

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, fût-il le mieux élaboré, ne saurait les remplacer ou se mettre au devant d'eux dans la tâche de formation. Ces documents ne sont, comme leur nom l'indique, que des référentiels. Mais ce sont de bons référentiels

qui permettent, combinés aux autres composantes de la Réforme, d'atteindre l'objectif général de notre nouvelle école de formation technique et professionnelle, l'adéquation formation /emploi.

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

TABLE DES MATIERES

PREFACE	3
REMERCIEMENTS	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	29
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
10. Chronogramme	87

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^{ère} année** porte sur les Modules **1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 14** ;
- **La 2^{ème} année** porte sur les modules **2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14** ;
- **La 3^{ème} 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 :
 - o L'acquisition des habilités intellectuelles qui entraînent des choix judicieux et garantit la capacité à résoudre des problèmes lors des tâches
 - o L'habitude d'une préoccupation constante au regard de la santé, de la sécurité, de l'hygiène et de l'environnement du travail ;
 - o 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

Compétences particulières	Compétences générales									Processus de travail					Nbre de compétences générales
	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	Communiquer en milieu de travail	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	contrôler la qualité	Nettoyer l'aire de travail et le matériel	
Numéros				1	2	3	4	5	14						
Comportement/Situation				S	S	C	C	C	S						
Durée (Heures)				30h	104h	205H	138H	130H	140h						
Produire des boissons à base de fruits et de légumes	6	C	248H	O	●	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	

Réaliser des confitures et marmelades	7	C	236H	O	●	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	
Produire des conserves de fruits et de légumes	8	C	223H	O	●	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	
Produire des fruits et des légumes secs	9	C	234H	O	●	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	
Produire des brisures de céréales et de légumineuses	10	C	94H	O	●	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	
Produire des farines de céréales et de légumineuses	11	C	271H	O	●	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	
Réaliser des granulés de céréales et de légumineuses	12	C	331H	O	●	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	
Fabriquer des produits dérivés du lait	13	C	634H	O	●	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	
Nombre de compétences	8														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

○ Existence d'un lien fonctionnel entre les compétences particulières et les compétences générales

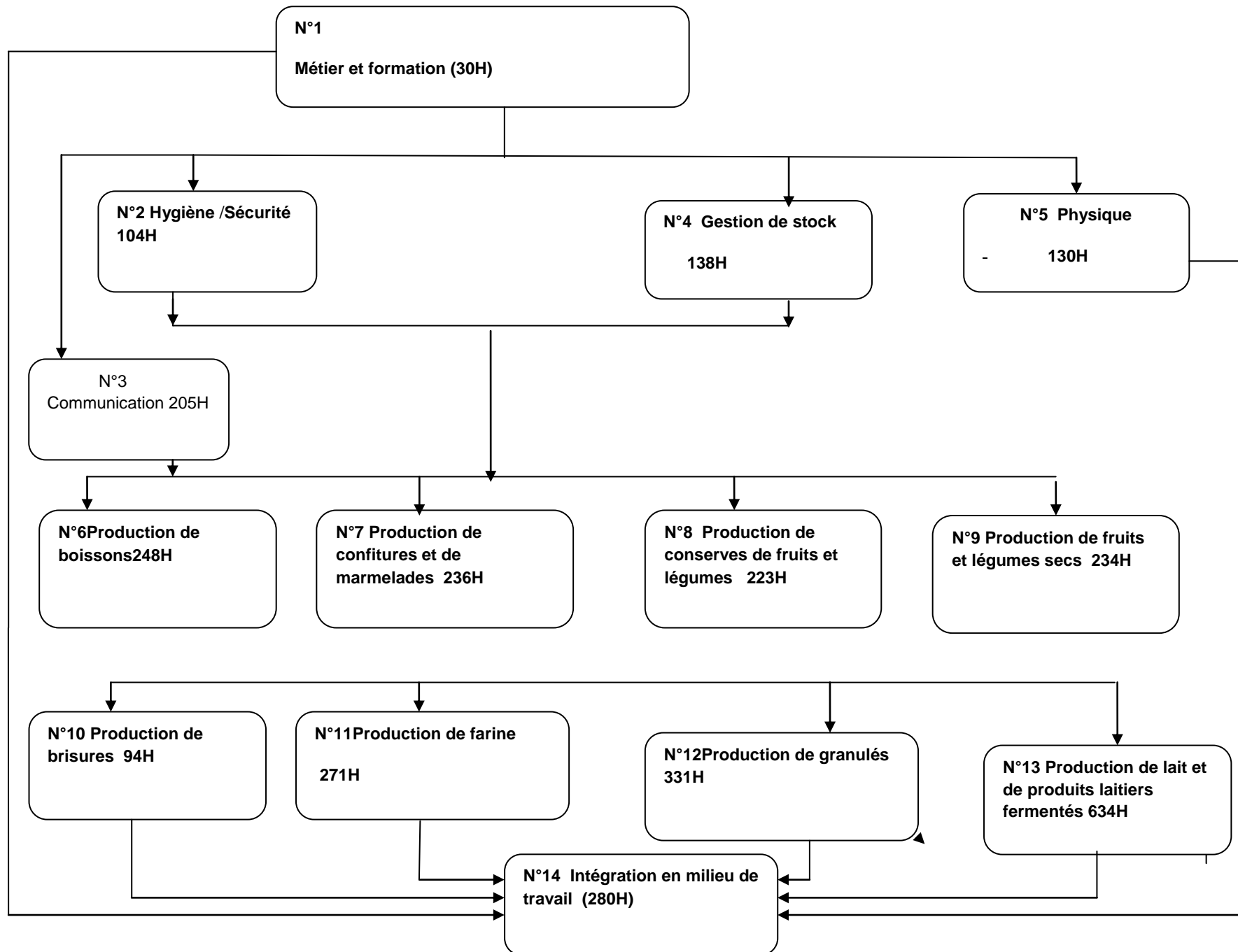
● Application d'un lien fonctionnel entre les compétences générales et les compétences particulières

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

TA501	Enoncé de la compétence : se situer au regard du métier et de la démarche de formation			Durée : 30H	
TA501-01	Elément de compétence: s'imprégner de la réalité du métier (16h)			Durée : 16H	
Critères généraux de performance					
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation	Responsables	Dispositif de formation		
			Durée	Lieu de formation	
OS 1 : s'informer du contexte du métier de METP coiffure	- Milieux de travail (types d'entreprises, de produits), perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation	Spécialistes du métier / cellule d'insertion	6H	Centre de formation Entreprise	
OS 2 : Identifier les exigences du métier de METP coiffure	- Niveau de qualification - Tâches, conditions de travail (temps de travail, efforts physiques, ...) - Critères de performance, - Responsabilités des travailleurs	Spécialistes du métier / cellule d'insertion	4H	Centre de formation Entreprise	
OS 3 : S'informer sur la déontologie du métier de METP coiffure	- Droit, - principes - Réglementation	Spécialistes du métier / cellule d'insertion	2H	Centre de formation Entreprise	
OS 4 : Donner sa perception du métier partant des données recueillies	- Avantages - Inconvénients - Risques liés à l'exercice du métier...	Spécialistes du métier / cellule d'insertion	2H	Centre de formation Entreprise	
Intégration : 2H					
TA501-02	Elément de compétence 2 : découvrir le projet de formation			Durée : 10h	
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation	Responsables	Dispositif de formation		

