#### 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 DE FORMATION

Décembre, 2011

# METIER: AGENT QUALIFIE EN TRANSFORMATION DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES

Niveau V : CAP

# REFERENTIEL DE FORMATION

#### **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, fusse-t-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**

P	REFACE	3
R	EMERCIEMENTS	7
1.	introduction	8
4.	.1 S'intégrer dans le monde professionnel	12
	4.2 Exercer convenablement le métier.	12
5.	LISTE DES COMPETENCES	13
	5.1 Liste des compétences particulières :	13
	5.2 Liste des compétences générales :	13
6.	. MATRICE DES OBJETS DE FORMATION :	14
7.	PRESENTATION DETAILLEE DES COMPETENCES	15
8.	. LOGIGRAMME	19
	9.1 Module1 : métier et formation	21
	9.2 Module 2 : hygiène, santé, sécurité	23
	9.3 Module 3 : Communication en milieu du travail : 205H	26
	Module 4 : gestion de stocks	<b>2</b> 9
	9.5 Module 5 : Education Physique et Sportive : 130H	33
	9.6 Module 6: production de boissons à base de fruits et de légumes :	35
	9.7 Module 7: confitures, marmelade (235H)	41
	9.8 Module 8 : conserves de fruits et légumes 223H	47
	9.9 Module 09 : production de fruits et légumes secs 234H	53
	9.10 Module 10 : production de brisures 94H	59
	9.11 Module 11 : production de farine 271H	63
	9.12 Module 12 : réalisation de granulés de céréales et de légumineuses 331H.	69
	9.13 Module 13 : fabrication de produits laitiers 634H	76
	9.14 Module 14 : Intégration dans le monde du travail	84
11	0 Chronogrammo	07

# **EQUIPE DE PRODUCTION**

PRÉNOMS	NOM	FONCTION	RÔLE
Cécile Ndiaye	MBENGUE	Expert méthodologue APC	Animateur
Zackaria	SALL	Expert méthodologue APC	Assistant
Mamadou Moustapha	DANSO	Formateur au CETF / PODOR	Participant
Amadou	POUYE	Professionnel/ITA	Participant
Mame Salimata	DIAGNE	Formateur au CR ETF / Matam	Participant
Ibrahima	FALL	Formateur au CETF DAGANA	Participant
Mamadou	DIOUF	Formateur au CRETF SAINT- LOUIS	Participant
Mamadou	NDAO	Formateur au CETF DAGANA	Participant
Ndickou	DIALLO	Formateur CRETF MATAM	Participant

#### **REMERCIEMENTS**

Le Ministère de la Jeunesse, de la Formation Professionnelle et de l'Emploi (MJFPE) remercie toute l'équipe de production et particulièrement tous les spécialistes du métier qui ont participé à l'élaboration de ce 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 membres du Comité Technique qui ont eu à finaliser ce document.

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.

Ce document est finalisé par le Comité Technique (référence de l'arrêté installant le comité technique).

#### 1. INTRODUCTION

L'Enseignement technique et la Formation professionnelle, de par ses finalités éducatives est orienté vers l'insertion socio professionnelle et le développement du secteur économique. En effet, Il est inscrit dans l'optique d'une articulation formation/emploi. Par conséquent la Formation professionnelle et technique est considérée comme un moteur de développement économique et social national et local.

Aussi, la formation est-elle essentiellement orientée vers l'acquisition de compétences professionnelles et techniques, permettant l'exercice d'un métier.

Ce référentiel de formation, élaboré à cet effet, est un outil qui fixe des prescriptions et donne des indications aux formateurs pour planifier et dérouler la formation. Il est réalisé avec les formateurs il se fonde sur le rapport d'AST, le référentiel métier et celui de compétences.

La structure du référentiel répond à des choix de formation spécifiés tant dans les orientations notamment les buts et les objectifs généraux que dans l'opérationnalisation des compétences.

Le référentiel de formation comprend deux parties :

Dans la première partie, il est fait, d'abord, mention des buts et des objectifs généraux de la formation qui annoncent respectivement les profils de sortie de l'apprenant et les compétences à acquérir.

Ce chapitre est suivi d'un tableau intitulé « matrice des objets de formation » qui montre ; d'une part les liens entre les compétences particulières et générales exigées par l'exercice du métier d'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires ; et, d'autre part les liens existant entre ces compétences particulières et les étapes du processus.

Un **logigramme** termine cette partie, il indique le déroulement chronologique des compétences le long de la formation.

La deuxième partie présente les tableaux d'opérationnalisation de toutes les compétences en donnant les détails sur les objectifs spécifiques : les

contenus, les durées et les lieux où se dérouleront les apprentissages. En somme il s'agit d'une planification pédagogique des modules.

Le présent référentiel de formation comporte au total 14 modules dont 8 portent sur les compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 6 autres modules liés à l'acquisition de compétences générales. Les modules sont répartis sur deux années et demie de formation.

La durée de la formation est **de 3158** heures soient **1052 heures** l'an pour une qualification au niveau CAP avec des possibilités de validation des acquis de l'expérience, de progression par palier, de stages en milieu professionnel et de stages dans les centres de formation.

A cet effet le référentiel de formation est réparti en 3 années :

- La 1<sup>ère</sup>année porte sur les Modules 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 14;
- La2<sup>ème</sup> année porte sur les modules 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14;
- La 3<sup>ème</sup> année porte sur les modules 3, 5, 11, 12, 13,14, et un séjour en entreprise pour les élèves des structures de formation ou un séjour dans les centres de formation de formation pour les apprentis des Unités de Production et de Formation.

#### 3. BUTS DE LA FORMATION

Les buts de la formation au métier d'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires sont définis à partir des buts généraux de la formation professionnelle, ils tiennent compte particulièrement de la situation de travail du métier.

#### Ces buts sont:

# Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession en lui permettant de :

- Effectuer correctement, à un niveau de performance acceptable, dès l'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à la transformation des produits agroalimentaires;
- Évoluer convenablement dans l'exercice de son travail en favorisant :
  - L'acquisition des habilités intellectuelles qui entraînent des choix judicieux et garantit la capacité à résoudre des problèmes lors des tâches
  - L'habitude d'une préoccupation constante au regard de la santé,
     de la sécurité, de l'hygiène et de l'environnement du travail;
  - Le renforcement des habitudes d'attention, de précision et de rapidité dans l'exécution des tâches liées au métier.

# Accompagner l'intégration de la personne dans la vie socioprofessionnelle en lui permettant de :

- Connaître ses droits et responsabilités comme travailleur ;
- Connaître le marché du travail du métier d'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires;
- Se familiariser avec la profession en participant aux activités de son milieu de travail :

# Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels chez la personne en lui permettant de :

- Développer son autonomie, son sens des responsabilités et son goût de la réussite;
- Développer une préoccupation en matière de rendement optimal :

- Acquérir une méthode de travail, le sens de la discipline, et le sens de l'engagement citoyen ;
- Développer sa capacité d'apprendre, d'entreprendre, de s'informer et de se documenter.

#### Assurer la mobilité professionnelle en lui permettant de :

- Développer des attitudes positives à l'égard des évolutions technologiques et des situations nouvelles ;
- Accroître sa capacité d'adaptation ;
- Se préparer à la recherche dynamique d'un emploi.

#### 4. OBJECTIFS GENERAUX DE LA FORMATION

La formation vise le développement chez l'apprenant des compétences exigées pour l'exercice du métier de métier d'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires.

Par conséquent, il s'agit pour ce métier de rendre l'apprenant capable de:

#### 4.1 S'intégrer dans le monde professionnel.

Pour cela, les compétences visées sont :

- se situer au regard du métier et de la formation;
- s'intégrer dans le monde du travail.
- Communiquer dans une langue de travail

#### 4.2 Exercer convenablement le métier.

Pour cela, les compétences visées sont :

#### - Les compétences particulières.

Produire des boissons, produire des confitures et des marmelades, produire des fruits et légumes secs, produire des conserves de fruits et légumes, produire des farines de céréales et de légumineuses, produire des brisures de céréales et de légumineuses, produire des granulés de céréales et de légumineuses, produire du lait et des produits laitiers.

#### 4.3. Utiliser les savoirs associés requis pour l'exercice du métier.

Pour cela, les compétences visées sont :

#### • Les compétences générales.

Gérer un stock de produits alimentaires, se situer au regard du métier et de la formation, communiquer dans une langue de travail, application des règles d'hygiène de sécurité, de santé et de protection de l'environnement, développer une forme physique par la pratique du sport, s'intégrer dans le monde du travail.

#### 5. LISTE DES COMPETENCES

#### 5.1 Liste des compétences particulières :

Produire des boissons,

Produire des confitures et des marmelades.

Produire des fruits et légumes secs,

Produire des conserves de fruits et légumes,

Produire des farines de céréales et de légumineuses,

Produire des brisures de céréales et de légumineuses,

Produire des granulés de céréales et de légumineuses,

Produire du lait et des produits laitiers.

#### 5.2 Liste des compétences générales :

- Se situer au regard du métier et de la formation,
- Gérer un stock de produits alimentaires,
- Communiquer dans une langue de travail,
- Application des règles d'hygiène de sécurité, de santé et de protection de l'environnement,
- Développer une forme physique par la pratique du sport,
- S'intégrer dans le monde du travail.

#### 6. MATRICE DES OBJETS DE FORMATION:

La matrice comporte les objets de formation que sont les compétences particulières et les compétences générales à acquérir par l'apprenant, pour répondre aux exigences de qualification à l'entrée du marché du travail. Les liens existants entre ces compétences sont mis en évidence et matérialisés par des symboles dans le tableau ci-après.

Les compétences particulières sont placées sur l'axe vertical et doivent être acquises dans l'ordre présenté dans la matrice des objets de formation.

Les compétences générales sont positionnées sur l'axe horizontal. La numérotation des compétences est faite selon une progression logique pour leur acquisition.

#### 7. PRESENTATION DETAILLEE DES COMPETENCES

L'approche modulaire est préconisée pour permettre une qualification progressive de l'apprenant en lui offrant la possibilité d'une maîtrise des compétences. Ainsi, chaque compétence fait l'objet d'un module.

Le module comprend l'énoncé de la compétence, les éléments de compétence, lesquels sont traduits en objectifs spécifiques, les contenus sont précisés, les durées fixées. Les contenus suggérés ne sont pas exhaustifs et peuvent être complétés par le formateur. Il est à noter que les situations d'intégration définies sont des exemples pour rappeler leur pertinence et donner un aperçu global du sens de l'intégration. Il reste évident que les formateurs dans leurs cellules interdisciplinaires auront à formuler les situations d'intégration les plus appropriées, à définir les moments de réalisation, à préciser leur durée exacte et leurs objets.

L'agencement des modules obéit à une logique d'apprentissage et d'acquisition des compétences.

#### MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

				Com	pétences gé	nérales				Proc	essu	s de trav	/ail		
Compétences particulières	numéros	Comportement/Situation	Durée (heures)	Se situer au regard du métier et de la formation	Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement dans une unité de transformation agro alimentaire	en m	Gérer un stock de produits agroalimentaires	Développer une forme physique par la pratique du sport	S'intégrer dans le milieu du travail	Préparer le poste de travail	Exécuter la tâche	Effectuer le conditionnement et la conservation	contrôle r la qualité	Nettoyer l'aire de travail et le matériel	Nbre de compétences générales
Numéros				1	2	3	4	5	14						
Comportement/Situation				S	S	С	С	С	S						
Durée (Heures)				30h	104h	205H	138H	130H	140h						
Produire des boissons à base de fruits et de															
légumes	6	С	248H	0	•	•	0	0	0	<b>A</b>	•	•	•	<b>A</b>	

			234H												
Produire des brisures de céréales et de légumineuses	10	С	94H	0	•	•	0	0	0	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	•	<b>A</b>	
Produire des farines de céréales et de légumineuses	11	С	271H	0	•	•	0	0	0	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	•	<b>A</b>	
Réaliser des granulés de céréales et de légumineuses	12	С	331H	О	•	•	0	0	0	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	•	<b>A</b>	
Fabriquer des produits dérivés du lait	13	С	634H	0	•	•	0	0	0	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	•	<b>A</b>	
Nombre de compétences	8		I	II.	1	1	1								14

#### **LEGENDE**

T : Type d'objectif

Comportement (C)

•Situation (S)

h : Heures

△Existence d'un lien fonctionnel entre les compétences particulières et le processus

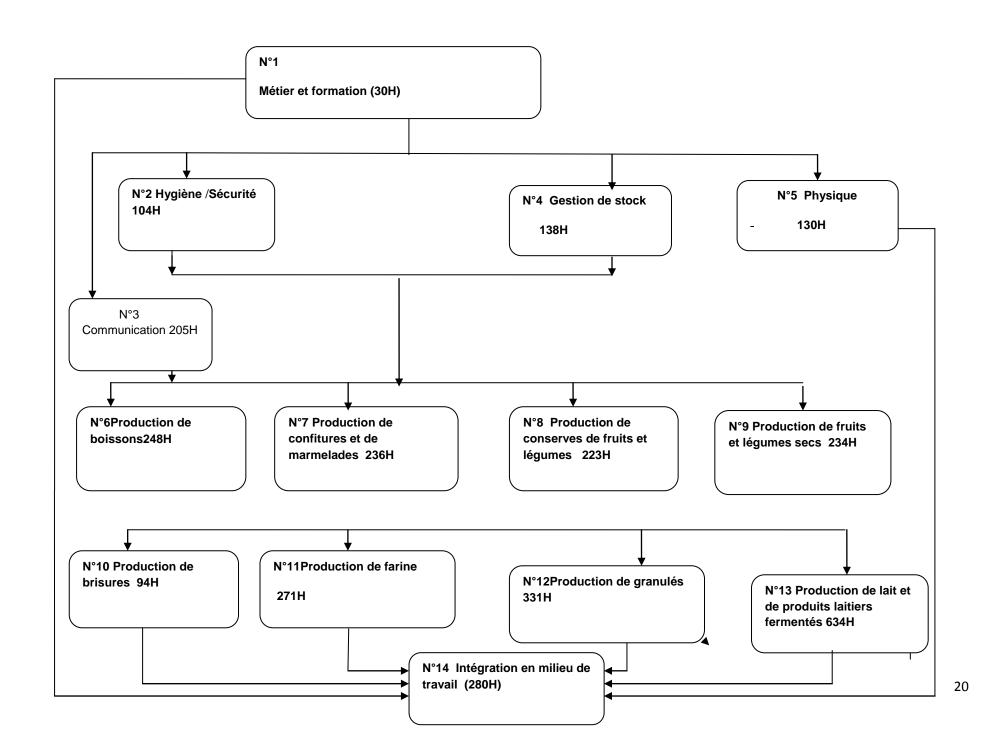
- Application d'un lien fonctionnel entre les compétences particulière et le processus
- O Existence d'un lien fonctionnel entre les compétences particulières et les compétences générales
- Application d'un lien fonctionnel entre les compétences générales et les compétences particulières

#### 8. LOGIGRAMME

Le but du logigramme présenté dans le référentiel de formation est de donner une idée globale de l'ordre de déroulement de la formation.

