

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

# Opérateur préparateur des corps gras

Code N°: IAA0701

Comité technique d'homologation  
Visa N° : IAA 02/07/09

CAP

Niv 11

### 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 et d'arrêt 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 et de chimie des corps gras
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 et d'arrêt des machines

### **Elément de la compétence**

Vérifier l'arrivage des auxiliaires (électricité, vapeur, air comprimé, eau)

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

### **Condition de réalisation**

A l'aide de :

Manomètre

Pompe

Hygromètre

Thermomètre

Tableau d'affichage et de commande

A partir de :

Consignes

### **Critères de performance**

Bonne vérification de l'arrivée des annexes ou auxiliaires

Bonne vérification des conditions de mise en marche et d'arrêt des machines

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

### **Enoncé de la compétence**

**CP2** Préparer le mélange selon l'atelier visé (savonnerie, raffinage, margarinerie, glycérine...)

### **Elément de la compétence**

- 1- Préparer les matières premières et les ingrédients (matières grasses, solutions basiques, additifs ...etc)
- 2 - Lancer la préparation
- 3 - Lancer le process

### **Condition de réalisation**

A l'aide de :

Trémies, vis élévateur, cuve de stockage, vanne des matières

Premières, pompes, débitmètre, manomètre, thermomètre

Ingrédients, balance

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**

- 1- Préchauffer
- 2- Saponifier
- 3- Refroidir
- 4 - Cristalliser

### **Condition de réalisation**

A l'aide de :

Préchauffeur

Refroidisseur (échangeur thermique)

Cristalliseur

A partir de :

Paramètres de cuisson

(temps, température )

Barème de refroidissement

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

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 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 dire leurs utilisations

### **Condition de réalisation**

A l'aide de :

A partir de : Exercice

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 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 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**

Utiliser des notions de base de la langue anglaise

Utiliser la terminologie anglaise d la spécialité

Utiliser les manuels anglais des installations

### **Condition de réalisation**

A l'aide de :

A partir de : Dictionnaire

### **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

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

### **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 et d'arrêt des machines

**CP2** : Préparer le mélange

**CP3** : Effectuer le Traitement thermique du produit

**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