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

REPUBLIC OF CAMEROON
PEACE – WORK – FATHERLAND

CAMEROON – WORLD BANK COOPERATION

SECONDARY EDUCATION AND SKII DEVELOPMENT PROJECT

PROJECT COORDINATION UNIT

TECHNICAL COORDINATION OF COMPONENT II

REFERENTIEL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Selon l'Approche Par Compétences (APC)

METIER : TRANSFORMATEUR DE VIANDE

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIE

SECTEUR : AGRO-INDUSTRIE

Edition 2024






Préface

Afin d'atteindre son objectif de développement à l'horizon 2035, le Gouvernement camerounais a placé la formation professionnelle comme un levier essentiel pour son développement économique et social. Il s'est engagé pour la période 2020-2030 dans un processus ambitieux de réformes et d'investissements visant à améliorer durablement l'accès à une éducation inclusive, équitable et de qualité, tout en renforçant l'efficacité de son pilotage sectoriel.

Eu égard aux défis identifiés, le Gouvernement de la République du Cameroun a reçu un crédit de l'Association Internationale pour le Développement (IDA) dans le but de financer les activités du Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi (PADESCE / P 170561).

C'est dans cette perspective que quarante-cinq (45) référentiels de formation ont été élaborés selon l'Approche Par Compétences dans les secteurs de l'Energie, le Numérique, l'Agro-alimentaire et le Bâtiments et Travaux Publics (BTP) et implantés dans certaines structures de formation professionnelle. A date, lesdits référentiels sont prêts à être mises en œuvre dans les structures de formation professionnelles.

Le présent référentiel de formation est donc un document de référence pour le dispositif de Développement de Compétences Techniques et Professionnelle au Cameroun.

Nous exhortons les acteurs de la formation professionnelle à contribuer à sa mise en œuvre.

Contenu

- ✓ **Rapport de l'Analyse de Situation de Travail (RAST)**
- ✓ **Référentiel de Métier-Compétences (RMC)**
- ✓ **Référentiel de Formation (RF)**
- ✓ **Référentiel d'Evaluation et de Certification (REC)**
- ✓ **Guide Pédagogique (GP)**
- ✓ **Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle (GOPM)**

EQUIPE D'ANIMATION DE L'AST (ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL)

N°	NOMS ET PRENOMS	STRUCTURE	QUALIFICATION
1.	**M. HALIDOU SANOUSSA**	MINEFOP SUD	METHODOLOGUE (PLET/INGENIEUR DE FORMATION)
2.	**M. NJOSSU LASCONI Stéphane**	POINT FOCAL MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
3.	**M. TCHANDJIN MBIABO Roussel**	MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)

LISTES DES PARTICIPANTS AU « FOCUS GROUP »

N°	NOMS ET PRENOMS	Structure	Qualification
1.	ANDRÉ DABA	GIC ANNEXE DE PITOA	Professionnel
2.	ADAMOU DANS ABDOU	ETS VALHALA	Professionnel
3.	MOHAMAN SAMI ABDOU	SARKI SARL	Professionnel
4.	Mme GOUSKRO née MADJARE	SOTRAPAS	Professionnel
5.	OUMAROU HANAR ADJI	ETS ABSAL SERCICES AGRICOLES	Professionnel
6.	DEA ANNE SOLANGE	CNFZV MAROUA	Formatrice
7.	MOUAFO FOKA	ETS BEN-S BUTCHER	Formateur
8.	M NGOUFFO SONGWA Réné	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
9.	ABOUTOU ENGOLO Marcel	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
10.	NNAME LAWRENCE ELAH	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
11.	WANBIRO EMERY	BAO CASHAND CARRY	Professionnel
12.	NGOUNGOURE Claudine	SCOOPRIDYNA	Professionnel
13.	MAYBA FONGANG	ABC Centre de formation en Agrobusiness	Professionnel

EQUIPE DE REDACTION

N°	NOMS ET PRENOMS	STRUCTURE	QUALIFICATION
1.	**M. HALIDOU SANOUSSA**	MINEFOP SUD	METHODOLOGUE (PLET/INGENIEUR DE FORMATION)
2.	**M. NJOSSU LASCONI Stéphane**	POINT FOCAL MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
3.	**M. TCHANDJIN MBIABO Roussel**	MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
4.	**M. EYEBE EBELA Jean Paul**	BIOFOOD INDUSTRY	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR AGRO-ALIMENTAIRE)