Comme outil de planification globale de la formation, le logigramme présente l'ordre d'acquisition des compétences et leur articulation, par une représentation schématique. Le logigramme donne une vue synoptique des différents liens entre les compétences, il montre la cohérence du processus d'acquisition et sa progression.

Ce logigramme est établi de manière simple afin que sa compréhension en soit aisée.



# 9. TABLEAU DU REFERENTIEL DE FORMATION

## 9.1 Module1 : métier et formation

	Enoncé de la d	compétence : se situer au regard du	ı métier et de la				
TA501	démarche de	formation					
					Durée : 30H		
	Elément de co	mpétence: s'imprégner de la réalité	é du métier (16h)		Durée : 16H		
TA501-01							
Critères généraux de performance							
Disposi							
01 1 416		Principaux contenus et leur		formation	on		
Objectifs	spécifiques :	délimitation	Responsables		Lieu de		
				Durée	formation		
		- Milieux de travail (types	Spécialistes du	6H	Centre de		
OS 1 : s'info	rmer du	d'entreprises, de produits),	métier / cellule		formation		
contexte du	métier de	perspectives d'emploi,	d'insertion		Entreprise		
METP coiffu	re	rémunération, possibilités					
		d'avancement et de mutation					
		- Niveau de qualification	Spécialistes du	4H	Centre de		
OS 2 : Identi	fier les	- Tâches, conditions de travail	métier / cellule		formation		
exigences di	u métier de	(temps de travail, efforts	d'insertion		Entreprise		
METP coiffu	re	physiques,)					
		- Critères de performance,					
		- Responsabilités des travailleurs					
<b>OS 3</b> : S'info	rmer sur la	- Droit,	Spécialistes du	2H	Centre de		
déontologie	du métier de	- principes	métier / cellule		formation		
METP coiffu	re	- Réglementation	d'insertion		Entreprise		
OS 4 : Donn	er sa	- Avantages	Spécialistes du	2H	Centre de		
perception d	u métier		métier / cellule		formation		
partant des	données	- Inconvénients	d'insertion		Entreprise		
recueillies		- Risques liés à l'exercice du					
		métier					
Intégration							
TA501-02	Elément de co	mpétence 2 : découvrir le projet de	formation		Durée : 10h		
Objectifs sp	écifiques :	Principaux contenus et leur	Responsables	Disposi	tif de		
		délimitation		formation			

			Durée	Lieu
OS 1 : Décrire le	- Présentation du programme	Spécialistes du	4H	Centre de
programme et la démarche	de formation	métier / cellule		formation
de formation	- Explication de la démarche	d'insertion		Entreprise
	de formation			
	- Examen du règlement	Spécialistes du	4H	
OS 2 : s'informer sur les	intérieur de l'établissement	métier / cellule		
règlements à respecter	- Examen du règlement	d'insertion		
	intérieur des structures			
	d'accueil			
Intégration 2H				
TA501-03 Elément de co	mpétence 3 : confirmer son orien	tation profession	nelle 4h	Durée : 4h
	Principaux contenus et leur		Dispositif	de formation
Objectifs spécifiques :	délimitation	Responsables		
	deminiation		Durée	Lieu
	Production d'un rapport dans	Spécialistes du	2H	Centre de
	lequel l'apprenant doit :	métier / cellule		formation
OS1 : Choisir le métier	- Préciser ses goûts ; ses	d'insertion		Entreprise
	aptitudes et ses intérêts pour			
	le métier			
	le métier - Décrire sa version de la			
	- Décrire sa version de la			
	- Décrire sa version de la législation et réglementation	Spécialistes du	4H	
	- Décrire sa version de la législation et réglementation de la déontologie du métier	Spécialistes du métier / cellule	4H	
OS2 : S'engager sur la démarche de formation	Décrire sa version de la     législation et réglementation     de la déontologie du métier     Evaluation de son orientation	-	4H	

#### 9.2 Module 2 : hygiène, santé, sécurité

TA502	Enoncé de la compétence : appliquer les règles d'hygiène, de santé, de	Durée :
	sécurité et de protection de l'environnement	104H
TA502-01	Elément de Compétence : prévenir les risques liés à l'hygiène et à la	Durée : 33H
	santé	

#### Critères généraux de performance

- Lavage correcte des mains
- Poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité, d'environnement et d'ergonomie
- Port correct des EPI
- Respect du calendrier des vaccinations et des visites médicales

Mise à jour correcte du carnet de vaccination ou de santé du personnel

Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Disposi	itif de
	délimitation :		formati	on :
			Durée	Lieu
<u>OS1:</u>	1Généralités sur l'hygiène	Santé/hygiène		
	<ul> <li>Hygiène des locaux</li> </ul>			
Décrire les notions	Hygiène du matériel		15H	Structure de
d'hygiène et de santé	<ul> <li>Hygiène des denrées</li> </ul>			formation et
	2. Généralité sur la santé			entreprise
	<ul> <li>Les maladies</li> </ul>			
	infectieuses			
	(tuberculose, choléra,			
	panaris, etc.			
	<ul> <li>Les maladies</li> </ul>			
	nutritionnelles			
	<ul> <li>Allergies</li> </ul>			
	Hygiène de vie			
	Règles d'ergonomie			
4	Hygiène corporelle et			
<u>OS2</u>	vestimentaire			Structure de
Appliquer les règles	2. Etude de la tenue	Education	15H	formation et
d'hygiène et de Santé	professionnelle	sanitaire		entreprise
	3. Hygiène alimentaire :			
	Toxi-infection			
	alimentaire			
	Les emballages			
	Les techniques de			

	Conservation à froid		
Intégration : 3H			

Intégration : 3H

TA502-02

Elément de Compétence : prévenir les risques liés à l'environnement : 23H

#### Critères généraux de performance :

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien.
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement
- Nettoyage correct de l'aire de travail
- Remise en bon état de l'aire de travail.
- Respect des normes de sécurité du local (aménagement, aération, éclairage,)

Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Disposi	tif de
	délimitation :		formation	on :
			Durée	Lieu
<u>OS1 :</u>	Généralités sur l'environnement			
Décrire les notions d'environnement	<ul> <li>Gestion des déchets solides</li> <li>Gestion des déchets liquides</li> </ul>	Technologie	10H	Structure de formation et entreprise
OS2	2. Code de l'environnement	Technologie	10H	Structure de
Exploiter le code				formation et
l'environnement				entreprise

Intégration : 3H

TA502-03 Elément de Compétence : prévenir les risques liés à la sécurité 48H

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien.
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement
- Nettoyage correct de l'aire de travail
- Remise en bon état de l'aire de travail.
- Respect des normes de sécurité du local (aménagement, aération, éclairage,)

Objectifs	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de
spécifiques :	délimitation :		formation :

			Durée	Lieu
<u>OS1</u> :	1. Généralités sur la sécurité			Centre de
Décrire les notions de	Espace de travail (local)	Santé/Hygiène	15H	formation
sécurité	<ul> <li>Matériel</li> </ul>			Entreprise
	<ul> <li>Equipement</li> </ul>			
	<ul> <li>Produits</li> </ul>			
	La tenue professionnelle			
OS2 :	Exploitation du code cuisinier			
Appliquer les règles de	2. Secourisme lié à la cuisine	Santé/Hygiène	20H	
secourisme	<ul> <li>Brûlures</li> </ul>			
	Coupure et blessure			
	<ul> <li>Asphyxie</li> </ul>			
	<ul> <li>Intoxication</li> </ul>			
	<ul> <li>Incendie</li> </ul>			
	Fracture, foulure			
	Electrocution	Electricité	10H	
Intégration : 3H				

#### 9.3 Module 3: Communication en milieu du travail: 205H

_TA503	Enonce de la compétence : communiquer en milieu de travail	Durée : 205H
TA503-01	Elément de Compétence : Acquérir les fondamentaux de la lecture	Durée : 68H

#### Critères généraux de performances :

- choix adéquat des supports
- Identification correcte de la cible
- choix adéquat du médium
- (communication harmonieuse)

Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation	
	délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : s'exprimer à l'oral	Les registres de la langue	Français	08H	structure de
conformément au registre		Anglais	04H	formation
de la langue	Les règles de prononciation	Alphabétisation	04H	Entreprise
	L'intonation			
OS 2 : exploiter les	- Typologie des textes :	Français	05H	structure de
documents écrits	textes argumentatifs,			formation
	injonctifs, conversationnels,	Anglais	05H	
	narratifs, descriptifs	Alphabétisation	02H	Entreprise
	- techniques d'exploitation de			
	texte (identification des			
	articulateurs de texte,			
	trouver les mots clés)			
OS 3 : interpréter un	- Entrées textuelles :	Français	05H	structure de
message	<ul> <li>L'énonciation</li> </ul>	Anglais	05H	formation
	<ul> <li>Le système pronominal</li> </ul>	_	02H	_
	<ul> <li>Le système verbal</li> </ul>			Entreprise
	<ul> <li>L'entrée lexicale</li> </ul>			
	- Identification des indices de			
	l'argumentation			
OS 4 : rédiger des textes	- Organisation des idées	Français		structure de
	- Composition des idées		08H	formation
	- Utilisation des articulateurs	Anglais	08H	Entreprise
	logiques	Alphabétisation	04H	
	Anna I Agguiation corrects dos			

- Critères de performance : Acquisition correcte des fondamentaux de la lecture.

Rédaction correcte de textes

Intégration 08H					
TA503-02	D3-02 Elément de Compétence : élaborer des documents				Durée : 62H
Objectifs sp	écifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation	
		délimitation		Durée	Lieu
OS 1 : exploi	ter des	- Prise de notes	Français	04H	Structure de
documents of	de spécialité	- Techniques de traitement	Anglais	04H	formation
		de données : constitution	Alphabétisation	04H	
		de fiches de lecture et de	Informatique	04H	Entreprise
		dossiers	documentation		
OS 2 : élabor	rer des outils	- Normes d'utilisation des	Français	14H	Structure de
et supports d	e la	extraits de textes et/ou	Anglais	14 H	formation
communication	on	images et sons	Alphabétisation	08H	
		- Composition de textes			Entreprise
		- Ecrits administratifs et			
		professionnels : compte			
		rendu, rapports, procès			
		verbal, note de service,			
		- Invitations, faire-part,			
		demande			

#### Critère de performance (de l'élément de compétence) :

- Emploi juste des fondamentaux de la langue.
- utilisation correcte des techniques

Intégration 10H					
TA503-03 Elément de Compétence : communiquer dans un groupe				Durée : 75H	
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation		
	délimitation		Durée	Lieu	
OS 1 : identifier des	Interpellation	Français	10 H	Structure de	
techniques de	- Déduction	Anglais	10H	formation	
communication	- Induction	Alphabétisation		Entreprise	
	- Illustration				
	- Anticipation : Prolepse		05H		
	-Humour : Ironie				
	Polémique				
OS 2 : appliquer des	- Discussions sur des thèmes	Français	08H	Structure de	
techniques de négociation	sensibles :	Anglais	08H	formation et	

	- Tournures de politesse	Alphabétisation		Entreprise
	- Verbes de courtoisie			
	- Temps et mode de			
	courtoisie			
	- Ecoute active (valorisation			
	des idées de			
	l'interlocuteur)			
	- Objectivité / subjectivité (la		04H	
	valeur des adjectifs		0411	
	qualificatifs)			
	- Synthèse des idées et			
	consensus			
	- Echanges de points de			
	vue : Arguments			
	- Synthèse des idées et			
	consensus			
OS 3 : Utiliser le langage	- Pictogramme	Français		Structure de
des signes	- Schéma		08H	formation et
	- Organigramme	Anglais	08H	Entreprise
	- Graphique	Alphabétisation	04H	
	- Gestuelle		U-111	

