

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi



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

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

Niveau V : CAP

**RAPPORT D'ANALYSE DE SITUATIONS DE TRAVAIL -
AST**

Janvier 2011

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

Niveau V : CAP

**RAPPORT D'ANALYSE DE SITUATIONS DE TRAVAIL -
AST**

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.

SOMMAIRE

Pages

EQUIPE PEDAGOGIQUE.....	4
REMERCIEMENT.....	5
INTRODUCTION.....	6
1. DESCRIPTION DU METIER.....	8
2. ANALYSE DES TACHES ET OPERATIONS.....	12
3. CONDITIONS DE REALISATION ET CRITERES DE PERFORMANCE POUR CHAQUE TACHE.....	42
4. POURCENTAGE DU TEMPS DE TRAVAIL CONSACRE A CHAQUE TACHE ET INDICE DE COMPLEXITE ET D'IMPORTANCE.....	54
5. CONNAISSANCES, HABILETES ET COMPORTEMENTS SOCIO- AFFECTIFS.....	57
6. SUGGESTIONS RELATIVES A LA FORMATION.....	60

EQUIPE DE PRODUCTION :

L'analyse de situation de travail de l'agent qualifié en agroalimentaire a été sous la responsabilité des personnes suivantes :

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

PROFESSIONNELS

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

REMERCIEMENTS

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

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

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

INTRODUCTION

La réforme curriculaire mise en œuvre par le Ministère repose essentiellement sur des programmes favorisant le développement de compétences professionnelles au niveau de l'apprenant.

L'analyse de situations de travail (AST) du métier **AGENT QUALIFIE en transformation de produits agroalimentaires** tenue lors d'un atelier a regroupé des professionnels ayant une expérience avérée, ou pratiquant le métier. Ils ont eu à partager sur les exigences de qualification et les conditions de réalisation du métier.

Le présent rapport d'AST intègre toutes les informations recueillies auprès de ces professionnels sur le métier. Il présente dans une première partie, une description générale du métier qui précise la définition et le titre du métier, les principales caractéristiques, le contexte et les conditions d'exercice du métier, la situation de l'emploi/métier dans le bassin économique national et/ou sous-régional.

Il s'en suit une partie consacrée à l'analyse qui présente les tâches et les opérations de même que les sous opérations et le processus de travail.

La troisième partie du document indique les conditions de réalisation et les critères de performances définis par les professionnels par tâche.

Il est fait mention, dans la partie 4, le pourcentage de temps de travail consacré à chaque tâche, la fréquence, les indices de complexité et d'importance des tâches.

La partie 5 donne des indications sur les connaissances, les habiletés et les comportements socio-affectifs nécessaires à l'exercice du métier.

Le rapport se termine par des suggestions sur la formation.

Conformément à la démarche APC, le rapport d'AST se situe dans un processus comportant les étapes suivantes :

1. les études préliminaires qui sont réalisées dans l'optique de disposer d'une base de données sur le métier en termes de demandes de formation, de contexte d'évolution, etc.

2. la réalisation de l'AST faisant l'objet d'un rapport exhaustif sur le métier.
3. la production des programmes de formation composés de :
 - ▶ référentiel métier
 - ▶ référentiel compétences
 - ▶ référentiel formation
4. l'élaboration des supports aux programmes notamment :
 - ▶ le guide d'organisation matérielle et pédagogique,
 - ▶ le guide d'évaluation
 - ▶ autres supports nécessaires.

1 DESCRIPTION GÉNÉRALE DU MÉTIER

1.1 TITRE DU MÉTIER :

Agent Qualifié en Transformation de produits agro alimentaires

1.2. DÉFINITION DU MÉTIER :

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

Il est chargé de la production dans une unité de transformation de produits agro alimentaires.

1.3. LIMITES DE L'ANALYSE :

Le métier Agent Qualifié en transformation de produits agro alimentaires ne prend en charge que les fruits, les légumes, les céréales, les légumineuses et le lait.

Les produits halieutiques et carnés sont pris en charge par le niveau supérieur (BEP et BT)

1.4. PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER :

1.4.1. Champs Professionnel :

L'AGENT QUALIFIÉ peut travailler dans une entreprise agro alimentaire moderne ou dans une unité de production de type artisanale.

1.4.2. Types d'activités :

Il peut avoir les activités suivantes :

- Approvisionnement en matières premières
- Transformation des produits agroalimentaires
- Commercialisation des produits agroalimentaires.

1.5. CONTEXTE ET CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

1.5.1. Types d'entreprises :

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

1.5.2. Domaines d'intervention :

Il peut intervenir dans les domaines suivants

- Approvisionnement
- Production
- Commercialisation

1.5.3. Lieu d'exercice :

Le travail s'effectue dans une unité de production de type moderne ou artisanal à l'intérieur d'une salle ou à l'extérieur pendant l'approvisionnement en matières premières.

1.5.4. Responsabilités

Il peut occuper les postes de travail suivants :

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

1.5.5. Matériaux et types d'équipements utilisés :

L'assistant technicien en transformation de produits agroalimentaires travaille avec des récipients en plastique et en aluminium. Il utilise aussi dans l'exercice de ses fonctions des appareils de contrôle, de mesure des produits agroalimentaires. L'utilisation des sachets en plastique, des bouteilles pour la conservation des produits, des moulins, décortiqueuses de céréales, thermo soudeuse ..., lui impose le port d'EPI et des équipements de protection de l'environnement.