			Durée	Lieu
OS 1 : Décrire le programme et la démarche de formation	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation du programme de formation - Explication de la démarche de formation 	Spécialistes du métier / cellule d'insertion	4H	Centre de formation Entreprise
OS 2 : s'informer sur les règlements à respecter	<ul style="list-style-type: none"> - Examen du règlement intérieur de l'établissement - Examen du règlement intérieur des structures d'accueil 	Spécialistes du métier / cellule d'insertion	4H	
Intégration 2H				
TA501-03	Elément de compétence 3 : confirmer son orientation professionnelle 4h			Durée : 4h
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation	Responsables	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 : Choisir le métier	Production d'un rapport dans lequel l'apprenant doit : <ul style="list-style-type: none"> - Préciser ses goûts ; ses aptitudes et ses intérêts pour le métier - Décrire sa version de la législation et réglementation de la déontologie du métier 	Spécialistes du métier / cellule d'insertion	2H	Centre de formation Entreprise
OS2 : S'engager sur la démarche de formation	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluation de son orientation professionnelle en comparant les exigences du métier avec ses aptitudes et ses intérêts 	Spécialistes du métier / cellule d'insertion	4H	

9.2 Module 2 : hygiène, santé, sécurité

TA502	Enoncé de la compétence : appliquer les règles d'hygiène, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement	Durée : 104H		
TA502-01	Elément de Compétence : prévenir les risques liés à l'hygiène et à la santé	Durée : 33H		
<u>Critères généraux de performance</u> <ul style="list-style-type: none">- 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 délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
<u>OS1:</u> Décrire les notions d'hygiène et de santé	1Généralités sur l'hygiène <ul style="list-style-type: none">• Hygiène des locaux• Hygiène du matériel• Hygiène des denrées 2. Généralité sur la santé <ul style="list-style-type: none">• Les maladies infectieuses (tuberculose, choléra, panaris, etc.• Les maladies nutritionnelles• Allergies• Hygiène de vie Règles d'ergonomie	Santé/hygiène	15H	Structure de formation et entreprise
<u>OS2</u> Appliquer les règles d'hygiène et de Santé	1. Hygiène corporelle et vestimentaire 2. Etude de la tenue professionnelle 3. Hygiène alimentaire : <ul style="list-style-type: none">• Toxi-infection alimentaire• Les emballages Les techniques de	Education sanitaire	15H	Structure de formation et entreprise

	Conservation à froid			
Intégration : 3H				
TA502-02	Elément de Compétence : prévenir les risques liés à l'environnement : 23H			
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- 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 délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Décrire les notions d'environnement	1. Généralités sur l'environnement <ul style="list-style-type: none">• Gestion des déchets solides• Gestion des déchets liquides	Technologie	10H	Structure de formation et entreprise
OS2 Exploiter le code l'environnement	2. Code de l'environnement	Technologie	10H	Structure de formation et entreprise
Intégration : 3H				
TA502-03	Elément de Compétence : prévenir les risques liés à la sécurité 48H			
<ul style="list-style-type: none">- 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 délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	

			Durée	Lieu
<u>OS1</u> : Décrire les notions de sécurité	1. Généralités sur la sécurité <ul style="list-style-type: none">Espace de travail (local)MatérielEquipementProduitsLa tenue professionnelle	Santé/Hygiène	15H	Centre de formation Entreprise
<u>OS2</u> : Appliquer les règles de secourisme	1. Exploitation du code cuisinier 2. Secourisme lié à la cuisine <ul style="list-style-type: none">BrûluresCoupure et blessureAsphyxieIntoxicationIncendieFracture, foulure	Santé/Hygiène	20H	
	<ul style="list-style-type: none">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 : <ul style="list-style-type: none">- choix adéquat des supports- Identification correcte de la cible- choix adéquat du médium- (communication harmonieuse)				
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
<u>OS1</u> : s'exprimer à l'oral conformément au registre de la langue	Les registres de la langue	Français	08H	structure de formation Entreprise
	Les règles de prononciation	Anglais	04H	
		L'intonation	Alphabétisation	
<u>OS 2</u> : exploiter les documents écrits	<ul style="list-style-type: none">- Typologie des textes : textes argumentatifs, injonctifs, conversationnels, narratifs, descriptifs- techniques d'exploitation de texte (identification des articulateurs de texte, trouver les mots clés...)	Français	05H	structure de formation Entreprise
		Anglais	05H	
		Alphabétisation	02H	
<u>OS 3</u> : interpréter un message	<ul style="list-style-type: none">- Entrées textuelles :<ul style="list-style-type: none">•L'énonciation•Le système pronominal•Le système verbal•L'entrée lexicale•La thématique- Identification des indices de l'argumentation	Français	05H	structure de formation Entreprise
		Anglais	05H	
		Alphabétisation	02H	
OS 4 : rédiger des textes	<ul style="list-style-type: none">- Organisation des idées<ul style="list-style-type: none">- Composition des idées- Utilisation des articulateurs logiques	Français	08H	structure de formation Entreprise
		Anglais	08H	
		Alphabétisation	04H	
<ul style="list-style-type: none">- Critères de performance : Acquisition correcte des fondamentaux de la lecture. Rédaction correcte de textes				

Intégration 08H				
TA503-02	Elément de Compétence : élaborer des documents			Durée : 62H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS 1 : exploiter des documents de spécialité	- Prise de notes - Techniques de traitement de données : constitution de fiches de lecture et de dossiers	Français	04H	Structure de formation
		Anglais	04H	
		Alphabétisation	04H	
		Informatique documentation	04H	Entreprise
OS 2 : élaborer des outils et supports de la communication	- Normes d'utilisation des extraits de textes et/ou images et sons - Composition de textes - Ecrits administratifs et professionnels : compte rendu, rapports, procès verbal, note de service, - Invitations, faire-part, demande	Français	14H	Structure de formation
		Anglais	14 H	
		Alphabétisation	08H	
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 délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS 1 : identifier des techniques de communication	Interpellation - Déduction - Induction - Illustration - Anticipation : Prolepse -Humour : Ironie - - Polémique	Français	10 H	Structure de formation
		Anglais	10H	
		Alphabétisation	05H	
OS 2 : appliquer des techniques de négociation	- Discussions sur des thèmes sensibles :	Français	08H	Structure de formation et
		Anglais	08H	

	<ul style="list-style-type: none">- Tournures de politesse- Verbes de courtoisie- Temps et mode de courtoisie- Ecoute active (valorisation des idées de l'interlocuteur)- Objectivité / subjectivité (la valeur des adjectifs qualificatifs)- Synthèse des idées et consensus- Echanges de points de vue : Arguments- Synthèse des idées et consensus	Alphabétisation	04H	Entreprise
OS 3 : Utiliser le langage des signes	<ul style="list-style-type: none">- Pictogramme- Schéma- Organigramme- Graphique- Gestuelle	Français	08H	Structure de formation et Entreprise
		Anglais	08H	
		Alphabétisation	04H	
		Critère de performance (de l'élément de compétence) :		
<ul style="list-style-type: none">- choix adéquat des supports- Identification correcte de la cible- choix adéquat du médium				
communication harmonieuse				
<u>Intégration</u> 10H				

