

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

REFERENTIEL DE CERTIFICATION
Fabrication d'Aliments d'Animaux

Code N°:IAA

Comité d'homologation
Visa N° IAA

BT

Niveau IV

2008

Tableau des tâches et des compétences professionnelles

Tâches	Compétences professionnelles
Gestion des stocks	Effectuer la gestion des stocks
Fabrication de l'aliment	Effectuer le broyage de la matière première Réaliser la fabrication de l'aliment
Maintenance et entretien	Effectuer la maintenance et l'entretien

Tableau des Compétences complémentaires

Discipline, domaine	Compétences complémentaires
Mathématiques	Utiliser des notions de mathématiques
Physique	Utiliser des notions de physique
Chimie	Utiliser des notions 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	Utiliser des notions de législation
Biochimie	Utiliser des notions de biochimie
Botanique	Utiliser les notions de botanique des céréales, des légumineuses, des graines oléagineuses....
Nutrition animale	Utiliser les notions de la nutrition animale

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence

CP1 : Effectuer la gestion des stocks

Eléments de la compétence

Peser la matière première à l'entrée et le produit fini à la sortie
Effectuer un contrôle organoleptique et visuel de la marchandise
Orienter la marchandise
Veiller à l'emplacement des différentes matières premières
Superviser la livraison en vrac et en sac et réceptionner les doléances
Effectuer le suivi des stocks

Condition de réalisation

A l'aide de : Balance
Abri aux prédateurs (oiseaux et rats)
Silos

A partir de : Registre de réception
Cahier des charges
Normes
Fiches de suivi

Critères généraux de performance

Réalisation d'une bonne gestion de stock

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence

CP2 : Effectuer le broyage de la matière première

Eléments de la compétence

Régler les paramètres de fabrication
Appliquer la formule alimentaire
Envoyer la matière première dans l'aire de réception
Rajouter les additifs
Lancer le broyage

Condition de réalisation

A l'aide de :

Tableau synoptique
Broyeur
Silos
Ordinateur
Logiciels

A partir de :

Normes de broyage
Matières premières
Additifs
Formule d'alimentation

Critères généraux de performance

Broyage convenable de la matière première

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence

CP3 : Réaliser la fabrication de l'aliment

Eléments de la compétence

Lancer le mélange

Stocker la matière première broyée dans les silos

Conditionner l'aliment

Condition de réalisation

A l'aide de : Ordinateur
Tableau synoptique
Conditionneuse
Silos de stockage
Emballage
Etiquettes

A partir de :
Formule d'alimentation
Matières premières
Additifs
Normes de stockage
Normes de conditionnement

Critères généraux de performances :

Bonne fabrication des aliments

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence

CP4 : Effectuer la maintenance et l'entretien

Eléments de la compétence

Veiller à la maintenance préventive des équipements
Conduire une section de nettoyage en place

Condition de réalisation

A l'aide :

- Outils
- Produit de nettoyage
- Matériel de nettoyage

A partir :

- Schémas des installations

Critères généraux de performance

- Réalisation d'une maintenance correcte
- Réalisation d'un bon entretien

Fiche de présentation des compétences complémentaires

Enoncé de la compétence

CC1 : Utiliser des notions de mathématiques

Elément de la compétence

Effectuer un calcul arithmétique
Résoudre une équation du premier degré

Condition de réalisation

A l'aide de :
A partir de : Exercices

Critères généraux de performance

Utilisation adéquate des notions de mathématiques

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC2 : Utiliser des notions de physique

Elément de la compétence

Déterminer les états physiques de la matière

Définir les mesures physiques

Identifier les appareils de mesure et leurs utilisations

Condition de réalisation

A l'aide de : Equipements de mesure

A partir de : Support pédagogiques

Exercices

Critères généraux de performance

Utilisation adéquate des notions de physique

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC3 : Utiliser des notions 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 : Support pédagogique
Exercices

Critères de performance

Utilisation adéquate des notions 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
Maîtriser les 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 les différentes étapes de communication
Utiliser quelques techniques d'expression

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Exercices de communication
Documents

Critères de performance

Utilisation correcte des outils 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 individuelles du travail
- Détermine les droits et les devoirs du travailleur
- Identifier les textes régissant la protection du consommateur

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Réglementation
Journal officiel

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 Biochimie

Elément de la compétence

Utiliser des notions de protéines
Utiliser des notions lipides simples et composés
Utiliser des notions de glucides
Utiliser des notions de vitamines

Condition de réalisation

A l'aide de : Laboratoire

A partir de : Support pédagogique

Critères de performance

Bonne Utilisation des notions de biochimie

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC9 : Utiliser des notions de botanique

Elément de la compétence

Définir la botanique des céréales, des légumineuses et des graines oléagineuses

Définir l'aspect nutritionnel des céréales, des légumineuses et des graines oléagineuses

Condition de réalisation

A l'aide de : Laboratoire

A partir de : Support pédagogique

Critères de performance

Bonne Utilisation des notions de botanique

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence

CC10 : Utiliser les notions de la nutrition animale

Elément de la compétence

- Différentes catégories d'animaux destinés à l'élevage
- Anatomie et physiologie de la digestion des animaux d'élevage

Condition de réalisation

A l'aide de : Laboratoire

A partir de : Support pédagogique

Critères de performance

Bonne Utilisation des notions de la nutrition animale

Fiche de croisement des compétences

<div>CC</div> <div>CP</div>	MT	PHYS	CHI	HS	INFO	TEXP	LEGIS	BIOCH	BOT	Nut an
CP1- Effectuer la gestion des stocks	*					*	*		*	
CP2- Effectuer le broyage de la matière première	*	*	*	*	*			*	*	*
CP3- Réaliser la fabrication de l'aliment		*	*	*			*	*		*
CP4- Effectuer la maintenance préventive et l'entretien	*	*	*	*						

MT : Mathématiques

PHY: Physique

CHI: chimie

HS : Hygiène et sécurité

INFO: Informatique

TEXP : Techniques d'expression

LEGIS : Législation et réglementation

BIOCH : Biochimie

BOT : Botanique

Nut An : Nutrition animale