1.5.6. Conditions de travail et de rémunération

L'Assistant Technicien en transformation de produits agro alimentaires travaille dans un environnement souvent bruyant et chaud (pour certains produits). En outre, ce métier requiert des capacités physiques réelles en raison du poids des produits alimentaires à déplacer, mais aussi des longs moments de station debout pour effectuer le travail.

1.5.6.1. Horaire de travail:

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

1.5.6.2. Conditions de rémunération:

1.5.6.3. Modalité d'évaluation du rendement :

Elle est basée sur des critères comme : la compétence, l'assiduité, l'efficacité.

1.5.7. Sécurité, Hygiène, Environnement, Santé:

Les risques suivants ont été répertoriés par les spécialistes :

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

1.5.8. Facteurs de stress :

De l'avis des spécialistes, le métier d'Assistant Technicien en transformation de produits agro alimentaires est soumis à plusieurs facteurs de stress dont les principaux sont :

- l'urgence de la commande ;
- retard dans l'approvisionnement en matières premières ;
- certains événements fortuits (la détérioration rapide de certains produits, la non-conformité des ingrédients, les pannes d'électricité, les bris du matériel) qui peuvent compromettre l'atteinte des objectifs de production ;
- la fatigue conséquente au travail durant de longues heures;
- le travail dans un environnement parfois chaud et bruyant.

1.5.9. Place des femmes dans la profession :

Dans ce métier, les femmes sont majoritaires. Elles représentent un pourcentage très important.

1.5.10. La place des handicapés :

Ils sont faiblement représentés dans ce métier ; selon les spécialistes ceci est dû aux exigences du métier telles que les capacités physiques et une forte mobilité.

1.6. SITUATION DE L'EMPLOI DANS LE BASSIN ÉCONOMIQUE NATIONAL ET/OU RÉGIONAL :

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

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

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

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

2 ANALYSE DES TACHES ET OPERATIONS

Le tableau suivant présente les tâches et les opérations mentionnées au moment de l'analyse de situation de travail pour chaque activité.

2.1. TABLEAU DES TÂCHES ET DES OPÉRATIONS

TACHES	OPERATIONS
Produire des boissons à base de fruits et légumes	S'approvisionner en fruits et légumes
	Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement
	Mettre en place le matériel et les outillages
	Préparer les fruits et légumes
	Extraire la matière consommable
	Effectuer la formulation
	Traiter à la chaleur
	Conserver le produit
	Stocker le produit fini
	Contrôler la qualité
	Remettre en état le poste de travail
Réaliser des confitures et des marmelades à base de fruits et légumes	S'approvisionner en fruits et légumes
	Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement
	Mettre en place le matériel et les outillages
	Préparer les fruits et légumes
	Extraire la matière consommable
	Effectuer la formulation
	Traiter à la chaleur
	Conserver le produit
	Stocker le produit fini
	Contrôler la qualité
	Remettre en état le poste de travail
Réaliser les fruits et légumes secs	S'approvisionner en fruits et légumes
	Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement
	Mettre en place le matériel et les outillages

	Préparer les fruits et légumes
	Extraire la matière consommable
	Effectuer la formulation
	Traiter à la chaleur
	Conserver le produit
	Stocker le produit fini
	Contrôler la qualité
	Remettre en état le poste de travail
Produire des conserves de fruits et de légumes	S'approvisionner en fruits et légumes
	Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement
	Mettre en place le matériel et les outillages
	Préparer les fruits et légumes
	Extraire la matière consommable
	Effectuer la formulation
	Traiter à la chaleur
	Conserver le produit
	Stocker le produit fini
	Contrôler la qualité
	Remettre en état le poste de travail
Produire des farines de céréales et de légumineuses	S'approvisionner en céréales et légumineuses
	Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement
	Mettre en place le matériel et les outillages
	Préparer les céréales et légumineuses
	Transformer en farine les céréales et légumineuses
	Contrôler la qualité
	Conserver le produit
	Stocker les produits finis

	Remettre en état le poste de travail
Produire des brisures de céréales et de légumineuses	S'approvisionner en céréales et légumineuses
	Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement
	Mettre en place le matériel et les outillages
	Préparer les céréales et légumineuses
	Transformer les céréales et légumineuses en brisure
	Traiter à la chaleur
	Conserver le produit
	Stocker les produits finis
	Contrôler la qualité
	Remettre en état le poste de travail
Réaliser des granulés de céréales et légumes	S'approvisionner en céréales et légumineuses
	Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement
	Mettre en place le matériel et les outillages
	Préparer les céréales et légumineuses
	Effectuer la formulation
	Granuler la farine
	Traiter les granulés à la chaleur
	Conserver le produit
	Stocker les produits finis
	Remettre en état le poste de travail
Réaliser des produits laitiers	S'approvisionner en lait
	Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement

	Mettre en place le matériel et les outillages
	Contrôler la qualité du lait
	Écrémer (crème fraîche)
	Pasteuriser / Stériliser le lait
	Fermenter le produit
	Réaliser le produit
	Conserver le produit
	Stocker les produits finis
	Contrôler la qualité

2.2. TABLEAU DES OPÉRATIONS ET SOUS OPÉRATIONS PAR TÂCHE :

Le tableau suivant présente les opérations et les sous-opérations mentionnées au moment de l'analyse de situation de travail pour chaque tâche.