Module 4 : gestion de stocks

TA504	Enonce de la compétence : gérer les stocks			Durée : 138H	
Critères généraux de performance :					
<div><div>- Choix judicieux des emballages</div><div>- Application correcte des normes d'emballage</div><div>- Application correcte des normes d'étiquetage</div><div>- Application rigoureuse des normes de conservation de chaque produit</div></div>					
TA504-01	Elément de Compétence : appliquer les techniques de conditionnement et de conservation des produits agroalimentaires				Durée : 48H
Objectifs spécifiques :		Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
				Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le conditionnement et l'emballage des produits agroalimentaires		1. Modes et techniques de conditionnement	- Technologie alimentaire	10H	Centre de formation et Entreprise
		2. Types, normes, caractéristiques et rôles des emballages	- Législation alimentaire	04H	
		3. Notions sur les normes d'étiquetage : prescriptions obligatoires et facultatives			
		4. Notions de proportions	Mathématiques	02H	
		5. Conception d'étiquette sur support informatique	- Informatique	04H	
OS32 Appliquer les techniques de conservation des produits agroalimentaires		1. Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments	-Technologie alimentaire	08H	Centre de formation et Entreprise
		2. Techniques de conservation par fermentation, par traitement thermique (chaleur, froid)...	- Nutrition	12H	
Intégration : 8H					
TA504-02	Elément de Compétence : s'approvisionner en produits agroalimentaires				Durée : 44H
Objectifs		Principaux contenus et leur	Disciplines	Dispositif de formation :	

spécifiques :	délimitation :		Durée	Lieu
OS1 : Elaborer les éléments de gestion d'un stock	1. Correspondance commerciale 2. Technique d'élaboration d'un cahier de charge pour l'achat des fruits et légumes 3. Technique de stockage de la matière première : inventaire permanent et inventaire intermittent	Gestion	12H	Centre et entreprise
		Informatique	08H	
OS2 Appliquer les règles de gestion d'un stock	1. Techniques d'achat : achat, livraison, réception, mode de paiement 2. Technique d'élaboration d'une fiche de stock 3. Identification du marché d'approvisionnement	Gestion	12H	Centre et entreprise
	4. Notions sur la valeur alimentaire des produits agroalimentaires	Nutrition	06H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des politiques d'approvisionnement- Application effective de la gestion administrative du stock- Négociation optimale du coût d'approvisionnement				
Intégration : 06H				
TA504-03	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
OS 1 : Elaborer un manuel	Méthodologie de mesure de la satisfaction du client			Centre de formation et

qualité d'une unité de transformation de produits agroalimentaires	Modalités de réalisation des audits internes Dispositifs de surveillance et de mesure des processus (objectifs, indicateurs, modes de calculs...) Dispositifs de surveillance et de mesure des produits Elaboration du document décrivant les modalités de maîtrise de produits non conformes Mesures, analyse et amélioration : <ul style="list-style-type: none">- 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	Qualité	20H	entreprise
<u>OS 2</u> Effectuer les tests de contrôle	Différents tests des produits agroalimentaires (principes et modes opératoires) Technique d'enregistrement des résultats de tests. Notions de densité, de pH	Chimie alimentaire	12H	
	Détermination de la charge microbienne (principe et mode opératoire).	Microbiologie	04H	
	Notions sur les normes de qualité des produits agroalimentaires	-Législation alimentaire	04H	
<u>Critères de performance</u> : <ul style="list-style-type: none">- 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	Enonce de la compétence : développer une forme physique par la pratique du sport			Durée : 44H	
TA505-01	Elément de Compétence : Acquérir une forme physique par le sport			Durée	
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
<u>OS 1 :</u> Atteindre des performances sportives	<ul style="list-style-type: none">- Processus d'échauffement- Processus d'étirement- Les procédures- La gymnastique- Le footing, la marche, la natation	EPS	30H	Structure de formation	
<u>OS4.1-2</u> Développer une endurance	<ul style="list-style-type: none">- Processus et procédures de développement de l'endurance- Mouvements, rythme, cadences, musculation, souplesse- Vitesse- Santé sportive- respiration- techniques de récupération- nutrition	EPS	10H	Structure de formation	
<u>Critères de performance :</u> <ul style="list-style-type: none">- Niveau de performance atteint- Bonne endurance					
Intégration : 04H					
TA505-02	Elément de compétence : maintenir une forme physique par la pratique sportive			Durée : 86H	
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	

<u>OS 1 :</u> Entretenir des pratiques sportives	<ul style="list-style-type: none"> - Application - Processus et procédures de développement de l'endurance - Mouvements, rythme, cadences respiration, musculation souplesse - Vitesse 	EPS	20H	Structure de formation
<u>OS 2</u> Entretenir une santé physique	<ul style="list-style-type: none"> - Application : - Techniques de respiration - techniques de récupération - suivi des principes: - de la nutrition - de la Santé sportive - 	EPS	20H	Structure de formation
<u>OS 3</u> Pratiquer un sport collectif	<ul style="list-style-type: none"> - Les sports collectifs - Les règles - La pratique d'un sport collectif - Application des règles - Participation aux compétitions corporatives 	EPS	40H	Structure de formation
<u>Critères de performance :</u> <ul style="list-style-type: none"> - 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 compétence : Produire des boissons à base de fruits et de légumes			Durée : 248H	
Critères généraux de performances :					
<ul style="list-style-type: none">- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production de boissons- 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 boisson Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.					
TA506-01	Enoncé de l'élément de Compétence : préparer le poste de travail de production de boisson			Durée : 26H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS 1 : Choisir le matériel et l'outillage	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage- Principe de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel	6H	Centre	
		Anglais technique	6H		
OS 2: Nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les caractéristiques physico chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité,- Notions sur le choix des produits de nettoyage- Notions sur le dosage des produits	Entretien du matériel	08H	Centre	
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	

OS 1 : Appliquer les règles d'hygiène nécessaires aux fruits et légume	<ul style="list-style-type: none">- Hygiène du personnel, de la matière première et du matériel- Technique de nettoyage des fruits et légumes	Hygiène alimentaire	06 H	Centre
OS 2 : Exécuter les différentes étapes de la transformation primaire des boissons	<ul style="list-style-type: none">- Techniques de choix des denrées- Processus de fabrication de boissons- Procédés de fabrication de boissons	Technologie alimentaire	30H	Centre
	<ul style="list-style-type: none">- volumes et poids, Notions sur les mesures :	Mathématiques	04H	
	<ul style="list-style-type: none">- utilisation du matériel de transformation primaire	Technologie du matériel	04H	
Situation d'intégration : 04H				
TA506-03	Elément de Compétence : formuler la boisson			Durée : 24H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer la formulation des boissons	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les tableaux de formule de boisson - Application des techniques de formulation	Technologie alimentaire	08H	Centre
	<ul style="list-style-type: none">- Les additifs alimentaires (conservateurs, colorants)- Application des techniques de dosages	Chimie Alimentaire	06H	
OS 2 réaliser le mélange des ingrédients	<ul style="list-style-type: none">- Notion de solubilité- Notion de mélange- Notion de concentration- Notion de brix	Chimie alimentaire	02H	Centre
Critères de performances				
<ul style="list-style-type: none">- 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.				

