


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
DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES**

Niveau V : CAP

**GUIDE D'ORGANISATION MATERIELLE ET
PEDAGOGIQUE**

(GOMP)

JUILLET 2012

**METIER : AGENT QUALIFIE EN TRANSFORMATION
DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES**

Niveau V : CAP

**GUIDE D'ORGANISATION MATERIELLE ET
PEDAGOGIQUE**

(GOMP)

TABLE DES MATIERES

EQUIPE DE PRODUCTION.....	4
REMERCIEMENT.....	5
INTRODUCTION.....	6
 CHAPITRE 1 : organisation pédagogique.....	 7
1.1 Modalité pédagogique.....	7
1.1.1 Liste des modules et leur quota horaire....	8
1.1.2 Logigramme.....	10
1.1.3 Chronogrammes.....	13
1.2 Modalités administratives.....	17
1.2.1 Ressources humaines.....	17
1.2.2 Cadres internes de gestion.....	19
 CHAPITRE 2 : organisation physique et matérielle.....	 24
2.1 Mobilier, Appareillage et Outillage.....	24
2.2 Matière d'œuvre.....	47
2.3 Aménagement des locaux.....	51
2.4 Documentation.....	53

EQUIPE DE PRODUCTION

Fonction	Nom et Titre	structure
	Cécile MBENGUE/	

REMERCIEMENTS

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

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

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

INTRODUCTION

Le présent guide d'organisation matérielle et pédagogique (GOMP) rassemble toutes les informations nécessaires à la réalisation de la formation à un niveau de formation correspondant au certificat d'aptitude CAP du métier d'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires.

Il est destiné à soutenir l'implantation des programmes de formation selon l'APC dans toutes les structures ciblées. Le GOMP propose une organisation matérielle et pédagogique fondée sur les référentiels de formation et d'évaluation. Il vise particulièrement deux groupes d'acteurs:

- les responsables de la gestion centrale (décideurs au niveau concentré et déconcentré), particulièrement ceux dont la tâche est d'assurer la gestion, de mobiliser et de rendre disponibles les ressources tant humaines, financières que structurelles et matérielles ;
- les gestionnaires d'établissement et les équipes pédagogiques qui ont en charge le développement et la mise en application du référentiel de formation.

Ce guide donne des indications sur deux grandes composantes : l'organisation pédagogique et l'organisation physique et matérielle. Il précise donc les conditions minimales de mise en place de la formation, tout en fournissant des renseignements sur des scénarios possibles d'organisation en fonction de conditions particulières auxquelles ces établissements sont soumis.

Chapitre I : ORGANISATION PEDAGOGIQUE

1.1- Modalités pédagogiques

L'organisation pédagogique repose sur une détermination claire des besoins, tant quantitatifs que qualitatifs, en matière de ressources humaines. Le chronogramme de formation mis à contribution permet de déterminer le nombre de personnels et de formateurs nécessaires pour l'exécution des différentes tâches inhérentes à l'acquisition des compétences du métier d'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires.

Il permet aussi de cerner les domaines d'intervention des personnels. Ce qui favoriserait un choix judicieux de formateurs ayant les profils appropriés à la mise en œuvre de la formation.

Le relevé de ces besoins permettrait aussi de préciser le nombre de formateurs exigés, la nécessité de recruter d'autres ou de s'ouvrir à des personnes ressources.

Le GOMP met également en évidence les besoins de perfectionnement du personnel en place et permet aux établissements intéressés de disposer d'une expertise plus spécialisée.

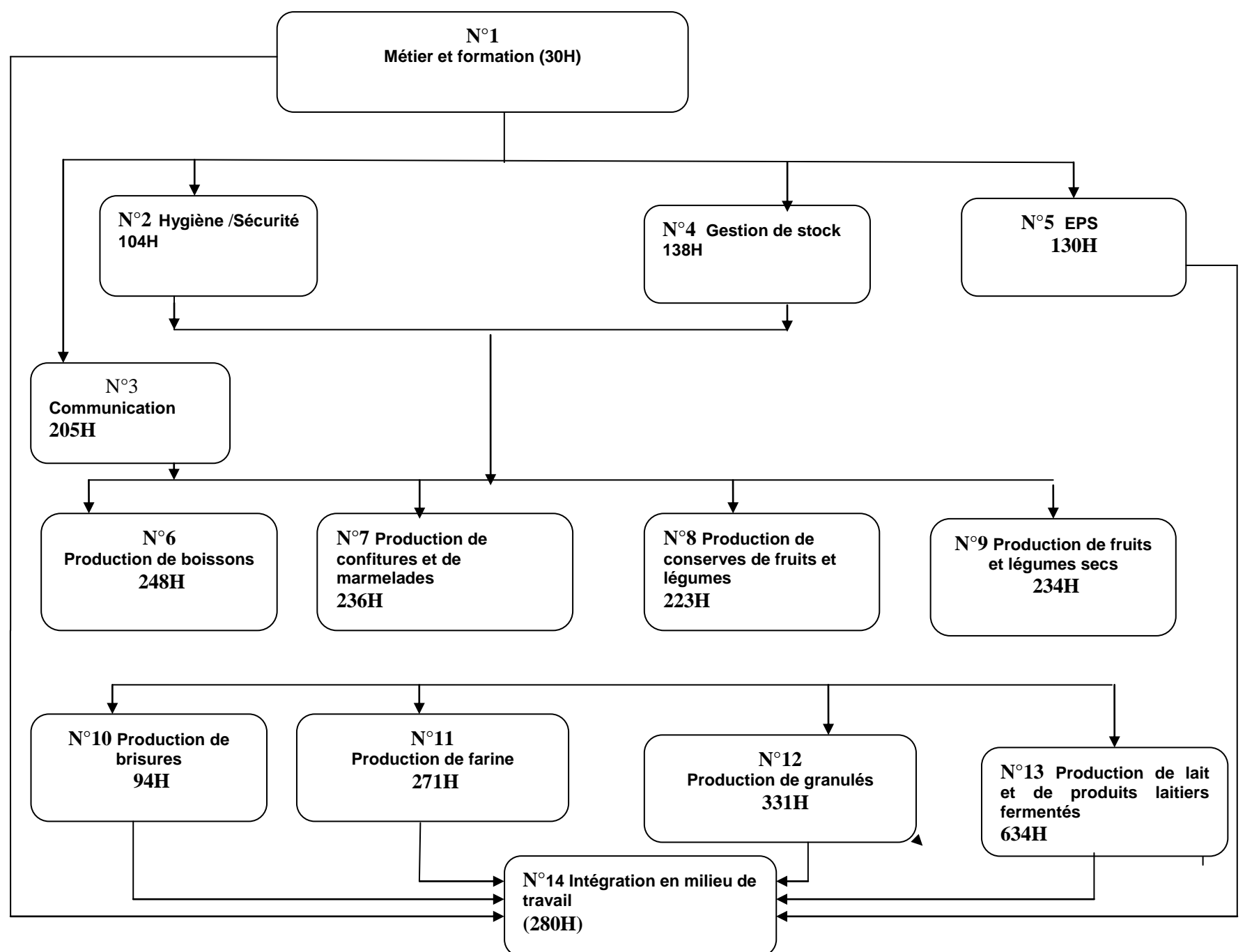
1.1.1 Liste des modules de compétences et leur quota horaire