TÂCHE 1: Produire des boissons à base de fruits et légumes

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS
S'approvisionner en fruits et légumes	Élaborer un cahier des charges pour l'achat des fruits et légumes
	Identifier le marché d'approvisionnement
	Effectuer l'achat des fruits et légumes
	Transporter les fruits et légumes
	Réceptionner les fruits et légumes
	Contrôler la conformité avec le cahier de charges
	Stocker les fruits et légumes
Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement	Définir les plans de nettoyage (produits, dosage, matériel...)
	Désinfecter et nettoyer le milieu de travail (espace de travail + environnement immédiat)
	Désinfecter et nettoyer le matériel
	Exécuter les règles d'hygiène corporelle
	Porter la tenue de travail blouse, coiffe, cache-nez, gants ou Equipement de Protection Individuelle (E.P.I.)
	Vérifier la fonctionnalité des extincteurs
	Vérifier si les robinets des bouteilles de gaz sont bien fermés
Mettre en place le matériel et les outillages	Installer le matériel et les équipements de travail
	Tarer (balances) avant de peser,
	Vérifier : réfractomètre, thermomètre, pH-mètre,

	thermo soudeuse,
	Vérifier la source de chaleur (disponibilité, fonctionnalité)
Préparer les fruits et légumes	Peser les fruits et légumes
	Trier les fruits et légumes
	Dépoussiérer /vanner (Bissap)
	Laver et désinfecter les fruits et légumes
Extraire la matière consommable	Eplucher les fruits et légumes
	Découper en petits morceaux les fruits et légumes
	Mouliner/tremper
	Tamiser
	Décanter
	Filtrer
Effectuer la formulation	Mesurer le volume d'extrait obtenu
	Déterminer la quantité de chaque intrant (sucre, acide citrique, sel, vinaigre...)
	Peser les intrants
	Mélanger les éléments
Traiter à la chaleur	Choisir le mode de cuisson
	Cuire le produit
	Contrôler la cuisson
Conserver le produit	Ensacher / embouteiller le produit
	Souder les sachets / fermer les bouteilles

	Coucher les bouteilles (auto pasteurisation)
	Refroidir (mettre les sachets ou bouteilles dans l'eau)
	Nettoyer les produits finis
	Étiqueter les produits finis
	Emballer les produits finis
Stocker le produit fini	Choisir le local
	Nettoyer et désinfecter le local
	Aménager le local
	Référencer les produits à stocker
	Ranger les produits en lots
	Ordonner les lots
Contrôler la qualité du produit	Faire la métrologie (peser, compter, calibrer).
	Faire les analyses sensorielles
	Faire les analyses chimiques et microbiologiques
Remettre en état le poste de travail	Choisir les produits de nettoyage et de désinfection
	Nettoyer le poste de travail
	Désinfecter le poste de travail
	Ranger le poste de travail

TÂCHE 2: Réaliser les confitures et les marmelades a base de fruits et légumes

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS
S'approvisionner en fruits et légumes	Élaborer un cahier des charges pour l'achat des fruits et légumes
	Identifier le marché d'approvisionnement
	Effectuer l'achat des fruits et légumes
	Transporter les fruits et légumes
	Réceptionner les fruits et légumes
	Contrôler la conformité des fruits et légumes avec le cahier de charges
	Stocker les fruits et légumes
2.1 Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement	Définir les plans de nettoyage (produits, dosage, matériel...)
	Désinfecter et nettoyer le milieu de travail (espace de travail + environnement immédiat)
	Désinfecter et nettoyer le matériel
	Enlever les bijoux et accessoires
	Laver les mains
	Porter la tenue de travail (blouse, coiffe, cache-nez, gants)
	Vérifier la fonctionnalité des extincteurs
	Vérifier si les robinets des bouteilles de gaz sont bien fermés
Mettre en place le matériel et les outillages	Installer le matériel et les équipements de travail
	Tarer (balances) avant de peser,

	Vérifier : réfractomètre, thermomètre, pH-mètres, thermo soudeuse
	Vérifier la source de chaleur (disponibilité, fonctionnalité)
Préparer les fruits et légumes	Peser les fruits et légumes
	Trier les fruits et légumes
	Dépoussiérer /vanner (Bissap)
	Laver et désinfecter fruits et légumes
Extraire la matière consommable	Eplucher les fruits et légumes
	Découper en petits morceaux les fruits et légumes
	Mouliner
	Raffiner
	Tamiser
Effectuer la formulation	Mesurer le volume d'extrait obtenu
	Déterminer la quantité de chaque intrant (sucre, acide citrique, sel, vinaigre...)
	Peser les intrants
	Mélanger les éléments
Traiter à la chaleur	Cuire le mélange
	Contrôler la cuisson
Conditionner, emballer et refroidir	Remplir les timbales / bocaux
	Fermer les timbales/ bocaux...
	Renverser les bocaux (auto pasteurisation)
	Stériliser les timbales / bocaux
	Refroidir les timbales / bocaux

	Nettoyer les produits finis
	Étiqueter les produits finis
	Emballer les produits finis
Stocker le produit fini	Choisir le local
	Nettoyer et désinfecter le local
	Aménager le local
	Référencer les produits à stocker
	Ranger les produits en lots
	Ordonner les lots
Contrôler la qualité	Faire la métrologie (peser, compter, calibrer)
	Faire les analyses sensorielles
	Faire les analyses chimiques et microbiologiques
Remettre en état le poste de travail	Choisir les produits de nettoyage
	Nettoyer le matériel et l'outillage de travail
	Nettoyer l'aire de travail
	Ranger le poste de travail

