

Consignes

Critères généraux de performances :

Bon traitement thermique du produit

Fiche de présentation de la compétence complémentaire

Enoncé de la compétence

CP4 Effectuer le Lancement du NEP

Elément de la compétence

Préparer les solutions de nettoyage et de désinfection
Régler et mettre en marche les machines
Stériliser les machines

Condition de réalisation

A l'aide : Produits de nettoyage
 et de désinfection

A partir : Consignes

Critères de performance

Bon lancement du NEP (Nettoyage en place)

Fiche de présentation de la compétence complémentaire

Enoncé de la compétence

CP5 : Effectuer le nettoyage et l'hygiène des ateliers

Elément de la compétence

Préparer les solutions de nettoyage et de désinfection des ateliers
Nettoyer, débarrasser et ranger

Condition de réalisation

A l'aide : Produits de nettoyage
et de désinfection

A partir : Consignes

Critères de performance

Bon nettoyage et hygiène des ateliers

Fiche de présentation des compétences complémentaires

Enoncé de la compétence

CC1 Appliquer des notions de mathématiques

Elément de la compétence

Utiliser des notions d'arithmétique

Résoudre une équation du premier degré

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Exercices

Critères de performance

Appliquer des notions de base de mathématiques

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC2 Appliquer des notions de physique

Elément de la compétence

Définir un liquide

Définir un gaz

Définir les trois états de la matière

Définir les mesures physiques suivantes :

Densité

Viscosité

Masse

Volume

Conductivité

Identifier les appareils de mesure et donner leurs utilisations

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Exercices
Directives

Critères de performance

Bonne application des notions de base de physique

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC3 Appliquer des notions de base de chimie

Elément de la compétence

Utiliser des notions de chimie générale

Utiliser des notions de chimie organique

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Directives
Exercices

Critères de performance

Bonne application des notions de base de chimie

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC4 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Elément de la compétence

Déterminer les risques professionnels

Définir l'hygiène et sécurité dans le milieu de travail :

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Consignes
Directives

Critères de performance

Bonne application des règles d'hygiène et de sécurité

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC5 Maîtriser l’outil informatique

Elément de la compétence

Utiliser des notions générales d’informatique

Maîtrise des logiciels Word et Excel

Condition de réalisation

A l’aide de : Microordinateur et ses périphériques

A partir de : Logiciels (Word, Excel)

Critères de performance

Bonne maîtrise de l’outil informatique

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC6 Appliquer des notions de communication

Elément de la compétence

Définir la communication

Utiliser quelques techniques d'expression

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Exercices de communication

Critères de performance

Bonne application des notions de communication

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC7 Maîtriser la législation et la réglementation

Elément de la compétence

Identifier les textes sur les relations du travail

Déterminer les droits et les devoirs du travailleur

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de :

Critères de performance

Bonne maîtrise de la législation et la réglementation

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC8 : Utiliser des notions de microbiologie générale et alimentaire

Elément de la compétence

Utiliser des notions de microbiologie générale

Utiliser des notions de microbiologie alimentaire

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Directives

Critères de performance

Bonne Utilisation des notions de microbiologie générale et alimentaire

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC9 : Utiliser la documentation en langue anglaise afférente aux domaines techniques (Manuel d'utilisation des équipements)

Elément de la compétence

Voir le livre

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Directives

Critères de performance

Maîtrise de la terminologie anglaise de la spécialité (Produits et équipements)

Utilisation correcte des manuels anglais des équipements (Manuel d'utilisation des équipements)

Fiche de croisement des compétences

CC CP	MT	PHY	CHI	HS	INFO	TEXP	LEGIS	MCRB	ANG
CP1	*					*	*		*
CP2	*	*	*	*	*				*
CP3		*	*	*			*	*	
CP4	*	*	*	*				*	
CP5	*	*	*	*				*	

Signification des abréviations dans le tableau ci-dessus

CP1 : Effectuer la Vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires et des conditions de mise en marche des machines

CP2 : Préparer le mélange

CP3 : Effectuer le Traitement thermique des mélanges

CP4 : Effectuer le Lancement du NEP

CP5 : Effectuer le nettoyage et l'hygiène des ateliers

MT: Mathématiques

PHY: Physique

CHI: Chimie

HS : Hygiene et security

INFO: Informatique

TEXP : Techniques d'expression

LEGIS : Législation et réglementation

ANG : Anglais

MCRB : Microbiologie