Intégration : 08H				
TA506-04	Enoncé de la compétence : produire des boissons à base de fruits et de légumes			Durée
TA506-05	Elément de Compétence : traiter à la chaleur			Durée : 74H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS 1 : choisir la matière consommable	<ul style="list-style-type: none">- Notion de matière sèche- Détermination du taux de matière sèche	Technologie alimentaire	6H	Centre Entreprise
OS 2 : Effectuer les différentes étapes de traitement à la chaleur des boissons	<ul style="list-style-type: none">- Principes de la pasteurisation- Techniques de cuisson : évaporation, concentration, accidents de fabrication et remédiation	Technologie alimentaire	60H	Centre Entreprise
Critères de performances <ul style="list-style-type: none">- Pasteurisation correcte de la boisson.- Cuisson correcte de la boisson- Contrôle exact du taux de la matière sèche-				
Intégration : 08H				
TA506-06	Elément de compétence : Conditionner et conserver la boisson			Durée : 14H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : Effectuer le conditionnement et la conservation des boissons	<ul style="list-style-type: none">- Conditionnement : modes et techniques- Techniques de conservation des boissons	Technologie alimentaire	04H	Centre
	Les emballages : types, normes caractéristiques, propriétés et rôles.	Législation alimentaire	04H	

OS 2 : Etiqueter les emballages des boissons	- Notions sur les normes d'étiquetage: prescriptions obligatoires ou facultatives	Législation alimentaire	02H	
	- Conception d'étiquette par support informatique	Informatique	04H	
<u>Critères de performances</u>				
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 spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le rangement du local	- Choix du local - Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage - Disposition des produits	Technologie alimentaire	4H	Centre
OS 2 : effectuer le stockage des boissons	- normes de stockage des boissons	Législation alimentaire	2H	
	- techniques d'utilisation de la fiche de stock	Gestion	2H	
<u>Critères de performances</u>				
- Choix approprié du local				
- Choix approprié du matériel de stockage				

<ul style="list-style-type: none"> - 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 et le matériel			Durée : 16H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le nettoyage du matériel et le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de nettoyage (produits d'entretien et le matériel de production de boisson) - Application des règles d'HSSE 	Entretien du matériel	04H	
OS 2 : effectuer le rangement du matériel et du poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de rangement 	Technologie du matériel	02H	Centre
Critères de performances : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : rédiger le rapport de production			Durée : 15H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
<u>OS 1</u> : Etablir un compte rendu de production	- Technique de rédaction de rapport de production de boisson	TEC	2H	Centre	
	- Elaboration de fiches techniques	Informatique	02H		
	- Remplissage de la fiche de stock	Gestion	01H		
<u>Critères de performances</u>					

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 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 de fruits et de légumes			Durée 236H	
Critères généraux de performances :					
<ul style="list-style-type: none">- 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.					
TA507-01	Elément de compétence : préparer le poste de travail de production de confiture et de marmelade			Durée : 72H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS 1 : Choisir le matériel et l'outillage	- Notion sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel	8H	Centre	
	- Principe de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Anglais technique	4H		
OS 2 : Nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail	- Notions sur les caractéristiques physico chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité, - Notions sur le choix des produits de nettoyage - Notions de dosage des produits	Entretien matériel	08H	Centre Entreprise	
		Mathématiques	2H		
OS 3 : Appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	- Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement (utilisation des équipements de sécurité, mesures pratiques de sécurité, (etc.).	RHSSE	6H	Centre	
Critères de performances :					

<ul style="list-style-type: none"> - 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 :		
			Durée	Lieu	
OS1 : s'approvisionner en fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Correspondance commerciale - Technique d'élaboration d'un cahier de charge pour l'achat des fruits et légumes - Technique de stockage de la matière première : - Inventaire permanent et inventaire intermittent - Techniques d'achat : achat, livraison, réception, mode de paiement 	Gestion (comptabilité analytique)	10H		Entreprise
		Nutrition	4H		Centre
OS2 : appliquer les règles d'hygiène nécessaires aux fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène du personnel, de la matière première et du milieu et du matériel - Technique de nettoyage des fruits et légumes 	Hygiène	04H		Centre
OS3 : exécuter les différentes étapes de la transformation primaire des confitures et des marmelades	<ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les process de fabrication - Notions sur les mesures volumes, poids, 	Technologie alimentaire	18H		Centre Entreprise
	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation du matériel de transformation primaire des confitures et marmelades 	technologie du matériel	12H		

Critères de performances:				
<ul style="list-style-type: none"> - 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 compétence : formuler les confitures et les marmelades			Durée 26H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer la formulation des confitures et des marmelades	<ul style="list-style-type: none"> - Notions de PH : acides et bases - Additifs alimentaires (conservateurs, colorants, nutriments, gélifiant) 	Chimie alimentaire	04H	Centre
	<ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les tableaux de formule des confitures et des marmelades 	Technologie alimentaire	6H	
	<ul style="list-style-type: none"> - Notions de calculs de proportions, de poids, de volumes et de dosages 	Mathématiques	04H	
	<ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les valeurs nutritionnelles et énergétiques des confitures et des marmelades 	Nutrition	4H	
OS 2 : Réaliser le mélange des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Notions de mélange - Notions de concentration 	Chimie alimentaire	02H	
Critères de performances				
<ul style="list-style-type: none"> - 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 chaleur			Durée : 40H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer les différentes étapes de traitement à la chaleur des fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none">- Notions de matière sèche- Détermination du taux de matière sèche- Principes de pasteurisation et de stérilisation- Techniques de cuisson : évaporation, concentration, accidents de fabrication et remédiation	Technologie alimentaire	32H	Centre
Critères de performances <ul style="list-style-type: none">- 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				
Intégration : 04H				
TA507-05	Elément de compétence : conditionner, conserver la confiture et la marmelade			Durée : 11H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le conditionnement et la conservation des confitures et des marmelades	<ul style="list-style-type: none">- Conditionnement : modes et techniques- Les emballages : types, caractéristiques, propriétés et rôles.- Technique de conservation des confitures et des marmelades	Technologie alimentaire	3H	Centre
OS 2 : Etiqueter les emballages des confitures et des marmelades	- normes d'étiquetage: prescriptions obligatoires et facultatives	Législation alimentaire	2H	
	- Conception d'étiquette sur support informatique	Informatique	3H	
Critères de performance :				

<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 				
Intégration : 03H				
TA507-06	Élément de compétence : stocker la confiture et la marmelade			Durée : 08H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le rangement du local	<ul style="list-style-type: none"> - Choix du local - Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage - Disposition des produits 	Technologie alimentaire	03H	
OS 2 : effectuer le stockage des confitures et des marmelades	Normes de stockage des confitures et des marmelades	Législation alimentaire	2H	
Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none"> - Choix approprié du local - Choix approprié du matériel de stockage - Entreposage correct des confitures et des marmelades - Numérotation correcte des lots 				
Intégration : 03H				
TA507-07	Enonce de l'élément de Compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de travail et le matériel			Durée 12H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le nettoyage du matériel et de l'aire de travail	<ul style="list-style-type: none"> -Techniques d'entretien (produits d'entretien et le matériel de production de confiture et marmelade) Application des RHSSE 	Entretien	06H	Centre
OS 2 : effectuer le	Techniques de rangement	Technologie du	2H	

rangement du matériel et de l'aire de travail		matériel		
<u>Critères de performance :</u> <ul style="list-style-type: none">- 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				
<u>Intégration : 04H</u>				
TA507-08	Elément de compétence : rédiger le rapport de production de confiture ou marmelade			Durée : 15H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
<u>OS 1</u> : établir un compte rendu de production	<ul style="list-style-type: none">- Technique de rédaction de rapport de production de confitures et de marmelades- Elaboration de fiches techniques- Remplissage de la fiche de stock	TEC	2H	Centre
		Informatique	02H	
		Gestion	01H	
<u>Critères de performance</u> <ul style="list-style-type: none">- 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				
<u>Intégration : 10H</u>				