TÂCHE 3: Réaliser les fruits et légumes secs

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS
S'approvisionner en fruits et légumes	Élaborer un cahier des charges pour l'achat des fruits et légumes
	Identifier le marché d'approvisionnement
	Effectuer l'achat des fruits et légumes
	Transporter les fruits et légumes
	Réceptionner les fruits et légumes
	Contrôler la conformité avec le cahier de charges
	Stocker les fruits et légumes
Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement	Définir les plans de nettoyage (produits, dosage, matériel...)
	Désinfecter et nettoyer le milieu de travail (espace de travail + environnement immédiat)
	Désinfecter et nettoyer le matériel
	Enlever les bijoux et accessoires
	Laver les mains
	Porter la tenue de travail (blouse, coiffe, cache-nez, gants)
	Vérifier la fonctionnalité des extincteurs
	Vérifier si les robinets des bouteilles de gaz sont bien fermés
Mettre en place le matériel et les outillages	Installer le matériel et les équipements de travail
	Tarer (balances) avant de peser
	Vérifier : réfractomètre, thermomètre, pH-

	mètres, thermo soudeuse,
	Vérifier la source de chaleur (disponibilité, fonctionnalité)
Préparer les fruits et légumes	Peser les fruits et légumes
	Trier les fruits et légumes
	Laver et désinfecter les fruits et légumes
Extraire la matière consommable	Eplucher les fruits et légumes
	Découper en petits morceaux
	Mouliner et raffiner
	Tremper
	Egoutter
Effectuer la formulation	Mesurer le volume d'extrait obtenu
	Déterminer la quantité de chaque intrants (sucre, acide citrique, sel, vinaigre...)
	Peser les intrants
	Mélanger les éléments
Traiter à la chaleur	Sécher les fruits et légumes
	Contrôler le séchage
Conditionner, emballer et refroidir	Ensacher / remplir les barquettes
	Souder les sachets/fermer les barquettes
	Nettoyer les produits finis
	Étiqueter les produits finis
	Emballer les produits finis
Stocker le produit fini	Choisir le local
	Nettoyer et désinfecter le local

	Aménager le local
	Référencer les produits à stocker
	Ranger les produits en lots
	Ordonner les lots
Contrôler la qualité	Faire la métrologie (peser, compter, calibrer)
	Faire les analyses sensorielles
	Faire les analyses chimiques et microbiologiques
Remettre en état le poste de travail	Choisir les produits de nettoyage
	Nettoyer le matériel et l'outillage de travail
	Nettoyer l'aire de travail
	Ranger le poste de travail

TÂCHE 4 : Produire des conserves de fruits et de légumes

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS
S'approvisionner en fruits et légumes	Élaborer un cahier des charges pour la matière première
	Identifier le marché d'approvisionnement
	Effectuer l'achat du produit
	Transporter la matière première
	Réceptionner la matière première
	Contrôler la conformité de la MP avec le cahier de charges
	Stocker la matière première
Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement	Définir les plans de nettoyage (produits, dosage, matériel...)
	Désinfecter et nettoyer le milieu de travail (espace de travail + environnement immédiat)
	Désinfecter et nettoyer le matériel
	Enlever les bijoux et accessoires
	Laver les mains
	Porter la tenue de travail (blouse, coiffe, cache-nez, gants)
	Vérifier la fonctionnalité des extincteurs
	Vérifier si les robinets des bouteilles de gaz sont bien fermés

Mettre en place le matériel et les outillages	Installer le matériel et les équipements de travail
	Tarer (balances) avant de peser,
	Vérifier : réfractomètre, thermomètre, pH-mètres, thermo soudeuse,
	Vérifier la source de chaleur (disponibilité, fonctionnalité)
Préparer les fruits et légumes	Peser les fruits et légumes
	Trier les fruits et légumes
	Laver et désinfecter les fruits et légumes
Extraire la matière consommable	Eplucher les fruits et légumes
	Découper en petits morceaux les fruits et légumes
	Mouliner
	Raffiner
	Tamiser
Effectuer la formulation	Mesurer le volume d'extrait obtenu
	Déterminer la quantité de chaque intrants (sucre, acide citrique, sel, vinaigre...)
	Peser les intrants
	Mélanger les éléments
	Préparer la solution de conservation
Traiter à la chaleur	Blanchir les légumes
	Concentrer la tomate et le piment
	Contrôler le blanchiment et la concentration
Conditionner, emballer et refroidir	Remplir les bocaux et boîtes métalliques
	Sertir les boîtes et fermer les bocaux

	Stériliser les boîtes et les bocaux
	Refroidir les boîtes et les bocaux
	Nettoyer les boîtes les bocaux
	Étiqueter les boîtes et les bocaux
Stocker le produit fini	Choisir le local
	Nettoyer et désinfecter le local
	Aménager le local
	Référencer les produits à stocker
	Ranger les produits en lots
	Ordonner les lots
Contrôler la qualité	Faire la métrologie (peser, compter, calibrer)
	Faire les analyses sensorielles
	Faire les analyses chimiques et microbiologiques
Remettre en état le poste de travail	Choisir les produits de nettoyage
	Nettoyer le matériel et l'outillage de travail
	Nettoyer l'aire de travail
	Ranger le poste de travail

TÂCHE 5: Produire des farines de céréales et de légumineuses

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS
S'approvisionner en céréales et légumineuses	Élaborer un cahier des charges pour l'achat des céréales et légumineuses
	Identifier le marché de l'approvisionnement
	Effectuer l'achat des céréales et légumineuses
	Transporter les céréales et légumineuses
	Réceptionner les céréales et légumineuses
	Contrôler la conformité avec le cahier de charges
	Stocker
Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement	Définir les plans de nettoyage (produits, dosage, matériel)
	Désinfecter et nettoyer le milieu de travail (espace de travail + environnement immédiat)...
	Désinfecter et nettoyer le matériel
	Enlever les bijoux et accessoires
	Laver les mains
	Porter la tenue de travail (blouse, coiffe, cache-nez, gants)
	Vérifier la fonctionnalité des extincteurs
	Vérifier si les robinets des bouteilles de gaz sont bien fermés

