

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi



**MINISTERE DE LA JEUNESSE,
DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE L'EMPLOI**



**METIER : AGENT QUALIFIE EN TRANSFORMATION
AGROALIMENTAIRE**

NIVEAU V : CAP

**REFERENTIEL
METIER/COMPETENCES**

Décembre, 2011

METIER : AGENT QUALIFIE EN TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

NIVEAU V : CAP

REFERENTIEL

METIER

PREFACE

Dans ses effets induits tels que l'uniformisation du marché mondial, la standardisation des activités économiques et la circulation des ressources humaines, la globalisation a fini d'imposer, pour soutenir la loi de la compétition, la performance dans tous les domaines de la production. Or, celle-ci reste tributaire de la maîtrise des connaissances, du savoir-faire et du savoir-être. Etant donnée la rapide évolution de la science et de la technique et compte tenu de la mutation constante des métiers et activités, la qualité des ressources humaines est constamment remise en cause. Les réformes de curricula sont donc une nécessité incontournable et, relativement à l'adéquation formation/emploi, les démarches de formation procèdent par approche selon les compétences requises pour l'exercice d'un métier.

Réunissant, en 2001, l'ensemble des acteurs du secteur de la formation technique et professionnelle et de celui de l'emploi autour de tous ces problèmes, le Sénégal a défini une politique sectorielle pour la Formation professionnelle et technique et adopté une Réforme du sous-secteur. La démarche pédagogique de l'Approche par compétences ici proposée et qui a conduit à l'élaboration des différents référentiels, suivant une méthode partie de l'analyse des situations de travail, de la détermination et de la définition des compétences requises et des activités pour l'exercice d'un métier et, partant, pour son apprentissage, est, de ce point de vue, le pilier et l'axe central de notre Réforme. Elle n'a pas été choisie parce que c'est la tendance mondiale et le standard international mais par ce qu'un diagnostic et une analyse complètes du système l'ont recommandée.

Les différents référentiels produits sont les produits d'un long processus de travail, de collaboration et d'échange entre des experts nationaux et étrangers de haut niveau, et entre eux et les acteurs des différents domaines.

Les formateurs chargés de la mise en œuvre de la Réforme et de l'utilisation des documents sont également partie prenante, d'un bout à l'autre, du processus. Nous osons espérer qu'ils ont pris la juste mesure de leurs différents rôles et compris qu'aucun référentiel, fût-il le mieux élaboré, ne saurait les remplacer ou se mettre au devant d'eux dans la tâche de formation. Ces documents ne sont, comme leur nom l'indique, que des référentiels. Mais ce sont de bons référentiels qui permettent, combinés aux autres composantes de la Réforme, d'atteindre l'objectif

général de notre nouvelle école de formation technique et professionnelle, l'adéquation formation /emploi.

Ainsi, grâce à l'effort de tous et de chacun, les sacrifices consentis par le pays et par ses partenaires au développement, parmi lesquels le Grand Duché de Luxembourg, la France, le Royaume de Belgique, le Canada et les organisations internationales comme l'UNESCO, l'ONUDI, le BIT, le PNUD et les divers ONG ou associations, ne seront pas vains. Ils rehausseront la qualité de nos ressources humaines et rendront notre économie plus performante et plus compétitive.

TABLE DES MATIERES

Introduction

| | |
|---|----|
| 1. Dénomination du métier..... | 9 |
| 2. Description du métier..... | 9 |
| 3. Tâches, opérations..... | 10 |
| 4. les connaissances, habiletés et comportement..... | 27 |
| 5. suggestions relatives à la formation..... | 29 |
| 6. perspectives de carrière /développement professionnel..... | 29 |
| 7. compétences particulières du métier..... | 30 |
| 8. sanction/certification..... | 31 |

EQUIPE DE PRODUCTION :

Le Référentiel Métier de l'agent qualifié en agroalimentaire a été sous la responsabilité des personnes suivantes :

| PRÉNOM | NOM | FONCTION |
|---------------|------------|---|
| Cécile Ndiaye | MBENGUE | Expert méthodologue APC/Animateur |
| Seynabou | DIAGNE | Expert méthodologue APC/Secrétaire |
| Mamadou | DIOUF | Formateur au CRETF / ST-Louis/Observateur |

PROFESSIONNELS

| PRENOM | NOM | FONCTION |
|------------------------|------------|---|
| Amadou | POUYE | Formateur-Professionnel |
| Mme Aïda Djisétou Coly | CAMARA | Chargée de l'Approvisionnement |
| Mme Aminata | SALL | Vice présidente, formatrice en produits agricoles et en gestion d'entreprise |
| Mme Dieumbe | NDOYE BA | Présidente |
| Mme Mame Mbeugué | SECK BA | Présidente |
| Mme Fatou SECK | NGOM SALL | Présidente |
| Mme Ndèye Dieumb | CISSE | Présidente |
| M. Gora | KANE | Assistant au responsable qualité Responsable du laboratoire d'analyses chimiques et microbiologiques |
| M. Charles Bernard | DIEME | Responsable chargé des exploitations agricoles et du matériel Responsable de la transformation |

REMERCIEMENTS

Le Ministère de la Jeunesse de la Formation Professionnelle (MJFPE) remercie toute l'équipe de production et particulièrement tous les spécialistes du métier qui ont participé à l'élaboration du présent référentiel. La qualité de leurs interventions aura permis de recueillir les données nécessaires à l'élaboration d'un programme de formation plus adapté aux besoins du marché du travail et par conséquent favorable à une insertion plus harmonieuse des formés dans le marché du travail.

Il adresse également ses remerciements aux personnes, qui à titre d'observateurs ont assisté à l'analyse de situation de travail

Le MJFPE témoigne aussi sa reconnaissance au Grand-duché de Luxembourg pour son appui constant à la mise en œuvre de la réforme dont l'élaboration et la révision des programmes selon l'approche par les compétences constituent un pilier fondamental.

INTRODUCTION

La réforme curriculaire mise en œuvre par le Ministère repose essentiellement sur des programmes favorisant le développement de compétences professionnelles au niveau de l'apprenant. Par cette option, la configuration de la formation des formateurs en charge de dérouler les programmes est réalisée au départ d'une analyse approfondie des situations de travail.

Le présent référentiel réalisé à partir du rapport d'AST intègre toutes les informations recueillies auprès des professionnels sur le métier, notamment :

9. une description générale du métier qui précise la dénomination stabilisée du métier, la situation dans le bassin économique national et/ou régional, le contexte de travail,
10. les tâches du métier et les opérations y afférant,
11. les connaissances, habiletés et attitudes
12. les suggestions relatives à la formation,
13. les perspectives de carrière /développement professionnel,
14. les compétences particulières du métier,
15. la sanction/certification.

Etant un outil descriptif, le référentiel métier permet d'apprécier les exigences de qualification à l'entrée du marché du travail, les contraintes liées à l'exercice du métier et les opportunités d'emploi.

Les compétences particulières définies dans le référentiel vont constituer le socle de la formation.

1. Dénomination stabilisée du métier

Agent qualifié en transformation de produits agro alimentaires est la dénomination stabilisée avec les professionnels du métier.

2. Description du métier

C'est un agent d'exécution spécialisé dans la transformation de produits agro alimentaires d'origine végétale et animale.

Il est chargé de la transformation des produits agroalimentaires dans une unité de transformation.

2.1. Situation dans le bassin économique national et/ou régional

Le métier est pratiqué sur tout le territoire national mais il présente des disparités suivant le niveau où on se trouve. Il est caractérisé par trois niveaux différents : industriel, semi-industriel et artisanal.

Toutes les activités industrielles, semi-industrielles et artisanales sont concentrées au niveau de Dakar (brasseries, laiterie, pâtes alimentaires, minoterie, chocolaterie, huilerie, boulangerie-pâtisserie, aliments de bétail) et au niveau de certaines régions telles que Saint-Louis (concentré de tomate, production de sucre), Diourbel et Ziguinchor (huilerie, aliments de bétail).

Cette disparité régionale est due aux difficultés financières et aux coûts élevés des équipements de transformation adaptés à la taille de nos petites et moyennes entreprises.

Malgré ces difficultés, le secteur artisanal utilise une main d'œuvre très importante. Cette dernière professionnalisée, garantirait une consommation de produits agro alimentaires locaux pendant toute l'année. Tout en valorisant économiquement les zones pourvoyeuses de matières premières.

2.2. Contexte de travail

2.2.1. Types d'entreprises

L'agent qualifié peut travailler dans une entreprise agroalimentaire industrielle, semi-industrielle ou artisanale et spécialisée dans la production, l'emballage ou la distribution.

