

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN
PAIX – TRAVAIL – PATRIE

COOPÉRATION CAMEROUN
BANQUE MONDIALE

PROJET D'APPUI AU DÉVELOPPEMENT DE
L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ET DES COMPÉTENCES
POUR LA CROISSANCE ET L'EMPLOI

UNITÉ DE COORDINATION DU PROJET

COORDINATION TECHNIQUE DE
LA COMPOSANTE II-MINESEC



REPUBLIC OF CAMEROON
PEACE – WORK – FATHERLAND

CAMEROON – WORLD BANK
COOPERATION

SECONDARY EDUCATION AND SKILLS
DEVELOPMENT PROJECT

PROJECT COORDINATION UNIT

TECHNICAL COORDINATION OF
COMPONENT II-MINESEC

REFERENTIEL DE FORMATION

SPECIALITE : TRANSFORMATION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE



NIVEAU : TECHNICIEN

Yaoundé, Mai 2023

AVANT PROPOS

Le curriculum de la spécialité Transformation des Produits d'origine Animale a été élaboré avec le financement des fonds IDA de la Banque Mondiale, dans le cadre du Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la croissance et l'Emploi (PADESCE), avec la collaboration des experts du MINESEC, du MINEFOP, du MINADER, du MINEPIA et des professionnels des milieux de l'agro-industrie.

Ce curriculum a été développé en suivant le paradigme de l'Approche Par Compétences (APC), à la suite d'une étude de priorisation effectuée auprès des entreprises dans les régions du centre, du littoral, de l'ouest et du nord. Ainsi, la démarche a constitué à mener une Analyse des Situations de Travail dans les entreprises des régions ciblées, en vue de procéder au portrait le plus exhaustif possible des postes de travail portant les différents métiers qui constituent la spécialité de Transformateur de Produits d'origine Animale (TPA) à savoir : la transformation du lait, la transformation de la viande, la transformation du poisson, la transformation de la volaille et la valorisation des déchets issus des produits animaux.

Au bout du parcours jonché par des ateliers de rédaction et de validation animés par des Méthodologues experts en ingénierie de la formation selon l'APC, l'ensemble des documents constituant le curriculum de la spécialité ont été finalisés. Outre les Rapports d'Analyse des Situations de Travail par métier constituant la spécialité, ledit curriculum est constitué de cinq documents à savoir :

- Le Référentiel de Compétences de la spécialité ;
- Le Référentiel de Formation ;
- Le Guide Pédagogique ;
- Le Guide d'Evaluation et de Certification ;
- Le Guide d'organisation Pédagogique et Matérielle.

Le présent document est le **Guide d'organisation Pédagogique et Matérielle**. Son contenu est précisé dans la note introductive qui suit cet avant-propos.

Pour une mise en œuvre efficace et efficiente de ce curriculum, il est recommandé aux cadres de supervision pédagogiques et aux équipes pédagogiques d'avoir une bonne maîtrise de l'ensemble des documents.

Malgré le souci de clarté qui a conduit les équipes de conception des différents documents, les extraits présentés ci-dessus ne constituent pas une recette finie pour l'implémentation en situation de classe. Ainsi, l'exploitation bénéfique de ce curriculum est tributaire de la contextualisation qui en sera faite, pour prendre en compte les réalités de l'environnement d'apprentissage.

Le recours aux UPA, aux activités de terrain et d'entreprises, ainsi que l'utilisation des TICE constituent des atouts majeurs pour la réussite de l'implémentation de ce curriculum.

SOMMAIRE

AVANT PROPOS.....	1
EQUIPE DE PRODUCTION	3
REMERCIEMENTS	4
LISTE DES SIGLES ET ABREVIATIONS.....	5
INTRODUCTION.....	6
1- INFORMATIONS ADMINISTRATIVES	6
2- INTENTIONS EDUCATIVES ET OBJECTIF DE FORMATION	6
3- OBJECTIFS DE LA FORMATION.....	7
4- LA MATRICE DES OBJETS DE FORMATION	7
5- DUREE DES COMPETENCES – DESCRIPTION DES COMPETENCES – DESCRIPTION DES UEA.....	9
CONCLUSION.....	69
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	70

EQUIPE DE PRODUCTION

SUPERVISION GENERAL

- Professeur Pauline EGBE NALOVA LYONGA, Ministre des Enseignements Secondaires
- Monsieur Issa TCHIROMA BAKARY, Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle

COORDINATION GENERALE

- Professeur Pierre Fabien NKOT, Secrétaire Général du Ministère des Enseignements Secondaires

COORDINATION TECHNIQUE

- Monsieur TICKI Alain Brice, Inspecteur Coordonnateur Général en charge de l'enseignement des Techniques Industrielles au Ministère des Enseignements Secondaires

METHODOLOGUES

- Dr Benjamin NKWANUI, Expert en Ingénierie de la Formation
- Monsieur BELANG Gaetang, Expert en Ingénierie de la Formation

CONCEPTEUR-REDACTEUR

- Monsieur NYEMEK, Inspecteur Pédagogique National
- Monsieur SIMO Michel, Inspecteur Pédagogique National
- Monsieur LACMAGO Rodrigue, Lycée Technique Professionnel de Yabassi
- YANTCHO TAHON Laurent Franck, Lycée Technique Professionnel de Yabassi

PROFESSIONNEL EN TRANSFORMATION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

- Monsieur KOUSSIGA Michel

REMERCIEMENTS

Madame le Ministre des Enseignements Secondaires et Monsieur le Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle tiennent à remercier l'Unité de Coordination du PADESCE, les administrations partenaires et les professionnels qui ont pris part aux différents ateliers.

Ils adressent un merci particulier à :

L'UCP du PADESCE :

- Madame MBENOUN Sophie Magloire, Coordonnatrice Générale du PADESCE
- Monsieur NJOYA Jean, Responsable de l'Ingénierie de la formation au PADESCE
- Mme MEDA Florence, Experte Qualité au PADESCE

Les administrations :

- ONGDJAGUE Prosper, Représentant MINADER
- NJOSSU Lasconi Stéphane, Représentant MINEPIA
- KONAÏ Noël, Représentant MINFOP
- NGNINTEGUIA Bertin, MINESEC
- NOUDJOUAREM Dorothée, MINESEC
- SELEK Née ANGOUL Clara, MINESEC
- TCHOUFONG NKWILANG Théophile, MINESEC
- NLOGA Charles, MINESEC
- NJUME BASSAKA Elisabeth, MINESEC
- BAKARI André, MINESEC
- NKENG-ANYI Felix TANYI NDA, MINESEC
- LEMANA Guy Emmanuel, MINESEC

Les Professionnels

- Mme FRU Mercy
- EVENG Joseph Désiré
- GHOGOMU Charles PAWUNG

Les Universitaires :

- Professeur Ivo LEKE TAMBO

LISTE DES SIGLES ET ABREVIATIONS

SIGLES	SIGNIFICATION
APC	Approche Par les Compétences
AST	Analyse des Situations de Travail
C	Objectif de Comportement
GEC	Guide d'Evaluation et de Certification
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matériel
IDA	International Développement Association
MINEE	Ministère de l'Eau et de l'Energie
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
MINESEC	Ministère des Enseignements Secondaires
MINESUP	Ministère de l'Enseignement Supérieur
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi
QHSE	Qualité Hygiène Sécurité et Environnement
S	Objectif de Situation
TICE	Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Education
TPA	Transformation des Produits d'origine Animale
UCP	Unité de Coordination du Projet
UEA	Unité d'Enseignement et d'Apprentissage
UPA	Unité de Production et d'Application

INTRODUCTION

Le Référentiel de Formation comporte les rubriques suivantes :

- Les informations administratives ;
- Les intentions éducatives ;
- Les objectifs du Référentiel de Formation ;
- La matrice des objets de formations ;
- Les matrices indiquant la durée estimée du module, la description de chaque compétence et la description des Unités d'Enseignement Apprentissage (UEA).

1- INFORMATIONS ADMINISTRATIVES

CODE DU REFERENTIEL DE FORMATION	Cu_TPA_RF
NIVEAU DE QUALIFICATION	TECHNICIEN
TYPE DE SANCTION	BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
NOMBRE DE CREDITS	114
CONDITIONS D'ADMISSION	CAP – BEPC – ITC – GCE O LEVEL
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS	2 Années de formation (Non compris les compétences de formation) 35 heures par semaine 1710 heures (Y compris la durée de stage)

2- INTENTIONS EDUCATIVES ET OBJECTIF DE FORMATION

Intentions éducatives générales pour la formation de techniciens

Conformément aux buts généraux de la formation professionnelle et technique, les Référentiels de Formation de techniciens en vigueur au second cycle des établissements secondaires techniques et professionnels visent à :

- ❖ Rendre la personne formée compétente dans l'exercice d'un ou de plusieurs métiers combinés logiquement dans le cadre d'une spécialité. C'est-à-dire lui permettre dès son entrée dans le marché du travail, de mobiliser les connaissances, attitudes et aptitudes acquises pendant la formation pour remplir les rôles, exercer les fonctions et réaliser les tâches dans le/les métiers choisis selon le niveau de performance attendu ;
- ❖ Favoriser l'évolution de la personne et sa participation au développement de la société, par l'approfondissement de ses savoirs professionnels, le renforcement de ses habiletés relationnelles et le développement d'une éthique personnelle et professionnelle ;
- ❖ Favoriser l'insertion professionnelle de la personne par la mise en œuvre de l'alternance étude-travail (séjours et stage en milieu de travail), la réalisation des projets professionnels axés sur les réalités de la profession, l'apprentissage de stratégies et de techniques de recherche d'emploi ainsi que la formation et l'accompagnement en matière d'entrepreneuriat ;

- ❖ Favoriser une attitude positive de la personne vis-à-vis des changements technologiques.

3- OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation de technicien en Transformation des Produits d'origine Animale (TPA) offerte au second cycle des établissements secondaires techniques et professionnels a pour but de former des personnes, hommes et femmes, compétentes pour exploiter une unité de transformation à titre chargé de la production. Il peut exercer en tant que salarié au sein d'une équipe supervisée dans les grandes entreprises, ou se voir confier ou être propriétaire d'une unité de production.

