

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

Programme d'étude  
**Préparation et conserves**  
Code : IAA0701

VISAN° :IAA04/07/08

CAP

NIVEAU II

**CAP Opérateur des conserves et des boissons**

**MATRICE DES MODULES DE FORMATION**

Durée	(h)										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9
(h)	<div> <div>MC</div> <div>MQ</div> </div>		MC1	MC2	MC3	MC4	MC5	MC6	MC7	MC8	MC9
	MQ1	1		*		*	*				*
	MQ2	2	*	*	*	*	*				*
	MQ3	3		*	*	*			*	*	
	MQ4	4	*	*	*	*				*	
	MQ5	5	*	*	*	*				*	

**Signification des abréviations dans le tableau ci-dessus**

**MQ1 : Vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires  
et des conditions de mise en marche des machines**

**MQ2 : Préparation du mélange**

**MQ3 : Traitement thermique du produit**

**MQ4 : Nettoyage En Place (NEP)**

**MQ5 : Nettoyage et hygiène des ateliers**

**MC1 : Mathématiques**

**MC2 : Physique**

**MC3 : Chimie**

**MC4:Hygiène et sécurité**

**MC5 : Informatique**

**MC6 : Techniques d'expression**

**MC7 : Législation et réglementation**

**MC8 : Microbiologie**

**MC9 : Anglais**

## Opérateur préparateur en conserves et boissons

Modules	S1				S2				Total Général
	COURS	TP/TD	TOT HEB	Tot semestr	COURS	TP/TD	TOT HEB	Tot semestr	
<b>Mathématiques</b>	1	1	2	48					48
<b>Physique</b>	1	1	2	48	1	1	2	48	96
<b>Chimie</b>	1	2	3	72	1	2	3	72	144
<b>Hygiène et sécurité</b>	1	1	2	48	1	1	2	48	96
<b>Informatique</b>	2	2	4	96	2	2	4	96	192
<b>Techniques d'expression</b>	1	1	2	48	1	1	2	48	96
<b>Législation et réglementation</b>					1	1	2	48	48
<b>Microbiologie</b>	1	1	2	48	1	1	2	48	96
<b>Anglais</b>	1	1	2	48	1	1	2	48	96
<b>MQ1</b>		2	4	96	2	2	4	96	192
<b>MQ2</b>	2	2	4	96	2	2	4	96	192
<b>MQ3</b>	2	3	5	120	2	3	5	120	
<b>MQ4</b>	2	2	4	96	2	2	4	96	192
<b>MQ5</b>	2	2	4	96	2	2	4	96	192
<b>TOTAL</b>	17	19	36	864	17	19	36	864	1728

La formation doit être faite par apprentissage  
le volume et la répartition horaire sont appelés à être revus par les enseignants

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT**

**Module** : Vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires et des conditions de mise en marche des machines

**Code du module** : MQ1

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu** :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer une vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires et des conditions de mise en marche des machines

#### **Conditions d'évaluation** :

- A l'aide de : Manomètre  
Pompe  
Tableau d'affichage
  
- A partir de : Consignes

#### **Critères généraux de performances** :

Bonne vérification de l'arrivée des annexes ou auxiliaires

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Vérifier l'arrivage des auxiliaires (électricité, vapeur, air comprimé, eau)	Une bonne vérification de l'arrivage des auxiliaires (électricité, vapeur, air comprimé, eau)	<p>Les différents auxiliaires et leur importance :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Electricité</li> <li>Vapeur,</li> <li>Air comprimé</li> <li>Eau de procès</li> <li>Eau de fabrication</li> </ul> <p>Notion d'électromécanique (Fonctionnement d'un moteur , différents types de pompes)</p> <p>Notion d'automatisme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1- Capteurs <ul style="list-style-type: none"> <li>Température</li> <li>Pression</li> </ul> </li> <li>2- System asservi <ul style="list-style-type: none"> <li>Comparateur</li> <li>Amplificateur</li> <li>Régulateur : <ul style="list-style-type: none"> <li>a- Pression</li> <li>b- Température</li> <li>c- Signaux</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
Vérifier les conditions de mise en marche des machines (l'eau, pression d'air et de vapeur)	Une bonne vérification des conditions de mise en marche des machines (l'eau, pression d'air et de vapeur)	Les conditions de mise en marche des machines : Débit d'eau, pression d'air et de vapeur

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT**

**Module :** Préparation du mélange

**Code du module :** MQ2

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer la préparation du mélange

#### **Conditions d'évaluation :**

A l'aide de :	Manomètre
	Pompe doseuse
	Tableau d'affichage
	Réfractomètre
	Hydromètre
	Balance
	PH mètre
	Ingrédients
A partir de:	Consignes