2.2.2. Domaines d'intervention

L'agent qualifié peut intervenir dans les domaines suivants :

- Approvisionnement en matière première
- Production
- Commercialisation des produits agroalimentaires

2.2.3. Lieu d'exercice

Le travail s'effectue dans une unité de production de type moderne ou artisanal à l'intérieur d'une salle ou à l'extérieur pendant l'approvisionnement en matières premières. L'environnement de travail souvent bruyant et chaud (pour certains produits), exige des mesures d'hygiène, de santé et de sécurité. En outre, ce métier requiert des capacités physiques réelles en raison du poids des produits alimentaires à déplacer, mais aussi des longs moments de station debout pour effectuer le travail.

2.2.4. Place au sein de l'entreprise

Il peut occuper les postes de travail suivants :

- Agent de production
- Chef d'équipe
- Responsable de production
- Agent de distribution

2.2.5. Matériaux, types d'équipement et outillage utilisés

L'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires travaille avec des récipients en plastique et en aluminium. Il utilise aussi dans l'exercice de ses fonctions des appareils de contrôle, de mesure des produits agroalimentaires. L'utilisation des sachets en plastique, des bouteilles pour la conservation des produits, des moulins, décortiqueuses de céréales, thermo soudeuse ..., lui impose le port d'EPI (Equipements de Protection Individuelle).

2.2.6. Conditions de travail et de rémunération

2.2.6.1. Horaire de travail:

Huit (8) heures de temps par jour dans les normes mais la production une fois entamée ne doit pas être interrompue d'où un dépassement fréquent des horaires de travail.

2.2.6.2. Rémunération :

Il existe des besoins réels de main-d'œuvre dans ce métier. Le salaire n'est pas prévisible, il peut se négocier entre employeur et employé lors de la signature du contrat de travail ou en application des textes en vigueur.

2.2.7. Hygiène, Santé, Sécurité, Environnement,

Les risques suivants ont été répertoriés par les spécialistes :

- les blessures pouvant provenir de la manipulation d'outils tranchants et des équipements en marche;
- les allergies liées à l'exposition aux différents produits de désinfection et de nettoyage et/ou à certains produits de la chaîne de production ;
- l'épuisement dû à la chaleur, à la station debout, au bruit et l'effort physique;
- les brûlures, particulièrement dans le secteur de la cuisson

3. Tâches, opérations

3.1 Tableau des tâches et des opérations

| TACHES | OPERATIONS |
|---|---|
| 1. Produire des boissons à base de fruits et légumes | 1.1 S'approvisionner en fruits et légumes |
| | 1.2 Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 1.3 Mettre en place le matériel et les outillages |
| | 1.4 Préparer les fruits et légumes |
| | 1.5 Extraire la matière consommable |
| | 1.6 Effectuer la formulation |
| | 1.7 Traiter à la chaleur |
| | 1.8 Conditionner, emballer et refroidir |
| | 1.9 Stocker le produit fini |
| | 1.10 Contrôler la qualité |
| | 1.11 Remettre en état le poste de travail |
| 2- Réaliser les confitures et les marmelades a base de fruits et légumes | 2.1 S'approvisionner en fruits et légumes |
| | 2.2 Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 2.3 Mettre en place le matériel et les outillages |
| | 2.4 Préparer les fruits et légumes |
| | 2.5 Extraire la matière consommable |
| | 2.6 Effectuer la formulation |
| | 2.7 Traiter à la chaleur |
| | 2.8 Conditionner, emballer et refroidir |
| | 2.9 Stocker le produit fini |
| | 2.10 Contrôler la qualité |
| | 2.11 Remettre en état le poste de travail |
| 3 Réaliser les fruits et légumes secs | 3-1- S'approvisionner en fruits et légumes |
| | 3-2- Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement |

| | |
|---|---|
| | 3-3- Mettre en place le matériel et les outillages |
| | 3-4- Préparer les fruits et légumes |
| | 3-5- Extraire la matière consommable |
| | 3-6- Effectuer la formulation |
| | 3-7- Traiter à la chaleur |
| | 3-8- Conditionner, emballer et refroidir |
| | 3-9- Stocker le produit fini |
| | 3-10- Contrôler la qualité |
| | 3-11 Remettre en état le poste de travail |
| 4- Produire des conserves de fruits et de légumes | 4-1 S'approvisionner en fruits et légumes |
| | 4-2 Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 4-3 Mettre en place le matériel et les outillages |
| | 4-4 Préparer les fruits et légumes |
| | 4-5 Extraire la matière consommable |
| | 4-6 Effectuer la formulation |
| | 4-7 Traiter à la chaleur |
| | 4-8 Conditionner, emballer et refroidir |
| | 4-9 Stocker le produit fini |
| | 4-10 Contrôler la qualité |
| | 4-11 Remettre en état le poste de travail |
| 5- Produire des farines de céréales et de légumineuses | 5-1- S'approvisionner en céréales et légumineuses |
| | 5-2- Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 5-3 Mettre en place le matériel et les outillages |
| | 5-4 Préparer les céréales et légumineuses |
| | 5-5 Contrôler la qualité |
| | 5-6 Conditionner, emballer |
| | 5-7 Stocker les produits finis |
| | 5-8 Remettre en état le poste de travail |
| 6- Produire des brisures de céréales et de | 6-1 S'approvisionner en céréales et légumineuses |

| | |
|---|--|
| légumineuses | |
| | 6-2 Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 6-3 Mettre en place le matériel et les outillages |
| | 6-4 Préparer les céréales et légumineuses |
| | 6-5 Traiter à la chaleur |
| | 6-6 Conditionner et emballer |
| | 6-7 Stocker les produits finis |
| | 6-8 Contrôler la qualité |
| | 6-9 Remettre en état le poste de travail |
| 7- Réaliser les produits granulés de céréales et légumes | 7.1- S'approvisionner en céréales et légumineuses |
| | 7.2 Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 7-3 Mettre en place le matériel et les outillages |
| | 7-4 Préparer les céréales et légumineuses |
| | 7-4 Effectuer la formulation |
| | 7-5 Granuler la farine |
| | 7-6 Traiter les granulés à la chaleur |
| | 7-8 Conditionner et emballer |
| | 7.9 Stocker les produits finis |
| | 7.10 Remettre en état le poste de travail |
| 8- Fabriquer des produits dérivés du lait | 8-1 S'approvisionner en lait |
| | 8-2 Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 8-3 Mettre en place le matériel et les outillages |
| | 8-4 Contrôler la qualité du lait |
| | 8-5 Écrémer (crème fraîche) |
| | 8-6 Pasteuriser / Stériliser le lait |
| | 8-7 Fermenter (yaourt, lait caillé, fromage) |
| | 8-8 Réaliser le fromage |

| | |
|--|--|
| | 8-9 Réaliser le beurre |
| | 8-10 Réaliser l'huile de beurre |
| | 8-11 Conditionner et emballer le produit réalisé |
| | 8-12 Stocker les produits finis |
| | 8-13 Contrôler la qualité |

3.2. Processus de travail

1. Préparer le poste de travail
2. Exécuter les opérations de transformation
3. Effectuer le conditionnement, l'emballage et la conservation des produits agroalimentaires
4. Contrôler la qualité des produits
5. Nettoyer et ranger l'aire de travail

3.3. Conditions de réalisation et critères de performance de chaque tâche

Les professionnels ont fait savoir que les deux produits suivants partagent les mêmes conditions de réalisation et critères de performance selon les professionnels de la transformation des produits agroalimentaires.