Le technicien en transformation des produits d'origine animale assure le processus de fabrication des produits tels que le kilishi, le poisson fumé, les produits fermentés (crème glacée, yaourt, fromage, beurre) et le compost.

Il procède également au contrôle de la qualité des différents produits, à leurs conditionnements et à leurs conservations. Il est également apte à assurer l'entretien de premier niveau des équipements de production. Il est appelé dans les grandes entreprises à exercer comme chef d'équipe, donc à animer des équipes d'ouvriers qualifiés ou spécialisés et de techniciens moins expérimentés. Dans l'exercice de ses fonctions, il doit s'assurer du respect des règles d'hygiène et des normes exigibles.

Le technicien en transformation des produits d'origine animale est en mesure de prendre en charge de manière autonome, une petite unité de production.

La nature du travail d'un technicien en transformation des produits d'origine animale exige en plus des connaissances et habiletés en lien avec les techniques de fabrication des différents produits, la maîtrise de la conduite des tests de qualité en laboratoire et les règles d'hygiène à observer dans l'exercice du métier. Il doit être soucieux de la préservation de l'environnement en assurant un traitement adéquat des déchets issus de la transformation.

4- LA MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

La matrice des objets de formation, permet de visualiser les compétences issues de l'AST auxquelles s'ajoutent éventuellement les compétences de formation, le processus de travail et les liens établis entre les compétences particulières et générales et entre les compétences particulières et le processus de travail. La numérotation présente la séquence logique de mise en œuvre de ces compétences en milieu de formation. Cette matrice présente également le type d'objectif poursuivi par la compétence et la durée allouée à chacune d'elle.

MATRICE DES COMPETENCES

TRANSFORMATEUR DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	Numéro de la compétence	Type d'objectif	Durée (h)	Compétences générales							processus				TOTAL		
				Utiliser les techniques de conservation de la matière première et des produits finis	Contrôler la qualité des produits	Traiter les déchets issus de la transformation des produits d'origine animale	Utiliser les équipements de production	Respecter les règles de QHSE	Rechercher un emploi/s'auto-employer	Se situer au regard du métier	Planifier le travail	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail.	Nettoyer et ranger le poste de travail			
																4	3
Compétences particulières																	
Numéro de la compétence				4	3	11	5	2	12	1							7
Type d'objectif				S	S	C	C	C	C	S							
Durée (h)				120	135	150	120	150	30	30							645
S'approvisionner en lait, viandes, poissons et autres intrants	6	C	120	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲			
Fabriquer les produits dérivés du lait (crème glacée, yaourt, beurre, fromage)	7	C	150	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲			
Conditionnement des produits laitiers halieutiques et carnés	8	C	150	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲			
Fabriquer les produits à base des viandes et poissons (saucisse, jambon, museau, pâtés)	9	C	150	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲			
Produire le KILICHI / viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	10	C	135	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲			
S'intégrer en milieu de travail	13	S	150	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲			
TOTAL			855														1500
	6																13
Légende : Le symbole (O) indique la présence d'un lien entre une compétence générale et une compétence particulière.																	
Le symbole (Δ) indique la présence d'un lien entre les compétences particulières et une étape d'un processus.																	

5- DUREE DES COMPETENCES – DESCRIPTION DES COMPETENCES – DESCRIPTION DES UEA

A la suite de la matrice des objets de formation, nous présentons ci-dessous pour chaque compétence, le tableau relatif à la durée allouée à la compétence, la fiche de description de la compétence et la fiche de description de chaque UEA issue de la description de la compétence.

DUREE A ALLOUER A LA COMPETENCE (H/C)					
Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps à louer	Temps global
S'approvisionner en lait, viandes, poissons et autres intrants	Quelques semaines	6	1-Déterminer les besoins et commander la matière première et les intrants.	30	120
			2-Réceptionner la matière première et les intrants.	60	
			3-Stocker la matière première et les intrants.	30	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES

MODULE : Approvisionnement en lait, viandes, poissons et autres intrants

DUREE : 120 H

Enonce de la compétence :	Contexte de réalisation	
S'approvisionner en lait, viandes, poissons et autres intrants	<ul style="list-style-type: none"> - A partir des normes de qualité et des consignes du chef d'unité, telles que les méthodes et procédés de tests ou des essais. -En tenant compte des équipements de protection individuelle pendant les heures de travail. -A l'aide d'équipement et matériel de réception et d'entreposage 	
Eléments de compétence	Critères de performance	UEA
1. Déterminer les besoins et commander la matière première et les intrants.	1.1-Identification correcte de la matière première, du matériel et des réactifs à utiliser ; 1.2Renseignement correct des documents contractuels	1- Expression des besoins d'unité de transformation des produits d'origine animale et élaboration d'un bon de commande ;
2. Réceptionner la matière première et les intrants.	2.1- Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 2.2-prise correcte des paramètres de la matière première	2-Réception de la matière première et des intrants
3. Stocker la matière première et les intrants.	3.1-Entreposage correct des produits ;	3-Entreposage de la matière première et des intrants

C6 : S’approvisionner en lait, viandes, poissons et autres intrants	Module : Approvisionnement en lait, viandes, poissons et autres intrants	VH 120	Répartition			Crédit 8	TRIMESTRE
			30	00	00		1.1

UEA6.1 Expression des besoins d’unité de transformation des produits d’origine animale et élaboration d’un bon de commande	Elément de compétence 6.1: Déterminer les besoins et commander la matière première et les intrants					
---	---	--	--	--	--	--

Description de l’unité d’enseignement-apprentissage :

-Cette unité d’enseignement-apprentissage vise à favoriser la prise de connaissance des besoins de production et à renseigner un bon de commande à partir des prescriptions du cahier de charges en ce qui est de la quantité et de la qualité de lait, des viandes, des poissons, des ferments, du sucre, des arômes des épices, de sels et autres intrants.

-Au terme de cette UEA, l’apprenant sera en mesure d’utiliser de manière appropriée les notions sur l’expression des besoins en matière première, le matériel et des réactifs à utiliser, renseigner correctement un bon de commande.

C6 : S’approvisionner en lait, viandes, poissons et autres intrants	Module : Approvisionnement en lait, viandes, poissons et autres intrants	VH 120	Répartition			Crédit 8	TRIMESTRE
			00	60	00		1.2

UEA 6.2 Réception de la matière première et des intrants	Elément de compétence 6.2 : Réceptionner la matière première et les intrants					
--	---	--	--	--	--	--

Description de l’unité d’enseignement-apprentissage :

-Cette unité d’enseignement-apprentissage vise à doter l’apprenant des techniques pour réceptionner la matière première et les intrants en conformité avec les cahiers de charges. Ce faisant L’UE permettra à l’apprenant de s’assurer de la qualité et de la quantité de lait, de viande, de poisson et d’autres produits chimiques alimentaires et non alimentaires commandées à partir des tests microbiologiques, organoleptiques et chimiques appropriés.

-Au terme de cette UEA, l’apprenant sera capable de sélectionner les tests appropriés, d’appliquer

les dits tests et de renseigner les fiches techniques relatives à la réception de la matière première et intrants tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

C6 : S'approvisionner en lait, viandes, poissons et autres intrants	Module : Approvisionnement en lait, viandes, poissons et autres intrants	VH 120	Répartition			Crédit 8	TRIMESTRE
			00	00	30		1.3
UEA6.3 Stocker la matière première et les intrants	Élément de compétence 6.3: Stocker la matière première et les intrants.						

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

-Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des techniques permettant de stocker la matière première et les intrants de manière efficace. Elle permet également à l'apprenant de transférer les différentes matières dans le respect des règles de propreté des exigences de stérilisation et des bonnes pratiques d'entreposage.

-Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'appliquer correctement les techniques d'entreposage de la matière première et des intrants dans les unités de stockage, en respectant les règles de d'hygiène et de sécurité.

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps à louer	Temps global
Fabriquer les produits dérivés du lait (crème glacée, yaourt, beurre, fromage)	Quelques mois	8	1-Fabriquer la crème glacée	30	150
			2-Fabriquer le yaourt	30	
			3-Fabriquer le beurre	45	
			4-Fabriquer le fromage	45	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES

MODULE : Fabrication de la crème glacée, du yaourt, du beurre et du fromage

DUREE : 150 H

Enoncé de la compétence :	Contexte de réalisation	
Eléments de compétence	Critères de performance	UEA
Fabriquer les produits dérivés du lait (crème glacée, yaourt, beurre, fromage)	-A partir des normes de qualité et des consignes du chef d'atelier -A partir des méthodes et procédés de fabrication de l'entreprise -A l'aide des équipements et matériels de production et de protection appropriés.	
1-Fabriquer la crème glacée	1.1Elaboration de la fiche technique appropriée ; 1.2Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ; 1.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 1.4Tenue de travail adaptée ; 1.5 Formulation exacte de la matière première et des ingrédients ; 1.6 Respect du procédé de fabrication 1.7Produit final conforme aux normes de production.	1-Fabrication de la crème glacée
2-Fabriquer le yaourt	2.1 Elaboration de la fiche technique appropriée ; 2.2Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ; 2.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 2.4Tenue de travail adaptée ; 2.5 Formulation exacte de la matière première et des ingrédients ; 2.6 Respect du procédé de fabrication 2.7Produit final conforme aux normes de production.	2-Fabrication du yaourt
	3.1 Elaboration de la fiche technique appropriée ; 3.2Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ;	

3-Fabriquer le beurre	3.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 3.4 Tenue de travail adaptée ; 3.5 Formulation exacte de la matière première et des ingrédients ; 3.6 Respect du procédé de fabrication 3.7 Produit final conforme aux normes de production.	3-Fabrication du beurre
4-Fabriquer le fromage	4.1 Elaboration de la fiche technique appropriée ; 4.2 Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ; 4.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 4.4 Tenue de travail adaptée ; 4.5 Formulation exacte de la matière première et des ingrédients ; 4.6 Respect du procédé de fabrication 4.7 Produit final conforme aux normes de production.	4- Fabrication du fromage

C7 : Fabriquer les produits dérivés du lait (crème glacée, yaourt, beurre, fromage)	Module : Fabrication de la crème glacée, du yaourt, du beurre et du fromage	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			30	00	00		1.3

UEA7.1 : Fabrication de la crème glacée	Elément de compétence7.1 : Fabriquer de la crème glacée
--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

-Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de fabriquer de façons correctes la crème glacée de qualité en respectant les règles de QHSE.

-Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les techniques de fabrication de la crème glacée à partir de la matière première et des intrants, les procédés de fabrication en respectant les règles de d'hygiène, de sécurité en tenant compte les normes de qualité.

C7 : Fabriquer les produits dérivés du lait (crème glacée, yaourt, beurre, fromage)	Module : Fabrication de la crème glacée, du yaourt, du beurre et du fromage	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			30	00	00		2.1

UEA7.2 : Fabrication du yaourt	Elément de compétence 7.2 : Fabriquer du yaourt					
---------------------------------------	--	--	--	--	--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

-Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de fabriquer de façon correcte le yaourt de qualité en respectant les règles de QHSE par l'ensemble du personnel.

-Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les techniques de fabrication du yaourt à partir de la matière première et des intrants, des procédés de fabrication en respectant les règles d'hygiène, de sécurité en tenant compte les normes de qualité.

C7 : Fabriquer les produits dérivés du lait (crème glacée, yaourt, beurre, fromage)	Module : Fabrication de la crème glacée, du yaourt, du beurre et du fromage	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	30	15		2.1 ; 2.2

UEA7.3 : Fabrication du beurre	Elément de compétence7.3 : Fabriquer le beurre					
--	---	--	--	--	--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

-Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de fabriquer le beurre de qualité en respectant les règles de QHSE par l'ensemble du personnel.

-Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les techniques de fabrication du beurre à partir de la matière première et des intrants, des procédés de fabrication en respectant les règles d'hygiène, de sécurité en tenant compte les normes de qualité.

C7 : Fabriquer les produits dérivés du lait (crème glacée, yaourt, beurre, fromage)	Module : Fabrication de la crème glacée, du yaourt, du beurre et du fromage	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	30	15		2.2 ;2.3
UEA7.4 : Fabrication du fromage	Elément de compétence 7.4: Fabriquer du fromage						
Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :							
<p>-Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de fabriquer de façons correctes du fromage de qualité en respectant les règles de QHSE par l'ensemble du personnel.</p> <p>-Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les techniques de fabrication du fromage à partir de la matière première et des intrants, des procédés de fabrication en respectant les règles de d'hygiène, de sécurité en tenant compte les normes de qualité.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)					
Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	Temps global
Conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	Quelques mois	7	1-Déterminer les types de conditionnement	30	150
			2-Déterminer les matériaux de conditionnement	30	
			3-Choisir le matériel de conditionnement en fonction des produits	45	
			4-Utiliser les techniques de conditionnement	45	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES

MODULE : Techniques de conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés

DUREE : 150 H

Enoncé de la compétence :	Contexte de réalisation	
Conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	<ul style="list-style-type: none"> - À partir des documents techniques, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. - En respectant le barème de séchage et les techniques de conditionnement - En tenant compte du respect des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement - A l'aide des techniques d'emballage et de conditionnement - Avec les équipements et le matériel tels que : machine d'emballage sous vide, soudeuse de sachet/sac, films et papiers alimentaires, conteneurs alimentaires Sachets, emballages, bouteilles, récipients, balance, conservateur biologique, stérilisateur, dispositif de scellage, EPI, etc..... 	
Éléments de compétence	Critères de performance	UEA
1- Déterminer les différents matériaux de conditionnement	1.1-Identification correcte des avantages et inconvénients de chaque matériau	1 -Détermination des différents matériaux de conditionnement
2- Déterminer les types de conditionnement	2.1-Type de conditionnement correspondant à la composition du produit 2.2-Application correcte de la technique de conditionnement	2 -Application des différents types de conditionnement (primaire, secondaire, tertiaire)
3-Choisir les matériaux de conditionnement en fonction des produits	3.1-Choix du matériau correspondant aux produits à conditionner	3 -Choix des matériaux de conditionnement

4-Utiliser les techniques de conditionnement	4.1-Utilisation appropriée des techniques de conditionnement	4-Utilisation des techniques de conditionnement
--	--	---

C8 : Conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	Module : Techniques de conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			30	00	00		2.1

UEA8.1 : Détermination des différents matériaux de conditionnement	Elément de compétence 8.1 : Déterminer les différents matériaux de conditionnement					
---	---	--	--	--	--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

- Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions de conditionnement et maîtriser les avantages et inconvénients de chaque matériau. Elle vise aussi à l'initier à l'utilisation appropriée des différents matériaux de conditionnement et des matériels d'emballage adaptés à chaque catégorie de produits.
- Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure de déterminer de manière appropriée les différents matériaux de conditionnement.

C8 : Conditionnement les produits laitiers, halieutiques et carnés	Module : Techniques de conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			30	00	00		2.1

UEA8.2 : Application des différents types de conditionnement (primaire, secondaire, tertiaire)	Elément de compétence 8.2 : Déterminer les types de conditionnement					
--	--	--	--	--	--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

- Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions de conditionnement et déterminer les types de conditionnement. Elle vise aussi à l'initier à appliquer correctement chaque type de conditionnement en fonction de la composition du produit
- Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure de déterminer de manière appropriée les différents types de conditionnement.

C8 : Conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	Module : Techniques de conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	45	00		2.2
UEA8.3 : Application des différents types de conditionnement (primaire, secondaire, tertiaire)	Elément de compétence 8.3 : Choisir les matériaux de conditionnement en fonction des produits						

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions de conditionnement et utiliser les différentes techniques de conditionnement. Elle vise aussi à l'initier à appliquer correctement chaque technique de conditionnement en fonction de la composition du produit

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser correctement les techniques de conditionnement.

C8 : Conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	Module : Techniques de conditionnement des produits laitiers, halieutiques et carnés	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	15	30		2.2 ; 2.3
UEA8.4 : Utilisation des techniques de conditionnement	Elément de compétence 8.4: Utiliser les techniques de conditionnement						
Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :							
<p>Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions de conditionnement et utiliser les différentes techniques de conditionnement. Elle vise aussi à l'initier à appliquer correctement chaque technique de conditionnement en fonction de la composition du produit</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser correctement les techniques de conditionnement.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)					
Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps à louer	Temps global
Fabriquer les produits à base des viandes et poissons (saucisse, jambon, museau, pâté)	Quelques mois	7	1-Fabriquer les saucisses	60	150
			2-Fabriquer le jambon	30	
			3-Fabriquer le museau	30	
			4-Fabriquer le pâté	30	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES

MODULE : Fabrication des saucisses de viande et de poisson, du jambon, du museau et du pâté

DUREE : 150 H

Enoncé de la compétence :	Contexte des réalisations	
Fabriquer les produits à base des viandes et poissons (saucisse, jambon, museau, pâté)	-A partir des normes de qualité et des consignes du chef d'atelier -A partir des méthodes et procédés de fabrication de l'entreprise -A l'aide des équipements et matériels de production et de protection appropriés.	
Eléments de compétence	Critères de performance	UEA
1. Fabriquer des saucisses	1.1 Elaboration de la fiche technique appropriée ; 1.2 Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ; 1.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 1.4 Tenue de travail adaptée ; 1.5 Formulation exacte de la matière première et des ingrédients ; 1.6 Respect du processus de fabrication 1.7 Produit final conforme aux normes de production.	1-Fabrication des saucisses
2. Fabriquer du jambon	2.1 Elaboration de la fiche technique appropriée ; 2.2 Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ; 2.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 2.4 Tenue de travail adaptée ; 2.5 Formulation exacte de la matière première et des ingrédients ; 2.6 Respect du processus de fabrication 2.7 Produit final conforme aux normes de production.	2-Fabrication du jambon
	3.1 Elaboration de la fiche technique appropriée ; 3.2 Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ;	

3. Fabriquer du museau	3.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 3.4 Tenue de travail adaptée ; 3.5 Formulation exacte de la matière première et des ingrédients ; 3.6 Respect du processus de fabrication 3.7 Produit final conforme aux normes de production.	3- Fabrication du museau
4. Fabriquer le pâté	4.1 Elaboration de la fiche technique appropriée ; 4.2 Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ; 4.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 4.4 Tenue de travail adaptée ; 4.5 Formulation exacte de la matière première et des ingrédients ; 4.6 Respect du processus de fabrication 4.7 Produit final conforme aux normes de production.	4-Fabrication le pâté

C9 : Fabriquer les produits à base des viandes et poissons (saucisse, jambon, museau, pâté)	Module : Fabrication des saucisses de viande et de poisson, du jambon, du museau et du pâté	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			30	00	30		1.3 ; 2.1
UEA9.1 Fabrication des saucisses	Élément de compétence 9.1 : Fabriquer des saucisses						

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de fabriquer de façon correcte les saucisses de qualité en respectant les règles de HSE. Il s'agit d'effectuer les opérations de parage, de désossage, de découpage, de hachage, de mélange d'ingrédients (la glace, graisse, l'ail, les épices, arôme, colorants) et de cuisson et/ou de fumage à partir de la viande ou du poisson, en utilisant les équipements appropriés tout en respectant les règles d'hygiène, afin d'obtenir les saucisses.

- Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'effectuer correctement les opérations

de parage, de désossage, de découpage, de hachage, de mélange d'ingrédients (la glace, graisse, l'ail, les épices, arôme, colorants) et de cuisson et/ou de fumage à partir de la viande ou du poisson, à l'aide d'une utilisation correcte des équipements appropriés tout en respectant les règles d'hygiène, afin d'obtenir les saucisses de qualité.

C9 : Fabriquer les produits à base des viandes et poissons (saucisse, jambon, museau, pâté)	Module : Fabrication des saucisses/saucisson de viande et de poisson, du jambon, du museau et du pâté	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE 2.1
			30	00	00		

UEA9.2 Fabrication des jambons	Elément de compétence 9.2 : Fabriquer du jambon
--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de fabriquer de façon correcte le jambon de qualité en respectant les règles de HSE par l'ensemble du personnel.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les techniques de fabrication du jambon à partir de la matière première et des intrants de qualité, des procédés de fabrication maîtrisés tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité en tenant compte des normes de qualité.