Equipe de validation

N°	NOMS ET PRENOMS	STRUCTURE	QUALIFICATION
1.	**M. HALIDOU SANOUSSA**	MINEFOP SUD	METHODOLOGUE (PLET/INGENIEUR DE FORMATION)
2.	**M. NJOSSU LASCONI Stéphane**	POINT FOCAL MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
3.	**M. TCHANDJIN MBIABO Roussel**	MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
4.	**M. EYEBE EBELA Jean Paul**	BIOFOOD INDUSTRY	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR AGRO-ALIMENTAIRE)

REMERCIEMENTS

Ce Référentiel de formation a été élaboré et sera exploité grâce à l'impulsion de Monsieur ISSA TCHIROMA BAKARY, Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle, dans le cadre du développement des Référentiels de Formation Professionnelle selon l'Approche Par Compétences (APC) au Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'emploi (PADESCE). Aussi, tenons-nous à exprimer au Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle notre profonde gratitude pour cette opportunité offerte qui permettra la normalisation de la formation et la valorisation du métier de Transformation de Viande.

En outre, nous saluons et apprécions à sa juste valeur la collaboration avec les différents acteurs de la formation professionnelle (Experts et Entreprises) dans le cadre de l'élaboration du Référentiel de Formation Professionnelle et dont l'aide a été déterminante pour la bonne conduite des entretiens et la réalisation des contenus de ce référentiel de formation.

Que ces acteurs consultés, dont les noms figurent sur la liste ci-jointe trouvent ici l'expression de nos remerciements pour leur disponibilité et leurs contributions pertinentes qui seront significatives à la production d'un Référentiel de Formation Professionnelle de qualité pour le métier de Transformation de Viande.

TABLE DES MATIÈRES

PREFACE 2
EQUIPE D'ANIMATION DE L'AST (ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL) 4
LISTES DES PARTICIPANTS AU « FOCUS GROUP » 4
EQUIPE DE REDACTION 5
EQUIPE DE VALIDATION 5
REMERCIEMENTS 6
RAPPORT DE L'ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL(RAST) 12
ABREVIATIONS ET ACRONYMES 13
INTRODUCTION 14
PREMIERE PARTIE : DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA PROFESSION 15
1. DEFINITION DE LA FONCTION DE TRAVAIL 16
2. CONTEXTE PROFESSIONNEL 16
2.1. DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL 16
a) Secteur d'activité 16
b) Condition de travail 17
2.2. ÉVOLUTION TECHNOLOGIQUE ET FACTEURS D'INTERET POUR L'EXERCICE DE LA PROFESSION 17
a) Évolution technologique et conséquences 17
b) Facteurs d'intérêt pour l'exercice de la profession 17
3. APPELLATIONS COURANTES DE LA FONCTION DE TRAVAIL 18
4. PERSPECTIVES ET CHEMINEMENT D'EMPLOI 18
5. CONDITIONS D'EMBAUCHE, REMUNERATION ET HORAIRES DE TRAVAIL – CONDITIONS D'ACCES A LA FORMATION 19
a) Conditions d'embauche, rémunération et horaires de travail 19
b) Rémunération 19
c) Horaires de travail 19
d) Conditions d'accès à la formation 19
6. ACCESSIBILITE DES FEMMES AU METIER 19
7. IMPACT DU METIER SUR L'ENVIRONNEMENT 19
a) Au niveau de la santé et de la sécurité 19
b) Au niveau de l'environnement 20
8. FORMATION EN MILIEU DE TRAVAIL 20
DEUXIEME PARTIE : DESCRIPTION DU TRAVAIL 21
1. CONCEPTS ET DEFINITIONS 22
2. DETERMINATION DES TACHES ET DES OPERATIONS 23
3. CONDITIONS DE REALISATION DES TACHES ET CRITERES DE PERFORMANCE 27
4. IMPORTANCE RELATIVE, FREQUENCE ET COMPLEXITE DES TACHES 35
5. CONNAISSANCES, HABILETES ET ATTITUDES 37
6. CONCLUSION 38
7. SUGGESTIONS CONCERNANT LA FORMATION 38
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUE 40
REFERENTIEL DE METIER-COMPETENCES(RMC) 42
INTRODUCTION 43
A. PRESENTATION SUCCINCTE DE LA DEMARCHE DE L'INGENIERIE PEDAGOGIQUE, DU REFERENTIEL DE METIER ET DES AUTRES REFERENTIELS ET GUIDES 45
B. PRESENTATION SOMMAIRE DU MANDAT ET DE LA DÉMARCHE DE RÉALISATION 46
C. PRESENTATION DU METIER ET DE SA SITUATION GENERALE SUR LE MARCHE DU TRAVAIL 48
PREMIERE PARTIE : RESULTATS DE L'ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL (AST) 52
I.1.1. DEFINITION DES TERMES USUELS 53
I.1.2. TABLEAU DES TACHES ET OPERATIONS 54