| TÂCHE 1 : Produire des boissons a base de fruits et légumes | |
|---|--|
| TÂCHE 2 : Réaliser des confitures et marmelades a base de fruits et légumes | |
| CONDITIONS DE RÉALISATION | CRITÈRES DE PERFORMANCE |
| <ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un cahier de charges et de consignes de travail venant du chef de production ou du responsable commercial, de fiche technique ou de bon de commande. • Peut être autonome dans la prise de décision • À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - d'outils et de produits nécessaires à la réalisation de la production : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des équipements de protection individuelle ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé - de moyens de communication nécessaires (téléphone, fax, internet) - de moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Moyens de protection : gants, blouse cache-nez, coiffe, torchon – casque</p> <p>Produits de soins : désinfectant, aseptisant etc.</p> <p>Contenants : cageots, sacs, paniers, caisses, cartons, charriots,</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier de charges • Respect des consignes de travail venant du chef de production ou du responsable commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité (vols, accidents...) et d'environnement ; • Respect des règles de santé au travail • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation,); • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première et produits finis ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis |

| | |
|--|--|
| <p>plats, sachets, bocaux, bouteilles</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, racleur, éponges, carré vert, seaux, bassine, poubelle, eau de javel, savon liquide, brosse.</p> <p>Outils : Couteaux, balance, tamis fins, entonnoirs, sachets, presse-purée, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile, filtre, presse agrume, cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre, van, fouet, saladier inox, égouttoir etc.</p> <p>Matériels : marmites, pilons et mortiers, bouteilles de gaz, Moulinex, glacière, congélateur, table de travail, chaises bascule,</p> | |
|--|--|

| TÂCHE 3 : Produire des fruits et légumes secs | |
|--|--|
| Conditions de réalisation | Critères de performance |
| <ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un cahier de charges et de consignes de travail venant du Chef de production ou du responsable commercial, de fiche technique, de bons de commande. • Peut être autonome dans la prise de décision • À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - des outils et des produits nécessaires à la réalisation travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé - de moyens de communication nécessaires | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité (vols, accidents...) et de l'environnement ; • Respect des règles de santé au travail; • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; |

| | |
|---|---|
| <p>(téléphone, internet)</p> <ul style="list-style-type: none"> - de moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Équipement de Protection Individuelle (EPI) : gants, blouse cache-nez, coiffe, torchon, masque</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc</p> <p>Contenants : cageots, sacs, paniers, jerricans en aluminium, caisses, cartons</p> <p>Charriots, plats, sachets, bocaux</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux bassines, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse.</p> <p>Outillage : Couteaux, balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, sachets, presse-purée, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre,</p> <p>Matériels : marmites, bouteilles de gaz, Moulinex, glacière, congélateur, table de travail, chaises, séchoir.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première et de produits finis ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis. |
|---|---|

TÂCHE 4 : Produire des conserves de fruits et légumes

| Conditions de réalisation | Critères de performance |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande. • Peut être autonome dans la prise de décisions • À l'aide des outils et des produits nécessaires réalisation des travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, tels que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé • Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) • Moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires Moyens de transport Moyens de communication Équipement de Protection Individuelle (EPI) : gants, blouse, cache-nez, coiffe, torchon, masque.</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc</p> <p>Contenants : cageots, sacs, paniers, jerricans en aluminium, caisses, cartons Charriots, plats, sachets, bocal, pots.</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux, bassines, Poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère,</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité (vols, accidents...) et de l'environnement ; • Respect des règles de santé au travail • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matières premières ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et produits finis. |

| | |
|--|--|
| <p>brosse.</p> <p>Outillage : Couteaux, balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, sachets, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre, fouet, filtre, louche, spatule tissu, Étiquettes.</p> <p>Matériel nécessaire</p> <p>Armoire, bain-marie, calorimètre, réfrigérateur, étagères, table, marmites GM et PM, Thermo soudeuse bruleurs (gaz) Thermomètre, pasteurisateur,</p> | |
|--|--|

TÂCHE 5 : Produire des farines de céréales et de légumineuses

| Conditions de réalisation | Critères de performance |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande. • Peut être autonome dans la prise de décisions • À l'aide des outils et des produits nécessaires à la réalisation travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, tels que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé • Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) • Moyens de locomotion nécessaires <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Équipements de Protection Individuelle (EPI) : gants, blouse cache-nez, coiffe, torchon, masque, essuie-mains, bottes, extincteurs</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc</p> <p>Contenants : sacs, caisses, cartons</p> <p>Charriots, plats, sachets, calebasses</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité (vols, accidents...) et de l'environnement ; • Respect des règles de santé au travail; • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis |

bassines, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse raclette.

Outillage : balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, sachets, pots de 1 L, verre de mesure, cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre,

Matériel nécessaire : pré-nettoyeur, épierreur, décortiqueuse, trieur, moulin, balance, tamis, vannes, pots de 1L, bols, bascule, table de séchage, draps, moustiquaires, séchoirs, pilons, marmites, couscoussières, bouteilles de gaz, bancs et nattes, table de travail, chaises, thermo soudeuse, machine à coudre, palettes, écumoire, spatule, balance, bascule, réfrigérateur, séchoir, stérilisateur, autoclave,

TÂCHE 6 : Produire des brisures de céréales et légumineuses

Conditions de réalisation

- Travail dans une unité de production
- Travail en équipe ou individuellement;
- Travail à distance ou sur site
- Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande.
- Peut être autonome dans la prise de décisions
- À l'aide des outils et des produits nécessaires à la réalisation des travaux :
 - ✓ des appareils de transformation
 - ✓ des produits d'entretien et de nettoyage
 - ✓ des matériels de prévention et de protection, tels que :
 - ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé
- Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet)
- Moyens de locomotion nécessaires

Matériel et outillages nécessaires

Moyens de transport

Moyens de communication

Équipements de Protection Individuelle (EPI) : gants, blouse cache-nez, coiffe, torchon, masque

Produits de soins : alcool, aseptisant etc

Contenants : sacs, paniers, caisses, cartons, charriots, plats, sachets, calebasses,

Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux bassines, Poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse.

Outillage : balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, , sachets, presse-purée, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre,

Critères de performance

- Respect des spécifications du cahier des charges
- Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ;
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité (vols, accidents...) et de l'environnement ;
- Respect des règles de santé au travail;
- Application correcte des modes opératoires;
- Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage);
- Respect strict du processus de fabrication ;
- Gestion correcte du temps de travail ;
- Gestion correcte du stock de matière première ;
- Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis

Matériel nécessaires

- Pré-nettoyeur, épierreur, décortiqueur, trieur, moulin, balance, tamis, vannes, pots de 1L, bols, bascule table de séchage, draps, moustiquaires, séchoirs, pilons, marmites, couscoussières, bouteilles de gaz, torchons, bancs et nattes, table de travail, chaises, thermo soudeuse, machine à coudre, palettes, sachets,

TÂCHE 7 : Réaliser des granules de céréales et de légumineuses

| Conditions de réalisation | Critères de performances |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande. • Peut être autonome dans la prise de décisions • À l'aide des outils et des produits nécessaires à la réalisation des travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, tels que des emballages appropriés à l'aliment transformé • Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) • Moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Équipements Protection Individuelle (EPI): gants, blouse cache-nez, coiffe, torchon, masque</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc</p> <p>Contenants sacs, caisses, cartons</p> <p>Charriots, plats, sachets, calebasse ;</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux, bassines, Poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse, raclette.</p> <p>Outilage : balance, passoirs, tamis, entonnoirs, , sachets, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, étiquettes, thermomètre, draps, moustiquaires, vannes, nattes, palettes, sachets, draps, pilons</p> <p>Matériel nécessaire</p> <p>Pré-nettoyeur, épierreur, décortiqueur, trieur, moulin, bols, bascule, table de séchage, séchoirs, pilons, marmites, couscoussières, bouteilles de gaz, bancs et table de travail, chaises, thermo soudeuse, machine à coudre,</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité (vols, accidents...) et de l'environnement ; • Respect des règles de s au travail; • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et produits finis |

| TÂCHE 8 : Fabriquer des produits dérivés du lait | |
|--|--|
| Conditions de réalisation | Critères de performances |
| <ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande. • Peut être autonome dans la prise de décisions • À l'aide des outils et des produits nécessaires à la réalisation des travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé • Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) • Moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Equipements de Protection individuelle (EPI) : blouse cache-nez, coiffe, torchon – gants, masque,</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc</p> <p>Contenants : jerricans en aluminium, caisses, cartons, charriots, sachets,</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux bassines, Poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse , racleur.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité (vols, accidents...) et de l'environnement ; • Respect des règles de santé travail; • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières • produits finis et |

| | |
|--|--|
| <p>Outillage : balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, sachets, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre, lactodensimètre, bruleurs gaz, fouet, filtre, louche, spatule, tissu, pots mousseline, étiquettes,</p> <p>Ferments, pression</p> <p>Matériel nécessaire</p> <p>Réfrigérateur, étagères, table, chaises marmites GM, PM, armoire, thermo soudeuse, bruleurs (gaz)</p> <p>Etuve, lactodensimètres, cuve pasteurisateur</p> <p>Moule (fromage)</p> <p>Matériel laboratoire (acidité, pollution microbienne)</p> | |
|--|--|

4. Connaissances, habiletés et comportements socio-affectifs

4.1 Habiletés cognitives

Enseignements technologiques et professionnels :

Hygiène alimentaire : Méthode des 5M (milieu, matériel, main d'œuvre, méthode, matière première)...

Sécurité dans le travail : aménagement du local, règle de sécurité...

Technologie alimentaire : transformation des produits agro alimentaire, utilisation des équipements et outillage

Notion en chimie : ph, acidité, activité de l'eau, matière sèche, fermentation...

Notion en nutrition : les différents nutriments, valeur alimentaire des produits réalisés....