Mettre en place le matériel et les outillages	Installer le matériel et les équipements de travail
	Tarer (balances) avant de peser,
	Vérifier la thermo soudeuse,
	Vérifier la source de chaleur (disponibilité, fonctionnalité)
Préparer les céréales et légumineuses	Épierrer les céréales et légumineuses
	Tamiser les céréales et légumineuses
	Vanner (pour enlever la poussière) les céréales et légumineuses
	Calibrer les céréales et légumineuses
	Décortiquer les céréales et légumineuses
	Vanner (pour enlever le son) les céréales et légumineuses
	Moudre les céréales et légumineuses
Contrôler la qualité	Faire la métrologie (peser, calibrer)
	Faire les analyses sensorielles
	Faire les analyses chimiques et microbiologiques
Conditionner, emballer	Contrôler le taux d'humidité de la farine
	Ensacher le produit fini
	Souder les sachets
Stocker les produits finis	Choisir le local
	Nettoyer et désinfecter le local
	Aménager le local
	Référencer les produits à stocker

	Ranger les produits en lots
	Ordonner les lots
Remettre en état le poste de travail	Choisir les produits de nettoyage
	Nettoyer le matériel et l'outillage de travail
	Nettoyer l'aire de travail
	Ranger le poste de travail

TACHE 6 : Réaliser des brisures de céréales et de légumineuses

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS
S'approvisionner en céréales et légumineuses	Elaborer un cahier de charge pour l'achat des céréales et légumineuses
	Identifier le marché d'approvisionnement
	Effectuer l'achat des céréales et légumineuses
	Transporter les céréales et légumineuses
	Réceptionner les céréales et légumineuses
	Contrôler la conformité avec le cahier de charges
	Stocker les céréales et légumineuses
Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement	Définir les plans de nettoyage (produits, dosage, matériel)
	Désinfecter et nettoyer le milieu de travail (espace de travail + environnement immédiat)...
	Enlever les bijoux et accessoires
	Laver les mains
	Porter la tenue de travail (blouse, coiffe, cache-nez, gants)
	Vérifier la fonctionnalité des extincteurs
	Vérifier si les robinets des bouteilles de gaz sont bien fermés
Mettre en place le matériel et les outillages	Installer le matériel et les équipements de travail

	Tarer (balances) avant de peser
	Vérifier la thermo soudeuse
	Vérifier la source de chaleur (disponibilité, fonctionnalité)
Préparer les céréales et légumineuses	Epierrer les céréales et légumineuses
	Calibrer les céréales et légumineuses
	Vanner (pour enlever la poussière) les céréales et légumineuses
	Décortiquer les céréales et légumineuses
	Vanner (pour enlever le son) les céréales et légumineuses
	Briser les céréales et légumineuses
Traiter à la chaleur	Sécher les brisures de céréales et légumineuses
	Contrôler le séchage des brisures
Conditionner et emballer	Contrôler le taux d'humidité des brisures
	Ensacher les produits finis
	Souder les sachets
Stocker les produits finis	Choisir le local
	Nettoyer et désinfecter le local
	Aménager le local
	Référencer les produits à stocker
	Ranger les produits en lots
	Ordonner les lots

Contrôler la qualité	Faire la métrologie (peser, compter, calibrer)
	Faire les analyses sensorielles
	Faire les analyses chimiques et microbiologiques
Remettre en état le poste de travail	Choisir les produits de nettoyage
	Nettoyer le matériel et l'outillage de travail
	Nettoyer l'aire de travail
	Ranger le poste de travail

TACHE 7: Réaliser les produits granulés de céréales et légumineuses

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS
S'approvisionner en céréales et légumineuses	Élaborer un cahier des céréales et légumineuses
	Identifier le marché d'approvisionnement
	Effectuer l'achat des céréales et légumineuses
	Transporter les céréales et légumineuses
	Réceptionner les céréales et légumineuses
	Contrôler la conformité avec le cahier de charges
	Stocker les céréales et légumineuses
Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et d'environnement	Définir les plans de nettoyage (produits, dosage, matériel)
	Désinfecter et nettoyer le milieu de travail (espace de travail + environnement immédiat)
	Désinfecter et nettoyer le matériel
	Enlever les bijoux et accessoires
	Laver les mains
	Porter la tenue de travail (blouse, coiffe, cache-nez, gants)
	Vérifier la fonctionnalité des extincteurs
	Vérifier si les robinets des bouteilles de gaz sont bien fermés
Mettre en place le matériel et les outillages	Installer le matériel et les équipements de travail
	Tarer (balances) avant de peser,
	Vérifier : pH-mètres, thermo soudeuse hygro

	densimètre,
	Vérifier la source de chaleur (disponibilité, fonctionnalité)
Préparer les céréales et légumineuses	Épierrer les céréales et légumineuses
	Tamiser les céréales et légumineuses
	Vanner (pour enlever la poussière) les céréales et légumineuses
	Calibrer les céréales et légumineuses
	Décortiquer les céréales et légumineuses
	Vanner (pour enlever le son) les céréales et légumineuses
	Laver (pour enlever les pierres) les céréales et légumineuses
	Tremper les céréales et légumineuses dans de l'eau javellisée
	Egoutter les céréales et légumineuses
	Moudre les céréales et légumineuses
Effectuer la formulation	Peser la farine
	Mesurer la quantité d'eau nécessaire à la granulation
Granuler la farine	Rouler la farine
	Fermenter les granulés (facultatif)
	Tamiser et calibrer les granulés
	Contrôler le degré de fermentation
Traiter les granulés à la chaleur	Cuire les granulés à la vapeur
	Casser les mottes de granulés cuits