## Critère de performance (de l'élément de compétence) :

- choix adéquat des supports
- Identification correcte de la cible
- choix adéquat du médium

communication harmonieuse

Intégration 10H

# Module 4 : gestion de stocks

TA504	Enonce de	e de la compétence : gérer les stocks  Durée : 138H				
Critères gén	éraux de pe	erformance :				
- Choi:	x judicieux d	es emballages				
- Арр	lication corre	ecte des normes d'emballage				
- Арр	lication corre	ecte des normes d'étiquetage				
- Appli	- Application rigoureuse des normes de conservation de chaque produit					
TA504-01	Elément de	e Compétence : appliquer les techni	ques de conditior	nnement et	Durée : 48H	
	de conser	vation des produits agroalimentaire	es			
Objectifs sp	écifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif	de formation :	
		délimitation :		<b>D</b> '		
				Durée	Lieu	
OS1 :		Modes et techniques de	- Technologie	10H	Centre de	
Effectuer le		conditionnement	alimentaire		formation et	
conditionnem	nent et				Entreprise	
l'emballage o	des produits					
agroalimenta	ires	2. Types, normes, caractéristiques	- Législation	04H		
		et rôles des emballages	alimentaire			
		3. Notions sur les normes				
		d'étiquetage : prescriptions				
		obligatoires et facultatives				
		4. Notions de proportions	Mathématiques	02H		
		5. Conception d'étiquette sur	- Informatique	04H	-	
		·	- imonnatique	0411		
		support informatique				
<u>OS32</u>		Qualités nutritionnelles et	-Technologie	08H	Centre de	
Appliquer les	;	organoleptiques des aliments	alimentaire		formation et	
techniques d	е	2. Techniques de conservation par	- Nutrition	12H	Entreprise	
conservation	des	fermentation, par traitement				
produits		thermique (chaleur, froid)				
agroalimentaires						
Intégration :	Intégration : 8H					
TAFC	l eu					
TA504-02		de Compétence : s'approvisionner e	n produits		Durée : 44H	
01.1	agroalim				5 1° -	
Objectifs		Principaux contenus et leur Dis	ciplines D	ispositif de	tormation :	

spécifiques :	délimitation :		Durée	Lieu
061 -	1 Correspondence	Gestion	12H	Centre et
<u>OS1</u> :	1. Correspondance	Gestion	12Π	
Elaborer les	commerciale			entreprise
éléments de gestion	2. Technique d'élaboration			
d'un stock	d'un cahier de charge pour	Informatique	H80	
	l'achat des fruits et légumes			
	3. Technique de stockage de			
	la matière première :			
	inventaire permanent et			
	inventaire intermittent			
OS2	1. Techniques d'achat : achat,	Gestion	12H	Centre et
Appliquer les règles	livraison, réception, mode de			entreprise
de gestion d'un stock	paiement			
	2. Technique d'élaboration			
	d'une fiche de stock			
	3. Identification du marché			
	d'approvisionnement			
	4. Notions sur la valeur	Nutrition	06H	
	alimentaire des produits			
	agroalimentaires			

#### Critères de performance :

- Application correcte des politiques d'approvisionnement
- Application effective de la gestion administrative du stock
- Négociation optimale du coût d'approvisionnement

Intégration : 06H					
TA504-03	-03 Elément de Compétence : contrôler la qualité à chaque étape du processus  Durée : 46H				
Objectifs spécifiques :		Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de	formation :
				Durée	Lieu
<u>OS 1 :</u>		Méthodologie de mesure de la			Centre de
Elaborer un manuel		satisfaction du client			formation et

qualité d'une unité de	Modalités de réalisation des			entreprise
transformation de	audits internes			
produits	Dispositifs de surveillance et de			
agroalimentaires	mesure des processus			
	(objectifs, indicateurs, modes			
	de calculs)	Qualité	20H	
	Dispositifs de surveillance et de			
	mesure des produits			
	Elaboration du document			
	décrivant les modalités de			
	maîtrise de produits non			
	conformes			
	Mesures, analyse et			
	amélioration :			
	- Modalités de gestion de			
	l'évaluation du système			
	qualité			
	- Modalités de mise en œuvre			
	de l'amélioration continue			
	- Procédures relatives aux			
	actions préventives et			
	correctives			
<u>OS 2</u>	Différents tests des produits	Chimie	12H	
Effectuer les tests de	agroalimentaires (principes et	alimentaire		
contrôle	modes opératoires)			
	Technique d'enregistrement			
	des résultats de tests.			
	Notions de densité, de pH			
	Détermination de la charge	Microbiologie	04H	
	microbienne (principe et mode			
	opératoire).			
	Notions sur les normes de	-Législation	04H	
	qualité des produits	alimentaire		
	agroalimentaires			
Critères de performanc	l •		l	

#### Critères de performance :

- Identification correcte des besoins des clients
- Identification correcte des spécifications techniques
- Choix adéquat du matériel de contrôle de qualité
- Application correcte des tests de contrôle

- Respect rigoureux des délais		
Intégration : 6H		

# 9.5 Module 5 : Education Physique et Sportive : 130H

TA505		a compétence : développer une for	me physique <sub>l</sub>	oar la	Durée : 44H
	pratique du				
TA505-01	Elément de (	Compétence : Acquérir une forme	physique par l	e sport	Durée
Objectifs s	pécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif of	de formation :
		délimitation :			
				Durée	Lieu
OS 1 :		- Processus d'échauffement			Structure de
Atteindre de	es	- Processus d'étirement			formation
performand	es sportives	- Les procédures	EPS	0011	
		- La gymnastique		30H	
		- Le footing, la marche, la			
		natation			
OS4.1-2		- Processus et procédures de			Structure de
Développer	une	développement de			formation
endurance		l'endurance			
		- Mouvements, rythme,			
		cadences, musculation,	ED0		
		souplesse	EPS	10H	
		- Vitesse			
		- Santé sportive			
		- respiration			
		- techniques de récupération			
		- nutrition			
Critères de	performance	<u>2</u> :			
- Niv	eau de perforn	nance atteint			
- Bor	nne endurance				
Intégration	n : 04H				
TA505-02	Elément de d	compétence : maintenir une forme	physique par	la pratique	Durée : 86H
	sportive				
Objectifs s	pécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif of	de formation :
		délimitation :			1
				Durée	Lieu

<u>OS 1 :</u>	- Application			Structure de
Entretenir des pratiques	- Processus et procédures de			formation
sportives	développement de			
	l'endurance	EPS		
	- Mouvements, rythme,	EFS	20H	
	cadences respiration,			
	musculation souplesse			
	- Vitesse			
<u>OS 2</u>	- Application :			
Entretenir une santé	<ul> <li>Techniques de respiration</li> </ul>			
physique	- techniques de récupération	EPS		Structure de
	- suivi des principes:	LFS	20H	formation
	- de la nutrition			Tomation
	- de la Santé sportive			
	-			
<u>OS 3</u>	- Les sports collectifs			
Pratiquer un sport	- Les règles			
collectif	- La pratique d'un sport	EPS		Structure de
	collectif	EPS	40H	formation
	<ul> <li>Application des règles</li> </ul>			IOIIIIalioiI
	- Participation aux			
	compétitions corporatives			
Critàres de norfermence		I	1	·

#### Critères de performance :

- Pratique assidue
- Pratique harmonieuse
- Pratique structurée

Intégration : 06H

# 9.6 Module 6: production de boissons à base de fruits et de légumes :

TA506	Enoncé de la	é de la compétence : Produire des boissons à base de fruits et Durée : 248H							
	de légumes								
Critères gé	Critères généraux de performances :								
- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production									
de boissons									
- Proj	- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et								
d'environnement									
- Disp	oosition adéqu	ate du matériel et de l'outillage néo	cessaires à la prod	luction de l	ooisson				
Vérification	exacte de la fo	onctionnalité du matériel.							
TA506-01	Enoncé de l'é	élément de Compétence : <b>prépare</b>	r le poste de trav	ail de	Durée : 26H				
	production de	e boisson							
Objectifs s	pécifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositi	f de formation :				
		délimitation :		Durée	Lieu				
OS 1: Choi	sir le	- Notions sur les	Technologie	6H	Centre				
matériel et l'outillage		caractéristiques du	du matériel						
		matériel et de l'outillage	Anglais	6H	-				
		- Principe de	technique						
		fonctionnement et							
		d'utilisation du matériel et							
		de l'outillage							
OS 2: Nettoyer le		- Notions sur les	Entretien du	08H	Centre				
matériel, l'outillage et		caractéristiques physico	matériel						
l'aire de travail		chimiques des produits de							
		nettoiement (acidité,							
		basicité, neutralité,							
		- Notions sur le choix des							
		produits de nettoiement							
		- Notions sur le dosage des							
		produits							
Intégration : 6h									
TA506-02	Elément de	compétence : extraire la matière	consommable		Durée : 64H				
Objectifs spécifiques		Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :					
				Durée	Lieu				
			l	l					

OS 1: Appliquer les	- Hygiène du personnel, de la	Hygiène		Centre
règles d'hygiène	matière première et du	alimentaire	06 H	
nécessaires aux fruits	matériel			
et légume	- Technique de nettoyage des			
	fruits et légumes			
OS 2 : Exécuter les	- Techniques de choix des	Technologie	30H	Centre
différentes étapes de la	denrées	alimentaire		
transformation primaire	- Processus de fabrication de			
des boissons	boissons			
	- Procédés de fabrication de			
	boissons			
	- volumes et poids,	Mathématiques	04H	
	Notions sur les mesures :			
	- utilisation du matériel de	Technologie du	04H	
	transformation primaire	matériel		
Cituation d'intégration : 04				

Situation d'intégration : 04H

TA506-03	Elément de Compétence : formuler la boisson			Durée : 24H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation :	
	délimitation :		Durée	Lieu
OS 1: effectuer la	- Notions sur les tableaux de	Technologie	08H	Centre
formulation des	formule de boisson -	alimentaire		
boissons	Application des techniques			
	de formulation			
	- Les additifs			
	alimentaires (conservateurs,	Chimie	06H	
	colorants)	Alimentaire		
	- Application des techniques			
	de dosages			
OS 2 réaliser le	- Notion de solubilité			
mélange des ingrédients	- Notion de mélange	Chimie	02H	Centre
	- Notion de concentration	alimentaire		
	- Notion de brix			

#### Critères de performances

- Choix de la formule conforme aux spécifications des boissons.
- Détermination exacte des quantités des ingrédients.
- Mesure exacte des quantités d'ingrédients.
- Mélange homogène des différents éléments.

TA506-04	Enoncé de	la compétence : produire des b	oissons à base	de fruits	Durée	
	et de légu	mes				
TA506-05	Elément de	e Compétence : <b>traiter à la chale</b>	Durée : 74H			
Objectifs s <sub>l</sub>	pécifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Disposi	itif de formation	
		délimitation :		Durée	Lieu	
OS 1 : chois	sir la	- Notion de matière sèche	Technologie		Centre	
matière consommable		- Détermination du taux de matière sèche	alimentaire	6H	Entreprise	
OS 2: Effect	tuer les	- Principes de la	Technologie	60H	Centre Entreprise	
différentes é	tapes de	pasteurisation	alimentaire			
traitement à	la chaleur	- Techniques de cuisson :				
des boisson	S	évaporation,				
		concentration, accidents				
		de fabrication et				
		remédiation				

- Pasteurisation correcte de la boisson.
- Cuisson correcte de la boisson
- Contrôle exact du taux de la matière sèche

\_

TA506-06

Intégration : 08H

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation :		
	délimitation :		Durée	Lieu	
OS 1: Effectuer le conditionnement et la conservation des boissons	<ul> <li>Conditionnement : modes         et techniques</li> <li>Techniques de         conservation des boissons</li> </ul>	Technologie alimentaire	04H	Centre	
	Les emballages : types, normes caractéristiques, propriétés et rôles.	Législation alimentaire	04H		

Elément de compétence : Conditionner et conserver la boisson

Durée : 14H

OS 2: Etiqueter les	- Notions sur les normes	Législation	02H	
emballages des	d'étiquetage: prescriptions	alimentaire		
boissons	obligatoires ou facultatives			
	- Conception d'étiquette par	Informatique	04H	
	support informatique			

Choix adéquat du type d'emballage

Remplissage correct des emballages

Fermeture correcte des emballages

Pose correcte des étiquettes

Choix approprié du lieu de conservation

Application correcte des techniques de conservation

Intégration : 06H

TA506-07 Elément de compétence : stocker la boisson Durée : 12H

Objectifs	Principaux contenus et	Disciplines	iplines Dispositif de fo	
spécifiques	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le rangement du local	<ul> <li>Choix du local</li> <li>Nettoyage et         désinfection de l'espace         de stockage</li> <li>Disposition des produits</li> </ul>	Technologie alimentaire	4H	Centre
OS 2: effectuer le stockage des boissons	<ul> <li>normes de stockage         des boissons</li> <li>techniques d'utilisation         de la fiche de stock</li> </ul>	Législation alimentaire Gestion	2H 2H	

- Choix approprié du local
- Choix approprié du matériel de stockage

- Entreposage correcte de la boisson
- Numérotation correcte des lots

Intégration : 06H

TA506-07 Elément de compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de travail Durée : 16H et le matériel

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositi	de formation
	délimitation		Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le	- Techniques de nettoyage	Entretien du	04H	
nettoyage du matériel et	(produits d'entretien et le	matériel		
le poste de travail	matériel de production de			
	boisson)			
	- Application des règles			
	d'HSSE			
OS 2: effectuer le	- Techniques de rangement	Technologie	02H	Centre
rangement du		du matériel		
matériel et du poste de				
travail				

## Critères de performances :

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien.
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement.
- Nettoyage correct de l'aire de travail.
- Remise en bon état de l'aire de travail

Intégration : 10H

TA506-08	Enonce de	l'élément de Compétence : réc	Durée : 15H		
	production				
Objectifs spécifiques		Principaux contenus et Disciplines		Dispositif de	formation :
		leur délimitation :			
				Durée	Lieu
OS 1: Etabl	ir un compte	- Technique de rédaction de	TEC	2H	Centre
rendu de pr	oduction	rapport de production de boisson			
		- Elaboration de fiches			
		techniques	Informatique	02H	
		- Remplissage de la fiche de stock	Gestion	01H	
Critères de	performanc	<u>es</u>	l		1

- Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport
- Report exact des différentes opérations de formulation
- Remplissage correct de la fiche technique
- Remplissage correct de la fiche de stock

Intégration : 10H

## 9.7 Module 7: confitures, marmelade (235H)

TA507	Enoncé de la compétence : réaliser des confitures et des marmelades	Durée
	de fruits et de légumes	236H

## Critères généraux de performances :

- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production de confiture, marmelade de fruits et légumes
- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de confiture, marmelade de fruits et légumes
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.