Informatique : traitement de texte, recherche sur internet, Excel, traitement de données

Notion de microbiologie : germe pathogène, germe utile, germe saprophile, effet des méthodes de conservation sur le développement des microbes

Gestion de la qualité : test de contrôle de qualité (test organoleptique, test de densité, BBM, alcool, charge microbienne), respect des règles de bonne pratique de fabrication (BPF)

Connaissances générales

- Mathématiques (*Résolution de problème, raisonnement logique, proportionnalité,*
- *Gestion: entrepreneuriat, calcul de coût de produits finis, organisation du travail, TRIE, CREE, GERME,*
- Vie socioprofessionnelle : culture d'entreprise, relations interpersonnelles, vie associative (Associations, GIE...)
- Expression et communication en français et anglais, rapport, compte rendu des opérations de transformation,
- Protection de l'environnement et développement durable

4.2. Habiletés psychomotrices

- Avoir de la minutie
- Être dynamique.
- Avoir de la dextérité manuelle
- Etre résistant physiquement

4.3. Habiletés perceptives

Avoir le sens hédonique (goût, odeur, couleur) ;

4.4. Habiletés et comportements socio-affectifs

- Maîtriser son circuit, et ainsi être capable de localiser un problème.
- Avoir un sens de la solidarité et du travail en équipe qui permettent de mieux identifier les difficultés et de les traiter rapidement.
- Savoir écouter

- Sens des relations humaines qui permettent de communiquer facilement entre professionnels, ce qui est très important dans la gestion de la production
- Avoir le sens des responsabilités
- Sens de la créativité
- Etre autonome
- Avoir une forte capacité d'adaptation
- Avoir de la conscience professionnelle
- Etre disponible
- Etre patient
- Etre persévérant
- Avoir le sens de la ponctualité
- Avoir le gout du service bien fait
- Etre soucieux d'économie et de performance
- Avoir le sens de l'ordre et de la propreté

5. Suggestions relatives à la formation

Mettre l'accent sur:

- l'hygiène la santé et la sécurité au travail
- gestion de la qualité dans tous le processus de transformation
- La gestion d'une unité de production en y incluant les modules TRIE CREE, GERME,
- Cours de conduite
- La formation pratique (plus de pratique que de théorie)
- Formation en TIC
- Calcul des proportions

6. PERSPECTIVES DE CARRIERE /DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

6.1. Perspectives de carrière

- **Procédés d'embauche** : la sélection peut se faire sur dossier et/ou par tests pratiques. L'embauche est fonction de la demande de mains d'œuvre sur le marché de l'emploi qui à son tour est lié à la demande de produits et à la facilités d'écoulement des produits finis, Elle est surtout subordonnée à

l'évolution de l'unité de production. Il n'existe pas de période précise pour l'embauche et chaque unité de production a ses propres modalités de recrutement.

- **Principales exigences du métier sont** : la compétence, l'amour du métier, la disponibilité, l'esprit d'équipe, les capacités d'adaptation, la créativité, le dynamisme et le sens de l'innovation. L'exercice de ce métier nécessite un renforcement permanent des capacités dans les domaines de l'hygiène, de la qualité, de l'environnement et de la sécurité mais aussi de la comptabilité, de la gestion et de l'informatique.
- **Possibilités d'avancement et de mutation**: il peut passer de simple agent dans la chaîne de production à chef d'équipe et chef d'unité avec l'expérience et le renforcement des capacités.
- **Formation offerte en cours d'emploi**: hygiène alimentaire, qualité, sécurité, comptabilité, gestion, TRIE, CREE, GERME.

6.2. Perspectives d'emploi et de rémunération

Il existe des besoins réels de main-d'œuvre dans ce métier.

Le salaire n'est pas prévisible, il peut se négocier entre employeur et employé lors de la signature du contrat de travail, et/ ou en application des textes en vigueur.

6.3. Evolution de la profession

Il y a une incidence réelle des innovations technologiques sur le métier, en particulier celle de l'informatique, l'automatisme qui permet un gain de temps, un stockage des informations, un accès à la documentation sur le métier, et des échanges avec les professionnels du métier.

7. Compétences

7.1. Compétences particulières

- Produire des boissons à base de fruits et de légumes
- Réaliser des confitures et des marmelades à base de fruits et de légumes
- Produire des fruits et des légumes secs
- Produire des conserves de fruits et de légumes

- Produire des farines de céréales et de légumineuses
- Produire des brisures de céréales et de légumineuses
- Réaliser des granulés de céréales et de légumineuses
- Fabriquer des produits dérivés du lait

7.2. Compétences générales

- Se situer au regard du métier et de la formation
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement dans une unité de transformation agro alimentaire
- Gérer un stock de produits agroalimentaires
- Communiquer en milieu de travail
- S'intégrer dans le marché du travail

8. Sanction/certification

8.1. Système de formation professionnelle formelle :

Le niveau d'études requis pour accéder à la formation d'Assistant-technicien en transformation de produits agroalimentaire est la classe de quatrième (4^{ème}).

La durée des études est de trois ans.

Les études sont sanctionnées par le Certificat d'Aptitudes Professionnelles(CAP)

8.2. Système de formation professionnelle par apprentissage :

Réussite aux différents tests de niveau d'acquisition des certificats de compétences professionnelles (CCP) du métier d'Assistant-technicien en Transformation de produits agroalimentaire par la Validation des Acquis de l'Expérience(VAE).

La certification finale est le Certificat d'Aptitudes Professionnelles(CAP).

**AGENT QUALIFIE EN TRANSFORMATION DE PRODUITS
AGROALIMENTAIRES**

Niveau V : CAP

REFERENTIEL DE COMPETENCES

TABLE DES MATIERES

| | |
|---|-----------|
| Introduction..... | 35 |
| 1. Liste des compétences particulières..... | 36 |
| 2. Liste des compétences générales..... | 36 |
| 3. Processus de travail..... | 36 |
| 4. Matrice des compétences..... | 37 |
| 5. Tableaux descriptifs des compétences..... | 38 |
| 5.1 Tableaux descriptifs des compétences particulières..... | 38 |
| 5.2 Tableaux descriptifs des compétences générales..... | 54 |

EQUIPE DE PRODUCTION

| PRÉNOMS | NOM | FONCTION |
|-------------------|---------|--------------------------------|
| Cécile Ndiaye | MBENGUE | Expert méthodologue APC |
| Mamadou Moustapha | DANSO | Formateur au CETF / PODOR |
| Mamae Salimata | DIAGNE | Formateur au CETF / Matam |
| IBRAHIMA | FALL | Formateur au CETF DAGANA |
| Ibrahima | NDOYE | Formateur au CRETF SAINT-LOUIS |
| Mamadou | DIOUF | Formateur au CRETF SAINT-LOUIS |
| Mamadou | NDAO | Formateur au CETF DAGANA |
| EL HADJ OMAR | TALL | Formateur CETF DAGANA |

INTRODUCTION

Le présent document est élaboré, partant du référentiel métier, réalisé à l'issue de l'analyse de situations de travail (AST) avec les spécialistes du métier.

Il est un document de base qui définit les compétences que l'apprenant doit acquérir, notamment, les compétences particulières et les compétences générales

Les compétences particulières ou spécifiques sont définies partant des tâches du métier, identifiées lors de l'AST et formalisées dans le référentiel métier. Par définition, ces compétences sont directement liées à l'exécution des tâches et à une évolution appropriée dans le contexte du travail. Elles renvoient à des aspects concrets, pratiques, circonscrits et directement liés à l'exercice d'un métier. Elles visent surtout à rendre la personne efficace dans l'exercice d'un métier (cf. guide 2 OIF page 48).

Les compétences générales ou transversales correspondent à des activités plus vastes qui vont au-delà des tâches du métier, mais qui contribuent généralement à leur exécution. Ces activités sont généralement communes à plusieurs tâches et transférables à plusieurs situations de travail. Elles requièrent habituellement des apprentissages de nature plus fondamentale. (Par exemple une compétence liée à la santé et à la sécurité au travail.) Elles s'éloignent des tâches du métier proprement dites et ajoutent un autre volet au référentiel de compétences. Les compétences générales doivent donc correspondre à des activités de travail à la « périphérie » des tâches, tout en y étant étroitement liées ou associées. Les compétences générales doivent permettre l'intégration de principes et de concepts sous-jacents aux actes professionnels, de façon que la personne puisse faire face à une variété de situations et s'adapter à des contextes de travail variés et changeants (cf. guide 2 OIF page 48).

Le référentiel de compétences, conçu pour la qualification au niveau CAP intègre :

- les compétences et leurs spécifications en termes de contexte de réalisation, d'éléments de compétence et de critères de performance,

- la matrice des compétences comporte les compétences particulières, les compétences générales, les liens existants entre elles et leur suite chronologique dans l'ordre d'acquisition.