#### **Critères généraux de performances :**

préparation conforme aux spécification préétablies

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Préparer les ingrédients (sucre, eau, purée, acide citrique.....)	Bonne préparation des ingrédients (sucre, eau, purée, acide citrique....)	Les différent types d'ingrédients et de matière première destinées : * A la conserve *Aux boissons et aux jus de fruit Nomenclature des boissons et des conserves
Lancer la préparation	Lancement correct de la préparation	Critère et contrôle (Instruction de préparation) 1- Recette 2- Contrôle des paramètres physico-chimiques <ul style="list-style-type: none"> <li>• PH</li> <li>• Couleur</li> </ul> 3- Contrôle des paramètres sensoriels



## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT**

**Module** : Traitement thermique du produit

**Code du module** : MQ3

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu** :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer un traitement thermique du produit (Conserves et boissons)

#### **Conditions d'évaluation** :

A l'aide de: Préchauffeur

Désaérateur

Pasteurisateur (Tubulaire ou à plaque)

Stérilisateur

A partir de :

Consignes

Paramètres de traitement thermique (temps, température)

#### **Critères généraux de performances** :

Bon traitement thermique du produit

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Préchauffer	Bon préchauffage	Rôle et importance du préchauffage pour les boissons et les conserves La température du préchauffage
Désaérer	Bonne désaération	Rôle et importance de la désaération pour les boissons
Effectuer le traitement thermique de la conserve et de la boisson	Bon traitement thermique de la conserve et de la boisson	Les différents traitements thermiques 1- Procédés d'Appertisation Pasteurisation Stérilisation  2- Séchage 3- Lyophilisation 4- Techniques de flash , traitement UHT Les différents équipements de traitement thermique

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT**

**Module** : Nettoyage En Place(NEP)

**Code du module** : MQ4

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer un nettoyage en place (NEP)

#### **Conditions d'évaluation**

A l'aide de : Produits de nettoyage  
et de désinfection

A partir de : Consignes

#### **Critères généraux de performances :**

Bon lancement du NEP (Nettoyage en place)

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Préparer les solutions de nettoyage et de désinfection	Bonne Préparation des solutions de nettoyage et de désinfection	Les différents produits de nettoyage et de désinfection (Acide nitrique , peracide,Soude) Préparation des solutions de nettoyage et de désinfection
Régler et mettre en marche les machines	Bon réglage et mise en marche des machines	Les différents paramètres machines
Stériliser les machines	Bonne Stérilisation des machines	Importance du NEP Contrôle de l'efficacité du NEP

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT**

**Module** : Nettoyage et hygiène des ateliers

**Code du module** : MQ5

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu** :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer le nettoyage et l'hygiène des ateliers

#### **Conditions d'évaluation**

A l'aide de : Produits de nettoyage  
et de désinfection

A partir de : Consignes

#### **Critères généraux de performances** :

Bon Nettoyage et hygiène des ateliers

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Préparer les solutions de nettoyage	Préparation adéquate	La préparation des solutions de nettoyage et désinfection
Nettoyer ,débarrasser et ranger	Bon nettoyage Bon rangement	Contrôle du nettoyage , et du rangement

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

**Module : Mathématiques**

**Code du module : MC1**

**Objectif modulaire**

**Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser des notions de base de mathématiques

**Conditions d'évaluation**

A l'aide de:

A partir de :

Exercices

**Critères généraux de performances :**

Bonne utilisation des notions de base de mathématiques

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments contenus
Utiliser des notions d'arithmétique	Utilisation adéquate des notions d'arithmétique	Les quatre opérations élémentaires Le pourcentage La règle de trois L'addition La soustraction
Définir l'équation numérique du premier degré	Définition correcte de l'équation numérique du premier degré	Equation numérique du premier degré



## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

**Module : Physique**

**Code du module : MC2**

**Objectif modulaire**

**Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser des notions de base de physique

**Conditions d'évaluation**

A l'aide de:

A partir de :

Directives

**Critères généraux de performances :**

Bonne utilisation des notions de base de physique

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Définir un liquide et un gaz	Définition correcte d'un liquide et d'un gaz	Définition d'un liquide Définition d'un gaz
Déterminer les trois états de la matière	Bonne détermination des trois états de la matière	Définition des trois états de la matière
Définir les mesures physiques	Définition correcte des mesures physiques	Définitions des mesures physiques suivantes : 1- Densité 2- Viscosité 3- Masse 4- Volume 5- Conductivité Utilisation des appareils de mesure

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

-

**Module : Chimie**

**Code du module : MC3**

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser des notions de base de chimie pour exécuter ses tâches

#### **Conditions d'évaluation**

A l'aide de:

A partir de :

Directives

#### **Critères généraux de performances :**

Utilisation adéquate des notions de base de chimie

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Utiliser des notions de chimie générale	Utilisation adéquate des notions de chimie générale	Chimie générale Définition des : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Solution</li> <li>- Acide et base</li> <li>- PH</li> <li>- Neutralisation</li> <li>- Acidité</li> </ul>
Utiliser des notions de chimie organique	Utilisation adéquate des notions de chimie organique	Chimie organique Nomenclature des composés organiques suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acides</li> <li>- Alcools</li> <li>- Sucres</li> <li>- Vitamines</li> <li>- Composés azotés</li> </ul>