N°	Compétences	ANNEE			Quotas horaires
		Année 1	Année 2	Année 3	
	Les compétences particulières				
6	Produire des boissons	248H			248H
7	Produire des confitures et des marmelades	236H			236H
8	Produire des fruits et légumes secs	98H	125H		223H
9	Produire des conserves de fruits et légumes	58H	176H		234H
10	Produire des farines de céréales et de légumineuses		94H		94H
11	Produire des brisures de céréales et de légumineuses		149H	122H	271H
12	Produire des granulés de céréales et de légumineuses		174H	157H	331H
13	Produire du lait et des produits laitiers		55H	579H	634H
	Les compétences générales				
1	Se situer au regard du métier et de la formation	30H			30 H
2	Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement dans une unité de transformation agro alimentaire	70H	34H		104H

3	Communiquer en milieu de travail	92H	92H	21H	205H
4	Gérer un stock de produits agroalimentaires	88H	50H		138H
5	Développer une forme physique par la pratique du sport	52H	66H	12H	130 H
14	S'intégrer dans le monde du travail	80H	80H	120H	280 H
	TOTAL	1052H	1095H	1011H	3158H

1.1.2 Logigramme

Le logigramme présenté donne une idée globale de l'ordre de déroulement de la formation. C'est un outil de planification globale de la formation. Il présente un ordre logique d'acquisition des compétences et une articulation de ces dernières. Par une représentation schématique, le logigramme donne une vue synoptique des différents liens entre les compétences, il montre la cohérence du processus d'acquisition.



1.1.3 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

	Compétences particulières								Compétences générales					
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

	Compétences particulières							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	36
2		8	8	4						4	4	4	4	36
3		8	8	4						4	4	4	4	36
4		8	8	4						4	4	4	4	36
5		8	8	4						4	4	4	4	36
6														40
7		8	8	8						4	4	2	2	36
8		8	8	8						4	4	2	2	36
9		8	8	8						4	4	2	2	36
10		8	8	6	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
Durée h /Année	0	0	0	0	122	157	579		0	0	92	0	66	

CHRONOGRAMME 3 EME ANNEE

	Compétences particulières							Compétences générales					
Numéros	7	8	9	10	11	12	13	1	2	3	4	5	
Durée h	0	0	0	0	12	157	579				21	0	12
					2								
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													
Durée h /Année					0	0				0	0	0	

1.2 Modalités administratives

1.2.1- Ressources humaines

De façon générale, l'engagement, le niveau académique, la formation pédagogique, technique, professionnelle, ainsi qu'une expérience avérée sont des exigences.

En outre les compétences et les qualités personnelles suivantes seraient souhaitables :

- l'habileté manuelle et technique ;
- la capacité de s'exprimer clairement et de communiquer ;
- l'esprit d'équipe ;
- la polyvalence ;
- le sens de l'organisation et de la planification ;
- la capacité de diriger une équipe ;
- la capacité de superviser des opérations ;
- la disponibilité ;
- la capacité de se perfectionner ;
- l'esprit d'ouverture ;
- l'autonomie.

Les maitres artisans devront avoir le souci de demeurer en lien direct avec le monde de l'éducation et de la formation. De la même façon les formateurs des centres devront collaborer avec les entreprises. Il sera aussi souhaitable de mettre en place une structure de veille scientifique et technologique. En effet l'organisation de fora, de salons de présentation de produits agroalimentaires serait d'un grand apport pour les formateurs et les spécialistes du domaine de la transformation.

L'implantation du programme de formation au CAP d'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires exige :

- Un corps administratif formé à L'APC
- Un enseignant de la spécialité
- Un formateur en mathématiques
- Un formateur en gestion
- Un formateur en Normalisation /Qualité
- Un formateur en maintenance

- Un formateur en chimie Alimentaire
- Un formateur en Informatique
- Un formateur en Nutrition
- Un formateur en Microbiologie
- formateur en Anglais français et alphabétisation
- Un formateur en technique d'expression et de communication
- Un formateur en législation alimentaire
- Un formateur en hygiène, sécurité, santé et protection de l'environnement
- Un formateur en entretien et technologie matérielle
- Un conseiller pédagogique
- Des maîtres de stage selon le nombre d'entreprises partenaires

Le nombre d'intervenants est de 14 enseignants.

L'équipe d'enseignants, de gestionnaires et professionnels-formateur sera accompagnée par un pool d'experts pour leur permettre d'effectuer un ensemble de tâches telles que :

- suivre régulièrement la progression des enseignements/ apprentissages
- évaluer la performance de chaque apprenant
- rationaliser les ressources humaines, matérielles et financières.

1.2.2 Cadres internes de gestion

1.2.2.1. Conseil pédagogique

Le conseil pédagogique regroupe tous les responsables impliqués dans la formation.

Il a pour missions de :

- favoriser la concertation entre l'administration et les formateurs.
- partager le projet pédagogique et les ambitions du centre.
- partager un projet d'établissement.
- planifier les enseignements conformément aux référentiels en vigueur et au GOMP.
- définir les outils de gestion pédagogique pour faciliter l'encadrement, les évaluations et le suivi des apprenants.
- coordonner et réguler les travaux des cellules pédagogiques.
- recevoir et examiner les suggestions pédagogiques et les recommandations.
- analyser tous les problèmes pédagogiques afin de trouver les solutions les plus pertinentes.

Acteurs :

- le chef d'établissement
- le chef des travaux
- le responsable de l'insertion
- le responsable du partenariat
- le chargé de la communication
- les coordonateurs de filières
- les coordonateurs de disciplines
- les tuteurs en entreprise

NB : le conseil pédagogique peut se réunir à chaque fois que de besoin sur convocation de son responsable ou du chef d'établissement.

1.2.2.2. La cellule pédagogique inter disciplinaire

La cellule pédagogique interdisciplinaire regroupe l'ensemble des enseignants de disciplines différentes intervenant dans un même métier.

Il faut noter que toutes ces disciplines concourent à un même objectif pédagogique.

En APC, l'approche interdisciplinaire est privilégiée pour une meilleure articulation de la formation.

La cellule pédagogique interdisciplinaire permet :

- un cadre d'échanges et de mutualisation pour une meilleure acquisition d'une, compétence dans le cadre de la mise en œuvre de l'APC.
- une meilleure coordination entre les différents acteurs de la même filière ou du même métier, pour une meilleure articulation de la formation.
- de mener une réflexion sur les activités interdisciplinaires afin de définir les tâches de chaque formateur.
- une planification des enseignements/apprentissages et une définition des modalités pratiques.
- une concertation pour définir les modalités d'évaluation, d'encadrement et de remédiation.
- une concertation des différents acteurs impliqués dans le déroulement de la formation afin de lever les contraintes dans la planification des enseignements.