	Tamiser les granulés cuits
	Sécher les granulés
	Calibrer les granulés
Conditionner et emballer	Contrôler le taux d'humidité des granulés
	Ensacher les produits finis
	Souder les sachets
	Etiqueter les sachets
Stocker les produits finis	Choisir le local
	Nettoyer et désinfecter le local
	Aménager le local
	Référencer les produits à stocker
	Ranger les produits en lots
	Ordonner les lots
Remettre en état le poste de travail	Choisir les produits de nettoyage
	Nettoyer le matériel et l'outillage de travail
	Nettoyer l'aire de travail
	Ranger le poste de travail

TÂCHE 8: Réaliser le lait et les produits laitiers fermentés

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS
S'approvisionner en lait	Élaborer un cahier du lait
	Identifier le marché d'approvisionnement
	Effectuer l'achat du lait
	Transporter le lait
	Réceptionner le lait
	Contrôler la conformité avec le cahier de charges
	Stocker le lait
Appliquer les mesures d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement	Définir les plans de nettoyage (produits, dosage, matériel...)
	Désinfecter et nettoyer le milieu de travail (espace de travail + environnement immédiat)
	Désinfecter et nettoyer le matériel
	Enlever les bijoux et accessoires
	Laver les mains
	Porter la tenue de travail (blouse, coiffe, cache-nez, gants)
	Vérifier la fonctionnalité des extincteurs
	Vérifier si les robinets des bouteilles de gaz sont bien fermés

Mettre en place le matériel et les outillages	Installer le matériel et les équipements de travail
	Tarer (balances) avant de peser,
	Vérifier : lactodensimètre, thermomètre, pH-mètres, thermo soudeuse, butyromètre,
	Vérifier la source de chaleur (disponibilité, fonctionnalité)
Contrôler la qualité du lait	Effectuer les tests organoleptiques
	Effectuer les tests appropriés (tests rapides à l'alcool, au lactodensimètre, au bleu de méthylène, à la chaleur)
	Consigner les résultats dans un registre
Écrémer (crème fraîche)	Mesurer la quantité de lait
	Écrémer le lait
Pasteuriser / Stériliser le lait	Choisir un barème de stérilisation / pasteurisation du lait
	Chauffer le lait
	Refroidir le lait
Fermenter (yaourt, lait caillé, fromage)	Déterminer la quantité de ferments / présure nécessaire
	Ensemencer le ferment / la présure
	Homogénéiser le lait
	Étuver le lait
	Surveiller la fermentation
	Brasser le lait
Réaliser le fromage	Egoutter le caillot de lait
	Mouler le caillot
	Saler le caillot

	Retourner le fromage
	Réensemencer le fromage
	Affiner le fromage
	Laisser mûrir le fromage
Réaliser le beurre	Ecrémer le lait
	Baratter la crème
	Egoutter la crème
Réaliser l'huile de beurre	Ecrémer le lait
	Baratter la crème
	Cuire le beurre
Conditionner et emballer le produit réalisé	Remplir les sachets et les pots
	Fermer hermétiquement les sachets et les pots
	Refroidir le produit fini
	Étiqueter les emballages
Stocker les produits finis	Choisir le local
	Nettoyer et désinfecter le local
	Aménager le local
	Référencer les produits à stocker
	Ranger les produits en lots
	Ordonner les lots
	Réfrigérer (yaourt, lait caillé)
Contrôler la qualité	Faire la métrologie (peser, compter, calibrer)
	Faire les analyses sensorielles
	Faire les analyses chimiques et microbiologiques

Remettre en état le poste de travail	Choisir les produits de nettoyage
	Nettoyer le matériel et l'outillage de travail
	Nettoyer l'aire de travail
	Ranger le poste de travail

2.3 PROCESSUS DE TRAVAIL :

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

3 CONDITIONS DE RÉALISATION ET CRITÈRES DE PERFORMANCE POUR CHAQUE TACHE:

Les conditions de réalisation et les critères de performances sont représentés dans les tableaux ci-dessous :

NB : Les professionnels ont fait savoir que les deux produits suivants partagent les mêmes conditions de réalisation et critères de performance.

TÂCHE 1 : Produire des boissons a base de fruits et légumes TÂCHE 2 : Réaliser des confitures et marmelades a base de fruits et légumes	
Conditions de réalisation	Critères de performance
	<ul style="list-style-type: none">• Respect des spécifications du cahier de charges• Respect des consignes de travail venant du chef de production ou du responsable commercial ;• Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement ;• Respect des règles de santé au travail;• Application correcte des modes opératoires;• Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation,);• Gestion correcte du temps de travail ;• Gestion correcte du stock de matière première et produits finis ;• Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis

TÂCHE 3 : Réaliser des fruits et légumes secs	
Conditions de réalisation	CRITÈRES DE PERFORMANCE
<ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un cahier de charges et de consignes de travail venant du Chef de production ou du responsable commercial, de fiche technique, de bons de commande. • Peut être autonome dans la prise de décision • À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - des outils et des produits nécessaires à la réalisation des travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé - de moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) - de moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Équipement de Protection Individuelle (EPI) : gants, blouse cache-nez, coiffe, torchon, masque</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc.</p> <p>Contenants : cageots, sacs, paniers, jerricans en aluminium,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité (vols, accidents...) et de l'environnement ; • Respect des règles de santé au travail • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première et de produits finis ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis.