I.1.3. PROCESSUS DE TRAVAIL. 57
I.1.4. CONDITIONS DE REALISATION ET LES CRITÈRES DE PERFORMANCE. 57
I.1.5 CONNAISSANCES, HABILITES ET ATTITUDES. 65
I.1.6. SUGGESTIONS POUR LA FORMATION. 67
DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DES COMPETENCES 69
I.1.2 PRESENTATION DE LA NOTION DE COMPETENCE GENERALE ET DE COMPETENCE PARTICULIERE 70
I.2.2. LISTE DES COMPETENCES GENERALES. 70
I.2.3. LISTE DES COMPETENCES PARTICULIERES. 70
I.2.4. MATRICE DES COMPETENCES. 71
I.2.5. TABLE DE CORRESPONDANCE 74
COMPETENCE 01 : COMMUNIQUER EN MILIEU PROFESSIONNEL 74
COMPETENCE 02 : PREVENIR LES ATTEINTES A L'HYGIENE, A LA SANTE, A LA SECURITE, A L'INTEGRITE PHYSIQUE ET A L'ENVIRONNEMENT 75
COMPETENCE 03 : DETERMINER LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DES INGREDIENTS ET DES PRODUITS *(REMARQUE : CETTE COMPETENCE N'EST LIEE QU'AUX TACHES 3 A 9, CE QUI INTERROGE SA CLASSIFICATION EN « COMPETENCE GENERALE » — A RECLASSER EN COMPETENCE PARTICULIERE OU REFORMULER A UN NIVEAU REELLEMENT TRANSVERSAL)* 75
COMPETENCE 04 : S'APPROVISIONNER EN MATIERE PREMIERE 76
COMPETENCE 05 : UTILISER LE MATERIEL ET LES EQUIPEMENTS EN FONCTION DU POSTE DE TRAVAIL 76
COMPETENCE 06 : PRODUIRE LES VIANDES SECHEES (KILICHI,…) 76
COMPETENCE 07 : PRODUIRE LES VIANDES FUMEES 77
COMPETENCE 08 : FABRIQUER LES PRODUITS CHARCUTIERS ISSUS DES PARTIES ENTIERES (JAMBON BLANC, MUSEAU, …) 77
COMPETENCE 08 : FABRIQUER LES PRODUITS CHARCUTIERS ISSUS DU HACHAGE/CUTTERAGE (SAUCISSES/SAUCISSONS, PATE, BOULETTE, …) 77
COMPETENCE 9 : APPLIQUER LES TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE VENTE DES PRODUITS TRANSFORMES 78
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES 78
REFERENTIEL DE FORMATION(RF) 81
ABREVIATIONS ET ACRONYMES 81
II.1. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL DE FORMATION 82
A) NATURE 82
B) STRUCTURE 83
C) FINALITE 83
D) ÉLEMENTS PRESCRIPTIFS 83
II.2. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS 84
II.3. DESCRIPTION SYNTHESE DU REFERENTIEL DE FORMATION 85
3.2 LISTE DES COMPETENCES DU REFERENTIEL DE FORMATION 87
PREMIERE PARTIE : OBJETS DE LA FORMATION 88
II.4.1 BUTS DU REFERENTIEL 89
II.5.ÉNONCE DES COMPETENCES 90
A) COMPETENCES GENERALES 90
B) COMPETENCES PARTICULIERES 90
II.6. MATRICE DES OBJETS DE FORMATION 90
II.7. LOGIGRAMME 93
DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DTAILLEE DES COMPETENCES DU REFERENTIEL 94
COMPETENCE 01 : MÉTIER ET FORMATION 95
COMPETENCE 02: COMMUNICATION EN MILIEU PROFESSIONNEL 97