Acteurs :

- le chef des travaux ;
- les formateurs de la filière ;
- les responsables de la cellule d'insertion et de formation continue, de communication, du cadre de maintenance, de la qualité ;
- le gestionnaire ;
- le comptable des matières ;
- le surveillant général ;

1.2.2.3. La Cellule pédagogique intra disciplinaire

La cellule pédagogique intra disciplinaire regroupe les formateurs de la même discipline.

La cellule pédagogique intra disciplinaire permet :

- un cadre de communication, d'échanges et de partage d'expérience pour les formateurs de la même discipline ;

- la promotion de la discipline et l'amélioration de la pratique professionnelle par la mutualisation ;
- l'élaboration et la production de documents et matériel didactique validé par la discipline ;
- l'encadrement des jeunes formateurs et la formation continue des formateurs de la discipline ;
- de réfléchir sur les programmes, les contenus d'enseignement et les modalités pratiques pour assurer un bon enseignement ;
- une harmonisation des enseignements, des évaluations et des remédiations
- dans une même zone géographique, pour les formateurs de la même discipline de différents établissements, de se rencontrer pour échanger et mutualiser sur leurs expériences.

Acteurs :

- le chef des travaux.
- les formateurs de la même discipline.

1.2.2.4. Cellule d'Appui à l'Insertion

Cette cellule regroupe en son sein des membres internes (choisis parmi le personnel) et des membres externes (constitués de personnes ressources : collectivités locales, partenaires.....)

La cellule a pour mission :

- le développement du partenariat
- l'ingénierie de la formation pour l'insertion, avec un objectif indirect d'améliorer l'offre par rapport à la demande.
- La communication, avec comme point central la gestion de bases de données.
- Le développement de mécanismes de financement des actions de formation pour l'insertion en facilitant la recherche d'emplois salariés et la création de micros et de petites entreprises
- Le suivi-coaching des élèves en formation, des sortants et sortis ;
- le suivi-évaluation de ses propres activités.

Acteurs :

- le Chef d'établissement
- les responsables de la cellule
- le Chef des travaux
- le gestionnaire
- les personnes ressources choisies parmi les formateurs
- les personnes ressources extérieures à l'établissement

1.2.2.5. Cellule de perfectionnement et de formation continue

Elle précise les besoins en formateurs et personnels de soutien. Cette cellule a la mission de recueillir un ensemble de données relatives au niveau des formateurs et des maîtres artisans-formateurs. Elle doit identifier les besoins de formation des formateurs et proposer un plan permettant le perfectionnement et la formation continue. Cette Cellule réunit les données pertinentes pour la sélection, la formation et le perfectionnement du personnel. Elle participe à la définition et à l'attribution des tâches du personnel en place.

1.2.2.6. Cadre de gestion des matières d'œuvres et de la maintenance des équipements

Chaque structure de formation devra disposer d'une équipe chargée de gestion des mouvements de la matière d'œuvre, du stock et de l'entretien des infrastructures et équipements.

1.2.3. Modalité pédagogique

La modalité pédagogique à utiliser est l'approche par compétences.

Elle permet l'intégration des savoirs, des savoirs- faire et des savoirs- être

La mise en œuvre du programme de formation au métier d'Assistant en transformation de produits agroalimentaires nécessite la maîtrise des outils de planification élaborés par les équipes de production. En plus un ensemble de ressources matérielles telles que :

- Les outils et équipements
- Les consommables
- Matériels didactiques
- Mobiliers et le matériel de bureau

- Les locaux administratifs
- Les salles de classes et ateliers

Suggestions et recommandations

Chapitre II : ORGANISATION PHYSIQUE ET MATERIELLE

2.1 Mobilier, appareillage et outillage (MAO)

La formation d'Agent qualifié en transformation de produits agroalimentaires de qualité requiert un minimum de moyens, autant sur le plan des ressources humaines que sur celui des ressources physiques et matérielles. La liste des besoins est établie à partir de l'exploitation des référentiels de compétences et de formation, de chaque compétence, de chaque objectif, des conditions d'évaluation, des standards, des critères de performance et du rapport d'AST.

Pour supporter les coûts d'investissement élevés l'établissement devra mettre en place un cadre de partenariat lui permettant de générer des ressources par la production de biens et l'offre de services pour la création de ressources additionnelles. A cet effet, une attention particulière est portée à l'utilisation optimale de ces ressources et à l'entretien du parc d'équipements.

La partie ci-après présente, de façon détaillée, les équipements ainsi que les locaux et les aménagements que commande le projet de formation.

Tableau récapitulatif des besoins du mobilier de l'appareillage et de l'outillage(MAO)

Item	Désignation de l'item	Caractéristiques de l'item	Compétences visées	Quantité requis
MAO local de formation théorique				
1.	Chaise	en bois bourrée (professeur)	Toutes les compétences	02
2.	Video projecteur			01
3.	Table de bureau (professeur)	en bois		01
4.	Ordinateur	portable		01
5.	Chaise (élève)	en bois		15
6.	Table individuelle	en bois avec tiroir (élève)		15
7.	Armoire	2 battants en fer		01
8.	Rouleau	Padex		10
9.	Tableau	padex mobile		01
10.	Calculatrice			05

11.	Marqueur	effaçable rouge		4 paquets de 10
12.	Marqueur	effaçable bleu		4 paquets de 10
13.	Marqueur	effaçable vert		4 paquets de 10
14.	Marqueur	effaçable noir		4 paquets de 10
15.	Effaceur			04
16.	Poubelle	en plastique		01
17.	Balai	brosse		01
18.	Règle en plastique de 1m	en plastique		02
19.	Équerre	en plastique de 30cm		02
20.	Boîte	de feutres roses		01
21.	Blouse)	blanche manches longues (formateurs		06
22.	Plafonnier			02
23.	Tableau padex fixe	(3mx1.50m)		01
24.	Tableau	d'affichage		01
25.	Boîte s	à image sur les fruits et légume		10
26.	Boîte	à image sur les céréales et légumineuses		10
27.	Boîte ers	à image sur le lait et les produits lait		10
28.	Ordinateur	fixe et housse		01
29.	Table	Pour ordinateur		01
30.	Imprimante	PM multifonctionnelle		01
MAO local de formation pratique				
1	Planche)	en plastique (moyenne	Produire des boissons à base de fruits	20
2	Couteaux office	En inox		20

3	Couteaux économiques	En inox		20
4	Mixeur broyeur à fruit	3L (électrique)		20
5	Passoires GM	plastique		20
6	Fouet GM En inox	avec manche En inox		20
7	Armoire de rangement	quatre battants avec quatre étagères distantes de 90cm		01
8	Plateaux (moyens)	En inox		20
9	Cuillère GM	en bois rouge		20
10	Cuillère PM	en bois rouge		20
11	Marmite	En inox avec manches et sans pieds (5L)		20
12	Marmite	En inox avec manches et sans pieds (10L)		05
13	Marmite	En inox avec manches et sans pieds (20L)		05
14	Cuves de pasteurisation polyvalente	En inox double parois de 50L (électrique)		02
15	Cuve de pasteurisation	En inox à gaz (50L) avec support		02
16	Marmite de pasteurisation électrique	En inox capacité 15L		20
17	Tamis fin GM	En plastique avec manche		20
18	Entonnoir avec filtre GM	En plastique		20
19	Entonnoir avec filtre PM	En plastique		20
20	Verre mesureur gradué (1/2L)	verre transparent		20
21	Pot mesureur	En inox gradué de 1L		20
22	Pot mesureur gradué	En plastique de 1L		20