C9 : Fabriquer les produits à base des viandes et poissons (saucisse, jambon, museau, pâté)	Module : Fabrication des saucisses/saucisson de viande et de poisson, du jambon, du museau et du pâté	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	30	00		2.2

UEA9.3 Fabrication des museaux	Elément de compétence 9.3 : Fabriquer le museau					
--------------------------------	--	--	--	--	--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de fabriquer de façons correctes le museau de qualité en respectant les règles de HSE.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les outils et techniques de fabrication du museau à partir de la matière première et des intrants appropriés, des procédés de fabrication en respectant les règles d'hygiène, de sécurité en tenant compte les normes de qualité.

C9 : Fabriquer les produits à base des viandes et poissons (saucisse, jambon, museau, pâté)	Module : Fabrication des saucisses/saucisson de viande et de poisson, du jambon, du museau et du pâté	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	15	15		2.2 ; 2.3

UEA9.4 Fabrication du pâté	Elément de compétence 9.4 : Fabriquer le pâté					
----------------------------	--	--	--	--	--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de fabriquer de façon correcte du pâté de qualité en respectant les règles de HSE.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer judicieusement les outils techniques de fabrication du pâté à partir de la matière première et des intrants de qualité, des procédés de fabrication en respectant les règles de d'hygiène, de sécurité en tenant compte les normes de qualité.

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps à louer	Temps global
Produire le KILICHI / viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	Quelques mois	6	1-Apprêter la viande le poisson et la volaille	45	135
			2-Assaisonner la viande, le poisson et la volaille	45	
			3-Fumer/boucaner, sécher les préparations.	45	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES

MODULE : Production du kilichi /viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés.

DUREE : 135H

Enonce de la compétence :	Contexte de réalisation	
Produire le KILICHI / viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	<ul style="list-style-type: none"> - A partir des normes de qualité et des consignes du chef d'unité, telles que les méthodes et process de fabrication. - A partir des bonnes pratiques. -En utilisant des équipements de production appropriés. -En tenant compte des règles de HSE. 	
Eléments de compétence	Critères de performance	UEA
1. Apprêter la viande, le poisson et la volaille	1.1 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 1.2 Tenue de travail adaptée ; 1.3 Identification correcte du matériel à utiliser ; 1.4 Morceaux ou lamelles de viande/poisson/volaille convenables.	1 -Apprêt de la viande, du poisson et de la volaille au fumage/boucanage, au séchage 2-Apprêt de la viande à la production du kilichi ;

2. Assaisonner la viande, le poisson et la volaille	2.1 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 2.2 Tenue de travail adaptée ; 2.3 Identification correcte du matériel et des ingrédients à utiliser ; 2.4 Préparation correcte de la sauce d'enrobage et de la saumure ;	3-Assaisonnement de la viande, du poisson et de la volaille
3. Fumer/boucaner et sécher les préparations.	3.1 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 3.2 Tenue de travail adaptée ; 3.3 Identification correcte du matériel et équipements à utiliser ; 3.4 Respect du temps alloué à la manipulation ; 3.5 Produits obtenus corrects.	4-Fumage/boucanage et séchage des préparations.

C10 : Produire le KILICHI / viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	Module : Production du kilichi /viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	VH 135	Répartition			Crédit 7	TRIMESTRE
			30	00	00		2.1

UEA10 :1.1 Apprêt de la viande, du poisson et de la volaille au fumage/boucanage, au séchage	Elément de compétence 10 :1.1 : Apprêter la viande, le poisson et la volaille
--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant d'apprêter de façon correcte la viande, le poisson et la volaille en vue de les assaisonner et les disposer à être fumés/boucanés, séchés, en respectant les règles de QHSE.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les techniques d'apprêt de la viande, du poisson et de la volaille, de les assaisonner correctement à l'aide des équipements appropriés, à partir de la matière première de qualité, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

C10 : Produire le KILICHI /viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	Module :Production du kilichi /viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	VH 135	Répartition			Crédit 7	TRIMESTRE
			15	00	00		2.1

UEA10 :1.2

Apprêt de la viande à la production du kilichi

Elément de compétence 10 :1.2 : Apprêter la viande, le poisson et la volaille

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant d'apprêter de façon correcte la viande, en vue de l'assaisonner et la disposer à être séchée pour produire le kilichi, en respectant les règles de QHSE.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les techniques d'apprêt de la viande, de l'assaisonner correctement à l'aide des équipements appropriés, à partir de la matière première de qualité, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

C10 : Produire le KILICHI / viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	Module : Production du kilichi /viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	VH 135	Répartition			Crédit 7	TRIMESTRE
			15	30	00		2.1 ; 2.2

UEA10 :2.3

Assaisonnement de la viande, du poisson et de la volaille

Elément de compétence 10 :2.3 : Assaisonner la viande, le poisson et la volaille

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant d'assaisonner de façon correcte la viande, le poisson et la volaille découpés en respectant les règles de QHSE.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser les outils et techniques de préparation de la saumure et de la sauce d'enrobage et d'assaisonner la viande, le poisson et la volaille découpés,

à partir des intrants, des process de fabrication en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, en tenant compte des normes de qualité.

C10 : Produire le KILICHI / viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	Module : Production du kilichi /viande, poisson et volaille fumés, boucanés ou séchés	VH 135	Répartition			Crédit 7	TRIMESTRE 2.2 ; 2.3
			00	30	15		
UEA10 :3.4 Fumage/boucanage et séchage des préparations	Elément de compétence 10 :3.4: Fumer/boucaner, sécher les préparations						

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des outils et techniques lui permettant de sécher, de fumer/boucaner de façon correcte en vue d'obtenir la viande, le poisson et la viande fumés/boucanés, séchés, en respectant les règles de QHSE.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer les techniques de séchage de fumage/boucanage en vue d'obtenir la viande, le poisson, la volaille fumés/boucanés ou séchés, à partir des morceaux ou lamelles de viandes assaisonnées, des procédés de fabrication, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, en tenant compte des normes de qualité.

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu du travail	Niveau de complexité (1 - 10)	Indications sur la compétence	Temps alloué	Temps global
S'intégrer au milieu de travail	Quelques semaines	4	Être conscient de la place qu'on occupe dans une entreprise		150 h

			Exercer des tâches dans une entreprise dans le respect du règlement intérieur et des mesures de sécurité prescrits.		
			Être conscient des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.		

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Module : Stage en Entreprise

Durée : 150 h

Énoncé de la compétence : S'intégrer au milieu de travail	Intention Poursuivie		
	Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.		
	Contexte de réalisation		
	<ul style="list-style-type: none"> • À l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle; • À l'aide de données à jour sur le métier et la formation ; • Au contact de personnes-ressources du milieu de travail. 		
<i>Éléments de compétence</i>	<i>Situation de mise en œuvre</i>	<i>Critères d'engagement dans la démarche</i>	<i>Plan de mise en situation</i>
Être conscient de la place qu'on occupe dans une entreprise.	Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage. S'informer sur l'organisation de l'entreprise. Se situer dans l'organisation de	Recueille les données relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise. Décrit les tâches prévues pour son stage.	Phase 1 : Préparation au séjour en milieu de travail

	l'entreprise relativement à la tâche et à la place occupées dans la structure.		
Exercer des tâches dans une entreprise dans le respect du règlement intérieur et des mesures de sécurité prescrits.	Observer le contexte de travail. Effectuer diverses tâches professionnelles. Vérifier la satisfaction de la personne responsable du stage (Maître de stage) relativement aux activités effectuées. Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise.	Respecte les directives de l'entreprise relativement aux activités qu'on lui permet d'exercer à titre de stagiaire, les horaires de travail et les règles de sécurité professionnelle. Fait état de ses observations sur au moins cinq aspects du contexte de travail et sur les tâches exercées au cours du stage.	Phase 2 : Exécution d'activités en milieu de travail
Être conscient des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.	Comparer la perception du métier que l'on avait avant le stage avec celle que l'on a après. Évaluer l'influence de l'expérience sur le choix d'un futur emploi.	Résume son expérience de stage en indiquant quelle influence elle aura sur le choix d'un futur emploi. Dépose son rapport de fin de stage auprès de la structure de formation.	Phase 3: Comparaison de ses perceptions aux réalités du métier

C13: S'intégrer au milieu de travail	Module : Stage en entreprise	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
		150				10	
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les aptitudes pour s'intégrer au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon un plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							

Phase 1 (AAP.3.1) : Préparation au séjour en milieu de travail	Élément de compétence : Être conscient de la place qu'on occupe dans une entreprise
<p style="text-align: center;"><u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u></p> <p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage, de s'informer sur l'organisation de l'entreprise, de se situer dans l'organisation de l'entreprise relativement à la tâche et à la place occupées dans la structure.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant recueille les données relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise et décrit les tâches prévues pour son stage et les consigne dans le livret de stage.</p>	

C13: S'intégrer au milieu de travail	Module :Stage en entreprise	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les aptitudes pour s'intégrer au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon un plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							

Phase 2 (AAP.3.2) : Exécution d'activités en milieu de travail	Élément de compétence : Exercer des tâches dans une entreprise dans le respect du règlement intérieur et des mesures de sécurité prescrits
<p style="text-align: center;"><u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u></p> <p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant d'observer le contexte de travail, d'effectuer diverses tâches professionnelles, vérifier la satisfaction de la personne responsable du stage (Maître de stage) relativement aux activités effectuées, relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant fait état de ses observations sur au moins cinq aspects du contexte de travail et sur les tâches exercées au cours du stage conformément au livret de stage.</p>	

C13 : S'intégrer au milieu de travail	Module :Stage en entreprise	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les aptitudes pour s'intégrer au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon un plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 3 (AAP.3.3) : Comparaison de ses perceptions aux réalités du métier	Élément de compétence : Être conscient des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de comparer la perception du métier qu'il avait avant le stage avec celle qu'il a après, d'évaluer l'influence de l'expérience sur le choix d'un futur emploi.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant résume son expérience de stage en indiquant quelle influence elle aura sur le choix d'un futur emploi et dépose son rapport de fin de stage auprès de la structure de formation. Il participe également aux séances de débriefing après stage, de retour à l'établissement pour partager son expérience avec ses pairs et les enseignants.</p>							