MODULE 03 : HYGIENE, SANTE, SECURITE ET ENVIRONNEMENT 98
COMPETENCE 04 : COMPOSITION ALIMENTAIRE DES INGREDIENTS ET DES PRODUITS 101
COMPETENCE 05 : APPROVISIONNEMENT DE L'UNITE DE TRANSFORMATION 102
COMPETENCE 06 : UTILISATION DU MATERIEL ET DES EQUIPEMENTS EN FONCTION DU POSTE DE TRAVAIL 104
COMPETENCE 07 : PRODUCTION DES VIANDES SECHEES (KILICHI) 106
COMPETENCE 08 : PRODUCTION DES VIANDES FUMEES 107
COMPETENCE 09 : FABRICATION DES PRODUITS CHARCUTIERS ISSUS DES PARTIES ENTIERES (JAMBON, MUSEAU, …) 109
COMPETENCE 10 : FABRICATION DES PRODUITS CHARCUTIERS ISSUS DU HACHAGE/CUTTERAGE (SAUCISSE/SAUCISSON, PATE, BOULETTE, …) 111
COMPETENCE 11 : APPLIQUER LES TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE VENTE DES PRODUITS TRANSFORMES 113
COMPETENCE 12 : ENTREPRENEURIAT 115
COMPETENCE 13 : STAGE 117

BIBLIOGRAPHIQUES 119

REFERENTIEL D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION (REC) 121

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES 122

III.1. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION 123

A). NATURE 123
C) STRUCTURE 123
D) FINALITES 123
E) MODALITES D'EVALUATION DES COMPETENCES 124
F) ELEMENTS PRESCRIPTIFS 124

III.2. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS 124

A) CONCEPTS 124
B) PRINCIPALES DEFINITIONS 125

III.3. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION 126

A) TABLEAU SYNTHESE DU REFERENTIEL DE FORMATION 127
B) TABLEAU D'ANALYSE DES COMPETENCES GENERALES ET DU PROCESSUS DE TRAVAIL 129
C) TABLE D'ANALYSE DES CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE 131

III.4. PRESENTATION DES OUTILS 131

A) TABLEAU DE SPECIFICATIONS 131
B) DESCRIPTION DE L'EPREUVE 132
C) FICHE D'EVALUATION 132

III.5. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES 132

A) MODALITES D'EVALUATION FORMATIVE 132
B) ÉLEMENTS D'EVALUATION 133
C) ÉVALUATION SOMMATIVE 133

VI- COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS 136

ENONCE DE LA COMPETENCE 01 :SE SITUER AU REGARD DU METIER ET DE LA FORMATION 137

ENONCE DE LA COMPETENCE 02 : COMMUNIQUER EN MILIEU PROFESSIONNEL 142

ENONCE DE LA COMPETENCE 03 : PREVENIR LES ATTEINTES LIEES A LA SANTE, A LA SECURITE AU TRAVAIL ET A L'ENVIRONNEMENT. 146

ENONCE DE LA COMPETENCE 12 : RECHERCHER UN EMPLOI 153

ENONCÉ DE LA COMPÉTENCE 13 : S'INTÉGRER EN MILIEU PROFESSIONNEL 158

II- COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMEN 162

ENONCE DE LA COMPETENCE 04 : DETERMINER LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DES MATIERES PREMIERES ET DES PRODUITS 163