23	Réfractomètre à main	gamme 0 à 32 Brix		02
24	Réfractomètre à main	gamme 0 à 80 Brix		02
25	Thermo soudeuse	électrique pour soudure longue (400 x 2 mm) puissance 600W poids 6 kg		05
26	Thermomètre	à alcool de (0 à 150°C) avec gaine de protection en caoutchouc		20
27	Thermomètre	électronique à sonde de (-18 à 150°C)		20
28	Ensacheuse doseuse automatique	capacité 95 sachets, épaisseur de la gaine (2 x 0,10 mm) minimum à 120 mm maxi		02
29	Bruleur à gaz	en acier		20
30	Bombonne de gaz	de 14 kg		20
31	Détendeur			20
32	Tuyau à gaz	PVC de 2 m		20
33	Bouteille	en plastique de 250ml		500
34	Bouteille	en plastique de 1L		500
35	Sachet	en polyéthylène de 250ml		1000
36	Blouse blanche à manche longue (élèves et prof)	en coton dur		20
37	Paquets de cache nez	en coton		3
38	Coiffe	en coton lourd		20
39	Paquet de gants stériles	en latex dur		20
40	Paire de bottes blanches	en caoutchouc (légères)		20
41	Tablier	en coton lourd		20
42	Coton hydrophile	en rouleau de 1kg		05

43	Louche monobloc	En inox à manche (1m)	20
44	Seau avec couvercle	en plastique gradué (capacité de 15 L)	20
45	Bassine en plastique	capacité 20 L	20
46	Bassine en plastique	capacité 20 L	20
47	Poignets	coton dur	20
48	Torchons	en coton dur	50
49	Essuie main	à jeter (rouleau de 1 kg)	05
50	Balance de précision	électronique capacité de 2000g, précision 0,01g	20
51	Balance commerciale avec plateau	capacité 20kg	20
52	Extracteur de jus	électrique capacité 5L	20
53	Presse purée	manuelle	20
54	Presse purée	électrique	20
55	Ph mètre	électronique de poche	20
56	Congélateur	vertical de 120L à 5 étoiles	01
57	Réfrigérateur	vertical de 120L à 5 étoiles	02
58	Cageot	En plastique dur	10
59	Raclette	à manche	10
60	Balai brosse	à manche fibre dur	10
61	Serpillère	en coton	20
62	Van	en feuille de ronier	20
63	Chariots	porte bassine à rebord élevé de 12 mm	02
64	Glacière	GM	05
65	Spatule	en bois	20
66	Chronomètre		20
67	Calculatrice		20

1	Barquette	En plastique de 50ml	C.2 Produire des confitures et des marmelades	500
2	Thermoscelleuse	de barquette automatique capacité de soudure GN 1/2 (325 x 265 mm)		02
3	Bocaux	en verre transparent avec couvercle de 250ml		500
4	Bocaux	en verre transparent avec couvercle de 500ml		500
3	Pèse sirop densimètre	(de 1100g à 1500g)		20
4	Planche	En plastique GM		Voir C1
5	Couteaux office	inoxydable		Voir C1
6	Couteaux économes	En inox		Voir C1
7	Mixeur broyeur à fruit	capacité 3L		Voir C1
8	Passoires GM	En plastique		Voir C1
9	Fouet GM avec manche	tout En inox		Voir C1
10	Plateaux moyen	En inox		Voir C1
11	Cuillère GM	en bois rouge		Voir C1
12	Cuillère PM	en bois rouge		Voir C1
13	Marmite	En inox (5L)		Voir C1
14	Marmite	En inox (10L)		Voir C1
15	Marmite	En inox (20L)		Voir C1
16	Tamis fin	à manche GM		Voir C1
17	verre mesureur 1/2L	en verre		Voir C1
18	Pot mesureur de 1L	En inox gradué		Voir C1
19	Pot mesureur gradué de 1L	en plastique		Voir C1
20	Réfractomètre à main	gamme 0 à 80 Brix		Voir C1
21	Thermomètre à alcool	(0 à 150°C) avec gaine de protection		Voir C1

22	Brûleur	en acier		Voir C1
23	Thermomètre à sonde électronique	(-18 à 150°C)		Voir C1
24	Bombonne de gaz	14 Kg		Voir C1
25	Détendeur			Voir C1
26	Tuyau à gaz	longueur 1m		Voir C1
27	Blouse blanche à manche longue	en coton dur		Voir C1
28	Paquet de cache nez	en coton		Voir C1
29	Coiffe	en coton		Voir C1
30	Paquets de gants stériles	en latex dur		Voir C1
31	Paire de bottes blanches légères	en caoutchouc		Voir C1
32	Tablier	en coton dur		Voir C1
33	Coton hydrophile	rouleau de 1kg		Voir C1
34	Louche	En inox à manche (1m)		Voir C1
35	Seau en plastique gradué avec couvercle	(capacité de 15 à 20 L)		Voir C1
36	Bassines PM	En plastique		Voir C1
37	Bassines GM	En plastique		Voir C1
38	Poignets	en coton dur		Voir C1
39	Torchons	en coton dur		Voir C1
40	Essuie main à jeter	(rouleau de 1kg)		Voir C1
41	Balance de précision	électronique capacité de 2000g avec précision de 0,01g		Voir C1
42	Balance commerciale avec plateau	capacité 20kg		Voir C1
43	Presse purée GM	manuelle		Voir C1
44	Presse purée	électrique capacité 5L		Voir C1
45	Ph mètre de poche	électronique		Voir C1
46	Cageot	En plastique		Voir C1
47	Égouttoir	En plastique		20
48	Raclette			Voir C1
49	Balai	à manche		Voir C1

50	Serpillère	en coton		Voir C1
51	Van	en feuille de rônier		Voir C1
52	Chariot	porte bassine à bord relevé		Voir C1
53	Spatule	en bois		Voir C1
54	Chronomètre			Voir C1
55	Calculatrice	scientifique		Voir C1
56	Couscoussier	En inox		20
57	Paniers de support	En plastique de 10 pots		20
58	Râpe	manuelle multifonctionnelle de fruits et légumes		20
59	Armoire de stockage	à deux battants coulissants, vitrée en aluminium avec quatre étagères (hauteur 2m/longueur 1,50m)		01
1	Armoire s	électrique de séchage des fruits et légume	C.3 Produire des fruits et légumes secs	01
2	Séchoir	à gaz		01
3	Table de pré séchage	des fruits et légumes (2m x 1 m)		06
4	Planche GM	En plastique		Voir C1
5	Couteaux	En inox		Voir C1
6	Couteaux économes	En inox		Voir C1
7	Mixeur broyeur à fruit	(électrique)		Voir C1
8	Passoires GM	En plastique		Voir C1
9	Fouet avec manches GM	En inox		Voir C1
10	Plateaux moyens	En inox		Voir C1
11	Cuillère GM	en bois rouge		Voir C1