COMPETANCES GENERALES

Durée à allouer à la compétence (h/c)					
Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu du travail	Niveau de complexité (1 -10)	Indications sur la compétence	Temps alloué	Temps global
Se situer au regard du métier et de la formation	Quelques semaines	4	S'informer de la réalité et des spécificités du métier	10 h	30 h
			S'informer des contours et particularités du programme de formation	10 h	
			Évaluer le choix et confirmer ou non son orientation professionnelle	10 h	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Module : Métier et Formation

Durée : 30heures

Énoncé de la compétence : Se situer au regard du métier et de la formation	Intention Poursuivie
	Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.
	Contexte de réalisation
	<ul style="list-style-type: none"> À l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle;

	<ul style="list-style-type: none"> • À l'aide de données à jour sur le métier et la formation ; • Au contact de personnes-ressources du milieu de travail. 		
<i>Éléments de compétence</i>	<i>Situation de mise en œuvre</i>	<i>Critères d'engagement dans la démarche</i>	<i>Plan de mise en situation</i>
S'informer de la réalité et des spécificités du métier	<p>S'informer à propos du marché du travail : perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation, critères et processus de recrutement.</p> <p>S'informer de la nature et des exigences de l'emploi (tâches, conditions de travail, critères d'évaluation, droits et responsabilités, etc)</p> <p>Inventorier les habiletés, aptitudes, attitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.</p> <p>Présenter les données collectées et discuter de sa perception du métier</p>	<p>Recueille l'information pertinente (avantages et inconvénients) sur le métier à partir de l'AST disponible et ses enquêtes personnelles sur le terrain.</p> <p>Exprime sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec les données collectées.</p>	<p>Phase 1 : Connaissance du métier</p>
S'informer des contours et particularités du programme de formation	<p>S'informer à propos du programme de formation, de la démarche de formation et de l'évaluation.</p> <p>Discuter de la concordance du programme de</p>	<p>Exprime sa perception de la démarche de formation au cours d'une plénière.</p> <p>Donne son avis motivé sur la pertinence du programme de formation par rapport aux situations réelles de travail sur le terrain tel que décrites dans l'AST.</p>	<p>Phase 2: Connaissance de la démarche de formation</p>

	<p>formation aux situations de travail</p> <p>Faire part de ses premières réactions en ce qui a trait à la formation.</p>		
<p>Évaluer le choix et confirmer ou non son orientation professionnelle</p>	<p>Faire un bilan de ses goûts, de ses aptitudes, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles.</p> <p>Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du travail</p> <p>Reconnaître les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra pallier.</p> <p>Motiver son choix de poursuivre ou non la démarche de formation</p> <p>Examiner la possibilité d'exercer pour une entreprise ou de travailler à son compte</p>	<p>Reconnaît les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra pallier.</p> <p>Motive son choix de poursuivre ou non la démarche de formation.</p>	<p>Phase3 :</p> <p>Confirmation de son orientation professionnelle</p>

C1 : Se situer au regard du métier et de la formation	Module :Métier et Formation	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			10	00	00		1.1

INTENTION POURSUIVIE :

Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques

Phase 1 (AAP.1.1) :

Connaissance du métier

Élément de compétence : S’informer de la réalité et des spécificités du métier

Description de l'Activité d'Apprentissage

Cette Activité d'Apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de s'informer sur le métier.

Au terme de cette AAP, l'apprenant aura constitué un dossier comportant des informations pertinentes sur l'inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier. Il aura également partagé et discuter les données collectées et donner sa perception du métier.

C1 : Se situer au regard du métier et de la formation	Module :Métier et Formation	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			10	00	00		1.1

INTENTION POURSUIVIE :

Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.

Phase 2 (AAP.1.2) : Connaissance de la démarche de formation	Élément de compétence : S’informer des contours et particularités du programme de formation
--	--

Description de l'Activité d'Apprentissage

Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de s'informer sur les contours et particularité du programme de formation.

Au terme de cette AAP, l'apprenant aura pu s'informer à propos du programme de formation, de la démarche de formation et de l'évaluation. Il aura pu discuter de la concordance du programme de formation aux situations de travail. Enfin, aura pu faire part de ses premières réactions en ce qui a trait à la formation.

C1 : Se situer au regard du métier et de la formation	Module : Métier et Formation	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			10	00	00		1.1

INTENTION POURSUIVIE :

Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.

Phase 3 (AAP.1.3) : Confirmation de son orientation professionnelle	Élément de compétence : Effectuer une étude conceptuelle des visuels de communication
---	--

Description de l'Activité d'Apprentissage

Cette Activité d'Apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant d'évaluer son et confirmer ou non son orientation au métier.

Au terme de cette AAP, l'apprenant aura fait un bilan de ses goûts, de ses aptitudes, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles. Il aura comparé son bilan avec les exigences

liées à la formation et à l'exercice du travail. Il reconnaît les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra pallier. Il pourra motiver son choix de poursuivre ou non la démarche de formation et examiner la possibilité de créer son entreprise ou de travailler pour compte d'une autre entreprise.

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps à louer	Temps global
S'approprier les concepts de Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement	Quelques semaines	6	1-Utiliser les outils de la traçabilité et les indicateurs de conformité et de non-conformité d'un process ou d'un produit	45	150
			2-Prévenir des risques liés à la contamination des produits alimentaires	30	
			3-Utiliser les techniques de sécurité des produits et des personnes	45	
			4-Protéger l'environnement	30	

MODULE : Respect des règles de QHSE

DUREE : 60 H

Enoncé de la compétence :

Contexte de réalisations

S'approprier les concepts de Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement	<p>- A partir des recueils et à la documentation des données relatives à la qualité des aliments.</p> <p>A partir des normes de QHSE</p> <p>-A partir du respect des méthodes d'hygiène</p> <p>-A partir des consignes du chef d'atelier</p> <p>-A partir des méthodes de bonnes pratiques environnementales</p>	
Eléments de compétence	Critères de performance	UEA
1- Utiliser les outils de la traçabilité et les indicateurs de conformité et de non-conformité d'un process ou d'un produit	<p>1.1 Identification correcte des principales composantes de la qualité et les causes de la non qualité ;</p> <p>1.2 Indication correcte des principales normes relatives à la qualité</p> <p>1.3 Indication correcte des principaux outils d'analyse de données utilisées pour maîtriser la qualité ;</p> <p>1.4 Description correcte de quelques outils utilisés pour analyser des données numériques (Pareto, ...) et non numériques (Ishikawa,...).</p>	1-Les outils de la qualité
2-Prévenir des risques liés à la contamination des produits alimentaires	<p>2.1 Prévention des risques physico chimiques</p> <p>2.2Prévention des risques biologiques et d'insalubrité alimentaire ;</p> <p>2.3 Respect des règles d'hygiène</p>	2-Risques liés à la contamination des produits alimentaires
3- Utiliser les techniques de sécurité des produits et des personnes	<p>3.1 Respect des règles de sécurité ;</p> <p>3.2 Application correcte des mesures de préservation contre la contamination microbiologique et physicochimique</p> <p>3.3Utilisation effective des EPI et des EPC.</p> <p>3.4Identification correcte des maladies et des menaces auxquelles sont exposés les producteurs et les consommateurs.</p>	3-La sécurité des aliments et des personnes

4-Protéger l'environnement	4.1 Gestion correcte des déchets 4.2 Adoption correcte des conséquences de la destruction de l'environnement sur l'équilibre de l'écosystème.	4-Protection de l'environnement
----------------------------	--	---------------------------------

C2 : Respecter les règles de QHSE	Module : Respect des règles de QHSE	VH	Répartition			Crédit	TRIMESTRE
		60	15	00	00	10	1.1

UEA1 : Les outils de la qualité	Elément de compétence : Utiliser les outils de la traçabilité et les indicateurs de conformité et de non-conformité d'un process ou d'un produit
---	---

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage permet à l'apprenant d'utiliser les outils de la démarche qualité, d'indiquer les principales normes relatives à la qualité et d'appliquer lesdits outils en contexte professionnel.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure d'identifier correctement les principales composantes de la qualité, d'indiquer les normes relatives à la qualité et d'appliquer ces outils dans un contexte professionnel donné.

FICHE DESCRIPTIVE D'UNE UNITE D'ENSEIGNEMENT- APPRENTISSAGE

C2 : Respecter les règles de QHSE	Module : Respect des règles de QHSE	VH 60	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			15	00	00		1.1

UEA2 :Les outils de la qualité	Elément de compétence : Prévenir des risques liés à la contamination des produits alimentaires
---------------------------------------	---

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage permet à l'apprenant d'utiliser les connaissances et techniques de prévention dans un contexte professionnel.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure d'appliquer les notions et techniques de prévention aux risques physico chimiques, biologiques et d'insalubrité alimentaire pouvant influencer sur un produit.