9.8 Module 8 : conserves de fruits et légumes 223H

TA508	Enonce de la compétence : produire des conserves de fruits et de légumes			Durée 223H	
Critères généraux de performances :					
<ul style="list-style-type: none">- 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.					
TA508-01	Elément de compétence : préparer le poste de travail de production de conserves de fruits et de légumes			Durée 56H	
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS 1 : Choisir le matériel et l'outillage	<ul style="list-style-type: none">- Les caractéristiques du matériel et de l'outillagePrincipes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel Anglais technique	8H	Centre	
			8H	Entreprise	
OS 2 : Nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail	<ul style="list-style-type: none">- Les caractéristiques physico chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité,- Notions sur le choix des produits de nettoyage- Notions de dosage des produits	Entretien du matériel	10H	Centre	
OS 3 : Appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	<ul style="list-style-type: none">- Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement- Utilisation des équipements de sécurité- Mesures pratiques de sécurité, etc.	RSSHE	4H	Centre	
Critères de performance :					
<ul style="list-style-type: none">- Choix approprié du matériel de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production					

de conserves de fruits et légumes <ul style="list-style-type: none"> - 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				
TA508-02	Elément de compétence : préparer les fruits et légumes			Durée 54H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : appliquer les règles d'hygiène nécessaires aux fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène du personnel, de la matière première et du matériel - Technique de nettoyage des fruits et légumes 	Hygiène alimentaire Microbiologie	2H 4H	Centre
OS 2 : exécuter les différentes étapes de la transformation primaire des conserves de fruits et de légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les process de fabrication - Notions sur les calculs de mesures : volumes, poids et de dosage - utilisation du matériel de transformation primaire 	Technologie alimentaire Technologie du matériel	20H 4H	Centre Entreprise
Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 				
Intégration : 24H				
TA508-03	Elément de compétence : formuler les conserves de fruits et de légumes			Durée 24H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu

OS 1 : effectuer la formulation des conserves de fruits et de légumes	- Notions de calculs de proportions, de poids, de volumes et de dosages	Maths	2H	Centre
	- Notions sur les tableaux de formule des conserves de fruits et de légumes	Technologie alimentaire	8H	
	- Les additifs alimentaires (conservateurs, colorants, nutriments) - Notions de pH : acides et bases - Notions sur les valeurs nutritionnelles et énergétiques des conserves de fruits et de légumes	Nutrition	2H	
OS 2 : réaliser le mélange des ingrédients	- Notions de mélanges - Notions de concentration	Chimie alimentaire	2H	Centre
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - 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 compétence : conditionner et conserver les conserves de fruits et légumes		Durée 18H	
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le conditionnement et la conservation des conserves de fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement : modes et techniques - Les emballages : types, normes caractéristiques, propriétés et rôle - Les techniques de conservation des conserves de fruits et légumes 	Technologie alimentaire	4H	Centre Entreprise

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 : <ul style="list-style-type: none">- Choix judicieux des emballages- Remplissage correct des emballages- Fermeture hermétique des emballages- Étiquetage correct des produits finis.- Choix approprié du lieu de conservation- Application correcte des techniques de conservation				
Intégration 06H				
TA508-05	Elément de compétence : traiter à la chaleur les conserves de légumes			Durée : 34H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : Effectuer les différentes étapes de traitement à la chaleur des conserves de fruits et de légumes	- Techniques de cuisson : évaporation, concentration, accidents de fabrication et remédiation - Principes de stérilisation et d'appertisation - Autres méthodes de concentration	Technologie alimentaire	28H	Centre
	- Notions de matière sèche - Détermination du taux de matière sèche	Chimie alimentaire	2H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Stérilisation correcte des conserves de fruits et de légumes- Concentration suffisante de la purée de légumes				
Intégration : 04H				
TA508-06	Elément de compétence : traiter à la chaleur et stocker les conserves de légumes			Durée : 08H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu

OS 1 : effectuer le rangement du local	<ul style="list-style-type: none"> - Choix du local - Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage - Disposition des produits 	Technologie alimentaire	2H	
OS 2: effectuer le stockage des conserves de fruits et de légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Normes de stockage des conserves de fruits et de légumes 	Législation alimentaire	2H	Centre Entreprise
<ul style="list-style-type: none"> - Critères de performance : - 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 compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de travail et le matériel			Durée : 14H	
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS1 : Effectuer le nettoyage du matériel et de l'aire de travail	-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: effectuer le rangement du matériel et de l'aire de travail	- Techniques de rangement	Technologie du matériel	2H		
Critères de performance :					
<ul style="list-style-type: none">- 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 : 06H				
TA508-08	Elément de compétence : rédiger le rapport de production			Durée : 15H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : établir un compte rendu de production	- Technique de rédaction de rapport de production de conserves de fruits et de légumes	TEC	04H	Centre
	- Techniques d'élaboration de la fiche technique	Informatique	04H	
	- Techniques de remplissage de la fiche de stock	Gestion	02HH	
Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none"> - 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 : 05H				

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

TA509	Enonce de la compétence : produire des fruits et légumes secs.			Durée 234H	
Critères généraux de performances :					
<ul style="list-style-type: none">- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production de fruits et 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 de fruits et légumes secs- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.					
TA509-01	Elément de compétence : préparer le poste de travail de production des fruits et des légumes secs			Durée : 34H	
Objectifs spécifiques :		Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
				Durée	Lieu
OS 1 : choisir le matériel et l'outillage		- Notions sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel	8H	Centre Entreprise
		- Principe de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Anglais technique	4H	
OS 2 : nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail		<ul style="list-style-type: none">- Notions de dosage des produits- Notions sur les caractéristiques physico- chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité,- Notions sur le choix des produits de nettoyage	Entretien du matériel	10H	

OS 3 : appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	<ul style="list-style-type: none"> - Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement - Utilisation des équipements de sécurité, de mesures, pratiques de sécurité, etc. 	RHSSE	4H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - 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				
TA509-02	Elément de compétence : extraire la matière consommable			Durée : 60H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : appliquer les règles d'hygiène nécessaires aux fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène du personnel, de la matière première milieu et du matériel - Technique de nettoyage des fruits et légumes 	Hygiène	6H	Centre
OS2 : exécuter les différentes étapes de la transformation primaire des fruits et des légumes secs	<ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les tableaux de formule des fruits et des légumes se - Notions sur les process de fabrication - Utilisation du matériel de transformation primaire 	Technologie alimentaire	36H	
	<ul style="list-style-type: none"> - Notions de PH : acides et bases - Les additifs alimentaires (conservate 	Chimie alimentaire	4H	

	urs, colorants, nutriments)			
	- Notions de calculs de, proportions, de poids, de volumes et de dosages	Maths	4H	
	- Notions sur les valeurs nutritionnelles et énergétiques des fruits et légumes secs	Nutrition	2H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage- Préparation correcte des fruits et légumes- Application exacte des techniques d'extraction				
Intégration : 08H				
TA509-03	Elément de compétence : sécher des fruits et des légumes		Durée : 82H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Exécuter les différentes étapes du séchage des fruits et des légumes	<ul style="list-style-type: none">- Séchage : principes, modes et techniques- Les bonnes pratiques de séchage des fruits et légumes- Matériel de séchage et son utilisation	Technologie alimentaire	40H	Centre
	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les taux d'humidité- Notions sur les valeurs nutritionnelles des fruits et légumes secs	Nutrition	2H	Entreprise
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Suivi correct du séchage des fruits et des légumes.- Séchage uniforme des fruits et des légumes.- Contrôle exact des produits séchés.				
Intégration : 40H				
TA509-	Elément de compétence : conditionner et conserver des fruits et des		Durée : 18H	