12	Cuillère PM	en bois rouge		Voir C1
13	Marmite	En inox (5L)		Voir C1
14	Marmite	En inox (10L)		Voir C1
15	Marmite	En inox (20L)		Voir C1
16	Verres mesureurs 1/2L à usage multiple	en verre transparente		Voir C1
17	Pots mesureurs gradué de 1L	En inox		Voir C1
18	Pots mesureurs gradué de 1L	En plastique		Voir C1
19	Réfractomètre à main	gamme 0 à 80°Brix		Voir C1
20	Thermomètre alcool	de (0 à 150°C) avec gaine de protection		Voir C1
21	Blouse blanche à manches longues	en coton		Voir C1
22	Paquet de cache nez	en coton		Voir C1
23	Coiffe	en coton dur		Voir C1
24	Paire de gants	en latex dur		Voir C1
25	Paire de bottes	en caoutchouc légère		Voir C1
26	Tablier	en coton lourd		Voir C1
27	Louche avec manche de 1m	En inox		Voir C1
28	Seau gradué avec couvercle	en plastique (capacité de 15 à 20 L)		Voir C1
29	Bassines PM	En plastique		Voir C1
30	Bassines GM	En plastique		Voir C1
31	Poignets	en coton		Voir C1
32	Torchons	en coton en coton		Voir C1
33	Essuie main à jeter	(rouleau de 1kg)		Voir C1
34	Balance de précision	électrique de 2000g avec précision de 0,01g		Voir C1
35	Balance commerciale avec plateau	capacité 20kg		Voir C1
36	Presse purée GM	manuelle		Voir C1
37	Presse purée	électrique capacité 5L		Voir C1

38	Ph mètre de poche	électronique		Voir C1
39	Cageot	En plastique		Voir C1
40	Égouttoir			Voir C1
41	Raclette			Voir C1
42	Balai	à manche		Voir C1
43	Serpillière	en coton		Voir C1
44	Van	en feuille de rônier		Voir C1
45	Chariot	porte bassine à bord relevé		Voir C1
46	Spatule	en bois		Voir C1
47	Chronomètre			Voir C1
48	Calculatrice	scientifique		Voir C1
49	Couscoussier	GM En inox		Voir C1
50	Râpe	multifonctionnel de fruits et légumes		Voir C1
51	Ensacheuse doseuse automatique	électrique capacité 95 sachets par heure		Voir C1
52	Thermo soudeuse	avec lame de coupe : largeur de la soudure 2 mm épaisseur soudable 2 x 0,125 mm		02
53	Sachet transparent	en poly éthylène		1000
54	Tissu	à gaz ou en mousseline en mètre		30
1	Sertisseuse mixte	électrique de pots métalliques	C.4 Produire des conserves de fruits et de légumes	02
2	Pots	en fer étamé de 500g		500
3	Pots	en fer étamé de 250g		500
4	Bocaux	en verre de 250g		500
5	Bocaux	en verre de 500g		500

6	Stérilisateur	autoclave automatique avec commande électronique de 50 à 95 L		01
7	Planche	en plastique GM		Voir C1
8	Couteaux office	inoxydable		Voir C1
9	Couteaux	économiques		Voir C1
10	Passoires	GM en plastique		Voir C1
11	Plateaux	inox		Voir C1
12	Cuillère	en bois rouge GM		Voir C1
13	Cuillère	en bois rouge PM		Voir C1
14	Marmite	en inox (5l)		Voir C1
15	Marmite	en inox (10l)		Voir C1
16	Marmite	en inox (20l)		Voir C1
17	verre	mesureur gradué à usage multiple		Voir C1
18	Pots	mesureurs En inox gradué de 1L		Voir C1
19	Pots	mesureurs gradué de 1L en plastique		Voir C1
20	Réfractomètre	à main gamme 0 à 80 Brix		Voir C1
21	Thermomètre	alcool/sonde de (0 à 150°C) avec gaine de protection		Voir C1
22	Blouse	blanche à manche longue		Voir C1
23	Cache	nez en coton		Voir C1
24	Coiffe			Voir C1
25	Gants			Voir C1
26	Bottes			Voir C1
27	Tablier			Voir C1
28	Louche	En inox		Voir C1
29	Seau	en plastique gradué avec couvercle		Voir C1

		(capacité de 15 à 20 L)		
30	Bassines	en plastique PM		Voir C1
31	Bassines	en plastique GM		Voir C1
32	Poignets	en coton		Voir C1
33	Torchons	en coton		Voir C1
34	Essuie	main à jeter (rouleau de 1kg)		Voir C1
35	Balance de précision	électrique de 0 à 2000g avec précision de 0,01g		Voir C1
36	Balance commerciale	avec plateau de 20kg		Voir C1
37	Presse purée	manuelle GM		Voir C1
38	Presse purée	électrique de 5L		Voir C1
39	Ph mètre	de poche		Voir C1
40	Cageot			Voir C1
41	Égouttoirs			Voir C1
42	Raclette			Voir C1
43	Balai à manche			Voir C1
44	Serpillière			Voir C1
45	Van			Voir C1
46	Chariot			Voir C1
47	Spatule en bois			Voir C1
48	Chronomètre			Voir C1
49	Calculatrice			Voir C1
50	Couscoussier			Voir C1
51	Râpe	multifonctionnel de fruits et légumes		Voir C1
52	Thermo soudeuse	électrique à défilement		03
1	Paquet de paire de	gant en latex dur	C.5 Produire des farines de	02
2	Blouse blanche	à manches longues		voir C1

3	Paquet	Cache nez	céréales et de légumineuses	voir C1
4	coiffe	en coton lourd		voir C1
5	torchon	en coton lourd		20
6	Essuie main	en rouleau de 1kg		02
7	Paire de bottes	en caoutchouc léger		20
8	Extincteur pour feu de circuit	électrique, de gaz, et de bois		2
9	Serpillère	en coton		20
10	Balai	à manche		10
11	Pelle	à poubelle en plastique		10
12	Van	en feuille de rônier		20
13	Seau à couvercle	capacité 10 L en plastique		20
14	Bassine	capacité 20 L en plastique		10
15	Poubelle	En plastique avec couvercle GM		4
16	Brosse à manche	fibres dures		20
17	Raclette	à main monobloc		10
18	Balance de commerce avec plateau	capacité de 20kg		20
19	Tamis traditionnel	grillage fin		20
20	Entonnoirs	GM en plastique		20
21	Pot de 1L	En plastique		8
22	Verre mesureur ½ L	transparent		20
23	Louche	En inox GM manche		20
24	Écumoire			20
25	Thermo soudeuse			8
26	PH mètre	électronique de poche		2
27	hygromètre			2
28	Chronomètre			20
29	Pré-nettoyeur			2