C2 : Respecter les règles de QHSE	Module : Respect des règles de QHSE	VH 60	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	15	00		1.2
UEA3 : Les outils de la qualité	Elément de compétence : Utiliser les techniques de sécurité des produits et des personnes						
<u>Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :</u> <p>Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à familiariser l'apprenant dans la connaissance des notions de contamination (microbiologique, chimique, physique) et de l'utilisation correcte des EPI et des EPC. Elle vise aussi à lui permettre d'identifier les maladies et des menaces auxquelles sont exposés les producteurs et les consommateurs.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser correctement les différentes connaissances sur la contamination pour garantir la sécurité. Il sera aussi en mesure d'utiliser de manière judicieuse les équipements de protection afin de garantir la sécurité des produits et des consommateurs.</p>							

C2 : Respecter les règles de QHSE	Module : Respect des règles de QHSE	VH 60	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	00	15		1.3
UEA4 : Protéger l'environnement	Elément de compétence : Protéger l'environnement						
<u>Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :</u> <p>Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des savoirs lui permettant de gérer les déchets et appréhender les conséquences de la destruction de l'environnement sur l'équilibre de l'écosystème.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure de gérer correctement les déchets et d'appréhender les conséquences de la destruction de l'environnement sur l'équilibre de l'écosystème.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps à louer	Temps global
1. Contrôler la qualité des produits	Quelques mois	7	1-Contrôler la conformité des propriétés physicochimiques avec les prescriptions du cahier de charge du produit.	45	135
			2-Contrôler la conformité des propriétés organoleptiques des produits alimentaires d'origine végétale, avec les prescriptions du cahier de charge.	45	
			3-Contrôler la conformité des propriétés microbiologiques des produits d'origine végétales avec les prescriptions du cahier de charge.	45	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES

MODULE : Contrôle de la qualité des produits

DUREE : 135 H

Enonce de la compétence :	contexte de réalisation	
Contrôler la qualité des produits	<p>- A partir des normes de qualité et des consignes du chef d'unité ;</p> <p>-En utilisant des équipements appropriés ;</p> <p>-Dans des locaux spécialisés ;</p> <p>-En tenant compte des règles de QHSE.</p>	
Elément de compétence	Critère de performance	UEA
1-Contrôler la conformité des propriétés physicochimiques avec les prescriptions du cahier de charge du produit.	<p>1-1 Respect des règles de sécurité</p> <p>1.2 Identification correcte du matériel et des réactifs à utiliser ;</p> <p>1.3 Identification correcte du matériel et des équipements à utiliser.</p> <p>1.4 Respect du process</p> <p>1.5 Précision des résultats.</p>	1-Détermination des propriétés physicochimiques des produits
2-Contrôler la conformité des propriétés organoleptiques des produits alimentaires d'origine végétale, avec les prescriptions du cahier de charge.	<p>2.1 Respect des règles de sécurité</p> <p>2.2 Identification correcte du matériel et des réactifs à utiliser ;</p> <p>2.3 Respect du process</p> <p>2.4 Précision des résultats.</p>	2-Détermination des propriétés organoleptiques des produits
3-Contrôler la conformité des propriétés microbiologiques des produits d'origine végétales avec les prescriptions du cahier de charge.	<p>3.1 Stérilisation correcte des milieux de culture, lames et autres matériels de travail</p> <p>3.2 Identification correcte des champignons et bactéries</p> <p>3.3 Dessin fidèle des observations microscopiques</p> <p>3.4 Interprétation correcte</p>	3-Détermination des propriétés microbiologiques des produits

	des images microscopiques	
--	------------------------------	--

C3 : Contrôler la qualité des produits	Module : Contrôle de la qualité des produits	VH 135	Répartition			Crédit 7	TRIMESTRE
			45	00	00		1.1

UEA3.1 : Détermination des propriétés physicochimiques des produits	Elément de compétence3.1 : Détermination des propriétés physicochimiques des produits
--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage permet à l'apprenant de s'approprier les techniques de contrôle du point de fusion, de la température d'ébullition, du taux d'humidité, de la densité, du PH, de l'indice d'acidité et du taux de sucre des produits, en vue de s'assurer de la qualité des produits.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser le protocole et d'effectuer les différentes notions et techniques de contrôle afin de se prononcer sur la qualité des produits.

C3: Contrôler la qualité des produits	Module : Contrôle de la qualité des produits	VH 135	Répartition			Crédit 7	TRIMESTRE
			15	30	00		1.1 ;1.2
UEA3.2 : Détermination des propriétés organoleptiques des produits	Élément de compétence 3.2 : Contrôler la conformité des propriétés organoleptiques des produits alimentaires d'origine végétale, avec les prescriptions du cahier de charge						
<p><u>Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :</u></p> <p>Cette unité d'enseignement-apprentissage permet à l'apprenant d'apprécier à l'aide des organes de sens, le goût, la couleur, l'odeur, l'apparence physique et la consistance/texture des produits.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure de faire une appréciation correcte des propriétés organoleptiques des produits grâce aux organes de sens.</p>							

C3 : Contrôler la qualité des produits	Module : Contrôle de la qualité des produits	VH 135	Répartition			Crédit 7	TRIMESTRE
			00	30	15		1.1 ;1.3
UEA3.3 : Détermination des propriétés microbiologiques des produits	Elément de compétence 3.3: Contrôler la conformité des propriétés microbiologiques des produits d'origine végétales avec les prescriptions du cahier de charge.						
<p><u>Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :</u></p> <p>Cette unité d'enseignement-apprentissage permet à l'apprenant d'utiliser les notions et techniques appropriées pour identifier des bactéries et des champignons pouvant se trouver dans les produits d'origine animale.</p> <p>Au terme de cette Unité d'Enseignement Apprentissage, (UEA), l'apprenant sera en mesure de préparer les protocoles puis d'effectuer les différents tests de contrôle afin de se prononcer sur la qualité des produits, notamment la présence des bactéries et des champignons</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps à louer	Temps global
1-Utiliser les techniques de conservation de la matière première et des produits finis	Quelques mois	8	1-Conserver les produits à partir des techniques de froid	30	120
			2-Conserver les produits à partir des techniques de chaleur.	30	
			3-Conserver les produits à partir des techniques de déshydratation	30	
			4-Conserver les produits à partir des produits chimiques	30	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES

MODULE : Exploitation des techniques de conservation des produits

DUREE : 120 H

Enonce de la compétence :	Contexte de réalisation	
Utiliser les techniques de conservation de la matière première et des produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - En respectant le barème de séchage et les techniques de conservation - En tenant compte du respect des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement ; - A l'aide des techniques de conservation - Avec les équipements et le matériel tels que : Machines sous vide, déshydrateurs, stérilisateurs, vitrines réfrigérées, réfrigérateurs, congélateurs, chambres froides, cellules de refroidissement ... - En autonomie ou en équipe ; 	
	Eléments de compétence	Critères de performance
1-Conservé les produits à partir des techniques de froid	1.1 Respect de la gamme de température pour les différentes techniques de conservation ; 1.2 Maitrise du principe de chaque méthode ; 1.3 Respect des règles de sauvegarde de l'environnement ; 1.4 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 1.5 Application correcte des techniques de conservation.	1-Conservation des produits par réfrigération, congélation et surgélation

2-Conservé les produits à partir des techniques de chaleur.	<p>2.-1 Respect de la gamme de température pour les différentes techniques de conservation ;</p> <p>2.2 Choix approprié de la technique de conservation ;</p> <p>2.3 Maîtrise du principe de chaque méthode ;</p> <p>2.4 Application avec succès de la technique de conservation.</p>	2-Conservation par pasteurisation et stérilisation, traitement à ultra haute température (UHT), l'appertisation et blanchiment
3-Conservé les produits à partir des techniques de déshydratation	<p>3.1-Respect de la gamme de température pour les différentes techniques de conservation ;</p> <p>3.2-Choix approprié de la technique de conservation ;</p> <p>3.3-Enoncé correct de chaque principe pour une méthode donnée ;</p> <p>3.4-Application correcte de la technique de conservation.</p>	3. Conservation par séchage et lyophilisation
4-Conservé les produits à partir des produits chimiques	<p>4.1-Choix approprié de la technique de conservation ;</p> <p>4.2-Enoncé correct de chaque principe pour une méthode donnée ;</p> <p>4.3-Application correcte de la technique de conservation.</p>	4-Conservation des produits par acidification (fermentation), salage sec, saumurage, fumage ou fumaison et conservateurs chimiques.

C4 : Utiliser les techniques de conservation de la matière première et des produits finis	Module : Exploitation des techniques de conservation des produits	VH 120	Répartition			Crédit 6	TRIMESTRE
			30	00	00		1.1
UEA4.1 : Conservation des produits par	Elément de compétence 4.1: Utiliser les techniques de conservation des produits par le froid						

réfrigération, congélation et surgélation	
---	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions et techniques de conservation des produits par réfrigération, congélation et surgélation.

Elle vise aussi à l'initier à l'utilisation appropriée des types et des matériels de conservation adaptés à chaque catégorie de produits.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer la conservation des aliments à travers des techniques de conservation appropriées en utilisant des équipements et matériels adéquats, tout en respectant des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement.

C4 : Utiliser les techniques de conservation de la matière première et des produits finis	Module : Exploitation des techniques de conservation des produits	VH 120	Répartition			Crédit 6	TRIMESTRE
			30	00	00		1.1

UEA4.2 : Conservation par pasteurisation et stérilisation, traitement à ultra haute température (UHT), l'appertisation et blanchiment	Elément de compétence 4.2 : Conserver les produits à partir des techniques de chaleur.
---	---

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions de conservation des produits par pasteurisation et stérilisation, traitement à ultra haute température (UHT) et l'appertisation

Elle vise aussi à l'initier à l'utilisation appropriée des types et des matériels de conservation adaptés à chaque catégorie de produits.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer la conservation des aliments à travers des techniques de conservation appropriées en utilisant des équipements et matériels adéquats, tout en respectant des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement.

C4 : Utiliser les	Module :	VH	Répartition	Crédit	TRIMESTRE

techniques de conservation de la matière première et des produits finis	Exploitation des techniques de conservation des produits	120	00	30	00	6	1.2
UEA4.3 : Conservation par séchage et lyophilisation	Elément de compétence 4.3: Conserver les produits à partir des techniques de déshydratation						
Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :							
<p>Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions de conservation des produits par séchage et lyophilisation.</p> <p>Elle vise aussi à l'initier à l'utilisation appropriée des types et des matériels de conservation adaptés à chaque catégorie de produits.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer la conservation des aliments à travers des techniques de conservation appropriées en utilisant des équipements et matériels adéquats, tout en respectant des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement.</p>							

C4 : Utiliser les techniques de conservation de la matière première et des produits finis	Module : Exploitation des techniques de conservation des produits	VH 120	Répartition			Crédit 6	TRIMESTRE 1.2
			00	30	00		
UEA4.4 : Conservation des produits par acidification (fermentation), salage sec, saumurage, fumage ou fumaison et conservateurs chimiques.	Elément de compétence4.4 : Conserver les produits à partir des produits chimiques						
Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :							
<p>Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions de conservation des produits par des produits chimiques tels que : Salage sec, saumurage, fumage ou fumaison et conservateurs chimiques.</p> <p>Elle vise aussi à l'initier à l'utilisation appropriée des types et des matériels de conservation adaptés à</p>							

chaque catégorie de produits.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer la conservation des aliments à travers des techniques de conservation appropriées en utilisant des équipements et matériels adéquats, tout en respectant des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement.