- Vernication exacte de la forictionnaille du materiel.					
TA507-01	Elément d	le compétence : <b>préparer le post</b>	e de travail de produc	tion de	Durée : 72H
	confiture	et de marmelade			
Objectifs spécifiques		Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de	
		délimitation :		formation	on :
				Durée	Lieu
OS 1 : Choisi	r le	- Notion sur les	Technologie du	8H	Centre
matériel et l'o	utillage	caractéristiques du matériel	matériel		
		et de l'outillage			
		- Principe de fonctionnement	Anglais technique	4H	1
		et d'utilisation du matériel			
		et de l'outillage			
OS 2: Nettoye	er le	- Notions sur les	Entretien matériel	08H	Centre
matériel, l'out	illage et	caractéristiques physico			Entreprise
l'aire de trava	il	chimiques des produits de			
		nettoiement (acidité,			
		basicité, neutralité,	Mathématiques	2H	1
		- Notions sur le choix des			
		produits de nettoiement			
		- Notions de dosage des			
		produits			
OS 3 : Appliq	uer les	- Normes de sécurité,	RHSSE	6H	Centre
mesures appr	opriées	d'hygiène et de respect de			
de prévention		l'environnement (utilisation			
d'accident		des équipements de			
		sécurité, mesures pratiques			
		de sécurité, (etc.).			
Critères de p	erformanc	es :	1	ı	•

- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production de confitures et de marmelades
- Propreté du poste de travail en conformité avec la norme d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de confiture et de marmelade
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.

Intégration : 44H

TA507-02 Elément de Compétence : extraire la matière consommable Durée : 52H

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
	delimitation .		Durée	Lieu
OS1: s'approvisionner	- Correspondance commerciale	Gestion	10H	
en fruits et légumes	- Technique d'élaboration d'un	(comptabilité		Entreprise
	cahier de charge pour l'achat	analytique)		
	des fruits et légumes	Nutrition	4H	
	- Technique de stockage de la			Centre
	matière première :			
	- Inventaire permanent et			
	inventaire intermittent			
	- Techniques d'achat : achat,			
	livraison, réception, mode de			
	paiement			
OS2: appliquer les	- Hygiène du personnel, de la	Hygiène	04H	Centre
règles d'hygiène	matière première et du milieu			
nécessaires aux fruits	et du matériel			
et légumes	- Technique de nettoyage des			
	fruits et légumes			
OS3: exécuter les	- Notions sur les process de	Technologie	18H	Centre
différentes étapes de la	fabrication	alimentaire		Entreprise
transformation primaire	- Notions sur les			
des confitures et des	mesures volumes, poids,			
marmelades	- Utilisation du matériel de	technologie		
	transformation primaire des	du matériel	12H	
	confitures et marmelades			

- Choix approprié du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de confiture et de marmelade
- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de confitures et de marmelades
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.

Intégration : 04H

TA507-03 Elément de c	ompétence : formuler les conf	itures et les marmel	ades	Durée 26H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de formation :	
	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS 1: effectuer la formulation des confitures	- Notions de PH : acides et bases	Chimie alimentaire	04H	Centre
et des marmelades	- Additifs alimentaires (conservate urs, colorants, nutriments, gélifiant)			
	<ul> <li>Notions sur les tableaux     de formule des     confitures et des     marmelades</li> </ul>	Technologie alimentaire	6H	
	Notions de calculs de proportions, de poids, de volumes et de dosages	Mathématiques	04H	
	- Notions sur les valeurs nutritionnelles et énergétiques des confitures et des marmelades	Nutrition	4H	
OS 2: Réaliser le mélange des ingrédients	<ul><li>Notions de mélange</li><li>Notions de concentration</li></ul>	Chimie alimentaire	02H	

#### Critères de performances

- Choix de la formule conforme aux spécifications des fruits et des légumes.
- Détermination exacte des quantités d'ingrédients.
- Mesure exacte des quantités d'ingrédients.
- Mélange correct des différents éléments.

Intégration : 6H

TA507-04	Elément de	compétence : traiter à la chale	eur		Durée :
					40H
Objectifs sp	pécifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif d	le formation :
		leur délimitation :		Durée	Lieu
OS 1: effect	tuer les	- Notions de matière			Centre
différentes é	tapes de	sèche			
traitement à	la chaleur	- Détermination du taux de			
des fruits et	légumes	matière sèche	Technologie	32H	
		- Principes de	alimentaire		
		pasteurisation et de			
		stérilisation			
		- Techniques de cuisson :			
		évaporation,			
		concentration, accidents			
		de fabrication et			
		remédiation			
1		1			

- Cuisson correcte du mélange de fruits, de légume et de sucre
- Stérilisation correcte des confitures et des marmelades
- Contrôle exact du taux de la matière sèche

Intéa	ration	•	04H
miceg	ucion	•	<b>U</b> TI I

TA507-05		de compétence : conditionner, co	nserver la confiti	ure et la	Durée : 11H
	marmel		T=	15	
Objectifs		Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif	de formation :
spécifiques :		délimitation :		Durée	Lieu
OS 1 : effectu	ier le	- Conditionnement : modes et	Technologie	3H	Centre
conditionnem	ent et	techniques	alimentaire		
la conservation	n des	- Les emballages : types,			
confitures et	des	caractéristiques, propriétés et			
marmelades		rôles.			
		- Technique de conservation			
		des confitures et des			
		marmelades			
OS 2: Etiqu	eter les	- normes d'étiquetage:	Législation	2H	
emballages d	es	prescriptions obligatoires et	alimentaire		
confitures et	des	facultatives			
marmelades		- Conception d'étiquette sur	Informatique	3H	
		support informatique			
Critères de p	erforma	 nce :			

- Choix judicieux des emballages
- Remplissage correct de l'emballage
- Fermeture correcte de l'emballage
- Auto pasteurisation correcte de l'emballage
- Étiquetage correct des produits finis.
- Choix approprié du lieu de conservation
- Application correcte des techniques de conservation

\_

TA507-06

## Intégration : 03H

Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif	de formation
	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le	- Choix du local	Technologie	03H	
rangement du local	<ul> <li>Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage</li> <li>Disposition des produits</li> </ul>	alimentaire		
OS 2: effectuer le	Normes de stockage des	Législation	2H	
stockage des confitures	confitures et des	alimentaire		

Elément de compétence : stocker la confiture et la marmelade

## Critères de performance :

et des marmelades

- Choix approprié du local
- Choix approprié du matériel de stockage
- Entreposage correct des confitures et des marmelades

marmelades

- Numérotation correcte des lots

## Intégration : 03H

TA507-07	Enonce de l'élément de Compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de	Durée 12H
	travail et le matériel	

Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de	e formation :
	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le	-Techniques d'entretien	Entretien	06H	Centre
nettoyage du matériel et	(produits d'entretien et le			
de l'aire de travail	matériel de production de			
	confiture et marmelade)			
	Application des RHSSE			
OS 2: effectuer le	Techniques de rangement	Technologie du	2H	

Durée : 08H

rangement du matériel et	matériel	
de l'aire de travail		

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement.
- Nettoyage correct de l'aire de travail
- Remise en bon état de l'aire de travail

Intégration : 04H

TA507-08 Elément de compétence : rédiger le rapport de production de confiture ou marmelade Durée : 15H

Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et	Disciplines	Disposit	if de formation :
	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS 1: établir un compte	- Technique de rédaction	TEC	2H	Centre
rendu de production	de rapport de production			
	de confitures et de	Informatique	02H	
	marmelades	Gestion	01H	
	- Elaboration de fiches			
	techniques			
	- Remplissage de la fiche			
	de stock			

#### Critères de performance

- Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport
- Report exact des différentes opérations de formulation
- Remplissage correct de la fiche technique
- Remplissage correct de la fiche de stock

Intégration : 10H

## 9.8 Module 8 : conserves de fruits et légumes 223H

TA508	Enonce de la compétence : produire des conserves de fruits et de	Durée 223H
	légumes	

#### Critères généraux de performances :

- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production de conserve de fruits et légumes
- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de conserve de fruits et légumes
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.

Elément de	compétence : préparer le poste d	de travail de prod	uction de	Durée56H
conserves	de fruits et de légumes			
écifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation :	
	délimitation :		Durée	Lieu
ir le	- Les caractéristiques du	Technologie du	8H	Centre
outillage	matériel et de l'outillage	matériel		
	Principes de fonctionnement et		8H	Entreprise
	d'utilisation du matériel et de	Anglais		
	l'outillage	technique		
yer le	- Les caractéristiques physico	Entretien du	10H	Centre
tillage et	chimiques des produits de	matériel		
ail	nettoiement (acidité,			
	basicité, neutralité,			
	- Notions sur le choix des			
	produits de nettoiement			
	- Notions de dosage des			
	produits			
uer les	- Normes de sécurité,	RSSHE	4H	Centre
ropriées de	d'hygiène et de respect de			
accident	l'environnement			
	- Utilisation des équipements			
	de sécurité			
	- Mesures pratiques de			
	sécurité, etc.			
	conserves écifiques : ir le putillage /er le tillage et ail	conserves de fruits et de légumes  écifiques : Principaux contenus et leur délimitation :  ir le	conserves de fruits et de légumes  écifiques : Principaux contenus et leur délimitation :  ir le - Les caractéristiques du matériel et de l'outillage Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage  Per le les caractéristiques physico chimiques des produits de nettoiement (acidité, basicité, neutralité, les produits de nettoiement les produits les produits de nettoiement les produits de nettoiement les produits les produits les produits de nettoiement les produits les prod	fécifiques: Principaux contenus et leur délimitation: Disciplines  ir le - Les caractéristiques du matériel et de l'outillage Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage  Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage  Prer le - Les caractéristiques physico chimiques des produits de nettoiement (acidité, basicité, neutralité, - Notions sur le choix des produits de nettoiement - Notions de dosage des produits    Utilisation des écurité, d'hygiène et de respect de accident   l'environnement   L'utilisation des équipements de sécurité   Mesures pratiques de

## Critères de performance :

- Choix approprié du matériel de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production

de conserves de fruits et légumes

- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de conserves de fruits et légumes
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.

Intégration	:	26H
-------------	---	-----

TA508-	Elément de compétence : préparer les fruits et légumes	Durée 54H
02		

Objectifs	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de f	ormation :
spécifiques :	délimitation :		Durée	Lieu
OS 1: appliquer les	- Hygiène du personnel, de	Hygiène	2H	Centre
règles d'hygiène	la matière première et du	alimentaire		
nécessaires aux fruits	matériel	Microbiologie	4H	
et légumes	- Technique de nettoyage			
	des fruits et légumes			
OS 2 : exécuter les	- Notions sur les process de	Technologie	20H	Centre
différentes étapes de la	fabrication	alimentaire		Entreprise
transformation primaire	- Notions sur les calculs de			
des conserves de fruits	mesures : volumes, poids			
et de légumes	et de dosage	Technologie du	4H	
	-	matériel		
	- utilisation du matériel de			
	transformation primaire			

- Triage correct des fruits et légumes.
- Pesage exact des fruits et légumes.
- Nettoyage correct des fruits et légumes.
- Découpage uniforme des fruits et légumes.
- Extraction suffisante de la matière consommable.
- Blanchiment correct des morceaux de légumes.
- Broyage correct de la matière consommable des légumes.