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

**Module : Hygiène et sécurité**

**Code du module : MC4**

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les principes d'hygiène et de sécurité

#### **Conditions d'évaluation**

- A l'aide:
- A partir de : Consignes  
Normes d'hygiène et de sécurité

#### **Critères généraux de performances :**

Application correcte des principes d'hygiène et de sécurité

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Identifier l'accident du travail	Identification correcte de l'accident du travail	Accident du travail : * Définition * Causes * Conséquences
Organiser des secours en cas d'accident	Organisation rapide de secours adéquats en cas d'accident	Notions de secourisme en cas d'accident * Organisation des secours Pharmacie d'urgence Transport des blessés
Donner les premiers soins aux blessés	Identification correcte des premiers soins à donner aux blessés	Les premiers soins
Connaître les principes de sécurité propres à la profession	Une bonne connaissance du danger Utilisation appropriée des moyens de protection	Connaissances du danger Préventions des accidents (Moyens de protection, gestes,....)
Lutter et prévenir en cas d'incendie	Interventions efficaces	Incendies : Origines Moyens de protection

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

**Module : Informatique**

**Code du module : MC5**

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'ouvrir :

Un fichier Word et saisir un texte

Un fichier Excel et dresser un tableau

#### **Conditions d'évaluation**

- A l'aide de:

Micro-ordinateur

- A partir de :

Logiciels : Word et Excel

#### **Critères généraux de performances :**

Utilisation correcte des deux logiciels Word et Excel

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Ouvrir un fichier Word et saisir un texte	Saisie correcte dans un fichier Word (Une bonne mise en forme)	Structure d'un micro-ordinateur Les systèmes d'exploitation MS DOS WINDOWS Traitement de textes Word : *Présentation du Word *Mise en forme *Insertion d'un tableau *Mise en page et impression
Ouvrir un fichier Excel et dresser un tableau	Dessin correct d'un tableau dans un fichier Excel	Excel : * Présentation de la feuille de calcul * Utilisation des fichiers Classeurs * Saisie de données et de Formules * Mise en page et Impression



## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

**Module** : Techniques d'expression

**Code du module** : MC6

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de communiquer dans les normes

#### **Conditions d'évaluation**

A l'aide de:

A partir de :

Documents

#### **Critères généraux de performances :**

Utilisation correcte de la communication

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Définir les différentes étapes de communication	Une bonne définition des différentes étapes de communication	Les différentes étapes de communication Exemple de la communication écrite : La lettre
Définir quelques techniques d'expression	Une bonne définition des techniques d'expression	Techniques d'expression, exemple : - La prise de note - Le rapport

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

**Module : Législation et réglementation**

**Code du module : MC7**

### **Objectif modulaire**

#### **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire aura des connaissances sur la législation et la réglementation

#### **Conditions d'évaluation**

- A l'aide:
- A partir de : textes

#### **Critères généraux de performances :**

Une bonne connaissance de la législation et la réglementation

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Identifier les textes sur les relations individuelles du travail.	Une bonne connaissance des textes régissant les relations individuelles du travail.	Les différents textes régissant les relations individuelles du travail
Déterminer les droits et les devoirs du travailleur.	Détermination correcte des droits et des devoirs du travailleur.	Le contrat du travail La durée du travail Les congés annuels La sécurité sociale Conventions collectives Règlement intérieur

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

**Module : Microbiologie**

**Code du module : MC8**

**Objectif modulaire**

**Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire aura des notions sur la microbiologie générale et alimentaire

**Conditions d'évaluation**

- A l'aide:
- A partir de : textes

**Critères généraux de performances :**

Maîtrise des notions de microbiologie générale et alimentaire

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Utiliser des notions de microbiologie générale	Bonne utilisation des notions de microbiologie générale	Notions de microbiologie générale
Utiliser des notions de microbiologie alimentaire	Bonne utilisation des notions de microbiologie alimentaire	Notions de microbiologie alimentaire

## **FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE**

**Module :Anglais**

**Code du module : MC9**

### **Objectif modulaire**

### **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire aura une maîtrise du lexique anglais de la spécialité et interprétera les manuels d'utilisation des équipements

### **Conditions d'évaluation**

- A l'aide:
- A partir de : manuel anglais d'utilisation des installations

### **Critères généraux de performances :**

Maîtrise du lexique anglais de la spécialité  
Bonne interprétation du manuel d'utilisation des équipements

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Utiliser des notions de base de la langue anglaise	Bonne utilisation des notions de base de la langue anglaise	Exercices de prononciation Comparaison(égalité, supériorité, infériorité) Prépositions Pronoms et adjectifs Adverbe Le verbe, temps, formes
Utiliser la terminologie anglaise de la spécialité	Bonne utilisation de la terminologie anglaise de la spécialité	Terminologie anglaise de la spécialité
Utiliser les manuels anglais des installations	Bonne utilisation des manuels anglais des installations	Interpréter les manuels anglais des équipements