04	légumes secs				
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS1 : effectuer le conditionnement des fruits et la conservation légumes secs	<ul style="list-style-type: none">- Conditionnement : modes et techniques- caractéristiques, propriétés et rôles- Techniques de conservation des fruits et légumes secs Les emballages : types,	Technologie alimentaire	06H	Centre	
OS3: étiqueter les emballages des fruits et des légumes secs	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les normes d'étiquetage: prescriptions obligatoires et facultatives	Législation alimentaire	04H		
	<ul style="list-style-type: none">- Conception d'étiquette sur support informatique	Informatique	04H		
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- 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			Durée : 10H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS 1 : effectuer le rangement du local	<ul style="list-style-type: none">- Choix du local- Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage- Disposition des produits	Technologie alimentaire	4H		
OS 2 : effectuer le stockage des fruits et des légumes secs	<ul style="list-style-type: none">- Normes de stockage des fruits et des légumes secs	Législation alimentaire	2H		
Critères de performance :					

<ul style="list-style-type: none"> - 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				
TA509-06	Elément de compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de travail et le matériel			Durée 14H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le nettoyage du matériel et de l'aire de travail	-Techniques d'entretien (produits d'entretien et le matériel de production de fruits et légumes secs) Application des RHSSE	Entretien	06H	Centre/Entreprise
OS 2: effectuer le rangement du matériel et de l'aire de travail	Techniques de rangement	Technologie du matériel	2H	
Critères de performances				
<ul style="list-style-type: none"> - 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 de production			Durée 16H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : établir un compte rendu de production	- Technique de rédaction de rapport de production de fruits et de légumes secs	TEC	2H	Centre

	- Techniques d'élaboration de fiches techniques	Informatique	02H	
	- Techniques de remplissage de la fiche de stock	Gestion	02H	
<u>Critères de performance :</u> <ul style="list-style-type: none">- 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

TA510	Enonce de la compétence : produire des brisures de céréales et de légumineuses			Durée 94H	
Critères généraux de performances :					
<ul style="list-style-type: none">- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la production de brisures 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 brisures de céréales et de légumineuses.- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.					
TA510-01	Elément de compétence : préparer le poste de travail de production de brisures de céréales et de légumineuses			Durée 26H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS1: choisir le matériel et l'outillage	- Notions sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel	4H	Centre	
	- Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Anglais technique	4H		
OS2 : nettoyer le matériel l'outillage et l'aire de travail	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les caractéristiques physico-chimiques des produits d'entretien (acidité, basicité, neutralité)- Notions sur le choix des produits de nettoyage- Notions de dosage des produits	Entretien matériel	06H		
OS3: appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	<ul style="list-style-type: none">- Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement (utilisation des équipements de sécurité, mesures pratiques de sécurité, etc.	RHSSE	06H		

Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none">- 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.				
Intégration : 06H				
TA510-02	Elément de compétence : extraire la matière consommable			Durée : 20H
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : appliquer les règles d'hygiène nécessaires aux céréales et aux légumineuses	<ul style="list-style-type: none">- Hygiène du personnel, de la matière première et du matériel	Hygiène microbiologie	2H	Centre
OS2 : exécuter les différentes étapes de la transformation primaire des céréales et des légumineuses	<ul style="list-style-type: none">- Technique de nettoyage des céréales et des légumineuses- Techniques de fabrication des brisures de céréales et de légumineuse- Notions sur les process de fabrication	Technologie alimentaire	8H	Centre
	<ul style="list-style-type: none">- Utilisation du matériel de transformation primaire	Technologie du matériel	2H	
Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none">- Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage- Préparation correcte des fruits et légumes- Application exacte des techniques d'extraction				
Intégration : 08H				
TA510-03	Elément de compétence : conditionner et conserver les brisures de céréales et de légumineuses			Durée : 11H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : effectuer le conditionnement et la conservation des brisures de céréales et	<ul style="list-style-type: none">- Conditionnement : modes et techniques- Les emballages : types, normes, caractéristiques, propriétés et	Technologie alimentaire	03H	

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

Critères de performance :

- 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 légumineuses	Durée : 07H
-----------------	--	--------------------

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le rangement du local	<ul style="list-style-type: none"> - Choix du local - Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage - Disposition des produits 	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 le matériel	Durée : 14H
-----------------	--	--------------------

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le nettoyage du matériel et de l'aire de travail	-Techniques d'entretien (produits d'entretien et le matériel de production brisures de céréales et légumineuses) - Application des RHSSE	Entretien	06H	Centre
OS 2: effectuer le rangement du matériel et de l'aire de travail	- Techniques de rangement	Technologie du matériel	2H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- 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 : 06H				
TA510-06	Elément de Compétence : rédiger le rapport de production			Durée : 16H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS10-6-1 : Etablir un compte rendu de production	- Technique de rédaction de rapport de production brisures de céréales et de légumineuses	TEC	02H	Centre
	- Techniques d'élaboration de fiches techniques	Informatique	02H	
	- Techniques de remplissage de la fiche de stock	Gestion	02H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- 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 légumineuses			Durée 271H	
Critères généraux de performances :					
<ul style="list-style-type: none">- 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 de compétence : préparer le poste de travail			Durée : 76H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS1 : Choisir le matériel et l'outillage	- Notions sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel	8H	Centre/Entreprise	
	- Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Anglais technique	4H		
OS2 : Nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les caractéristiques physico-chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité)- Notions de dosage des produits- Notions sur le choix des produits de nettoyage	Entretien matériel	6H	Centre/Entreprise	
OS3 : Appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	<ul style="list-style-type: none">- Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement- Utilisation des équipements de sécurité- Mesures pratiques de sécurité	RSSHE	6H	Centre	

Critères de performances :				
<ul style="list-style-type: none">- 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.				
Intégration : 52H				
TA511-02	Elément de compétence : extraire la matière consommable			Durée : 53h
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Appliquer les règles d'hygiène nécessaires aux céréales et aux légumineuses	- Hygiène du personnel, de la matière première du milieu et du matériel	Hygiène alimentaire	2H	Centre
	- Techniques de nettoyage des céréales et des légumineuses	Microbiologie	2H	
OS2 : Exécuter les différentes étapes de la transformation primaire des céréales et des légumineuses	- Notions de calculs, de proportions, de poids, de volumes et de dosages	Maths	4H	Centre/Entreprise
	- Notions de : pH, fermentation, germination	Technologie alimentaire	35H	
	- Notions sur les processus de fabrication			
	- Utilisation du matériel de transformation primaire	Technologie du matériel	4H	
Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none">- 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 compétence : effectuer la formulation des farines enrichies			Durée 18H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu

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

Critères de performance :

- 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 compétence : traiter à la chaleur la farine			Durée 70H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS1 : effectuer les différentes étapes de traitement à la chaleur des farines de céréales et de légumineuses	- Techniques de séchage - Prévention des accidents de fabrication - Techniques de torréfaction	Technologie alimentaire	28H	Centre Entreprise	
	- Notions d'humidité : activité de l'eau :(AW)	Chimie alimentaire	2H		
<u>Critères de performance</u> :					
- Séchage correct de la farine - Torréfaction correcte de la farine					
Intégration : 40H					
TA511-05	Elément de compétence : conditionner et conserver la farine			Durée 16H	