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps à louer	Temps global
1-Utiliser les équipements de production	Quelques mois	5	1-Déterminer les principes de fonctionnement des équipements (pasteurisateur, ensacheuse, baratteur cutteur mélangeur, broyeur, mélangeur, poussoir, four)	30	120
			2-Apprêter les équipements	30	
			3-Réaliser les tâches professionnelles et remplir les fiches de suivi	30	
			4-Entretien et ranger l'équipement	30	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES

MODULE : Utilisation des équipements de production

DUREE : 120 H

<p>ENONCEE DE LA COMPETENCE :</p> <p>Utiliser les équipements de production</p>	<p>CONTEXTE DES REALISATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir des recueils et de la documentation sur les données relatives à l'utilisation de l'équipement -A partir des méthodes d'étalonnage -A partir des consignes du chef d'atelier -A partir des méthodes et procédés de fabrication de l'entreprise 	
<p>Eléments de compétence</p>	<p>Critères de performance</p>	<p>UEA</p>
<p>1-Adopter les principes de fonctionnement des équipements</p>	<p>1.1-Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;</p> <p>1.2-Tenue de travail adaptée ;</p> <p>1.3-caractéristiques techniques appropriés de l'appareil ;</p> <p>1.4-Sélection judicieuse du matériel à utiliser.</p> <p>1.5-Utilisation correcte au recueil et à la documentation des données relatives à l'utilisation de l'équipement ;</p> <p>1.5-Poste de travail adapté ;</p> <p>1.6-Enoncée correcte du principe de fonctionnement</p>	<p>1- Principes de fonctionnement des équipements de fabrication des produits à base du lait (pasteurisateur, ensacheuse, baratteur...).</p> <p>2- Principes de fonctionnement des équipements de fabrication des produits animaux (cutteur mélangeur, broyeur, mélangeur, poussoir, four, séchoir, fumoir...).</p>
<p>2-Apprêter les équipements</p>	<p>2.1-Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de l'environnement ;</p> <p>2.2- Etalonnage correct de l'équipement ;</p> <p>2.3- Utilisation appropriée du matériel de nettoyage.</p> <p>2.4- Exploitation correcte de la documentation technique</p> <p>2.5- exécution conforme aux recommandations du constructeur.</p> <p>2.6-Tenue de travail adaptée ;</p> <p>2.7-Bonne organisation du travail ;</p> <p>2.8- Bon fonctionnement de l'équipement ;</p> <p>2.9-Equipement conforme à la production.</p>	<p>3- Préparation des équipements</p>

3-Manipuler les équipements de production	<p>3.1-Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;</p> <p>3.2- Bonne suivie des opérations nécessaires à la fabrication ;</p> <p>3.3-Choix de la technique d'exécution appropriée</p> <p>3.4- Bonne organisation du travail ;</p> <p>3.5-fonctionnement correct de l'équipement.</p> <p>3.5- Inscription juste des nouvelles données au tableau d'entretien</p> <p>3.6- Exactitude des contenus rédigés au regard des événements.</p> <p>3.7- Exactitude des contenus au regard du travail effectué.</p>	4- Manipulation des équipements de production
4-Entretien et ranger l'équipement	<p>4.1- Exploitation correcte de la documentation technique.</p> <p>4.2- Choix de la technique d'exécution appropriée.</p> <p>4.3- Sélection judicieuse du matériel à utiliser.</p> <p>4.4- Exécution conforme aux recommandations et nettoyages particuliers.</p> <p>4.5- Utilisation appropriée du matériel de nettoyage.</p> <p>4.6- intégration de l'impératif de qualité</p> <p>4.7- Respect des règles de santé, sécurité et de l'environnement.</p> <p>4.8-Tenue de travail adaptée ;</p> <p>- Bonne organisation du travail</p> <p>-Rangement approprié des équipements.</p>	5- Entretien et rangement de l'équipement

C5 : Utiliser les équipements de production	Module : Utilisation des équipements de production	VH 120	Répartition			Crédit 6	TRIMESTRE
			00	15	00		1.2

UEA5 :1.1 : Principes de fonctionnement des équipements de fabrication des produits à base du lait (pasteurisateur, ensacheuse, baratteur...).	Elément de compétence 5.1 : Adopter les principes de fonctionnement des équipements
---	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à familiariser l'apprenant sur les caractéristiques des équipements de production, les précautions sur les dangers et risques afin de le prédisposer à leur utilisation correcte.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser correctement les EPI et d'appliquer judicieusement le principe de fonctionnement des équipements en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

C5 : Utiliser les équipements de production	Module : Utilisation des équipements de production	VH	Répartition			Crédit	TRIMESTRE
UEA5 :1.2 : Principes de fonctionnement des équipements de fabrication des produits animaux (cutteur mélangeur, broyeur, mélangeur, poussoir, four, séchoir, fumoir...).	Elément de compétence 5.1: Adopter les principes de fonctionnement des équipements						
		120	00	15	00	6	1.2

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des bonnes méthodes de nettoyage et d'échantillonnage de l'équipement.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer correctement les techniques de nettoyage et d'étalonnage de l'équipement en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

C5 : Utiliser les équipements de production	Module : Utilisation des équipements de production	VH	Répartition			Crédit	TRIMESTRE
		120	00	30	00	6	1.2

UEA5 :2.3 : Préparation des équipements	Elément de compétence 5 .2: Apprêter les équipements
Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :	
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à familiariser l'apprenant à utiliser efficacement les équipements de production.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure d'étalonner et d'exploiter la documentation technique des équipements tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de l'environnement.</p>	

C5 : Utiliser les équipements de production	Module : Utilisation des équipements de production	VH 120	Répartition			Crédit 6	TRIMESTRE
			00	00	30		1.3
UEA5 :3.4 : Manipulation des équipements de production	Elément de compétence 5 .3: Manipuler les équipements de production						
Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des gestes et savoirs et gestes lui permettant de manipuler correctement l'équipement au cours des différentes étapes de la production.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure de manipuler correctement les équipements de production.</p>							

C5 : Utiliser les équipements de production	Module : Utilisation des équipements de production	VH 120	Répartition			Crédit 6	TRIMESTRE
			30	00	00		2.1
UEA5.4.5 : Entretien et rangement de l'équipement	Elément de compétence5.4 : Entretien et ranger l'équipement						

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à familiariser l'apprenant des techniques d'entretien appropriées et de rangement correct des équipements de production.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure d'appliquer correctement les techniques d'entretien de premier niveau et de rangement de l'appareil.

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu de travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps allouer	Temps global
Traiter les déchets issus de la transformation des produits d'origine animale	Quelques semaines	6	1-Evacuer les déchets issus de la transformation des produits animaux.	30	150
			2-Fabriquer la farine d'os pour la formulation des aliments pour animaux.	30	
			3-Fabriquer la farine de sang pour la formulation des aliments pour animaux.	45	
			4-Fabriquer du compost à partir des déchets animaux.	45	

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES**MODULE : Traitement des déchets issus de la transformation des produits d'origine animale****DUREE : 150 H**

<p>Enoncée de la compétence :</p> <p>Traiter des déchets issus de la transformation des produits d'origine animale</p>	<p>Contexte de réalisation</p> <p>-A partir des connaissances des normes de qualité</p> <p>-A partir des connaissances sur la notion traitement des déchets</p> <p>-A l'aide des connaissances des équipements et matériels de traitement des déchets et de protection appropriée.</p> <p>-A l'aide des connaissances sur les techniques de traitement des déchets définis</p>	
<p>Eléments de compétence</p>	<p>Critères de performance</p>	<p>UEA</p>
<p>1- Evacuer les déchets issus de la transformation des produits animaux</p>	<p>1.1 Application correcte de la technique d'évacuation</p> <p>1.2 Respect des règles d'hygiène de sécurité et de sauvegarde de l'environnement.</p>	<p>1-Collecte des déchets issus des produits d'origine végétale</p>
<p>2. Fabriquer la farine d'os pour la formulation des aliments pour animaux</p>	<p>2.1 Respect des techniques de fabrication de la farine d'os</p> <p>2.2 Concassage correcte des os ;</p> <p>2.3 séchage correcte du sang des animaux ;</p> <p>2.4 Utilisation correcte des équipements et du matériel ;</p> <p>2.5 Bonne conservation de la farine d'os</p>	<p>2-Fabrication de la farine d'os pour la formulation des aliments pour animaux à partir des os et des cornes des animaux</p>
<p>3-Fabriquer la farine de sang pour la formulation des aliments pour animaux.</p>	<p>2.6 Bonne conservation de la farine de sang</p> <p>2.7 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;</p> <p>2.8 Respect des règles de sauvegarde de l'environnement.</p>	<p>3-Fabrication de la farine de sang pour la formulation des aliments pour animaux à partir du sang des animaux</p>
	<p>- Respect des techniques de fabrication du compost ;</p> <p>-Compost respectant les</p>	

4. 4-Fabriquer du compost à partir des déchets animaux	normes ; -Utilisation correcte des équipements et du matériel ; -Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; -Respect des règles de sauvegarde de l'environnement.	4-Fabrication du compost à partir des déchets animaux
--	---	---

C11 : Traiter des déchets issus de la transformation des produits d'origine animale	Module : Traitement des déchets d'origine animale	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	30	00		1.2

UEA11.1 :Collecte des déchets issus des produits d'origine végétale	Elément de compétence11.1 : Traiter les déchets issus de la transformation des produits d'origine animale					
--	---	--	--	--	--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

- Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des connaissances lui permettant d'assurer la collecte et le transfert des déchets issus de la transformation des produits animaux, dans le respect de l'hygiène, de sécurité et de l'environnement.
- Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les techniques appropriées pour la collecte et le transfert des déchets produits dans les unités de transformation de produits animaux. Il sera aussi en mesure de manipuler en toute sécurité et en respectant les règles d'hygiène, les équipements et les matériels de collecte et d'évacuation des déchets.