Intégrati	on :	24H
-----------	------	-----

TA508-03	Elément de compétence : formuler les conserves de fruits et de				Durée 2	24H
	légumes					
Objectifs spécifiques		Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositi	f de form	ation :
	délimitation : Durée					Lieu

OS 1: effectuer la	- Notions de calculs de	Maths	2H	Centre
formulation des	proportions, de poids, de			
conserves de fruits et	volumes et de dosages			
de légumes				
	- Notions sur les tableaux de	Technologie	8H	
	formule des conserves de	alimentaire		
	fruits et de légumes			
	- Les additifs			
	alimentaires (conservateurs,	Nutrition	2H	
	colorants, nutriments)			
	- Notions de pH : acides et			
	bases			
	- Notions sur les valeurs			
	nutritionnelles et			
	énergétiques des conserves			
	de fruits et de légumes			
OS 2 : réaliser le	- Notions de mélanges	Chimie	2H	Centre
mélange des	- Notions de concentration	alimentaire		
ingrédients				
0.143		1		1

- Choix judicieux de la formule
- Détermination exacte des quantités d'ingrédients
- Mesure exacte des quantités d'ingrédients
- Mélange homogène des différents éléments.

Intégration : 10H

.

TA508-04	Elément de c	ompétence : conditionner et co	Durée 18H		
	conserves de	e fruits et légumes			
Objectifs sp	pécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation	
		délimitation :		Durée	Lieu
OS 1: effec	tuer le	- Conditionnement : modes	Technologie	4H	Centre
conditionne	ment et la	et techniques	alimentaire		
conservation	n des	- Les emballages : types,			Entreprise
conserves d	le fruits et	normes caractéristiques,			
légumes		propriétés et rôle			
		- Les techniques de			
		conservation des			
		conserves de fruits et			
		légumes			

OS 2: Etiqueter les emballages	- Notions sur les normes d'étiquetage: prescriptions obligatoires et facultatives	Législation alimentaire	4H	Centre
	- Conception d'étiquette sur support informatique	Informatique	4H	
Critères de performance - Choix judicieux de				
•	ect des emballages			
	ique des emballages			
	t des produits finis.			
. •	u lieu de conservation			
	te des techniques de conservation			
Intégration 06H	<u>'</u>			
·	ompétence : <b>traiter à la chaleur le</b>	s conserves de	légumes	Durée : 34H
·	ompétence : traiter à la chaleur le	s conserves de	_	Durée : 34H de formation :
TA508-05 Elément de c	•		_	
TA508-05 Elément de c	Principaux contenus et leur		Dispositif	de formation :
TA508-05 Elément de co	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	<b>Dispositif</b> Durée	de formation :
TA508-05 Elément de d  Objectifs spécifiques :  OS 1 : Effectuer les	Principaux contenus et leur délimitation :  - Techniques de cuisson :	<b>Disciplines</b> Technologie	<b>Dispositif</b> Durée	de formation :
TA508-05 Elément de co  Objectifs spécifiques :  OS 1: Effectuer les différentes étapes de	Principaux contenus et leur délimitation :  - Techniques de cuisson : évaporation, concentration,	<b>Disciplines</b> Technologie	<b>Dispositif</b> Durée	de formation :
TA508-05 Elément de co  Objectifs spécifiques :  OS 1: Effectuer les différentes étapes de traitement à la chaleur	Principaux contenus et leur délimitation :  - Techniques de cuisson : évaporation, concentration, accidents de fabrication et	<b>Disciplines</b> Technologie	<b>Dispositif</b> Durée	de formation :

- Stérilisation correcte des conserves de fruits et de légumes

Notions de matière sèche

Détermination du taux de

matière sèche

- Concentration suffisante de la purée de légumes

Intégration : 04H					
TA508-06	Elément de compétence : traiter à la chaleur et stocker les conserves Durée : 08H				
	de légumes				
Objectifs spécifiques :		Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de fo	rmation
		leur délimitation :		Durée	Lieu

Chimie

alimentaire

2H

OS 1 : effectuer le	- Choix du local	Technologie	2H	
rangement du local	<ul> <li>Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage</li> <li>Disposition des produits</li> </ul>	alimentaire		
OS 2: effectuer le	- Normes de stockage	Législation	2H	Centre
stockage des conserves	des conserves de	alimentaire		Entreprise
de fruits et de légumes	fruits et de légumes			

- Choix approprié du local
- Choix approprié du matériel de stockage
- Entreposage correct des conserves de fruits et de légumes
- Numérotation correcte des lots

Intégration : 04H

TA508-07	Elément de et le matéri	compétence : nettoyer et remet el	tre en état l'aire	de travail	Durée : 14H	
Objectifs spécifiques :		Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation :		
		délimitation :		Durée	Lieu	
OS1 : Effectu nettoyage du de l'aire de tra	matériel et	-Techniques d'entretien (produits d'entretien et le matériel de production de conserves de fruits et légumes) Application des RHSSE	Entretien	06H	Centre	
OS 2: effecturangement du de l'aire de tra	u matériel et avail	- Techniques de rangement	Technologie du matériel	2H		

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien.
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement.
- Nettoyage correct de l'aire de travail

<ul> <li>Remise en bon éta</li> </ul>	t de l'aire de travail.			
Intégration : 06H				
TA508-08 Elément de co	ompétence : rédiger le rapport de	production		Durée : 15H
		•		
Objectife enécifiques :	Dringing Ly contonue of lour	Dissiplines	Dianositif	de formation :
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	_	de formation :
	délimitation :		Durée	Lieu
OS 1: établir un compte	- Technique de rédaction de	TEC	04H	Centre
rendu de production	rapport de production de			
	conserves de fruits et de			
	légumes			
	- Techniques d'élaboration de	Informatique	04H	
	la fiche technique			
	- Techniques de remplissage	Gestion	02HH	
	de la fiche de stock			
	33 /4 /10/10 40 0/00/1			
Critères de performance	<u>:</u>		l	I
	<ul> <li>du canevas de rédaction du rappo</li> </ul>	rt		
Respect figorieux	ad danovas de redaction du rappe			

- Report exact des différentes opérations de formulation
- Remplissage correct de la fiche technique
- Remplissage correct de la fiche de stock

Intégration : 05H

# 9.9 Module 09 : production de fruits et légumes secs 234H

TA509	Enonce de l	a compétence : <b>produire des</b>	Durée 234H			
Critères ge	énéraux de p	<u>erformances</u> :			1	
- Ch	oix approprié	du matériel, de l'outillage et d	le la matière première r	nécessaires à	la production de	
fru	fruits et légumes secs					
- Pro	opreté du pos	ste de travail en conformité av	ec les normes d'hygiène	e, de sécurité	et	
d'e	environnemen	t				
- Dis	sposition adéc	juate du matériel et de l'outilla	ige nécessaires à la pro	duction de fru	its et légumes secs	
- Vé	rification exac	te de la fonctionnalité du mate	ériel.			
TA509-	Elément de	compétence : préparer le po	ste de travail de produ	ıction des	Durée : 34H	
01	fruits et des	s légumes secs				
Objectifs	1	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif d	e formation :	
spécifique	es:	leur délimitation :		Durée	Lieu	
OS 1 : cho	isir le	- Notions sur les	Technologie du	8H	Centre	
matériel et	l'outillage	caractéristiques du	matériel		Entreprise	
		matériel et de				
		l'outillage				
		- Principe de				
		fonctionnement et	Anglais technique	4H		
		d'utilisation du				
		matériel et de				
		l'outillage				
OS 2 : nett	oyer le	- Notions de dosage	Entretien du matériel	10H		
matériel, l'o	outillage et	des produits				
l'aire de tra	ıvail	- Notions sur les				
		caractéristiques				
		physico- chimiques				
		des produits de				
		nettoiement (acidité,				
		basicité, neutralité,				
		- Notions sur le choix				
		des produits de				
		nettoiement				

OS 3: appliquer les	- Normes de sécurité,	RHSSE	4H	
mesures appropriées	d'hygiène et de			
de prévention	respect de			
d'accident	l'environnement			
	- Utilisation des			
	équipements de			
	sécurité, de mesures,			
	pratiques de sécurité,			
	etc.			

- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production des fruits et des légumes secs
- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production des fruits et des légumes secs
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.

Intégration : 08H

TA509-	Elément de compétence : extraire la matière consommable	Durée : 60H
02		

Objectifs	bjectifs Principaux contenus et		Dispositif de formation :	
spécifiques :	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1: appliquer les	- Hygiène du personnel,	Hygiène	6H	Centre
règles d'hygiène	de la matière			
nécessaires aux	première milieu et du			
fruits et légumes	matériel			
	- Technique de nettoyage			
	des fruits et légumes			
OS2 : exécuter les	- Notions sur les tableaux	Technologie alimentaire	36H	
différentes étapes	de formule des fruits et			
de la	des légumes se			
transformation	- Notions sur les process			
primaire des fruits	de fabrication			
et des légumes	- Utilisation du matériel			
secs	de transformation			
	primaire			
	- Notions de PH : acides			
	et bases	Chimie alimentaire	4H	
	- Les additifs			
	alimentaires (conservate			

urs, colorants, nutriments)			
Notions de calculs de,     proportions, de poids, de     volumes et de dosages	Maths	4H	
<ul> <li>Notions sur les valeurs nutritionnelles et énergétiques des fruits et légumes secs</li> </ul>	Nutrition	2H	

- Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage
- Préparation correcte des fruits et légumes
- Application exacte des techniques d'extraction

Intégration : (
-----------------

TA509-03	Elément de compétence : sécher des fruits et des légumes		Durée : 82H		
Objectifs s	pécifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de	formation :
		leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1: Exéc	uter les	- Séchage : principes,	Technologie	40H	Centre
différentes é	étapes du	modes et techniques	alimentaire		
séchage de	s fruits et	- Les bonnes pratiques			Entreprise
des légume	s	de séchage des fruits			
		et légumes			
		- Matériel de séchage			
		et son utilisation			
		- Notions sur les taux			
		d'humidité		2H	
		- Notions sur les	Nutrition		
		valeurs nutritionnelles			
		des fruits et légumes			
		secs			
0:11				I.	J

- Suivi correct du séchage des fruits et des légumes.
- Séchage uniforme des fruits et des légumes.
- Contrôle exact des produits séchés.

		,				
ı	Inte	ממ	rati	n	ЛN	н
ı			ıau	UII	TU	

_		
TA509-	Elément de compétence : conditionner et conserver des fruits et des	Durée : 18H

04 légumes	s secs			
Objectifs	Principaux contenus et	Disciplines	Disposit	if de formation :
spécifiques	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : effectuer le	- Conditionnement :	Technologie alimentaire	06H	
conditionnement	modes et techniques			Centre
des fruits et la	- caractéristiques,			
conservation	propriétés et rôles			
légumes secs	- Techniques de			
	conservation des fruits et			
	légumes secs Les			
	emballages : types,			
OS3: étiqueter les	- Notions sur les normes	Législation alimentaire	04H	
emballages des	d'étiquetage:			
fruits et des	prescriptions			
légumes secs	obligatoires et			
	facultatives			
	- Conception d'étiquette	Informatique	04H	1
	sur support informatique			

## <u>Critères de performance</u> :

- Choix judicieux des sachets et des barquettes
- Remplissage correct des sachets et des barquettes
- Fermeture correcte des sachets et des barquettes
- Étiquetage correct des produits finis.

Intégration : 04H						
TA509-05	Elément de compétence : stocker des fruits et des légumes secs					
Objectifs spé	cifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif	le formation :	
		délimitation :		Durée	Lieu	
OS 1 : effectue	er le	- Choix du local	Technologie	4H		
rangement du	local	<ul> <li>Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage</li> <li>Disposition des produits</li> </ul>	alimentaire			
OS 2: effectue	er le	- Normes de stockage des fruits	Législation	2H		
stockage des f	ruits et	et des légumes secs	alimentaire			
des légumes s	ecs					
Critères de pe	erformanc	<u>e :</u>		•		

- Choix approprié du lieu de conservation
- Application correcte des techniques de conservation
- Choix approprié du local
- Choix approprié du matériel
- Entreposage correct des fruits et légumes séchés
- Numérotation correcte des lots

Intégration: 04H

TA509- Elément de compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de travail et Durée 14H

Objectifs Principaux contenus Disciplines Dispositif de formation :

Objectifs	Principaux contenus	Disciplines	Dispositif de formation :	
spécifiques :	et leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le	-Techniques	Entretien	06H	Centre/Entreprise
nettoyage du	d'entretien (produits			
matériel et de l'aire	d'entretien et le			
de travail	matériel de			
	production de fruits et			
	légumes secs)			
	Application des			
	RHSSE			
OS 2: effectuer le	- Techniques de	Technologie du matériel	2H	
rangement du	rangement			
matériel et de l'aire				
de travail				

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Nettoyage correct de l'aire de travail.
- Remise en bon état de l'aire de travail

Intégration : 6H						
TA509-06	Elément de	compétence : rédiger le rapport d	Durée 16H			
Objectifs spécifiques   Principaux contenus et leur   Disciplines   Dispositif de formation :						
Objectifs spécifiques		Fillicipaux contenus et leur	Discipilites	Dispositi	i de ioilliation .	
		délimitation :		Durée	Lieu	
OS1 : établi	ir un	- Technique de rédaction de	TEC	2H	Centre	
compte ren	du de	rapport de production de fruits				
		1		1		

- Techniques d'élaboration de fiches techniques	Informatique	02H	
- Techniques de remplissage de la fiche de stock	Gestion	02H	

- Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport.
- Report exact des différentes opérations de formulation.
- Remplissage correct de la fiche technique.
- Remplissage correct de la fiche de stock.