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : effectuer le conditionnement et la conservation des farines de céréales et de légumineuses	<ul style="list-style-type: none">- Conditionnement : modes et techniques- Les emballages : types, normes caractéristiques, propriétés, rôles- Techniques des farines de céréales et de légumineuses	Technologie alimentaire	6H	Centre
OS3 : étiqueter les emballages des farines de céréales et de légumineuses	<ul style="list-style-type: none">- Notion sur les normes d'étiquetage: prescriptions obligatoires et facultatives	Législation alimentaire	2H	Centre
	<ul style="list-style-type: none">- Conception d'étiquette sur support informatique	Informatique	4H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- 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				
Intégration : 4H				
TA511-06	Elément de compétence : stocker la farine			Durée 08H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le rangement du local	<ul style="list-style-type: none">- Choix du local- Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage- Disposition des produits	Technologie alimentaire	03H	Centre

OS2 : effectuer le stockage des farines de céréales et de légumineuses	- Normes de stockage des farines de céréales et de légumineuses	Législation alimentaire	2H	
Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none">- Choix approprié du local- Choix approprié du matériel de stockage- Entreposage correct des farines de céréales et de légumineuses- Numérotation correcte des lots.				
Intégration : 3H				
TA511-07	Elément de compétence : nettoyer et remettre en état le matériel et l'aire de travail			Durée 14H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le nettoyage du matériel et de l'aire de travail	-Techniques d'entretien (produits d'entretien et le matériel de production de farine) Application des RHSSE	Entretien	06H	Centre
OS 2 : effectuer le rangement du matériel et de l'aire de travail	- Techniques de rangement	Technologie du matériel	2H	
Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none">- 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				
TA511-08	Elément de compétence : rédiger le rapport de production de farines de céréales et de légumineuses.			Durée 16H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Etablir un compte rendu de production	- Technique de rédaction de rapport de production de farines de céréales et de légumineuses	TEC	2H	Centre

	-			
	- Techniques d'élaboration de la fiche technique	Informatique	02H	
	- Techniques de remplissage de la fiche de stock	Gestion	02H	
<u>Critères de performance</u> : <ul style="list-style-type: none">- 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 et de légumineuses			Durée 331H	
Critères généraux de performances :					
<ul style="list-style-type: none">- 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- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.					
TA512-01	Elément de compétence : préparer le poste de travail			Durée 73H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :		
			Durée	Lieu	
OS1 : Choisir le matériel et l'outillage	- Notions sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel	4H	Centre Entreprise	
	- Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Anglais technique	4H		
OS2 : Nettoyer le matériel l'outillage et l'aire de travail	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les caractéristiques physico-chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité)- Notions sur le choix des produits de nettoyage- Notions de dosage des produits	Entretien matériel	6H	Centre	
OS3 : Appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	<ul style="list-style-type: none">- Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement- Utilisation des équipements de sécurité- Mesures pratiques de	RHSSE	6H	Centre	

	sécurité			
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- 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	Elément de compétence : extraire la matière consommable		Durée 22H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : appliquer les règles d'hygiène nécessaires à la préparation des céréales et des légumineuses	<ul style="list-style-type: none">- Hygiène du personnel, de la matière première du milieu et du matériel	Hygiène alimentaire Microbiologie	4H	Centre
OS2 : exécuter les différentes étapes de la transformation primaire des céréales et des légumineuses	<ul style="list-style-type: none">- Technique de nettoyage des céréales et des légumineuses- Notions sur les process de fabrication	Technologie alimentaire	8H	Centre
	<ul style="list-style-type: none">- Notions de calculs, de mesures, de volumes et de poids,	MATHS	2H	
	<ul style="list-style-type: none">- Utilisation du matériel de transformation primaire	Technologie du matériel	2H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Utilisation appropriée du matériel et de l'outillage- Préparation correcte des céréales et légumineuses- Application exacte des techniques d'extraction				

Intégration : 6H				
TA512-03	Elément de compétence : granuler la farine			Durée 106H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : effectuer les différentes étapes de transformation de la matière consommable en granulés	- -Les techniques de fabrication de granulés de céréales et de légumineuses - fabrication des granulés de céréales et de légumineuses	Technologie alimentaire	56H	Centre Entreprise
	- -L'utilisation du matériel de granulation	technologie du matériel	2H	
	- -Notions de calculs de proportions, de volume, et de poids	Maths	2H	
<u>Critères de performance :</u> <ul style="list-style-type: none">- 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 spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu

OS1 : effectuer les différentes étapes de traitement à la chaleur des granulés	<ul style="list-style-type: none">- Techniques de cuisson : évaporation, accidents de fabrication et remédiation- Technique de séchage, évaporation, bonnes pratiques- traitement à la chaleur des granulés	Technologie alimentaire	30H	Centre
	<ul style="list-style-type: none">- Détermination du taux d’humidité	Chimie alimentaire	2H	Entreprise
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Cuisson appropriée à la vapeur des granulés- Cassure complète des mottes- Tamisage correct des granulés- Séchage suffisant des granulés- Calibrage adéquat de granulés				
Intégration : 40H				
TA512-05	Elément de compétence : conditionner et conserver les granulés		Durée 16H	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : effectuer le conditionnement et la conservation des granulés de céréales et de légumineuses	<ul style="list-style-type: none">- Conditionnement : modes et techniques- Les emballages : types, normes, caractéristiques, propriétés et rôles.- Techniques de conservation de granulés de céréales et de légumineuses	Technologie alimentaire	6H	Centre

OS2 : étiqueter les emballages des granulés de céréales et de légumineuses	- Notions sur les normes d'étiquetage: prescriptions obligatoires et facultatives	Législation alimentaire	2H	
	- Conception d'étiquette sur support informatique	Informatique	4H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- 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 4H				
TA512-06	Elément de compétence : stocker les granulés			Durée 12H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS 1 : effectuer le rangement du local	<ul style="list-style-type: none">- Choix du local- Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage- Disposition des produits	Technologie alimentaire	4H	
OS2: effectuer le stockage des granulés de céréales et de légumineuses	- Normes de stockage des granulés de céréales et de légumineuses	Législation alimentaire	2H	Centre
	- Techniques d'élaboration de la fiche de stock	Gestion	2H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Choix approprié du local				

<ul style="list-style-type: none"> - Choix approprié du matériel - Entreposage correct des granulés de céréales et de légumineuses - Numérotation correcte des lots 				
Intégration 4H				
TA512-07	Elément de compétence : nettoyer et remettre en état l'aire de travail et le matériel			Durée 14H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Effectuer le nettoyage du matériel et de l'aire de travail	-Techniques d'entretien (produits d'entretien et le matériel de production de granules de céréales et légumineuses) Application des RHSSE	Entretien du matériel	06H	centre
OS 2: effectuer le rangement du matériel et de l'aire de travail	- Techniques de rangement	Technologie du matériel	2H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - 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				
TA512-08	Elément de compétence rédiger le rapport de production			Durée 16H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Disciplines	Dispositif de formation :	
			Durée	Lieu
OS1 : Etablir un compte rendu de production	- Technique de rédaction de rapport de production des granulés de céréales et de légumineuses	TEC	2H	Centre
	- Techniques d'élaboration de fiches techniques	Informatique	02H	