30	Moulin	à mouture		2
31	Trieur			2
32	Table de Préséchage	en aluminium (2x1m)		3
33	Armoire	de séchage électrique		01
34	Drap	en coton de couleur unique		6
35	Moulin	décortiqueur		01
36	Épierreuse			01
37	Tissu	à gaze		6
38	Sachet de 500g	en polyéthylène		500
39	Étagère à trois niveaux	en aluminium		01
40	Machine à coudre			01
41	Sachets de 500g	en papier kraft		100
42	Emballage mixte de 500g	papier kraft et plastique		100
43	Chariot porte bassine	à quatre roulettes avec plateau inox à bord relevé de 10mm		01
44	Poêle GM	En inox		20
45	pot Colle	pour papier (1kg)		01
1	Paquet de paire de gant	en latex dur	C.6 : Produire des brisures	Voir C.5
2	Blouse blanche à manches longues	En coton dur		Voir C.5
3	Paquet Cache nez	En coton		Voir C.5
4	coiffe	en coton lourd		Voir C.5
5	torchon	en coton lourd		Voir C.5
6	Essuie main à jeter	en rouleau de 1 kg		Voir C.5
7	Port essuie main	En fer suspendu au mur		2
8	Paire de bottes	en caoutchouc léger		Voir C.5
9	Extincteur pour feu de circuit	électrique, de gaz,		Voir C.5

		et de bois	
10	Serpillère	en coton	Voir C.5
11	Balai	à manche	Voir C.5
12	Pelle	à poubelle en plastique	Voir C.5
13	Van	en feuille de rônier	Voir C.5
14	Seau à couvercle	capacité 10 L en plastique	Voir C.5
15	Bassine	capacité 20 L en plastique	Voir C.5
16	Poubelle	en plastique avec couvercle GM	Voir C.5
18	Brosse à manche	fibre dure	Voir C.5
19	Raclette	à main monobloc	Voir C.5
20	Balance de commerce avec plateau	capacité de 20kg	Voir C.5
21	Tamis traditionnel	Sankhal	20
22	Entonnoirs	GM en plastique	Voir C.5
23	Pot de 1L	en plastique	Voir C.5
24	Verre mesureur ½ L	transparent	Voir C.5
25	Louche	En inox GM manche	Voir C.5
26	Écumoire avec manche	En inox	Voir C.5
27	Thermo soudeuse électrique	De 90cm	Voir C.5
28	Thermo hygromètre de poche	Avec verre	Voir C.5
29	Chronomètre		Voir C.5
30	Pré-nettoyeur		Voir C.5
31	Moulin	à brisure de céréales et de légumineuses	2
32	Trieur		Voir C.5
33	Moulin	décortiqueur	Voir C.5
34	Épierreuse		Voir C.5
35	Sachet de 500g	en polyéthylène	500
36	Étagère à trois niveaux en rectangle (H= 2 m; L=1,5m; l=50cm)	en aluminium	Voir C.5

37	Machine à coudre de sac portatif	électrique		Voir C.5
38	Chariot porte bassine	à quatre roulettes avec plateau inox à bord relevé de 10mm		Voir C.5
39	Pot Colle pour papier (1kg)			Voir C.5
40	Poêle GM	En inox diamètre 30 cm		Voir C.5
41	Plats moyen	En inox		Voir C.5
1	Paquet de paire de gant	en latex dur	C.7 : Produire des granulés	Voir C.5
2	Blouse blanche à manches longues	En coton dur		Voir C.5
3	Paquet Cache nez	En coton		Voir C.5
4	coiffe	en coton lourd		Voir C.5
5	torchon	en coton lourd		Voir C.5
6	Essuie main à jeter	en rouleau de 1 kg		Voir C.5
7	Port essuie main	En fer suspendu au mur		2
8	Paire de bottes	en caoutchouc léger		Voir C.5
9	Extincteur pour feu de circuit	électrique, de gaz, et de bois		Voir C.5
10	Serpillère	en coton		Voir C.5
11	Balai à manche	Fibre dur		Voir C.5
12	Pelle	à poubelle en plastique		Voir C.5
13	Van	en feuille de rônier		Voir C.5
14	Seau à couvercle	capacité 10 L en plastique		Voir C.5
15	Bassine	capacité 20 L en plastique		Voir C.5
16	Bassine avec couvercle	En aluminium capacité 20 L		10
17	Calebasse	Aluminium capacité 2 kg		20
18	Calebasse traditionnel	Capacité 3 kg		10

19	Calebasse	En aluminium capacité 3 kg		10
20	Natte GM	En plastique		02
21	Poubelle	En plastique avec couvercle GM		Voir C.5
22	Brosse à manche	En fibre dure		Voir C.5
23	Raclette	à main monobloc		Voir C.5
24	Balance de commerce avec plateau	capacité de 20kg		Voir C.5
25	Tamis traditionnel	Maille (0,5mm- 1mm-1,5mm-2mm)		20
26	Entonnoirs	GM en plastique		Voir C.5
27	Pot de 1L	En plastique		Voir C.5
28	Verre mesureur ½ L	transparent		Voir C.5
29	Louche	En inox GM manche		Voir C.5
30	Écumoire avec manche	En inox		Voir C.5
31	Thermo soudeuse électrique	De 90cm		Voir C.5
32	Thermo hygromètre de poche	Avec verre		Voir C.5
33	Chronomètre			Voir C.5
34	Moulin Pré-nettoyeur	Électrique		Voir C.5
35	Moulin à brisure de céréales et de légumineuses	électrique		2
36	Trieur	électrique		Voir C.5
37	Moulin décortiqueur	électrique		Voir C.5
38	Épierreuse	électrique		Voir C.5
39	Sachet de 500g	en polyéthylène		500
40	Étagère à trois niveaux en rectangle (H= 2 m; L=1,5m; l=50cm)	en aluminium		Voir C.5
41	Machine à coudre de sac portatif	électrique		Voir C.5
42	Chariot porte bassine	à quatre roulettes avec plateau inox à bord relevé de 10mm		Voir C.1
43	Pot Colle pour papier (1kg)			Voir C.5
44	Plats moyen	En inox		Voir C.5

45	Chariot porte bassine	à quatre roulettes avec plateau inox à bord relevé de 10mm		Voir C.1
46	Ensemble Couscoussier	En inox capacité 3 kg		20
47	Ensemble couscoussier	En inox capacité 10kg		5
48	Bonbonne de gaz	14 kg		Voir C.1
49	Bruleur à gaz	En acier		Voir C.1
50	Natte GM	En plastique		2
51	Machine à granuler	Avec main en caoutchouc		1
1	Paquets de paire de gants	Latex dur	C8 : Produire du lait et des produits laitiers fermentés	02
2	Blouse blanche à manches longues	Coton		20
3	Paquets	de cache nez		02
4	Coiffe	Coton lourd		20
5	torchon	Coton lourd		20
6	Essuie- main	en rouleau de 1 kg		02
7	Paire de bottes blanches	Caoutchouc léger		20
8	Extincteur pour feu de circuit	électrique, gaz et de bois		02
9	Serpillère	Coton		20
10	Balai	à manche		05
11	Pelle à poubelle	En plastique		04
12	Poubelle avec couvercle GM	En plastique		02
13	Brosse sans manche	Fibre dure		20
14	Raclette à main	Monobloc		05
15	Balance de précision électrique	Capacité 2000g Précision 0,01g		01
16	Entonnoirs GM	En plastique		20
17	Verre mesureur 1/2L	Transparent		20
18	Louche monobloc, manche 1m	Inox		20