<p>caisses, cartons</p> <p>Charriots, plats, sachets, bocaux</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux bassines, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse.</p> <p>Outillage : Couteaux, balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, sachets, presse-purée, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre,</p> <p>Matériels : marmites, bouteilles de gaz, Moulinex, glacière, congélateur, table de travail, chaises, séchoir.</p>	
---	--

TÂCHE 4 : Réaliser des conserves de fruits et légumes	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande. • Peut être autonome dans la prise de décisions • À l'aide des outils et des produits nécessaires la réalisation des travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et protection, tels que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé • Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) • Moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Équipement de Protection Individuelle (EPI) : gants, blouse, cache-nez, coiffe, torchon, masque.</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc.</p> <p>Contenants : cageots, sacs, paniers, jerricans en aluminium, caisses, cartons</p> <p>Charriots, plats, sachets, bocaux, pots.</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux bassines, Poubelle,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Respect des règles de santé au travail • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matières premières ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et produits finis.

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

TÂCHE 5 : Produire des farines de céréales et de légumineuses	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande. • Peut être autonome dans la prise de décisions • À l'aide des outils et des produits nécessaires à la réalisation des travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, tels que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé • Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) • Moyens de locomotion nécessaires <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Équipements de Protection Individuelle (EPI) : gants, blouse cache-nez, coiffe, torchon, masque, essuie-mains, bottes, extincteurs</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc.</p> <p>Contenants : sacs, caisses, cartons</p> <p>Charriots, plats, sachets, calebasses</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux bassines, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse raclette.</p> <p>Outillage : balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, sachets, pots de 1 L, verre de mesure, cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Respect des règles de santé au tra • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis

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

TÂCHE 6 : Produire des brisures de céréales et légumineuses

Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>-Travail dans une unité de production</p> <p>-Travail en équipe ou individuellement;</p> <p>-Travail à distance ou sur site</p> <p>-Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande.</p> <p>-Peut être autonome dans la prise de décisions</p> <p>-À l'aide des outils et des produits nécessaires à la réalisation des travaux</p> <p>-des appareils de transformation</p> <p>-des produits d'entretien et de nettoyage</p> <p>-des matériels de prévention et de protection, tels que :</p> <p>-des emballages appropriés à l'aliment transformé</p> <p>-Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet)</p> <p>-Moyens de locomotion nécessaires</p> <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Équipements de Protection</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Respect des règles de santé au travail; • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis

<p>Individuelle (EPI) : gants, blouse cache-nez, coiffe, torchon, masque</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc.</p> <p>Contenants : sacs, paniers, caisses, cartons, charriots, plats, sachets, caalebasses,</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux bassines, Poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse.</p> <p>Outillage : balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, sachets, presse- purée, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre,</p> <p>Matériel nécessaires</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pré-nettoyeur, épierreur, décortiqueur, trieur, moulin, balance, tamis, vannes, pots de 1L, bols, bascule table de séchage, draps, moustiquaires, séchoirs, pilons, marmites, couscoussières, bouteilles de gaz, torchons, bancs et nattes, table de travail, chaises, thermo soudeuse, machine à coudre, palettes, sachets, 	
---	--

TÂCHE 7 : Réaliser les produits granules de céréales et de légumineuses	
Conditions de réalisation	Critères de performances
<ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande. • Peut être autonome dans la prise de décisions • À l'aide des outils et des produits nécessaires à la réalisation des travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé • Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) • Moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Équipements Protection Individuelle (EPI): gants, blouse, cache-nez, coiffe, torchon, masque</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc.</p> <p>Contenants sacs, caisses, cartons</p> <p>Charriots, plats, sachets, cales ;</p> <p>Matériels et produits de nettoyage : serpillères, balais, pelles, vanne, seaux, bassines, Poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse, raclette.</p> <p>Outillage : balance, passoirs, tamis, entonnoirs, sachets, pots de 1 L, verre de mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, écumoirs, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, étiquettes, thermomètre, draps, moustiquaires,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Respect des règles de santé travail; • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation, séchage); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières et produits finis

<p>vannes, nattes, palettes, sachets, draps, pilons</p> <p>Matériel nécessaire</p> <p>Pré-nettoyeur, épierreur, décortiqueur, trieur, moulin, bols, bascule, table de séchage, séchoirs, pilons, marmites, couscoussières, bouteilles de gaz, bancs et table de travail, chaises, thermo soudeuse, machine à coudre,</p>	
---	--

TÂCHE 8 : Réaliser les produits laitiers fermentés	
Conditions de réalisation	Critères de performances
<ul style="list-style-type: none"> • Travail dans une unité de production • Travail en équipe ou individuellement; • Travail à distance ou sur site • Travail sur la base d'un Cahier des charges et de Consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial, de fiche technique, de commande. • Peut être autonome dans la prise de décisions • À l'aide des outils et des produits nécessaires à la réalisation des travaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des appareils de transformation ✓ des produits d'entretien et de nettoyage ✓ des matériels de prévention et de protection, tels que : ✓ des emballages appropriés à l'aliment transformé • Moyens de communication nécessaires (téléphone, internet) • Moyens de locomotion nécessaires <p>Matériel et outillages nécessaires</p> <p>Moyens de transport</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Equipements de Protection individuelle (EPI) :</p> <p>blouse cache-nez, coiffe, torchon – gants, masque,</p> <p>Produits de soins : alcool, aseptisant etc.</p> <p>Contenants : jerricans en aluminium, caisses, cartons, charriots, sachets,</p> <p>Matériels et produits de nettoyage :</p> <p>serpillères, balais, pelles, vanne, seaux bassines, Poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, balais, pelles, poubelle, eau de javel, savon liquide, serpillère, brosse , racleur.</p> <p>Outillage : balance, passoirs, tamis fins, entonnoirs, sachets, pots de 1 L, verre de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des spécifications du cahier des charges • Respect des consignes de travail venant du Chef de production ou du commercial ; • Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Respect des règles de santé au travail; • Application correcte des modes opératoires; • Respect rigoureux des délais de chaque opération (Pasteurisation, Stérilisation); • Respect strict du processus de fabrication ; • Gestion correcte du temps de travail ; • Gestion correcte du stock de matière première ; • Respect rigoureux du contrôle de la qualité des matières premières • produits finis et