Intégration : 1

# 9.10 Module 10 : production de brisures 94H

sécurité, etc.

ГА510	Enonce	de la compétence : <b>produire d</b>	es brisures de céréales e	t de	Durée 94H	
	légumin	euses				
Critères gér	néraux de	performances :				
- Choi	ix appropri	é du matériel, de l'outillage et d	de la matière première néce	essaires à la	production de	
brist	ıres de cé	réales et de légumineuses.				
- Prop	reté du p	oste de travail en conformité av	rec les normes d'hygiène, c	de sécurité e	t d'environnemei	
- Disp	osition add	équate du matériel et de l'outilla	age nécessaires à la produc	ction de brist	ıres de céréales	
de lé	égumineus	es.				
- Vérif	ication ex	acte de la fonctionnalité du mat	ériel.			
ГА510-01	Elément	de compétence : préparer le p	ooste de travail de produc	tion de	Durée26H	
	brisures	s de céréales et de légumineu	ises			
Objectifs		Principaux contenus et	Disciplines	Dispositi	f de formation :	
spécifiques		leur délimitation :		Durée	Lieu	
OS1: choisir	le	- Notions sur les	Technologie du matériel	4H		
matériel et l'	outillage	caractéristiques du				
		matériel et de l'outillage				
		- Principes de	Anglais technique	4H		
		fonctionnement et				
		d'utilisation du matériel et			Centre	
		de l'outillage				
OS2 : nettoy	er le	- Notions sur les	Entretien matériel	06H		
matériel l'out	tillage et	caractéristiques physico-				
'aire de trav	ail	chimiques des produits				
		d'entretien (acidité,				
		basicité, neutralité)				
		- Notions sur le choix des				
		produits de nettoiement				
		- Notions de dosage des				
		produits				
<mark>OS3</mark> ։ appliqւ	ıer les	- Normes de sécurité,	RHSSE	06H		
mesures app	•	d'hygiène et de respect				
de préventio	n	de l'environnement				
d'accident		(utilisation des				
		équipements de sécurité,				
		mesures pratiques de				

- Choix approprié du matériel de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production des farines de céréales et de légumineuses
- Propreté du poste de travail en conformité avec la norme d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production des farines de céréales et de légumineuses
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel. .

Intéc	ration	:	06H

TA510-02 Elément de d	compétence : extraire la matière cons	ompétence : extraire la matière consommable Durée : 20H				
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur	Disciplines	s Dispositif de formation			
	délimitation :		Durée	Lieu		
OS1: appliquer les	- Hygiène du personnel, de la	Hygiène	2H	Centre		
règles d'hygiène	matière première et du matériel	microbiologie				
nécessaires aux						
céréales et aux						
légumineuses						
OS2 : exécuter les	- Technique de nettoyage des	Technologie	8H	Centre		
différentes étapes de la	céréales et des légumineuses	alimentaire				
transformation primaire	- Techniques de fabrication des					
des céréales et des	brisures de céréales et de					
légumineuses	légumineuse					
	- Notions sur les process de					
	fabrication					
	- Utilisation du matériel de	Technologie	2H			
	transformation primaire	du matériel				

#### <u>Critères de performance</u> :

- Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage
- Préparation correcte des fruits et légumes

et de léaumineuses

- Application exacte des techniques d'extraction

## Intégration: 08H

TA510-

03

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
	delimitation .		Durée	Lieu
OS1 : effectuer le	- Conditionnement : modes et	Technologie	03H	
conditionnement et la	techniques	alimentaire		
conservation des	- Les emballages : types, normes,			
brisures de céréales et	caractéristiques, propriétés et			

Elément de compétence : conditionner et conserver les brisures de céréales

Durée: 11H

de légumineuses	rôles.			
	- Techniques de conservation des			Centre
	fruits et légumes secs			
OS2 : étiqueter les	- Notions sur les normes	Législation	2H	
emballages des brisures	d'étiquetage: prescriptions	alimentaire		
de céréales et de	obligatoires et facultatives			
légumineuses	- Conception d'étiquette sur support	Informatique	3Н	
	informatique			

- Choix judicieux des emballages
- Remplissage correct des emballages
- Fermeture correcte des emballages
- Étiquetage correct des produits finis
- Choix approprié du lieu de conservation
- Application correcte des techniques de conservation

Intégration :	03H	
TA510-04	Elément de compétence : stocker les brisures de céréales et de	Durée : 07H
	légumineuses	

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositi	f de formation :
	délimitation :		Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le rangement du local	<ul> <li>Choix du local</li> <li>Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage</li> <li>Disposition des produits</li> </ul>	Technologie alimentaire	2H	
OS 2 : effectuer le stockage des brisures de céréales et de légumineuses	Normes de stockage des brisures de céréales et de légumineuses	Législation alimentaire	2H	Centre

- Critères de performance :
- Choix approprié du local
- Choix approprié du matériel de stockage
- Entreposage correct des brisures de céréales et de légumineuses
- Numérotation correcte des lots

Intégration : 03H

TA510-05	Elément de compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de travail et	Durée : 14H
	le matériel	

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de formation :	
	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le nettoyage	-Techniques d'entretien	Entretien	06H	Centre
du matériel et de l'aire de	(produits d'entretien et le			
travail	matériel de production			
	brisures de céréales et			
	légumineuses)			
	- Application des RHSSE			
OS 2: effectuer le	- Techniques de rangement	Technologie du	2H	
rangement du matériel et de		matériel		
l'aire de travail				

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement
- Nettoyage correct de l'aire de travail
- Remise en bon état de l'aire de travail

Inton	ration	nah
HILEU	II ativii	VVII

TA510-06	Elément de Compétence : rédiger le rapport de production	Durée : 16H

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de formation	
	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS10-6-1: Etablir un compte rendu de production	<ul> <li>Technique de rédaction         de rapport de production         brisures de céréales et de         légumineuses</li> </ul>	TEC	02H	Centre
	- Techniques d'élaboration de fiches techniques	Informatique	02H	
	Techniques de remplissage de la fiche de stock	Gestion	02H	

## Critères de performance :

- Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport
- Report exact des différentes opérations posées
- Remplissage correct de la fiche technique
- Remplissage correct de la fiche de stock

Intégration : 10H

## 9.11 Module 11 : production de farine 271H

TA511	Enonce de la compétence : produire de la farine de céréales et de	Durée 271H
	légumineuses	

## Critères généraux de performances :

- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production **de** la farine de céréales et de légumineuses
- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production de la farine de céréales et de légumineuses
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.

TA511-01	Elément d	de compétence : <b>préparer le poste de travail</b>			Durée : 76H
Objectifs sp	écifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de formation :	
		leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : Choisi	ir le	- Notions sur les	Technologie du	8H	Centre/Entreprise
matériel et l'o	outillage	caractéristiques du	matériel		
		matériel et de l'outillage			
		- Principes de	Anglais		
		fonctionnement et	technique	4H	
		d'utilisation du matériel			
		et de l'outillage			
OS2 : Nettoy	or lo	- Notions sur les	Entretien matériel	6H	Centre/Entreprise
matériel, l'ou		caractéristiques physico-	Littletien materiel	011	Centre/Entreprise
l'aire de trava	•	chimiques des produits			
Tane de liavi	un	de nettoiement (acidité,			
		basicité, neutralité)			
		- Notions de dosage des			
		produits			
		- Notions sur le choix des			
		produits de nettoiement			
OS3 : Appliq	uer les	- Normes de sécurité,	RSSHE	6H	Centre
mesures app		d'hygiène et de respect			
de préventio	•	de l'environnement			
d'accident		- Utilisation des			
		équipements de sécurité			
		- Mesures pratiques de			
		sécurité			

- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production des farines de céréales et de légumineuses
- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production des farines de céréales et de légumineuses
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.

Log 4 d as		_	<b>E011</b>
INTON	ration	-	<b>7</b>
HILEY	ration		<b>JZII</b>

TA511-02	Elément de	e compétence : <b>extraire la mati</b>	!	Durée : 53h	
Objectifs sp	écifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de formation :	
		leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : Applic	quer les	- Hygiène du personnel,	Hygiène	2H	Centre
règles d'hygi	ène	de la matière première	alimentaire		
nécessaires	aux	du milieu et du matériel			
céréales et a	ux				
légumineuse	S	- Techniques de nettoyage	Microbiologie	2H	
		des céréales et des			
		légumineuses			
OS2: Exécu		- Notions de calculs, de,	Maths	4H	Centre/Entreprise
différentes ét	tapes de la	proportions, de poids, de			
transformatio	on primaire	volumes et de dosages			
des céréales	s et des	- Notions de : pH,			
légumineuse	S	fermentation, germination			
		- Notions sur les	Technologie	35H	
		processus de fabrication	alimentaire		
				41.1	
		- Utilisation du matériel de	Technologie du	4H	
		transformation primaire	matériel		

## Critères de performance :

- Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage
- Préparation correcte des céréales et légumineuses
- Application exacte des techniques d'extraction

## Situation d'intégration : 6H

TA511-03	Elément de	Elément de compétence : effectuer la formulation des farines					
	enrichies						
Objectifs spécifiques   F		Principaux contenus et Disciplines Disposition		de formation :			
leur délimitation : Durée			Lieu				

OS1: formuler les	- Notions de pH, de	Chimie	2H	Centre
farines enrichies	fermentation,	alimentaire		
	N. d		411	
	<ul> <li>Notions sur les tableaux</li> </ul>	Technologie	4H	
	de formules des farines			
	enrichies			
	Les additifs			
	alimentaires : conservateurs,	Nutrition	4H	
	Complexe Minéral et			
	Vitaminé : (CMV)			
	Notions sur les valeurs			
	nutritionnelles et			
	énergétiques des farines			
	enrichies			
OS11.3-2 Réaliser le	<ul> <li>Notions de mélanges</li> </ul>	Chimie	2H	Centre
mélange des				
ingrédients				

- Choix judicieux de la formule applicable au type de farine.
- Détermination exacte des quantités d'ingrédients.
- Mesure juste des quantités d'ingrédients.

Intégration : 6H

TA511-04	Elément de	nent de compétence : traiter à la chaleur la farine			Durée 70H
Objectifs sp	écifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositi	 f de formation :
		délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : effectu	ier les	- Techniques de séchage	Technologie	28H	Centre
différentes ét	apes de	- Prévention des accidents	alimentaire		Entreprise
traitement à l	a chaleur	de fabrication			
des farines d	e céréales	- Techniques de			
et de légumir	neuses	torréfaction			
		- Notions d'humidité :	Chimie		
		activité de l'eau :(AW)	alimentaire	2H	
Critères de p	performance	<u> </u> <u>2</u> :			
- Séch	age correct	de la farine			
- Torré	faction corre	ecte de la farine			
Intégration :	40H				
TA511-05	Elément de	compétence : conditionner et	conserver la fa	rine	Durée 16H

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation :	
	délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : effectuer le	- Conditionnement : modes	Technologie	6H	Centre
conditionnement et la	et techniques	alimentaire		
conservation des farines	- Les emballages : types,			
de céréales et de	normes caractéristiques,			
légumineuses	propriétés, rôles			
	- Techniques des farines			
	de céréales et de			
	légumineuses			
OS3 : étiqueter les	- Notion sur les normes	Législation	2H	Centre
emballages des farines	d'étiquetage:	alimentaire		
de céréales et de	prescriptions obligatoires			
légumineuses	et facultatives			
	0 11 11/11 11		411	
	- Conception d'étiquette	Informatique	4H	
	sur support informatique			
		1		

- Choix adéquat du type d'emballage
- Remplissage correct des emballages
- Fermeture correcte des emballages
- Pose correcte des étiquettes.
- Choix approprié du lieu de conservation
- identification correcte des techniques de conservation

	116		411		1	40
••		9.,		•		4H

TA511-06	Eléme	Elément de compétence : <b>stocker la farine</b>				
Objectifs		Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif d	e formation :	
spécifiques		leur délimitation :		Durée	Lieu	
OS 1 : effect rangement d local		<ul> <li>Choix du local</li> <li>Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage</li> <li>Disposition des produits</li> </ul>	Technologie alimentaire	03H	Centre	

OS2: effectuer le	<ul> <li>Normes de stockage</li> </ul>	Législation	2H	
stockage des	des farines de	alimentaire		
farines de	céréales et de			
céréales et de	légumineuses			
légumineuses				

- Choix approprié du local
- Choix approprié du matériel de stockage
- Entreposage correct des farines de céréales et de légumineuses

TA511-07 Elément de compétence : nettoyer et remettre en état le matériel et

- Numérotation correcte des lots.

Intégration : 3H

l'aire de tra	vail			
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le	-Techniques d'entretien	Entretien	06H	Centre
nettoyage du matériel et	(produits d'entretien et le			
de l'aire de travail	matériel de production de			
	farine) Application des			
	RHSSE			
OS 2: effectuer le	- Techniques de rangement	Technologie du	2H	
rangement du matériel		matériel		
et de l'aire de travail				

## Critères de performance :

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Nettoyage correct de l'aire de travail.
- Remise en bon état de l'aire de travail.