Au total, le présent référentiel vise 11 compétences liées à la maîtrise des tâches du métier et à l'acquisition de compétences liées à la formation fondamentale.

1. LISTE DES- COMPETENCES PARTICULIERES

- Produire des boissons à base de fruits et de légumes
- Réaliser des confitures et des marmelades de fruits et légumes
- Réaliser des fruits et des légumes secs
- Produire des conserves de fruits et de légumes
- Produire des farines de céréales et de légumineuses
- Produire des brisures de céréales et de légumineuses
- Réaliser des granulés de céréales et de légumineuses
- Fabriquer des produits dérivés du lait

2. LISTE DES COMPETENCES GENERALES

- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement dans une unité de transformation agro alimentaire
- Gérer un stock de produits agroalimentaires
- Communiquer en milieu de travail

3. PROCESSUS DE TRAVAIL

- Préparer le poste de travail
- Exécuter les opérations de transformation
- Effectuer le conditionnement et la conservation des produits agroalimentaires
- Contrôler la qualité des produits
- Nettoyer et ranger l'aire de travail

4. MATRICE DES COMPETENCES

| COMPETENCES PARTICULIERES | Numéros | Niveau de complexité | COMPETENCES GENERALES | | | PROCESSUS DE TAVAIL | | | | | Nombre de compétences |
|--|----------|----------------------|--|---|----------------------------------|------------------------------|---|--|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| | | | Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement dans une unité de transformation des produits agroalimentaires | Gérer un stock de produits agroalimentaires | Communiquer en milieu de travail | Préparer le poste de travail | Exécuter les opérations de transformation | Effectuer le conditionnement, l'emballage et la conservation des produits agroalimentaires | Contrôler la qualité des produits | Nettoyer et ranger l'aire de travail | |
| NUMEROS | | | 1 | 2 | 3 | | | | | | 3 |
| Niveau de complexité | | | | | | | | | | | |
| Produire des boissons à base de fruits | 6 | 3 | O | O | O | Δ | Δ | Δ | Δ | Δ | |
| Réaliser des confitures et marmelades | 7 | 2 | O | O | O | Δ | Δ | Δ | Δ | Δ | |
| Produire de brisures de céréales et de légumineuses | 8 | 3 | O | O | O | Δ | Δ | Δ | Δ | Δ | |
| Produire des conserves de fruits et de légumes | 9 | 2 | O | O | O | Δ | Δ | Δ | Δ | Δ | |
| Produire des fruits et légumes secs | 10 | 2 | O | O | O | Δ | Δ | Δ | Δ | Δ | |
| Produire des farines de céréales et de légumineuses | 11 | 3 | O | O | O | Δ | Δ | Δ | Δ | Δ | |
| Réaliser des granulés de céréales et de légumineuses | 12 | 3 | O | O | O | Δ | Δ | Δ | Δ | Δ | |
| Fabriquer des produits dérivés du lait | 13 | 4 | O | O | O | Δ | Δ | Δ | Δ | Δ | |
| Nombre de compétences | 8 | | | | | | | | | | 11 |

Légende

○ : Existence d'un lien fonctionnel entre compétence générale et compétence particulière.

△ : Existence d'un lien fonctionnel entre processus et compétence particulières

5. TABLEAUX DESCRIPTIFS DES COMPETENCES (objectifs et standard)

5.1 Tableau descriptif des compétences particulières

TABLEAU 1

| OBJECTIFS | STANDARD |
|--|---|
| Enoncé de la compétence | Contexte de réalisation |
| C6 : Produire des boissons à base de fruits et de légumes | <p>En équipe ou individuellement</p> <p>-A partir de : directives, consignes, fiches techniques, commandes.</p> <p>-A l'aide de : matières premières, chariot, bassine, seau, couteau, balances, plateau, Moulinex, passoire, tamis fin, entonnoir, marmite pot d'un litre, verre mesureur, coton hydrophile, cuillère en bois, mortier et pilon, réfractomètre, thermo soudeuse, sachets , bouteilles, étiquettes, source de chaleur, blouse, balaie, serpillère, désinfectant, etc....</p> <p>-Dans quel environnement : Unité de production, milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| <p>Critères généraux de performance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des normes d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement - Choix adéquat du type d'emballage - Conditionnements corrects de la boisson - Entreposage correcte de la boisson - Remise en bon état de l'aire de travail - Remplissage correct de la fiche technique - Remplissage correct de la fiche de stock | |
| Eléments de compétence | Critères de performance |
| EC1 : Préparer le poste de travail de production de boisson | <p>1.1 Choix approprié du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de boissons</p> <p>1.2 Propreté du poste de travail conforme aux normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement</p> <p>1.3 Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de boisson</p> <p>1.4 Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.</p> |

| | |
|--|---|
| EC2 : Extraire la matière première | 2-1 Triage correct des fruits et légumes. 2-2 Détermination précise de la quantité de fruits et légumes à transformer 2-3 Nettoyage correct des fruits et légumes. 2-4 Utilisation correcte du matériel 2-5 Respect strict des techniques d'extraction |
| EC3 : Formuler la boisson | 3-1 Choix de la formule conforme aux spécifications des boissons 3-2 Détermination exacte des quantités des ingrédients 3-3 Mesure exacte des quantités d'ingrédients 3-4 Mélange homogène des différents éléments. |
| EC4 : Traiter à la chaleur la boisson | 4-1 Pasteurisation correcte de la boisson. 4-2 Cuisson correcte de la boisson 4-3 Contrôle exact du taux de la matière sèche |
| EC5 : Conditionner et conserver la boisson | 5-1 Choix adéquat du type d'emballage 5-2 Remplissage correct des emballages 5-3 Fermeture correcte des emballages 5-4 Pose correcte des étiquettes. 5.5. Choix approprié du lieu de conservation 5.6. Application correcte des techniques de conservation |
| EC6 : Stocker la boisson | 6.1 Choix approprié du local 6.2 Choix approprié du matériel de stockage 6.3 Entreposage correct de la boisson 6.4 Numérotation correcte des lots |
| EC67: Nettoyer et remettre en état l'aire de travail et le matériel | 7-1 Choix approprié du matériel et des produits d'entretien 7-2 Propreté du matériel et de l'outillage conforme à la norme d'hygiène de sécurité et d'environnement 7-3 Nettoyage correct de l'aire de travail 7-4 Remise en bon état de l'aire de travail |
| EC8 : Rédiger le rapport de production | 8-1 Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport 8-2 Report exact des différentes opérations de formulation 8-3 Remplissage correct de la fiche technique 8-4 Remplissage correct de la fiche de stock |

TABLEAU 2

| OBJECTIFS | STANDARD |
|---|--|
| <u>Énoncé de la compétence</u> | <u>Contexte de réalisation</u> |
| C7 : Réaliser des confitures et marmelades à base de fruits et légumes | <p>-En équipe ou individuellement</p> <p><u>A partir de :</u> directives, consignes, fiches techniques, commandes.</p> <p><u>-A l'aide de :</u> matières premières, chariot, bassine, seau, couteau, balances, plateau, Moulinex, passoire, tamis fin, entonnoir, marmite, pot d'un litre, verre mesureur, bocaux, étiquettes, cuillère en bois, mortier et pilon, bocaux, réfractomètre, source de chaleur, blouse, balaie, serpillères, désinfectant, etc....</p> <p><u>-Dans quel environnement :</u> Unité de production, milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Application conforme des normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement - Extraction suffisante de la matière consommable - Formulation correcte des confitures et des marmelades - Application correcte des techniques de conservation des confitures et des marmelades. - Choix adéquat du type d'emballage | |
| <u>Éléments de compétence</u> | <u>Critères de performance</u> |
| EC1 : Préparer le poste de travail | <p>1.1 Choix approprié du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de confiture et de marmelade</p> <p>1.2 Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement</p> <p>1.3 Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de confitures et de marmelades</p> <p>1.4 Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.</p> |

| | |
|---|--|
| EC2 : Extraire la matière consommable | 2.1 Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage 2.2 Préparation correcte des fruits et légumes 2.3 Application exacte des techniques d'extraction |
| EC 3 : Formuler la confiture et la marmelade | 3.1 Choix approprié de la formule 3.2 Détermination exacte des quantités d'ingrédients 3.3 Mesure exacte des quantités d'ingrédients 3.4 Mélange homogène des différents éléments. |
| EC4 : Traiter à la chaleur | 4.1 Cuisson correcte du mélange de fruits ou de légumes et de sucre 4.2 Stérilisation correcte des confitures et des marmelades 4.3 Contrôle exact du taux de la matière sèche |
| EC5 : Conditionner et conserver la confiture et la marmelade | 5.1 Choix judicieux des emballages 5.2 Remplissage correct de l'emballage 5.3 Fermeture correcte de l'emballage 5.4 Auto pasteurisation correcte de l'emballage 5.5 Étiquetage correct des produits finis. 5.6 Choix approprié du lieu de conservation 5.7 Application correcte des techniques de conservation |
| EC6 : Stocker la confiture et la marmelade | 6-1 Choix approprié du local 6-2 Choix approprié du matériel de stockage 6-3 Entreposage correcte des produits finis 6-4 Numérotation correcte des lots |
| EC7: Nettoyer et mettre en état l'aire de travail et le matériel | 7.1 Choix approprié du matériel et des produits d'entretien 7.2 Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement 7.3 Nettoyage correct de l'aire de travail 7.4 Remise en bon état de l'aire de travail |
| EC8 : Rédiger le rapport de production de confiture ou marmelade | 8.1 Report exact des différentes opérations posées 8.2 Remplissage correct de la fiche technique 8.3 Remplissage correct de la fiche de stock |