<p>mesure, coton hydrophile cuillères en bois, louches, thermo soudeuse, réfractomètre, pH-mètre, thermomètre, lactodensimètre, bruleurs gaz, fouet, filtre, louche, spatule, tissu, pots mousseline, étiquettes,</p> <p>Ferments, pressure</p> <p>Matériel nécessaire</p> <p>Réfrigérateur, étagères, table, chaises marmites GM, PM, armoire, thermo soudeuse, bruleurs (gaz)</p> <p>Etuve, lactodensimètres, cuve pasteurisateur</p> <p>Moule (fromage)</p> <p>Matériel laboratoire (acidité, pollution microbienne)</p>	
---	--

4 POURCENTAGE DU TEMPS DE TRAVAIL CONSACRE A CHAQUE TACHE ET INDICE DE COMPLEXITE ET D'IMPORTANCE

4.1. POURCENTAGE DU TEMPS DE TRAVAIL

TÂCHES	FREQUENCE (1 à 4)	TEMPS CONSACRÉ (%)	DEGRÉ DE DIFFICULTÉS (1 à 5)	EFFETS SUR LES RÉSULTATS (1 à 5)
1- Produire des boissons à base de fruits et légumes	4	20	3	4
2- Produire des confitures et des marmelades	2	4.5	2	2
3- Produire des fruits et légumes secs	2	6	2	2
4- Produire des conserves de fruits et de légumes	1	4.5	2	2
5- Produire des farines de céréales et légumineuses	4	20	3	4
6- Produire des brisures de céréales et légumineuses	3	15	3	3
7- Produire des granulés de céréales et légumineuses	4	15	3	4
8- Produire du lait et des produits laitiers fermentés	4	15	4	4
TOTAL		100		

Degré de difficulté :

1=Très facile 2=Normalement facile, 3= Un peu difficile, 4= Difficile, 5=Très difficile

Effets sur les résultats :

1=Peu ou sans effet 2=Effet modéré, 3= Effet notable, 4= Effet sérieux, 5=Effet catastrophique

Fréquence :

1= Pas fréquent (trimestrielle ou annuelle), 2= Peu fréquent (mensuel), 3= Fréquent (Semaine), 4=Très fréquent (journalier)

4.2. INDICE DE COMPLEXITÉ DES TÂCHES

Niveau de complexité TACHE	I	II	III	IV	V	
TACHE 1	1					
TACHE 2		2				
TACHE 3			3			
TACHE 4			3			
TACHE 5			3			
TACHE 6	2					
TACHE 7				4		
TACHE 8					5	

5 CONNAISSANCES, HABILETES ET COMPORTEMENTS SOCIO-AFFECTIFS

5.1. HABILETÉS COGNITIVES

Enseignements technologiques et professionnels :

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

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

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

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

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

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

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

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

Enseignements généraux

Mathématiques (*Résolution de problème, raisonnement logique*), *proportionnalité*,

Gestion: entrepreneuriat, calcul de coût de produits finis, organisation du travail, TRIE, CREE, GERME,

Vie socioprofessionnelle : culture d'entreprise, relations interpersonnelles, vie associative (Associations, GIE...)

Expression et communication en français et anglais, rapport, compte rendu des opérations de transformation,

Protection de l'environnement et développement durable

5.2. HABILETÉS PSYCHOMOTRICES

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

5.3. HABILETÉS PERCEPTIVES

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

5.4. HABILETÉS ET COMPORTEMENTS SOCIO-AFFECTIFS

- Maîtriser son circuit, et ainsi être capable de localiser un problème.
- Avoir un sens de la solidarité et du travail en équipe qui permettent de mieux identifier les difficultés et de les traiter rapidement.
- Savoir écouter
- Sens des relations humaines qui permettent de communiquer facilement entre professionnels, ce qui est très important dans la gestion de la production
- Avoir le sens des responsabilités
- Sens de la créativité
- Etre autonome
- Avoir une forte capacité d'adaptation
- Avoir de la conscience professionnelle
- Etre disponible
- Etre patient
- Etre persévérant
- Avoir le sens de la ponctualité
- Avoir le gout du service bien fait

- Etre soucieux d'économie et de performance
- Avoir le sens de l'ordre et de la propreté

6 SUGGESTIONS RELATIVES A LA FORMATION

Insister surtout sur :

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

SOURCES

AST du 17 au 18 août 2010

Rapport AST programme CRETTF et CETF SEN/O18 en transformation des fruits et légumes et lait

Programme agro alimentaire du Projet d'Alphabétisation et formation professionnelle des Néo alphabétisés (PAFPNA)

Internet Site <http://www.kelformation.com/formation/formation-transformation+commercialisation+produits+de+la+mer+agroalimentaire+peche+mareyage+cnam+intechmer-125358.htm>.
www.study.com/.../alimentation / formation