Intá	gratio	n 6H
HILLE	gi atioi	

TA511-08	Elément de c	Elément de compétence : rédiger le rapport de production de farines de					
	céréales et d	céréales et de légumineuses.					
Objectifs s	Objectifs spécifiques			Dispositif	de formation :		
		leur délimitation :		Durée	Lieu		
OS1 : Etabl	ir un compte	- Technique de rédaction	TEC	2H	Centre		
rendu de pr	oduction	de rapport de production					
		de farines de céréales et					
		de légumineuses					

Durée 14H

-			
	hniques d'élaboration a fiche technique	Informatique	02H
rem	hniques de plissage de la fiche tock	Gestion	02H

- Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport
- Report exact des différentes opérations de formulation de farine de céréales et de légumineuses
- Remplissage correct de la fiche technique
- Remplissage correct de la fiche de stock

Intégration : 10H

# 9.12 Module 12 : réalisation de granulés de céréales et de légumineuses 331H

TA512-	Enonce de la compétence : réaliser des granulés de céréales	Durée 331H			
	et de légumineuses				
Out Character for former the month of the contract of the cont					

#### Critères généraux de performances :

- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production **de** granulés de céréales et de légumineuses
- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production **de** granulés de céréales et de légumineuses

		exacte de la fonctionnalité du mate	ériel.				
TA512-01	Eléme	ent de compétence : <b>préparer le poste de travail</b>				Durée 73H	
Objectifs		Principaux contenus et leur	Disciplines Dis		Dispositif de formation		
spécifiques	i	délimitation :		Du	rée	Lieu	
OS1 : Chois	ir le	- Notions sur les	Technologie du	4H		Centre	
matériel et		caractéristiques du matériel	matériel				
l'outillage		et de l'outillage					
		- Principes de fonctionnement	Anglais	4H		Entreprise	
		et d'utilisation du matériel		411			
			technique				
		et de l'outillage					
OS2 : Nettoyer le		- Notions sur les	Entretien matériel	6H		Centre	
matériel l'ou	tillage	caractéristiques physico-					
et l'aire de tr	avail	chimiques des produits de					
		nettoiement (acidité,					
		basicité, neutralité)					
		- Notions sur le choix des					
		produits de nettoiement					
		- Notions de dosage des					
		produits					
OS3: Applic	quer	- Normes de sécurité,	RHSSE	6H		Centre	
les mesures		d'hygiène et de respect de					
appropriées	de	l'environnement					
prévention		- Utilisation des équipements					
d'accident		de sécurité					
		- Mesures pratiques de					

sécurité		

- Choix approprié du matériel de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production de granulés de céréales et de légumineuses
- Propreté du poste de travail en conformité avec les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Disposition adéquate du matériel et de l'outillage nécessaires à la production des farines de céréales et de légumineuses
- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel. .

Intégration : 53H

TA512-02 Elémer	nt de compétence : <b>extraire la mat</b>	Durée 2	2H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1: appliquer les règles	<ul> <li>Hygiène du personnel, de la matière première du milieu</li> </ul>	Hygiène alimentaire Microbiologie	4H	Centre
d'hygiène nécessaires à la préparation des céréales et des légumineuses	et du matériel			
OS2: exécuter les différentes étapes de la transformation primaire des céréales et des	<ul> <li>Technique de nettoyage des céréales et des légumineuses</li> <li>Notions sur les process de fabrication</li> </ul>	Technologie alimentaire	8H	Centre
légumineuses	Notions de calculs, de     mesures, de volumes et de     poids,	MATHS	2H	
	- Utilisation du matériel de transformation primaire	Technologie du matériel	2H	

- Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage
- . Préparation correcte des céréales et légumineuses
- Application exacte des techniques d'extraction

TA512-03 E	ément de compétence : g <b>ranuler la fa</b>	rine	Durée 106H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1: effectue	r - Les techniques de	Technologie	56H	Centre
les différentes	fabrication de granulés de	alimentaire		Entreprise
étapes de	céréales et de			
transformation	de légumineuses			
la matière	- fabrication des granulés de			
consommable	en céréales et de			
granulés	légumineuses			
	L'utilisation du matériel de	technologie du		-
	granulation	matériel	2H	
	<ul> <li>- Notions de calculs de proportions, de volume, et</li> </ul>	Maths	2H	
	de poids			

- Choix exact de la formule
- Détermination exacte des quantités d'ingrédients.
- Mesure exacte des quantités d'ingrédients.
- Roulage adéquat de la farine.
- Fermentation suffisante des granulés.
- Calibrage correct des granulés.

Intégration : 46H							
TA512-04 Elément de compétence : traiter à la chaleur Durée 72H							
Objectifs	Principaux contenus e	t Disciplines	Dispositif de				
spécifique	leur délimitation :		formation:				
			Durée Lieu				

OS1: effectuer	- Techniques de	Technologie alimentaire	30H	Centre
les différentes	cuisson :			
étapes de	évaporation,			Entreprise
traitement à la	accidents de			
chaleur des	fabrication et			
granulés	remédiation			
	- Technique de			
	séchage,			
	évaporation, bonnes			
	pratiques			
	- traitement à la			
	chaleur des granulés			
	- Détermination du	Chimie alimentaire	2H	
	taux d'humidité			

- Cuisson appropriée à la vapeur des granulés
- Cassure complète des mottes
- Tamisage correct des granulés
- Séchage suffisant des granulés
- Calibrage adéquat de granulés

		4011
Inton	ıration	лηн
HILE	nauvn	TUII

TA512-	Elément	de compétence : conditio	nner et conserver les	Durée 16h	4	
05	granulés	5				
Objectifs		Principaux contenus	Disciplines	Dispositif	de formation :	
spécifiqu	es	et leur délimitation :		Durée Lieu		
<u>OS1</u> : effe	ctuer le	- Conditionnement :	Technologie alimentaire	6H	Centre	
condition	ement et	modes et				
la conserv	ation des	techniques				
granulés d	de	- Les emballages:				
céréales e	et de	types, normes,				
légumineu	ıses	caractéristiques,				
		propriétés et rôles.				
		- Techniques de				
		conservation de				
		granulés de				
		céréales et de				
		légumineuses				

OS2 : étiqueter	- Notions sur les	Législation alimentaire	2H	
les emballages	normes			
des granulés de	d'étiquetage:			
céréales et de	prescriptions			
légumineuses	obligatoires et			
	facultatives			
	- Conception	Informatique		
	d'étiquette sur			
	support		4H	
	informatique			

- Choix judicieux des emballages

Choix approprié du local

- Remplissage correct des emballages
- Fermeture correcte des emballages
- Étiquetage correct des produits finis.
- Choix approprié du lieu de conservation
- Application correcte des techniques de conservation

Elément de compétence : stocker les granulés

\_

TA512-06

### Intégration 4H

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	•
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le	- Choix du local	Technologie	4H	
rangement du local	Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage	alimentaire		
	- Disposition des produits			
OS2: effectuer le	- Normes de stockage des granulés	Législation	2H	Centre
stockage des granulés de	de céréales et de légumineuses	alimentaire		
céréales et de	- Techniques d'élaboration de la fiche			
légumineuses	de stock	Gestion	2H	

Durée 12H

- Choix approprié du matériel
- Entreposage correct des granulés de céréales et de légumineuses
- Numérotation correcte des lots

#### Intégration 4H

TA512-07	TA512-07 Elément de compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de travail et				
	le matériel				
Objectife	a á a ifi a u a a	Dringinguy contonue of	Dissiplines	Diamonitif	de formation .

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif	de formation :
	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le	-Techniques d'entretien	Entretien du matériel	06H	centre
nettoyage du matériel	(produits d'entretien et le			
et de l'aire de travail	matériel de production			
	de granules de céréales			
	et légumineuses)			
	Application des RHSSE			
OS 2: effectuer le	Techniques de rangement	Technologie du	2H	
rangement du matériel		matériel		
et de l'aire de travail				

#### Critères de performance :

- Choix approprié du matériel et des produits d'entretien.
- Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Nettoyage correct de l'aire de travail.
- Remise en bon état de l'aire de travail.

#### Intégration 6H

TA512-	Elément de compétence rédiger le rapport de production	Durée 16H
08		

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et	Disciplines	Dispositif de formation :	
	leur délimitation :		Durée	Lieu
OS1: Etablir un compte	- Technique de	TEC	2H	Centre
rendu de production	rédaction de rapport de			
	production des			
	granulés de céréales			
	et de légumineuses			
	- Techniques	Informatique	02H	
	d'élaboration de fiches			
	techniques			

	- Techniques de	Gestion	02H	
	remplissage de la fiche			
	de stock			
Critères de performance :				

- Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport.
- Report exact des différentes opérations posées.
- Remplissage correct de la fiche technique.
- Remplissage correct de la fiche de stock.

Intégration : 10H

# 9.13 Module 13 : fabrication de produits laitiers 634H

TA513 Enonce de la	a compétence : fabriquer des p	du lait	Durée 634H	
Critères généraux de perf	formances :			
- Choix approprié du	ı matériel, de l'outillage et de la ı	matière première	nécessaire	es à la fabrication
de produits laitiers				
- Propreté du poste	de travail en conformité avec le	s normes d'hygiè	ene, de séc	urité et
d'environnement				
<ul> <li>Disposition adéqua</li> </ul>	ate du matériel et de l'outillage n	écessaires à la	fabrication o	de produits laitiers
<ul> <li>Vérification exacte</li> </ul>	de la fonctionnalité du matériel.			
TA513-01 Elément de c	compétence : pasteuriser le lait	t		184H
Objectife enfeitieure	Drive in contract of leave	Dissiplins	Diamariti	f de ferme etien
	Principaux contenus et leur délimitation :	Discipline	Dispositi	f de formation
	delimitation :		Durée	Lieu
OS1 : Choisir le	- Notions sur les	Technologie	8H	Centre
matériel et l'outillage	caractéristiques du	matériel		Entreprise
	matériel et de l'outillage			
-	- Principes de	Anglais		
	fonctionnement et	technique	8H	
	d'utilisation du matériel et			
	de l'outillage			
OS2 : Nettoyer le	- Notions sur les	Entretien	22H	Centre
matériel, l'outillage et	caractéristiques physico-			
l'aire de travail	chimiques des produits de			
	nettoiement (acidité,			
	basicité, neutralité)			
_	Nationa con la abaix des			
-	- Notions sur le choix des			
	produits de nettoiement			
	- Notions de dosage des			
	produits			
OS3: Appliquer les	- Normes de sécurité,	RSSHE	12H	
mesures appropriées	d'hygiène et de respect de			
de prévention	l'environnement			
d'accident -	- Utilisation des			
	équipements de sécurité,			
	- Mesures pratiques de			

	sécurité			
OS4 : Effectuer les	- Techniques de traitement	Technologie	20H	_
différents traitements	à la chaleur : stérilisation,	alimentaire		
du lait à la chaleur	pasteurisation, avantages			
	et inconvénients			
	- Notions sur les			
	températures			
OS5: Effectuer le	- Conditionnement : modes	Technologie	22H	Centre
conditionnement des	et techniques	alimentaire		Entreprise
produits laitiers	- Les emballages : types,			
	normes, caractéristiques,			
	propriétés et rôles.			
	- Pratique de			
	conditionnement et			
	d'emballage des produits			
	laitiers			
OS6: Effectuer les	- Différents tests du lait	Technologie	12H	Centre
tests de contrôle du lait	(principes et modes	alimentaire		
	opératoires)			
	- Technique	Chimie	16H	1
	d'enregistrement des	alimentaire		
	résultats de tests.			Entreprise
	- Notions de densité, de pH,			
	- Notion de charge	Microbiologie	16H	-
	microbienne	alimentaire	10.1	
	1151051011110	amionano		
	- Notions sur les normes de	Qualité	8H	
	qualité du lait.			