19	Thermoscelleuse semi-automatique	pour pot plastique et verre à cadence de 400 pots par heure		01
20	PH mètre de poche	Électronique		20
21	Thermomètre à alcool	avec gaine protectrice graduée de 0° à +150°		20
22	Thermomètre à sonde	graduée de -18 à +150°C		20
23	Chronomètre			20
24	Pot	mousseline		20
25	Tissu	à gaze ou en mousseline		24m
26	Marmite de 10 L	En inox		05
27	Marmite de 5 L	En inox		20
28	Marmite pasteuriseur 25 L	En inox , à gaz		02
29	Bombonne de gaz	de 14 kg		05
30	Brûleur	à gaz		20
31	Détendeur			20
32	Tuyau à gaz	En plastique		20
33	Conge avec couvercle	inox avec fond renforcé, capacité 20L		10
34	Table de travail	En bois		01
35	Chaise			01
36	Congélateur vertical	Capacité 120L à 5 étoiles		01
37	Réfrigérateur	Capacité 120L à 5 étoiles		01
38	Cuve de pasteurisation polyvalente électrique avec support	En inox , double paroi de 50L		01
39	Chariot à glissière	En aluminium		01
40	Racleur			10
41	Lactodensimètre	Type Gerber 1,25 à 1,5 en 0,0005/ml		01

42	Thermo lactodensimètre	Type Gerber 1,25 à 1,5 en 0,0005/ml		10
43	Butyromètre			01
44	Entonnoirs avec filtre GM	En plastique		20
45	Baratte manuelle	En bois de sapin 20 L crème		20
46	Baratte électrique	Capacité 20 L		01
47	Écrémeuse manuelle	Capacité 20 L		20
48	Écrémeuse électrique	Capacité 20 L		02
49	Étuve à yaourt avec ventilation	Capacité 140 pots		01
50	Cuve de pasteurisation électrique	Capacité 25 L		01
51	Moule à fromage cylindrique	capacité 125ml		500
52	Moule à fromage cylindrique	capacité 200ml		200
53	Moule à fromage circulaire	capacité 200ml		200
54	Moule à fromage circulaire	capacité 125ml		500
55	Pot à crème fraîche	capacité 100ml		500
56	Pot à crème fraîche	capacité 250ml		500
57	Jerricans	En aluminium, capacité 10L		05
58	Bassine métallique en aluminium pour refroidissement du lait	Capacité 20 L		10
59	Bassine métallique en aluminium pour refroidissement du lait	Capacité 30 L		05
60	Bassine pour caillage	En plastique, capacité 20L		05
61	Bassine pour caillage	En plastique, capacité 15L		10
62	Agitateur de lait électrique	En inox		02
63	Agitateur de lait manuel	En inox		20
64	Acidimètre Dornic	avec kit complet		02
65	Pipette à lait (0 en bas)	Capacité 2ml en verre		20
66	Pipette à lait (0 en bas)	Capacité 2ml en plastique		20
67	Pipette à lait (0 en bas)	Capacité 5ml en verre		20

68	Pipette à lait(0 en bas)	Capacité 5ml en plastique		20
69	Pipette graduée	en polypropylène de 10 ml de classe B Pack de 100 à la base 1/10 et de 1 ml NPC:1		20
70	Tube à essai	En verre pyrex 18/180 de 10ml		10
71	Tube à essai	En verre pyrex 18/180 de 5ml		20
72	Bécher gradué	en NPC 250 ml		20
73	Bécher gradué	en NPC 500 ml		10
74	Éprouvette graduée	TPX, capacité 500 ml		10
75	Éprouvette graduée	TPX, capacité 250 ml		20
76	Seaux à lait avec couvercle	En aluminium 5 L		20
77	Seaux à lait avec couvercle	En aluminium 10 L		10
78	Cave d'affinage	avec ventilation		01
79	Armoire de séchage de fromage électrique	Hygrostat -30 à 100% température 4 à 25°C		01
80	Bidon à lait avec couvercle	En aluminium 15 L		05
81	bidon à lait avec couvercle	En aluminium 10 L		05
82	Microscope optique			01
83	Table d'égouttage roulante	En inox		01
84	Fouet avec manche En inox GM	En inox		10
85	Armoire pour laboratoire PM	En aluminium		01
86	Égouttoir	En plastique		20
87	Acidimètre salut			02
88	Seringue	En plastique 2CC		20
89	Peson à lait	20kg		02
90	Puisoir	pour échantillon		02

91	Bain marie	Capacité 2,5 L		02
92	Compte-goutte	En plastique		20
93	Plateau spécial pour CMT	Test Teepol		05
94	Goupillon	diamètre 20 mm		20
95	pH mètre papier	En rouleau		05
96	Tranche caillé	en acier inox		10
97	Pelle à caillé	En plastique		10
98	Thermomètre	fromagerie		20
99	Presse à fromage	Pneumatique vertical En inox de 6 pistons		02
100	Sonde à fromage	N/9(1L-1kg poudre)		20
101	Climatiseur	2 Chevaux		02
102	Remorque réfrigérant avec vitrine	Capote à deux roues		01
103	Saupoudreuse	En inox, trou fin, diamètre 7cm, hauteur 13cm		20
104	Pince à servir	En inox 23cm		20
105	Moule à beurre	type local 50g;10x100g;10x500g;10x1kg		100
106	Bassin de réserve eau	Capacité 200 L, en caoutchouc		01
107	Tuyau avec pistolet	PVC, Longueur 50m		01
108	Portoir tube à essai	6 trous 13/14 mm-NPC:1		20
109	Sachets 250ml	En polyéthylène		500
110	Sachets 500ml	En polyéthylène		500
111	Pot de colle	1kg		01
112	Ciseaux PM	En inox		20
113	Armoire de rangement	quatre battants, trois étagères distantes de 90cm		01
114	Allume	gaz		20