TABLEAU 3

| OBJECTIF | STANDARD |
|--|---|
| <u>Enoncé de la compétence</u> | <u>Contexte de réalisation</u> |
| C 8 : Produire des brisures de céréales et de légumineuses | <p>En équipe ou individuellement</p> <p><u>A partir de</u> directives, consignes, fiches techniques, commandes.</p> <p><u>-A l'aide de :</u> matières premières, bassine, seau ; balances, plateau, tamis, bols, marmite, pot d'un litre, étiquettes, thermo soudeuse ; emballages, source de chaleur, moulin, décortiqueuse, épierreuse, vans, blouse, balaie, serpillère, désinfectant, etc.</p> <p><u>-Dans quel environnement :</u> Unité de production, milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Application conforme des normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement - Application correcte des techniques de conservation des brisures de céréales et de légumineuses. - Choix adéquat du type d'emballage - Entreposage correcte des brisures de céréales et de légumineuses | |
| <u>Eléments de compétence</u> | <u>Critères de performance</u> |
| EC1 Préparer le poste de travail | <p>1-1 Choix approprié du matériel et de l'outillage nécessaires à la production des brisures de céréales et légumineuses</p> <p>1-2 Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement</p> <p>1-3 Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de brisures de céréales et légumineuses</p> <p>1-4 Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel</p> |
| EC2 : Préparer les céréales et les légumineuses | <p>2.1 Epierrage correct des céréales et des légumineuses</p> <p>2.2 Tamisage correct des céréales et des légumineuses</p> <p>2.3 Calibrage correct des céréales et des légumineuses</p> <p>2.4 Vannage correct des céréales et des légumineuses</p> <p>2.5 Respect strict de la chronologie de différentes étapes de la préparation</p> <p>2.6 Application rigoureuse des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement</p> |

| | |
|---|---|
| EC3 : Extraire la matière consommable | 3.1 Décorticage correct des céréales et des légumineuses 3.2 Vannage correct des céréales et des légumineuses 3.3 Brisure correcte des céréales et des légumineuses 3.4 Calibrage correct des brisures de céréales et de légumineuses |
| EC4 : Conditionner et conserver les brisures de céréales et de légumineuses | 4.1 Choix judicieux des emballages 4.2 Remplissage correct des emballages 4.3 Fermeture correcte des emballages 4.4 Étiquetage correct des produits finis. 4.5 Choix approprié du lieu de conservation 4.6 Application correcte des techniques de conservation |
| EC5 : Stocker les brisures de céréales et légumineuses | 5.1 Choix approprié du local 5.2 Choix approprié du matériel 5.3 Entreposage correct des brisures de céréales et de légumineuses 5.4 Numérotation correcte des lots |
| EC6: Nettoyer et mettre en état l'aire de travail et le matériel | 6.1 Choix approprié des produits d'entretien 6.2 Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement 6.3 Nettoyage correct de l'aire de travail 6.4 Remise en bon état de l'aire de travail |
| EC7 : Rédiger le rapport de production des brisures de céréales et de légumineuses | 7.1 Respect rigoureux du canevas du rapport 7.2 Report exact des différentes opérations posées 7.3 Remplissage correct de la fiche technique 7.4 Remplissage correct de la fiche de stock |

TABLEAU 4

| OBJECTIFS | STANDARD |
|---|---|
| <u>Enoncé de la compétence</u> | <u>Contexte de réalisation</u> |
| C 9 : Produire des conserves de fruits et légumes | <p>En équipe ou individuellement</p> <p>-A partir de : directives, consignes, fiches techniques, commandes.</p> <p>-A l'aide de : matières premières, chariot, bassine, seau, couteau, balances, plateau, passoire, tamis fin, marmite pot d'un litre, verre mesureur, étiquettes, cuillère en bois, réfractomètre, thermo soudeuse, emballages ; source de chaleur, blouse, balaie, serpillère, désinfectant, etc....</p> <p>- Dans quel environnement : Unité de production, milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| <u>Critères généraux de performance :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Application conforme des normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement - Extraction suffisante de la matière consommable - Formulation correcte des conserves de fruits et de légumes - Application correcte des techniques de conservation des confitures et des marmelades. - Choix adéquat du type d'emballage - Stockage correct des conserves de fruits et de légumes | |
| <u>Eléments de compétence</u> | <u>Critères de performance</u> |
| EC1 : Préparer le poste de travail | <p>1-1 Choix approprié du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de conserves de fruits et légumes</p> <p>1-2 Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement</p> <p>1-3 Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de conserves de fruits et légumes</p> <p>1-4 Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel</p> |
| EC2 : Préparer les fruits et légumes | <p>2.1 Triage correct des fruits et légumes</p> <p>2.2 Pesage exact des fruits et légumes</p> <p>2.3 Nettoyage correct des fruits et légumes.</p> <p>2.4 Découpage uniforme des fruits et légumes</p> <p>2.5 Extraction suffisante de la matière consommable</p> <p>2.6 Blanchiment correct des morceaux de légumes</p> |

| | |
|---|---|
| | 2.7 Broyage correct de la matière consommable des légumes |
| EC3 : Formuler les conserves de fruits et légumes | 3.1 Choix judicieux de la formule 3.2 Détermination exacte des quantités d'ingrédients 3.3 Mesure exacte des quantités d'ingrédients 3.4 Mélange homogène des différents éléments. |
| EC4 : Conditionner et conserver les produits | 4.1 Choix judicieux des emballages 4.2 Remplissage correct des emballages 4.3 Fermeture hermétique des emballages 4.4 Étiquetage correct des produits finis. 4.5 Choix approprié du lieu de conservation 4.6 Application correcte des techniques de conservation |
| EC5 : Traiter à la chaleur | 5.1 Stérilisation correcte des fruits et légumes 5.2 Concentration suffisante de la purée de légumes |
| EC6 : Stocker les conserves de fruits et légumes | 6.1 Choix approprié du local 6.2 Choix approprié du matériel 6.3 Entreposage correct des conserves de fruits et légumes 6.4 Numérotation correcte des lots |
| EC7: Nettoyer et mettre en état l'aire de travail et le matériel | 7.1 Choix approprié des produits d'entretien 7.2 Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement 7.3 Nettoyage correct de l'aire de travail 7.4 Remise en bon état de l'aire de travail |
| EC8 : Rédiger le rapport de production de conserves de fruits et légumes | 8.1 Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport 8.2 Report exact des différentes opérations de formulation 8.3 Remplissage correct de la fiche technique 8.4 Remplissage correct de la fiche de stock |