	- Techniques de remplissage de la fiche de stock	Gestion	02H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - 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 compétence : fabriquer des produits dérivés du lait			Durée 634H	
Critères généraux de performances :					
<ul style="list-style-type: none">- Choix approprié du matériel, de l'outillage et de la matière première nécessaires à la fabrication de produits laitiers- 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 fabrication de produits laitiers- Vérification exacte de la fonctionnalité du matériel.					
TA513-01	Elément de compétence : pasteuriser le lait				184H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Discipline	Dispositif de formation		
			Durée	Lieu	
OS1 : Choisir le matériel et l'outillage	- Notions sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage	Technologie matériel	8H	Centre Entreprise	
	- Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Anglais technique	8H		
OS2 : Nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail	- Notions sur les caractéristiques physico-chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité)	Entretien	22H	Centre	
	- Notions sur le choix des produits de nettoyage - Notions de dosage des produits				
OS3 : Appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	- Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement - Utilisation des équipements de sécurité, - Mesures pratiques de	RSSHE	12H		

	sécurité			
OS4 : Effectuer les différents traitements du lait à la chaleur	<ul style="list-style-type: none">- Techniques de traitement à la chaleur : stérilisation, pasteurisation, avantages et inconvénients- Notions sur les températures	Technologie alimentaire	20H	
OS5 : Effectuer le conditionnement des produits laitiers	<ul style="list-style-type: none">- Conditionnement : modes et techniques- Les emballages : types, normes, caractéristiques, propriétés et rôles.- Pratique de conditionnement et d'emballage des produits laitiers	Technologie alimentaire	22H	Centre Entreprise
OS6 : Effectuer les tests de contrôle du lait	<ul style="list-style-type: none">- Différents tests du lait (principes et modes opératoires)	Technologie alimentaire	12H	Centre Entreprise
	<ul style="list-style-type: none">- Technique d'enregistrement des résultats de tests.- Notions de densité, de pH,	Chimie alimentaire	16H	
	<ul style="list-style-type: none">- Notion de charge microbienne	Microbiologie alimentaire	16H	
	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur les normes de qualité du lait.	Qualité	8H	
Critères de performance :				
<ul style="list-style-type: none">- 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				
TA513-02	Elément de compétence : réaliser le beurre			130H

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Discipline	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 : Choisir le matériel et l'outillage	- Notions sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel	8H	Centre Entreprise
	- Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Anglais technique	8H	
OS2 : Nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les caractéristiques physico-chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité) - Notions sur le choix des produits de nettoyage - Notions de dosage des produits 	entretien	24H	Centre
OS3 : Appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	<ul style="list-style-type: none"> - Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement - Utilisation des équipements de sécurité, - Mesures pratiques de sécurité 	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 style="list-style-type: none"> - Conditionnement : modes et techniques - Les emballages : types, normes, caractéristiques, propriétés et rôles. - Pratique de 	Technologie alimentaire	22H	Centre Entreprise

	conditionnement et d'emballage des produits laitiers			
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Préparation correcte du poste de travail - Application stricte des règles HSSE - Production correcte de la crème - Extraction correcte du beurre - Conditionnement approprié du beurre 				
Intégration : 40H				
TA513-03	Elément de compétence : réaliser le fromage			246H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Discipline	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 : Choisir le matériel et l'outillage	- Notions sur les caractéristiques du matériel et de l'outillage	Technologie du matériel	8H	Centre Entreprise
	- Principes de fonctionnement et d'utilisation du matériel et de l'outillage	Anglais technique	8H	
OS2 : Nettoyer le matériel, l'outillage et l'aire de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les caractéristiques physico- chimiques des produits de nettoyage (acidité, basicité, neutralité) - Notions sur le choix des produits de nettoyage - Notions de dosage des produits 	Entretien du matériel	24H	

OS3 : Appliquer les mesures appropriées de prévention d'accident	<ul style="list-style-type: none"> - Normes de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement - Utilisation des équipements de sécurité, - Mesures pratiques de sécurité 	RHSSE	12H	Centre
OS4 : Appliquer les techniques de fabrication du fromage	<ul style="list-style-type: none"> - Process de fabrication du fromage : égouttage, moulage, affinage - Différents types de ferments des fromages - Stage en fabrication de fromage, 	Technologie alimentaire	60H	Centre Entreprise
	<ul style="list-style-type: none"> - réensemencement, maturation 	Microbiologie	10H	
OS5 : Effectuer les différentes étapes de la fermentation du lait	<ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les ferments du lait 	Technologie alimentaire	16H	Centre Entreprise
	<ul style="list-style-type: none"> - Exploitation de fiches techniques des ferments 	Anglais technique	2H	
	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de fermentation - Contrôle de la fermentation 	Microbiologie	6H	
OS6 : Effectuer le conditionnement des produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement : modes et techniques - Les emballages : types, normes, caractéristiques, propriétés et rôles. - Pratique de conditionnement et d'emballage des 	Technologie alimentaire	22H	Centre Entreprise

	produits laitiers			
OS7: Effectuer la conservation des produits laitiers	- Techniques de conservation des produits laitiers	Technologie alimentaire	20H	Centre Entreprise
<u>Critères de performance :</u> <ul style="list-style-type: none"> - 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 compétence : stocker les produits laitiers			32H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Discipline	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 : Effectuer la conservation des produits laitiers	- Technique de conservation des produits laitiers	Technologie alimentaire	16H	Centre Entreprise
OS 2 : effectuer le rangement du local	<ul style="list-style-type: none"> - Choix du local - Nettoyage et désinfection de l'espace de stockage - Disposition des produits 	Technologie alimentaire	04H	

OS3 : effectuer le stockage des produits laitiers	Normes de stockage des produits laitiers Technique d'élaboration de la fiche de stock	Législation Alimentaire	02H		
		Gestion	02H		
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Choix approprié du local- Choix approprié du matériel de stockage- Entreposage correct des produits laitiers- Numérotation correcte des lots					
Intégration : 08H					
TA513-05	Elément de compétence : Nettoyer et l'aire de travail et le matériel				18H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	discipline	Dispositif de formation		
			Durée	Lieu	
OS1 : effectuer le nettoyage du matériel et de l'aire de travail	- -Techniques d'entretien (produits d'entretien et le matériel de production de granules de céréales et légumineuses) Application des RHSSE	Entretien du matériel	4H	Centre	
OS2 : Effectuer le rangement du matériel et de l'aire de travail	- Techniques de rangement - Notions d'hygiène, de sécurité et d'environnement	RHSSE	4H		
Critères de performance : <p>Choix approprié du matériel et des produits d'entretien</p> <p>Propreté du matériel et de l'outillage conforme aux normes d'hygiène de sécurité et d'environnement.</p> <p>Nettoyage correct de l'aire de travail</p> <p>Remise en bon état de l'aire de travail</p>					
Intégration : 10H					
TA513-07	Elément de compétence : rédiger le rapport de production des produits laitiers				24H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation :	Discipline	Dispositif de formation		
			Durée	Lieu	
OS1 : Etablir un compte	- Technique de rédaction	TEC	4H	Centre	

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	
<u>Critères de performance</u> : <ul style="list-style-type: none">- 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 :					
<div>- Rédaction correcte d'écrits administratifs et professionnels</div> <div>- Identification précise des droits et devoirs des travailleurs</div> <div>- Mise en œuvre correcte de l'idée d'entreprise</div>					
Enoncé de l'élément de compétence : trouver un emploi dans le monde du travail					
Objectifs spécifiques		Principaux contenus et leur délimitation	disciplines	Dispositif de formation	
				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 :					
<div>- Rédaction correcte</div> <div>- Identification précise des droits et devoirs des travailleurs</div>					
Situation d'intégration : 2h					

Enoncé de l'élément de compétence: Créer une entreprise					
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 formation et en entreprise (atelier)
		Tissu économique Etude de marché et segmentation	Entrepreneuriat	12H	
		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	Gestion	30H	
		Elaboration du plan d'affaires			
		Eléments comptables	Mathématiques	6 H	
		Recherche de partenaires	Entrepreneuriat Marketing	5 H	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - 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

	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 3EME ANNEE

	Compétences particulières							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														
Durée h /Année					0	0					0	0	0	