115	Toile à fromage	En tissu coton NPC:1		10 m
-----	-----------------	-------------------------	--	------

2.2 Matière d'œuvre

- Tableau récapitulatif des besoins en matière d'œuvre

Item	Désignation et caractéristiques de l’item	Compétences visées	Quantité requis
1	Bissap	Produire des boissons	10 kg
2	Citron		50 kg
3	Orange		50 kg
4	Gingembre		50 kg
5	Tamarin		50 kg
6	Ditakh		50 kg
7	Papaye		50 kg
8	Mangue		50 kg
9	Melon		50 kg
10	pastèque		50 kg
11	Jujube		30 kg
12	Madd		50 kg
13	Corossol		50 kg
14	Goyave		50 kg
15	Sapotille		30 kg
16	Solome		20 kg
17	Bouye		20 kg
18	soump		20 kg
19	Pamplemousse		20 kg
20	Sucre		100 kg
21	Mandarine		50kg
22	Acide citrique		2 kg
23	Méta bisulfite de sodium		1 kg
1	Bissap	Produire des confitures et des marmelades	5 kg
2	Tamarin		25 kg
3	Papaye		25 kg
4	Mangue		25 kg
5	Melon		25 kg
6	Jujube		25 kg
7	Mad		25 kg
8	Corossol		25 kg

9	Goyave		25 kg
10	Sapotille		25 kg
11	Cerise		25 kg
12	Bouye		25 kg
13	Patate		25 kg
14	Pamplemousse		25 kg
15	Sucre		50 kg
16	Acide citrique		1 kg
17	citron		10 kg
1	Bissap	Produire des fruits et légumes secs	5 kg
2	Tamarin		25 kg
3	Papaye		50 kg
4	Mangue		50 kg
5	Melon		30 kg
6	Jujube		50 kg
7	Bouye		25 kg
8	coco		50 kg
9	Patate		50 kg
10	Tomate		30 kg
11	Haricot vert		20 kg
12	Oignon		20 kg
13	Manioc		50 kg
14	Sucre		30 kg
15	Méta bisulfite de sodium		10 kg
16	Chlorure de calcium		10 kg
17	Benzoate de sodium		10 kg
18	Acide citrique		10 kg
1	Papaye	Produire des conserves de fruits et de légumes	50 kg
2	Mangue		50 kg
3	Melon		30 kg
4	Tomate		100 kg
5	Haricot vert		50 kg
6	Carotte		50 kg
7	Navet		50 kg
8	Piment		100 kg
9	Sucre		25 kg
10	Méta bisulfite de sodium		1 kg

11	Benzoate de sodium		1 kg
12	Acide citrique		1 kg
13	Vinaigre		5 L
14	Sel iodé		2 kg
1	mil	C.5 Produire des farines de céréales et de légumineuses	100kg
2	maïs		100kg
3	sorgho		100kg
4	fonio		100kg
5	riz		100kg
6	blé		25kg
7	niébé		100kg
8	haricot		50kg
9	lentille		50kg
10	arachide		100kg
11	petit pois		100kg
12	patate		200kg
13	manioc		200kg
14	complément alimentaire (complexe minéral et vitaminé)		3sachets de 100g
15			
16	mil	C.6 : Produire des brisures de céréales et légumineuses	50kg
17	maïs		50kg
18	sorgho		50kg
19	niébé		50kg
20			
21	mil	C.7 : Produire des granulés de céréales et de légumineuses	100kg
22	maïs		100kg
23	sorgho		100kg
24	riz		50kg
25	niébé		200 kg
26	patate		200 kg
1	lait cru	C.8 : Produire du lait et des produits laitiers fermentés	500L
2	lait en poudre		100kg
3	crème		50L
4	ferment mésophile		10 sachets de 100g

5	ferment thermophile		10 sachets de 100g
6	présure		5 L
7	sucré		100kg
8	arome		5 sachets de 100g
9	bleu de méthylène		5 flacons de 250 ml
10	alcool 70°		10 flacons de 100ml
11	soude Dornic N/9		5 bouteilles de 1L
12	phénolphtaléine		5 flacons de 250ml
13	résazurine		2 flacons de 100 comprimés
14	sel		5kg
15	détergent liquide		50 bouteilles de 1 L
16	désinfectant liquide		10 bouteilles de 1 L
17	Boîte à pharmacie (bande collante, ciseau, compresse, alcool, Bétadine, sparadrap, coton etc.)		01

2.3 Aménagement des locaux

2.3.1 Infrastructures

Tableau récapitulatif des besoins en aménagement

Compétences visées	Type de local	Superficie	Nombre
Toutes les Compétences	Salle de cours théoriques	35 m ² (L=7m; l=5m)	01
Produire des boissons	Atelier de cours pratiques Atelier pratiques atelier de 15 postes de travail au milieu de la salle, avec paillasse munie d'une cloison. Paillasse (L 7m; largeur 3m) ; robinets fixés à la cloison avec bac de lavage distant de 90cm. Bruleur fixé à chaque plan de travail Le sol doit être incliné vers les postes de travail	63 m ² (L=9m; l=7m)	01
Produire des confitures et des marmelades			
Produire des fruits et légumes secs			
Produire des conserves de fruits et de légumes			
Produire des farines de céréales et de légumineuses	Atelier de cours pratiques atelier de travail avec estrade d'une hauteur de 30cm carrelée tout au long des deux cotés. Le sol présente une pente de 5% avec système d'évacuation des eaux usées. un placard horizontal et vertical incorporé au mur.	49 m ² (7m x 7 m)	01
Produire des brisures de céréales et de légumineuses			
Produire des granulés de céréales et de légumineuses			

Produire du lait et des produits laitiers fermentés	Atelier pratiques atelier de 15 postes de travail au milieu de la salle, avec paillasse munie d'une cloison. Paillasse (L 7m; largeur 3m) ; robinets fixés à la cloison avec bac de lavage distant de 90cm. Bruleur fixé à chaque plan de travail Le sol doit être incliné vers les postes de travail	63 m ² (L=9m; l=7m)	01
---	--	--------------------------------	----

NB :

Ces informations tiennent compte du nombre d'apprenants, des normes de sécurité, du type et du nombre d'équipements, elles sont essentielles pour l'élaboration des plans d'adaptation ou de construction de nouveaux locaux

2.3.2 Équipement de sécurité

2.4 Documentation

La liste ci-dessous répertorie l'ensemble des documents physiques (les revues les notices, les livres) et les virtuels (CD, logiciels, site web....) nécessaire a la formation.

Liste des ouvrages proposés voir tableau ci-dessous

Manuel discipline	Caractéristiques	Compétences	Quantités
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en Technologie alimentaire 	A Renseigné par le formateur de la discipline	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13	1
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en mathématiques 			1
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en gestion 			1
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en Normalisation /Qualité 			1
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en maintenance 			1
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en chimie Alimentaire 			1
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en Informatique 			1
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en Nutrition 			1
<ul style="list-style-type: none"> Un manuel en Microbiologie alimentaire 			1

ANNEXE : Compléments matériels pour les compétences suivantes :

- ✓ Produire des boissons a base de fruits et légumes
- ✓ Produire des confitures et marmelades

Désignation	Nombre
Tables de triage en inox	1
Bac de lavage	1
Passoire raffineuse	1
Cuve de mélange ou de formulation	1
Pasteurisateur tubulaire	1
Conditionneuse	1
Refroidisseur	1
Chaudières à vapeur	1
Cout approximatif total	30 à 45 000 000 F.CFA



Équipements industriels de transformation de fruits