TABLEAU 5

| OBJECTIF | STANDARD |
|---|---|
| Enoncé de la compétence | contexte de réalisation |
| C10 : Produire des fruits et légumes secs | <p>- En équipe ou individuellement</p> <p>A partir de : directives, consignes, fiches techniques, commandes.</p> <p>-A l'aide de: matières premières, chariot, séchoir, emballages, étiquettes, bassine, seau, couteau, balances, plateau passoire, tamis fin, marmite pot d'un litre, verre mesureur, cuillère en bois, réfractomètre, thermo soudeuses, source de chaleur, blouse, balaie, serpillère, désinfectant, etc....</p> <p>Dans quel environnement : Unité de production, milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| <p><u>Critères généraux de performance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Application conforme des normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement - Extraction suffisante de la matière consommable - Formulation correcte des fruits et légumes secs - Application correcte des techniques de conservation des fruits et légumes secs. - Choix adéquat du type d'emballage - Stockage correct des fruits et légumes secs. | |
| <u>Eléments de compétences</u> | <u>Critères de performance</u> |
| EC1 Préparer le poste de travail | <p>1-1 Choix approprié du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de fruits et légumes secs</p> <p>1-2 Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement</p> <p>1-3 Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de fruits et légumes secs</p> <p>1-4 Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel</p> |
| EC2 : Extraire la matière consommable | <p>2.1 Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage</p> <p>2.2 Préparation correcte des fruits et légumes</p> <p>2.3 Application exacte des techniques d'extraction</p> |
| EC3 : sécher les fruits et légumes | <p>3.1 Suivi correct du séchage des fruits et légumes</p> <p>3.2 Séchage uniforme des fruits et légumes</p> <p>3.3 Contrôle exact des produits séchés</p> |

| | | |
|---|-----|---|
| EC4 : Conditionner et conserver les fruits et légumes secs | 4.1 | Choix judicieux des sachets et barquettes |
| | 4.2 | Remplissage correct des sachets et barquettes |
| | 4.3 | Fermeture correcte des sachets et barquettes |
| | 4.4 | Étiquetage correct des produits finis. |
| | 4.5 | Choix approprié du lieu de conservation |
| | 4.6 | Application correcte des techniques de conservation |
| EC5 : Stocker les fruits et légumes séchés | 5.1 | Choix approprié du local |
| | 5.2 | Choix approprié du matériel |
| | 5.3 | Entreposage correcte des fruits et légumes séchés |
| | 5.4 | Numérotation correcte des lots |
| EC6: Nettoyer et mettre en état l'aire de travail et le matériel | 6.1 | Choix approprié des produits d'entretien |
| | 6.2 | Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 6.3 | Nettoyage correct de l'aire de travail |
| | 6.4 | Remise en bon état de l'aire de travail |
| EC7 : Rédiger le rapport de production de fruits et légumes séchés | 7.1 | Respect rigoureux du canevas du rapport |
| | 7.2 | Report exact des différentes opérations posées |
| | 7.3 | Remplissage correct de la fiche technique |
| | 7.4 | Remplissage correct de la fiche de stock |

TABLEAU 6

| OBJECTIFS | STANDARD |
|---|---|
| <u>Enoncé de la compétence</u> | <u>contexte de réalisation</u> |
| C 11 : Produire de la farine de céréales et de légumineuses | <p>En équipe ou individuellement</p> <p>-A partir de : directives, consignes, fiches techniques, commandes.</p> <p>-A l'aide de : matières premières, bassine, seau, bols, balances, plateau, tamis fin, marmite, pot d'un litre, verre mesureur, emballages, étiquettes, thermo soudeuse, séchoir, moulin, décortiqueuse, source de chaleur, blouse, balaie, serpillère, désinfectant, etc....</p> <p>-Dans quel environnement : Unité de production, milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| <p><u>Critères généraux de performances :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement - Extraction correcte de la matière consommable - Mouture correcte des céréales et des légumineuses - Formulation correcte de la farine enrichie - Traitement à la chaleur correct de la farine - Choix adéquat du type d'emballage - Conditionnements corrects des farines de céréales et de légumineuses - Entreposage correct des brisures de céréales et de légumineuses - Remise en bon état de l'aire de travail - Remplissage correct de la fiche technique - Remplissage correct de la fiche de stock | |
| <u>Eléments de compétence</u> | <u>Critères de performance</u> |
| EC1 Préparer le poste de travail | <p>1-1 Choix approprié du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de farine de céréales et de légumineuses</p> <p>1-2 Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement</p> <p>1-3 Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de farine de céréales et légumineuses</p> <p>1-4 Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel</p> |

| | |
|--|---|
| EC2 : Extraire la matière consommable | 2.1 Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage 2.2 Préparation correcte des fruits et légumes 2.3 Application exacte des techniques d'extraction |
| EC3 : Effectuer la formulation | 3.1 Choix judicieux de la formule applicable au type de farine 3.2 Détermination exacte des quantités d'ingrédients 3.3 Mesure juste des quantités d'ingrédients |
| EC4 : Traiter à la chaleur | 4.1 Séchage correct de la farine 4.2 Torréfaction correcte de la farine |
| EC5 : Conditionner et conserver la farine de céréales et de légumineuses | 5.1 Choix judicieux des emballages 5.2 Remplissage correct des emballages 5.3 Fermeture correcte des emballages 5.4 Étiquetage correct des produits finis. 5.5 Choix approprié du lieu de conservation 5.6 Application correcte des techniques de conservation |
| EC6 : Stocker la farine de céréales et légumineuses | 6.1 Choix approprié du local 6.2 Choix approprié du matériel 6.3 Entreposage correct des farines de céréales et de légumineuses 6.4 Numérotation correcte des lots |
| EC7: Nettoyer et mettre en état l'aire de travail et le matériel | 7.1 Choix approprié des produits d'entretien 7.2 Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement 7.3 Nettoyage correct de l'aire de travail 7.4 Remise en bon état de l'aire de travail |
| EC8 : Rédiger le rapport de production de farine de céréales et de légumineuses | 8.1 Respect rigoureux du canevas du rapport 8.2 Report exact des différentes opérations posées 8.3 Remplissage correct de la fiche technique 8.4 Remplissage correct de la fiche de stock |

TABLEAU 7

| OBJECTIF | STANDARD |
|--|---|
| <u>Enoncé de la compétence</u> | <u>Contexte de réalisation</u> |
| C 12 : Réaliser des granulés de céréales et de légumineuses | <p>En équipe ou individuellement</p> <p>-A partir de : directives, consignes, fiches techniques, commandes.</p> <p>-A l'aide de : matières premières, bassines, seaux ; bols, balances, plateau, tamis, marmite, pots d'un litre, granulateur, couscoussiers, moulin, décortiqueuse, émotteuse, épierreuse, calibreur, cuillère en bois, emballages, étiquettes, écumoire, thermo soudeuse ; source de chaleur, blouse, balaie, serpillère, désinfectant, etc....</p> <p>-Dans quel environnement : Unité de production, milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| <p><u>Critères généraux de performance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Application conforme des normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement - Roulage adéquat de la farine de céréales et de légumineuses - Extraction suffisante de la matière consommable - Formulation correcte des céréales et des légumineuses - Application correcte des techniques de conservation des céréales et des légumineuses. - Choix adéquat du type d'emballage - Stockage correct des céréales et des légumineuses. | |
| <u>Eléments de compétence</u> | <u>Critères de performances</u> |
| EC1 Préparer le poste de travail | <p>1-1 Choix approprié du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de granulés de céréales et légumineuses</p> <p>1-2 Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement</p> <p>1-3 Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de granulés de céréales et de légumineuses</p> <p>1-4 Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel</p> |

| | |
|---|---|
| EC2 : Extraire la matière consommable | 2.1. Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage 2.2. Préparation correcte des céréales et légumineuses 2.3. Application exacte des techniques d'extraction |
| EC3: granuler la farine | 3.1 Choix exact de la formule 3.2 Détermination exacte des quantités de farine 3.3 Mesure exacte des quantités de farine 3.4 -Roulage adéquat de la farine 3.5 Fermentation suffisante des granulés 3.6 Calibrage correct des granulés |
| EC4 : Traiter à la chaleur | 4.1 Cuisson approprié à la vapeur des granulés 4.2 Cassure complète des mottes 4.3 Tamisage correct des granulés 4.4 Séchage suffisant des granulés 4.5 Calibrage adéquat de granulés |
| EC5 : Conditionner et conserver les granulés de céréales et de légumineuses | 5.1 Choix judicieux des emballages 5.2 Remplissage correct des emballages 5.3 Fermeture correcte des emballages 5.4 Étiquetage correct des produits finis. 5.5 Choix approprié du lieu de conservation 5.6 Application correcte des techniques de conservation |
| EC6 : Stocker les granulés de céréales et de légumineuses | 6.1 Choix approprié du local 6.2 Choix approprié du matériel 6.3 Entreposage correct des granulés de céréales et de légumineuses 6.4 Numérotation correcte des lots |
| EC7: Nettoyer et mettre en état l'aire de travail et le matériel | 7.1 Choix approprié des produits d'entretien 7.2 Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement 7.3 Nettoyage correct de l'aire de travail 7.4 Remise en bon état de l'aire de travail |
| EC8 : Rédiger le rapport de production des granulés de céréales et de légumineuses | 8.1 Respect rigoureux du canevas du rapport 8.2 Report exact des différentes opérations posées 8.3 Remplissage correct de la fiche technique 8.4 Remplissage correct de la fiche de stock |

