

# 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

## Production des Huiles d'Olives

Code N°: IAA0702

**Comité technique d'homologation**

Visa N° : IAA05/07/10

**CAP**

**2006**

**Niveau II**

Tableau des tâches et des compétences professionnelles

Tâches	Compétences professionnelles
Réalisation des opérations préliminaires	Préparer les olives
Réalisation du broyage	Effectuer la production d'huile d'olive
Extraction du moût d'huile et des grignons	
Réalisation de la séparation de l'huile et de l'eau	
Réalisation du stockage et de le conditionnement	Effectuer le stockage et le conditionnement

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
Botanique de l'olivier	Utiliser des notions de botanique de l'olivier

## **Fiche de présentation de la compétence professionnelle**

### **Enoncé de la compétence**

**CP1 :** Préparer les olives

#### **Eléments de la compétence**

Effectuer le tri  
Effectuer le pesage des olives  
Effectuer l'entreposage des olives  
Effectuer le lavage des olives

### **Condition de réalisation**

A l'aide de : Cribles statiques ou vibrants

Balance

*l'olivaio(milieu frais et suffisamment ventilé en couches peu épaisses )*

Bac d'eau

Ou

Installation ad hoc  
égouttoir

A partir de : Normes de pesage

Normes d'entreposage

Normes de Lavage des olives

### **Critères généraux de performance**

Bonne préparation des olives

Respect des normes de préparation des olives

## **Fiche de présentation de la compétence professionnelle**

### **Enoncé de la compétence**

**CP2 :** Effectuer la production d'huile d'olive

### **Eléments de la compétence**

Broyer les olives  
Malaxer les olives  
Mettre en marche l'extracteur  
Séparer le moût d'huile et les grignons  
Introduire le moût d'huile dans le séparateur  
Effectuer la centrifugation

### **Condition de réalisation**

A l'aide de : Broyeur à meules  
Ou bien broyeur  
à disques  
Malaxeur  
Extracteur  
Séparateur (centrifugeuse ou bien presse  
hydraulique )

A partir de : consignes  
Fiche technique de l'extracteur  
Olives

### **Critères généraux de performance**

Réalisation d'un bon broyage  
Réalisation d'une bonne extraction  
Réalisation d'une bonne séparation  
Respect des normes de production d'huile d'olive

## **Fiche de présentation de la compétence complémentaire**

### **Enoncé de la compétence**

**CP3** : Effectuer le stockage et le conditionnement

### **Eléments de la compétence**

Effectuer le stockage

Effectuer le conditionnement

### **Condition de réalisation**

A l'aide : Cuves en métal pour éviter l'oxydation

Caves à l'abri de la lumière

A partir : Fiche technique

Normes de conditionnement

### **Critères généraux de performance**

Respect des normes de stockage et de conditionnement

## **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**

Définir un liquide et un gaz

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 :

A partir de :

### **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 :

### **Critères de performance**

Utilisation adéquate des notions de chimie

## **Fiche de présentation de la compétence Complémentaire**

### **Enoncé de la compétence**

**CC5** 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**

**CC6** : 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**

**CC7** 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**

**CC8** 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**

**CC9** : Utiliser des notions de botanique de l'olivier

### **Elément de la compétence**

- Effectuer la description botanique de l'olivier
- Déterminer l'utilité de l'olivier
- Décrire la culture de l'olivier

### **Condition de réalisation**

A l'aide de :

A partir de : cours théorique

### **Critères de performance**

Bonne Utilisation des notions de botanique de l'olivier

# Fiche de croisement des compétences

<b>Cc</b> <b>Cp</b>	Maths	physique	Chimie	Hygiène et sécurité	informatique	Techniques d'expression	Législation	Botanique De l'olivier
Préparer les olives	*	*		*		*	*	*
Produire l'huile d'olive	*	*	*	*		*	*	*
Stocker et conserver	*	*	*	*	*	*	*	*