C11 : Traiter des déchets issus de la transformation des produits d'origine animale	Module : Traitement des déchets d'origine animale	VH 150	Répartitions			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	30	00		1.2

UEA11.2 : Fabrication de la farine d'os pour la formulation des aliments pour animaux à partir des os et des cornes des animaux	Elément de compétence 11.2: Fabriquer la farine d'os pour la formulation des aliments pour animaux à partir des os et des cornes des animaux					
---	--	--	--	--	--	--

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

- Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des connaissances et techniques de fabrication de la farine d'os pour la formulation des aliments pour animaux à partir des os des animaux, en respectant les règles de sauvegarde de l'environnement, et celles d'hygiène et sécurité.
- Au terme de cette Unité d'Enseignement Apprentissage (UEA), l'apprenant sera capable d'utiliser les techniques de séchage et de concassage pour les appliquer à la fabrication de la farine d'os, en respectant les règles de sauvegarde de l'environnement, et celles d'hygiène et sécurité.
- Il sera aussi en mesure de manipuler le séchoir et le broyeur.

C11 : Traiter des déchets issus de la transformation des produits d'origine animale	Module : Traitement des déchets d'origine animale	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			00	15	30		1.3 ; 2.1

UEA11.3 : Fabrication de la farine de sang pour la formulation des aliments pour animaux à partir du	Elément de compétence 11.3 : Fabriquer la farine de sang pour la formulation des aliments pour animaux à partir du sang des animaux.					
--	--	--	--	--	--	--

sang des animaux	
<p>Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des connaissances et techniques de fabrication de la farine de sang pour la formulation des aliments pour animaux à partir du sang des animaux, en respectant les règles de sauvegarde de l'environnement, et celles d'hygiène et sécurité. - Au terme de cette Unité d'Enseignement Apprentissage (UEA), l'apprenant sera capable d'utiliser les techniques de séchage et de concassage pour les appliquer à la fabrication de la farine de sang, en respectant les règles de HSE. - Il sera aussi en mesure de manipuler le séchoir et le broyeur. 	

C11 : Traiter des déchets issus de la transformation des produits d'origine animale	Module : Traitement des déchets d'origine animale	VH 150	Répartition			Crédit 10	TRIMESTRE
			45	00	00		2.1
UEA11.4 : Fabrication du compost à partir des déchets végétaux	Elément de compétence 11.4: Fabriquer le compost à partir des déchets végétaux.						

Description de l'unité d'enseignement-apprentissage :

- Cette unité d'enseignement-apprentissage vise à doter l'apprenant des connaissances et techniques lui permettant de produire du compost à partir des déchets issus des animaux, en réalisant une fosse ou un fermenteur approprié, un dispositif d'égouttage et de stockage du compost qui sera ensuite commercialisé, en respectant les règles de HSE.
- Au terme de cette Unité d'Enseignement Apprentissage, (UEA), l'apprenant sera capable d'utiliser les techniques appropriées pour fabriquer le compost à partir des déchets des animaux. Il sera aussi capable réaliser correctement une fosse ou un fermenteur, d'égoutter et de stocker le compost en respectant les règles de HSE.

DUREE A ALLOUER A LA COMPETENCE (H/C)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu du travail	Niveau de complexité (1 - 10)	Indications sur la compétence	Temps alloué	Temps global
Rechercher un emploi /s'auto-	Quelques semaines	4	Rédiger un CV et une demande d'emploi	05 h	30 h

employer			Rechercher les employeurs potentiels	05 h	
			Monter un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)	10 h	
			Gérer un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)	10 h	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Module : Entrepreneuriat

Durée : 30 heures

Énoncé de la compétence : Rechercher un emploi /s'auto-employer	Intention Poursuivie		
	Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.		
	Contexte de réalisation		
	<ul style="list-style-type: none"> • À l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle; • À l'aide de données à jour sur le métier et la formation ; • Au contact de personnes-ressources du milieu de travail. 		
<i>Éléments de compétence</i>	<i>Situation de mise en œuvre</i>	<i>Critères d'engagement dans la démarche</i>	<i>Plan de mise en situation</i>

Rédiger un CV et une demande d'emploi	S'exercer à la rédaction d'un CV et d'une demande d'emploi dans un contexte donné	Assiste au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat; Rédige au moins trois modèles de son CV et trois modèles de demande d'emploi dans des contextes différents.	Phase 1 : Techniques de recherche d'emploi
---------------------------------------	---	--	---

Rechercher les employeurs potentiels	Identifier les potentiels employeurs en lien avec son métier	Constitue une base de données employeurs à partir des annuaires et sites internet	Phase 2 : Constitution d'une base de données employeurs
--------------------------------------	--	---	---

Monter un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)	Concevoir une idée de projet Passer de l'idée de projet au projet (Résolution de l'équation entrepreneuriale) Établir une fiche de projet Mener une étude de faisabilité d'un micro-projet (Business plan simplifié) Rechercher des financements pour un micro-projet	Assiste au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat; Rédige son projet en respectant toutes les étapes du processus de montage d'un micro-projet (le modèle économique, la stratégie marketing, le montage financier, le modèle fiscal, etc.)	Phase 3: Montage d'un projet
---	---	---	--

Gérer un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)	Fournir aux élèves les connaissances de base sur la gestion de micro-projet, en privilégiant les	Assiste au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de	Phase 4 : Gestion d'un micro-projet
--	--	--	--

	<p>techniques de la classe inversée et l'utilisation des ressources numériques appropriées;</p> <p>Amener chaque élève à simuler la gestion de son projet à travers le renseignement des différentes fiches de gestion ;</p> <p>Organiser des rencontres de partage d'expériences entre les élèves et les professionnels ayant un succès dans l'auto-emploi.</p>	<p>l'entrepreneuriat;</p> <p>Simule la gestion de son projet en renseignant les documents de gestion notamment, le cahier de caisse, le cahier de recettes/dépenses, le cahier de gestion de stocks, le registre de dettes-fournisseurs, le registre de créances-clients, etc.</p>	
--	--	--	--

C12 :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
			Rechercher un emploi /s'auto-employer	Entrepreneuriat	30		05

INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les compétences pour rechercher un emploi ou créer une micro-entreprise, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.

<p>Phase 1 (AAP.2.1) : Techniques de recherche d'emploi</p>	<p>Élément de compétence : Rédiger un CV et une demande d'emploi</p>
--	---

Description de l'Activité d'Apprentissage

Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de rédiger un CV et une demande d'emploi.

Au terme de cette AAP, l'apprenant aura constitué un dossier comportant des informations pertinentes sur l'inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier. Il aura également partagé et discuter les informations collectées et donner sa perception du métier. Il devra enfin disposer d'un modèle contextualisé de CV et de demande d'emploi.

	Module :Entrepreneuriat	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			05	00	00		1.1
C12 : Rechercher un emploi /s'auto-employer							

INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les compétences pour rechercher un emploi ou créer une micro-entreprise, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.

Phase 2 (AAP.2.2) :
Constitution d'une base de données employeurs

Élément de compétence : Rechercher les employeurs potentiels

Description de l'Activité d'Apprentissage

Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de rechercher les employeurs potentiels du métier

Au terme de cette AAP, l'apprenant aura constitué une base de données employeurs à partir des annuaires et sites internet

C12 : Rechercher un emploi /s'auto-employer	Module : Entrepreneuriat	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			10	00	00		1.1

INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les compétences pour rechercher un emploi ou créer une micro-entreprise, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.

Phase 3 (AAP.2.3) : Montage d'un projet
Élément de compétence : Monter un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)

Description de l'Activité d'Apprentissage

Cette Activité d'Apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de concevoir une idée de projet, passer de l'idée de projet au projet (Résolution de l'équation entrepreneuriale), établir une fiche de projet, mener une étude de faisabilité d'un micro-projet (Business plan simplifié), rechercher des financements pour un micro-projet du métier.

Au terme de cette AAP, l'apprenant aura assisté au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat et aura rédigé son projet mûré en respectant toutes les étapes du processus de montage d'un micro-projet (le modèle économique, la stratégie marketing, le montage financier, le modèle fiscal, etc.). Il aura également contribué à mûrer les idées de projets de ses pairs.

C12 : Rechercher un emploi /s'auto-employer	Module : Entrepreneuriat	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			10	00	00		1.1

INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les compétences pour rechercher un emploi ou créer une micro-entreprise, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.

Phase 4 (AAP.2.4) :
Gestion d'un micro-projet

Élément de compétence : Gérer un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)

Description de l'Activité d'Apprentissage

Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant d'acquérir les connaissances de base sur la gestion de micro-projet, en privilégiant les techniques de la classe inversée et l'utilisation des ressources numériques appropriées en bénéficiant du coaching de la part des enseignants et des professionnels.

Au terme de cette AAP, l'apprenant aura assisté au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat et aura simulé la gestion de son projet en renseignant les documents de gestion notamment, le cahier de caisse, le cahier de recettes/dépenses, le cahier de gestion de stocks, le registre de dettes-fournisseurs, le registre de créances-clients, à partir des situations-problèmes.

CONCLUSION

Chaque compétence identifiée pour la formation comporte un nombre fini d'éléments de compétences. Pendant que la compétence donne lieu à un module de formation, l'élément de compétence quant à lui donne lieu à un ou plusieurs Unités d'Enseignement/Apprentissage. Dans la suite du développement de ce curriculum, on verra qu'une UEA, peut se faire en plusieurs leçons. On remarquera aussi que les compétences générales, comme les compétences particulières, peuvent donner lieu des à des séances de travaux pratiques.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Broutin C., Goudiaby M.-C. (2021), Transformer le lait local en Afrique de l'Ouest :procédés et clés de développement des mini laiteries, Éditions du Gret/Éditions Quæ, 272 p., Guide pratique.

Dieng, K., Kalandi, M., Sow, A., Millogo, V., Ouedraogo, G. A., & Sawadogo, G. J. (2014). Profil socio-économique des acteurs de la chaîne de valeur lait local à Kaolack au Sénégal. Rev. Afr. St. Prod. Anim, 12, 161-168.

Ministère de l'élevage sénégalais, Maîtrise de la qualité dans les unités de transformation du lait Guide de bonnes pratiques d'hygiène, Édition 2011

Organisation internationale de la francophonie, (2009). Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle (OIF), 2009, <https://www.inforoutefpt.org/ministere/guideMetho.aspx>

Préparation du kilichi, <https://www.wattpad.com/769624339-recette-camerounaise-kilichi>