TABLEAU 8

| OBJECTIF | STANDARD |
|---|--|
| <u>Enoncé de la compétence</u> | <u>Contexte de réalisation</u> |
| C13 : Fabriquer des produits dérivés du lait | <p>En équipe ou individuellement</p> <p>-A partir de : directives, consignes, fiches techniques, commandes.</p> <p>-A l'aide de : matières premières, chariot, bassine, seau, filtre, entonnoir, balances, plateau, passoire, tamis fin, marmite pot d'un litre, verre mesureur, , cuillère en bois ,thermomètre, lactodensimètre, fouet, emballages, thermo soudeuse, étiquettes, pasteurisateur, étuve, écrémeuse, moules, armoire de séchage , source de chaleur, blouse, balaie, gants, serpillère, désinfectant, etc.</p> <p>-Dans quel environnement : Unité de production ,milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Application conforme des normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement - Application correcte des techniques de fabrication des produits laitiers - Choix adéquat du type d'emballage - Conservation correcte des produits laitiers - Stockage correct des produits laitiers | |
| <u>Eléments de compétence</u> | <u>Critères de performance</u> |
| EC1 Pasteuriser le lait | <p>1.1 Préparation correcte du poste de travail</p> <p>1.2 Application stricte des règles HSSE</p> <p>1.3 Traitement correct à la chaleur du lait</p> <p>1.4 Conditionnement correct du lait pasteurisé</p> <p>1.5 Contrôle rigoureux de la qualité du lait</p> |
| EC2 : Réaliser le beurre | <p>2.1 Préparation correcte du poste de travail</p> <p>2.2 Application stricte des règles HSSE</p> <p>2.3 Production correcte de la crème</p> <p>2.4 Extraction correcte du beurre</p> <p>2.5 Conditionnement approprié du beurre</p> |
| EC3 : Réaliser le fromage | <p>3.1 Préparation correcte du poste de travail</p> <p>3.2 Application stricte des règles HSSE</p> <p>3.3 Production correcte du fromage frais</p> |

| | | |
|--|-----|---|
| | 3.4 | Maturation appropriée du fromage |
| | 3.5 | Conditionnement approprié du fromage |
| EC4 : Conserver les produits laitiers | 4.1 | Choix approprié du lieu de conservation |
| | 4.2 | Application correcte des techniques de conservation. |
| EC5 : Stocker les produits laitiers | 5.1 | Choix approprié du local |
| | 5.2 | Choix approprié du matériel |
| | 5.3 | Entreposage correct des produits laitiers |
| | 5.4 | Numérotation correcte des lots |
| EC6: Nettoyer et mettre en état l'aire de travail et le matériel | 6.1 | Choix approprié des produits d'entretien |
| | 6.2 | Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement |
| | 6.3 | Nettoyage correct de l'aire de travail |
| | 6.4 | Remise en bon état de l'aire de travail |
| EC7 : Rédiger le rapport de production de lait et des produits laitiers fermentés | 7.1 | Respect rigoureux du canevas du rapport |
| | 7.2 | 10-2 Report exact des différentes opérations posées |
| | 7.3 | 10-3 Remplissage correct de la fiche technique |
| | 7.4 | 10-4 Remplissage correct de la fiche de stock |

5.2 Tableau descriptif des compétences générales

TABLEAU 9

| OBJECTIFS | STANDARD |
|---|---|
| <u>Enoncé de la compétence</u> | <u>Contexte de réalisation</u> |
| C1 : Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement dans une unité de transformation agro alimentaire. | <p>En équipe ou individuellement</p> <p><u>-A partir de :</u> directives, consignes, fiches techniques</p> <p><u>-A l'aide de :</u> chariot, bassine, seau, coton hydrophile, équipements de protection individuelle (EPI), eau balai, serpillère, désinfectant, carnet de santé, bulletin de visite médicale, produits d'entretien, boîte à pharmacie, extincteur,</p> <p><u>-Dans quel environnement :</u> Unité de production, milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant.</p> |
| <u>Critères généraux de performance :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Port correct des équipements de protection individuelle - Lavage correct des mains - Nettoyage correct du matériel et de l'aire de travail | |
| <u>Eléments de compétence</u> | <u>Critères de performance</u> |
| EC1 : appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | <p>1.1 Lavage correcte des mains</p> <p>1.2 Poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité, d'environnement et d'ergonomie</p> <p>1.3 Port correct des EPI</p> <p>1.4 Respect du calendrier des vaccinations et des visites médicales</p> <p>1.5 Mise à jour correcte du carnet de vaccination ou de santé du personnel</p> |

| | |
|--|---|
| EC2 : Assurer l'hygiène du matériel et du local | <p>2.1 Choix approprié du matériel et des produits d'entretien.</p> <p>2.2 Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement</p> <p>2.3 Nettoyage correct de l'aire de travail</p> <p>2.4 Remise en bon état de l'aire de travail.</p> <p>2.5 Respect des normes de sécurité du local (aménagement, aération, éclairage,)</p> |
|--|---|

TABLEAU 10

| OBJECTIF | STANDARD |
|--|---|
| Enoncé de la compétence | contexte de réalisation |
| C2 : Gérer un stock de produits agroalimentaires | <p>A partir de : directives, consignes, fiches techniques, normes de qualité, réglementation,</p> <p>-A l'aide de: Fiches techniques, fiches de stock, bons de commande, bordereaux de livraison, procès verbal de réception téléphone, interne</p> <p>Matières premières, emballages, étiquettes, seau, couteau, balances, tamis fin, verre mesureur, cuillère en bois, réfractomètre, Thermomètre, hygromètre, kit de test de contrôle de qualité du lait, densimètre, butyromètre, lactodensimètre, pH mètre source de chaleur, blouse, balaie, serpillère, désinfectant</p> <p>Produits finis, bassine, bols, balances, plateau, marmite, pot d'un litre, verre mesureur, emballages, étiquettes, thermo soudeuse, source de chaleur, blouse, balaie, serpillère, désinfectant, sertisseuse</p> <p>Ordinateur, logiciels spécialisés</p> <p>-Dans quel environnement : Unité de production milieu qui peut être chaud ou froid et bruyant, extérieur.</p> <p>En équipe ou individuellement</p> |
| <p><u>Critères généraux de performance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Application correcte des politiques d'approvisionnement - Application effective de la gestion administrative du stock - Application rigoureuse des techniques d'emballage et de conservation - Application correcte des tests de contrôle qualité des produits agroalimentaires | |
| <u>Eléments de compétences</u> | <u>Critères de performance</u> |
| EC1 : S'approvisionner en produits agroalimentaires | <p>1.1 Application correcte des politiques d'approvisionnement</p> <p>1.2 Application effective de la gestion administrative du stock</p> |

| | |
|--|---|
| | 1.3 Négociation optimale du coût d'approvisionnement 1.4 Détermination correcte du niveau de stock |
| EC2 : Appliquer les techniques de conditionnement, d'emballage et de conservation des produits agroalimentaires | 2.1 Choix judicieux des emballages 2.2 Application correcte des normes d'emballage 2.3 Application correcte des normes d'étiquetage 2.4 Application rigoureuse des normes de conservation chaque produit |

| | |
|---|--|
| EC3 : Contrôler la qualité à chaque étape du processus | 3.1 Identification correcte des besoins des clients 3.2 Identification correcte des spécifications techniques 3.3 Choix adéquat du matériel de contrôle de qualité 3.4 Application correcte des tests de contrôle 3.5 Respect rigoureux des délais |
|---|--|

TABLEAU 11

| OBJECTIF | STANDARD |
|---|--|
| Enoncé de la compétence | contexte de réalisation |
| C3 : communiquer en milieu professionnel | <p>Contexte de réalisation : seule ou en équipe</p> <p>A partir de : consignes</p> <p>A l'aide de : Documents matériel et outils de communication Environnement - en milieu professionnel</p> |
| <p><u>Critères généraux de performance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - identification correcte des moyens de communication - utilisation adéquate des outils de communication - application correcte des techniques de communication | |
| Eléments de compétence | Critères de performance |
| EC 1 : acquérir les fondamentaux de la lecture | <p>1.1 lecture aisée de documents (textes, notices)</p> <p>1.2 rédaction précise et concise des textes</p> <p>1.3 compréhension claire du message écrit et oral</p> <p>1.4 expression orale conforme aux registres de la langue</p> |
| EC 2 : employer les fondamentaux de la langue | <p>2.1 exploitation appropriée de documents de spécialité</p> <p>2.2 utilisation adéquate du vocabulaire technique</p> <p>2.3 conception claire de supports et outils d'apprentissage</p> <p>2.4 exposé cohérent des thèmes</p> |
| EC 3 : Communiquer dans un groupe | <p>3.1 emploi judicieux des techniques de discours</p> <p>3.2 rédaction administrative adaptée</p> <p>3.3 utilisation appropriée des techniques de communication</p> |