- Préparation correcte du poste de travail
- Application stricte des règles HSSE
- Traitement correct à la chaleur du lait
- Conditionnement correct du lait pasteurisé
- Contrôle rigoureux de la qualité du lait

Intégration : 40H			
TA513-	Elément de compétence : réaliser le beurre	130H	
02			

Objectifs	Principaux contenus et leur	Discipline	Disposi	tif de formation
spécifiques	délimitation :		Durée	Lieu
OS1: Choisir le matériel et l'outillage	Notions sur les     caractéristiques du matériel     et de l'outillage      Principes de     fonctionnement et     d'utilisation du matériel et     de l'outillage	Technologie du matériel  Anglais technique	8H 8H	Centre Entreprise
OS2: Nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail	<ul> <li>Notions sur les         caractéristiques physico-         chimiques des produits de         nettoiement (acidité,         basicité, neutralité)</li> <li>Notions sur le choix des         produits de nettoiement</li> <li>Notions de dosage des         produits</li> </ul>	entretien	24H	Centre
OS3 : Appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	<ul> <li>Normes de sécurité,</li> <li>d'hygiène et de respect de l'environnement</li> <li>Utilisation des équipements de sécurité,</li> <li>Mesures pratiques de sécurité</li> </ul>	RHSSE	12H	Centre
OS4: Appliquer les techniques de fabrication du beurre	- Process de fabrication du beurre et de l'huile de beurre : écrémage, barattage, cuisson, malaxage, égouttage, salage	Technologie alimentaire	32H	Centre  Entreprise
OS5: Effectuer le conditionnement des produits laitiers	<ul> <li>Conditionnement : modes et techniques</li> <li>Les emballages : types, normes, caractéristiques, propriétés et rôles.</li> <li>Pratique de</li> </ul>	Technologie alimentaire	22H	Centre

	conditionnement et		
	d'emballage des produits		
	laitiers		
Critères de performance	:		
- Préparation correc	te du poste de travail		
- Application stricte	des règles HSSE		
- Production correct	e de la crème		
- Extraction correcte	du beurre		

Intégration : 40H

TA513- Elément de compétence : réaliser le fromage

Conditionnement approprié du beurre

246H

03

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et	Discipline	Dispositif	de formation
Carjoomic opcomques	leur délimitation :		Ziopooiiii s	
			Durée	Lieu
OS1 : Choisir le matériel	- Notions sur les	Technologie du	8H	Centre
et l'outillage	caractéristiques du	matériel		Entreprise
	matériel et de			
	l'outillage			
	Driveiges de	A souls is	011	
	- Principes de	Anglais	8H	
	fonctionnement et	technique		
	d'utilisation du matériel			
	et de l'outillage			
OS2 : Nettoyer le	- Notions sur les	Entretien du	24H	
matériel, l'outillage et	caractéristiques	matériel		
l'aire de travail	physico- chimiques des			
	produits de nettoiement			
	(acidité, basicité,			
	neutralité)			
	- Notions sur le choix			
	des produits de			
	nettoiement			
	- Notions de dosage des			
	produits			

OS3 : Appliquer les	- Normes de sécurité,	RHSSE	12H	Centre
mesures appropriées de	d'hygiène et de respect			
prévention d'accident	de l'environnement			
	- Utilisation des			
	équipements de			
	sécurité,			
	- Mesures pratiques de			
	sécurité			
OS4 - Appliques les		Tashaslasia	COLL	Cantra
OS4 : Appliquer les	- Process de fabrication	Technologie	60H	Centre
techniques de	du fromage :	alimentaire		Entreprise
fabrication du fromage	égouttage, moulage,			
	affinage			
	- Différents types de			
	ferments des fromages			
	- Stage en fabrication de			
	fromage,			
	.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Missabialasia	4011	_
	- réensemencement,	Microbiologie	10H	
	maturation			
OS5 : Effectuer les	- Notions sur les	Technologie	16H	Centre
différentes étapes de la	ferments du lait	alimentaire		
fermentation du lait	- Exploitation de fiches	Anglais		_
	techniques des			Entreprise
	ferments	technique	2H	
	terments			
	- Techniques de	Microbiologie		
	fermentation		6H	
	- Contrôle de la		011	
	fermentation			
OS6: Effectuer le	- Conditionnement :	Technologie	22H	Centre
conditionnement des	modes et techniques	alimentaire		
produits laitiers	- Les emballages :	amilonano		Entreprise
produite faithers	types, normes,			Limophioo
	caractéristiques,			
	propriétés et rôles.			
	- Pratique de			
	conditionnement et			
	d'emballage des			

	produits laitiers			
OS7: Effectuer le la	- Techniques de	Technologie	20H	Centre
conservation des	conservation des	alimentaire		Entreprise
produits laitiers	produits laitiers			
Critères de performance	<u>::</u>			
Duánovation cours	sta alii waasta ala tuaija!l			

- Préparation correcte du poste de travail
- Application stricte des règles HSSE
- Production correcte du fromage frais
- Maturation appropriée du fromage
- Choix approprié du lieu de conservation
- Application correcte des techniques de conservation
- Conditionnement approprié du fromage

\_

#### Intégration : 62H

TA513- 03	Elément de	lément de compétence : stocker les produits laitiers										
Objectifs		Principaux contenus et	Discipline	Dispositif de	de formation							
spécifiques		leur délimitation :		Durée	Lieu							
OS1 : Effe	ctuer la	- Technique de	Technologie	16H	Centre							
conservation des		conservation des	alimentaire		Entreprise							
produits la	itiers	produits laitiers										

produits faithers		produits faithers		
OS 2: effectuer le rangement du local	-	Choix du local  Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage  Disposition des produits	Technologie alimentaire	04H
		Dioposition aco produite		

OS3: effec	tuer le	Normes de stockage des	Législation	02H			
stockage de	es produits	produits laitiers	Alimentaire				
laitiers		Technique d'élaboration de	O ti	0011			
		la fiche de stock	Gestion	02H			
0.113							
	performanc						
	oix approprié d						
- Cho	oix approprié d	du matériel de stockage					
- Ent	reposage corr	ect des produits laitiers					
- Nur	mérotation co	rrecte des lots					
Intégration	: 08H						
TA513-05	Elément de	compétence : Nettoyer et l'ai	re de travail et le r	matériel	18H		
Objectifs		Principaux contenus et leur	discipline	Dispositif of	de formation		
spécifiques		délimitation :					
				Durée	Lieu		
OS1 : effec	tuer le	Techniques d'entretien	Entretien du	4H	Centre		
nettoyage o	du matériel	(produits d'entretien et le	matériel				
et de l'aire		matériel de production de					
		granules de céréales et					
		légumineuses) Application	1				
		des RHSSE					
OS2 : Effec	tuer le	- Techniques de	RHSSE	4H			
	du matériel	rangement	14.1002				
et de l'aire		- Notions d'hygiène, de					
et de l'alle t	ue travair	sécurité et					
		d'environnement					
Omità ma a ala							
	performanc						
	•	ériel et des produits d'entretier					
·		de l'outillage conforme aux no	rmes d'hygiène de s	écurité et d'e	environnement.		
	correct de l'ai						
	bon état de l'a	aire de travail					
Intégration							
TA513-07	Elément de	compétence : rédiger le rappo	ort de production o	les produits	s 24H		
	laitiers						
Objectifs s	pécifiques	Principaux contenus et	Discipline	Disposit	sitif de formation		
		leur délimitation :		<b>.</b>			
				Durée	Lieu		

Technique de rédaction

OS1: Etablir un compte

TEC

Centre

4H

rendu de production	de rapport de production des produits laitiers			
	- Techniques d'élaboration de fiches techniques	Informatique	4H	
	- Techniques de remplissage de la fiche de stock	Gestion	2H	

- Respect rigoureux du canevas de rédaction du rapport.
- Report exact des différentes opérations de formulation.
- Remplissage correct de la fiche technique.
- Remplissage correct de la fiche de stock.

Intégration : 14H

# 9.14 Module 14 : Intégration dans le monde du travail

Enoncé de la compétence : S'intégrer dans le monde du travail

#### Critères de performance :

- Rédaction correcte d'écrits administratifs et professionnels
- Identification précise des droits et devoirs des travailleurs
- Mise en œuvre correcte de l'idée d'entreprise

Enoncé de l'élément de compétence : trouver un emploi dans le monde du travail

Object	ifs spécifiques	Principaux	disciplines	Dispos	itif de formation
		contenus et leur délimitation		Durée	Lieu
OS1	Elaborer des écrits sociaux	Demande d'emploi  Lettre de motivation  Curriculum vitae  Techniques d'entretien	TEC	30h	Théorie et travaux pratiques dans la structure de formation et en entreprise (atelier)
OS 2	identifier les droits et devoirs du travailleur	Contrats de travail  Bulletin de salaire  Congés  Déclarations sociales,	Législation du travail	4h	

## Critères de performance :

- Rédaction correcte
- Identification précise des droits et devoirs des travailleurs

Situation d'intégration : 2h

Enoncé d	e l'élément de comp	oétence: Créer une entre	prise		
OS1:	Choisir une idée d'entreprise	L'idée d'entreprise  Choix d'une idée d'entreprise	Marketing	6H	Théorie et travaux pratiques dans la structure de
		Tissu économique  Etude de marché et segmentation	Entrepreneuriat	12H	formation et en entreprise (atelier)
		Analyse FFOM  Opportunités, Niches et créneaux porteurs	Gestion	4H	
OS2:	Choisir la forme d'entreprise	Types d'entreprises  Formes d'entreprises  Sélection de la forme d'entreprise	Gestion	4H	
		le droit commerce  Le droit des sociétés	Droit commercial, droit des sociétés	4H	
OS 3	Identifier ses responsabilités légales	Responsabilités légales de l'entrepreneur	Législation du travail	8H	
		Impôts et taxes  Déclarations sociales  Enregistrement de l'entreprise	Gestion (fiscalité)	4H	

		Fiscalité			
OS 4	Mettre en œuvre l'idée d'entreprise	le Plan d'affaires  Elaboration du plan d'affaires	Gestion	30H	
		Eléments comptables	Mathématiques	6 H	
		Recherche de partenaires	Entrepreneuriat  Marketing	5 H	

- Choix correct d'une idée
- Forme d'entreprise choisie adéquate
- Identification correcte des droits et devoir du travailleur
- Mise en œuvre correcte de l'idée d'entreprise

Situation d'intégration : 4H

#### 10. Chronogramme

Le chronogramme de réalisation de la formation est un outil de planification des modules. Chaque compétence est planifiée, selon la durée indiquée. Il est précisé le nombre d'heures d'apprentissage hebdomadaire, semestriel et annuel.

Cette planification vise à assurer une certaine cohérence et une progression des apprentissages.

Le chronogramme fonde également la répartition des activités d'enseignement/apprentissage sur le temps. Cette répartition prend en considération la nature et les contraintes associées à la tenue des activités relatives à l'acquisition des compétences et aux évaluations.

L'organisation de la formation, en termes de répartition des crédits horaires et de production d'emplois du temps des formateurs et gestionnaires, sera basée sur ce chronogramme élaboré pour le métier d'Agent qualifié en transformation de produits agro alimentaires.

Cependant, le lieu de formation est déterminant pour le scénario proposé.

# **CHRONOGRAMME 1ERE ANNEE**

	Comp	étences	s partic	ulières					Comp	oétence	s géné	rales		
Numéros	6	7	8	9	10	11	12	13	1	2	3	4	5	
Durée h	248	236	223	234	94	271	331	634	30	104	205	138	130	
1									30					30
2										10	12	10	4	36
3										10	12	10	4	36
4	8	8								6	6	6	2	36
5	8	8								6	4	4	4	34
6	8	8								4	6	6	4	36
7	8	8								4	6	4	2	32
8	8	8								4	6	6	4	36
9	8	8								4	6	6	4	36
10	8	8								4	6	6	4	36
11	8	8								4	6	6	4	36
12														40
13	8	8	4							4	4	4	4	36
14	8	8	8							2	4	4	2	36
15	8	8	8								4	4	2	34
16	8	8	8								4	4	2	34
17	8	8	4							4	4	4	4	36
18	8	8	8							4	2	4	2	36
19	12	8	8	8										36

20												40
21	8	8	12	8								36
22	12	8	8	8								36
23	8	8	8	12								36
24	8	12	8	8								36
25	8		14	14								36
Durée (h)	248	236	98	58			0	70	92	88	52	

# **CHRONOGRAMME 2EME ANNEE**

	Comp	étenc	es par	ticuliè	ères		Compétences générales							
Numéros		8	9	10	11	12	13			2	3	4	5	
Durée h		125	176	94	271	331	634		;	34	113	50	78	
1		8	8	4					4	4	4	4	4	36
2		8	8	4					4	4	4	4	4	36
3		8	8	4					4	4	4	4	4	36
4		8	8	4					4	4	4	4	4	36
5		8	8	4					4	4	4	4	4	36
6														40
7		8	8	8					4	4	4	2	2	36
8		8	8	8					4	4	4	2	2	36
9		8	8	8					4	4	4	2	2	36
10		8	8	6	2				2	2	4	2	2	34
11		8	12	4	4						4	2	2	36
12		5	8		8	7					4	2	2	36
13			8		8	12					4	2	2	36
14			8		8	12					4	2	2	36
15			8		8	12					4	2	2	36
16			8		8	12					4	2	2	36
17			8		8	12					4	2	2	36
18			4		12	12					4	2	2	36
19					12	12					4	2	6	36

20													40
21					12	12	4			4	2	2	36
22					8	8	12			4	2	2	36
23					8	8	12			4		4	36
24					8	8	12			4		4	36
25					8	8	12			4		4	36
<b>Durée</b> <b>h</b> /Année	0	0	0	0	122	157	579	0	0	92	0	66	

# **CHRONOGRAMME 3EME ANNEE**

		Coi	mpéte	nces p	articul	ières	Compétences générales						
Numéros	7	8	9	10	11	12	13	1	2	3	4	5	
Durée h	0	0	0	0	122	157	579			21	0	12	
1					8	8	12			4		2	34
2					8	8	12			4		2	34
3					8	8	12			4		2	34
4					8	10	12			4		2	36
5													40
6													40
7					8	10	12			4		2	36
8					8	10	12			3		2	35
9					8	10	12						30
10					8	10	18						36
11					8	3	25						36
12					2		34						36
13							36						36
14													40H
15							36						36
16							36						36
17							36						36
18							36						36
19							36						36

20					30					30
21					16					16
22										
23										
24										
25										
<b>Durée</b> <b>h</b> /Année			0	0			0	0	0	