ENONCE DE LA COMPETENCE 05:S'APPROVISIONNER EN MATIERE PREMIERE 169

ENONCE DE LA COMPETENCE 06 : UTILISER LE MATERIEL ET LES EQUIPEMENTS EN FONCTION DU POSTE DE TRAVAIL....175
ENONCE DE LA COMPETENCE 07 : PRODUIRE LES VIANDES SECHEES (KILICHI) 180
ENONCE DE LA COMPETENCE 08 : PRODUIRE LES VIANDES FUMEES 185
ENONCE DE LA COMPETENCE 09 : FABRIQUER LES PRODUITS CHARCUTIERS ISSUS DES PARTIES ENTIERES (JAMBON BLANC, MUSEAU, …)....190
ENONCE DE LA COMPETENCE 10 : FABRIQUER DES PRODUITS CHARCUTIERS ISSUS DU HACHAGE/CUTTERAGE (SAUCISSE/SAUCISSON, PATE, BOULETTE, …) 196
ENONCE DE LA COMPETENCE 11 : APPLIQUER LES TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE VENTE DES PRODUITS TRANSFORMES....202
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES 207
GUIDE PEDAGOGIQUE (GP)....208
ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES 209
PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION 210
IV.1. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE....211
1. NATURE. 211
2. BUTS. 211
IV.2. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES....212
IV.3. PROJET DE FORMATION ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES 212
IV.4. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION 213
IV.5. LISTE DES COMPÉTENCES 214
IV.6. STRATEGIES PEDAGOGIQUES....217
IV.7. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME 218
DEUXIEME PARTIE : SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES 221
IV.8. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES....222
COMPETENCE N°1 : SE SITUER AU REGARD DU METIER ET DE LA FORMATION 223
COMPETENCE 02: COMMUNIQUER EN MILIEU PROFESSIONNEL 225
COMPETENCE 03 : PREVENIR LES ATTEINTES A LA SANTE, A LA SECURITE, A L'INTEGRITE PHYSIQUE ET L'ENVIRONNEMENT....229
COMPETENCE 04 : DETERMINER LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DES MATIERES PREMIERES ET DES PRODUITS 235
COMPETENCE 05 : S'APPROVISIONNER EN MATIERES PREMIERES....238
COMPETENCE 06 : UTILISER LE MATERIEL ET LES EQUIPEMENTS EN FONCTION DU POSTE DE TRAVAIL....243
COMPETENCE 07 : PRODUCTION DE LA VIANDE SECHEE (KILICHI…) 247
COMPETENCE 08 : PRODUCTION DE LA VIANDE FUMEE....251
COMPETENCE 09 : FABRIQUER LES PRODUITS CHARCUTIERS ISSUS DES PARTIES ENTIERES (JAMBON BLANC, MUSEAU, …)256
COMPETENCE 10 : FABRIQUER DES PRODUITS CHARCUTIERS ISSUS DU HACHAGE/CUTTERAGE (SAUCISSE/SAUCISSON, PATE, BOULETTE, …) 263
COMPETENCE 11 : APPLIQUER LES TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE VENTE DES PRODUITS TRANSFORMES.267
COMPETENCE N°12: RECHERCHER UN EMPLOI 273
COMPETENCE 13 : S'INTEGRER EN MILIEU PROFESSIONNEL 275
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES 278
GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE (GOPM)....280
ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES 281
V.1. INTRODUCTION ET PRÉSENTATION DU GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE 282
V.2. BUTS DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION....284

V.3. DESCRIPTION DU REFERENTIEL DE FORMATION 285
V.4. ORGANISATION DE LA FORMATION 288
1. CONDITIONS D'ADMISSION 288
2. PRESENTATION DU LOGIGRAMME 289
3. PRESENTATION DU CHRONOGRAMME 291
4. MODES D'ORGANISATION A PRIVILEGIER 294
5. PROMOTION DU PROGRAMME 297
V.5 RESSOURCES HUMAINES 298
1. QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES 298
2. BESOINS QUANTITATIFS EN MATIERE DE RESSOURCES HUMAINES 299
3. ORIENTATION DU RECRUTEMENT ET COMPETENCES RECHERCHEES 299
1. PERFECTIONNEMENT DES FORMATEURS 300
6.1. RESSOURCES MATERIELLES 302
6.1.1.Machinerie, équipement et accessoires 303
6.1.2 Outils et instruments 319
6.1.3 Matériels de sécurité 327
6.1.4. Matière d'œuvre et matière première 331
6.1.5. Mobilier et équipement de bureau 335
6.1.6. Matériel audiovisuel et informatique. 337
6.1.7. Matériel didactique 342
6.2. RESSOURCES PHYSIQUES 344
6.2.1.Types d'aménagement physique à considérer 344
6.2.2 SCENARIO DE RECHANGE 347
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES 350
ANNEXES 352

RAPPORT DE L'ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL(RAST)

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de Situation de Travail
DFOP	Direction de la Formation et de l'orientation Professionnelles
DQP	Diplômes de Qualification Professionnelle
GECAM	Groupement des Entreprises du Cameroun
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
SND30	Stratégie Nationale de Développement du Cameroun 2030

INTRODUCTION

La Stratégie Nationale de Développement du Cameroun (SND30) assure que « la gouvernance est le socle sur lequel repose la transformation structurelle de l'économie du Cameroun, le développement du capital humain ainsi que l'amélioration de la situation de l'emploi. ». Elle prescrit en matière de formation professionnelle de s'orienter vers une ingénierie qui prend en compte les politiques, les outils d'accompagnement et de planification pédagogiques. Ces politiques et outils doivent être de nature à favoriser la mise en œuvre des démarches de conception, d'organisation, d'exécution et d'évaluation des actions de formation.
Dans cette perspective, le Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle a choisi l'Approche Par Compétence (APC) comme méthode pédagogique à appliquer pour l'élaboration des Référentiels de Formation Professionnelle. Cette méthode a comme avantage d'améliorer :

- l'adéquation formation-emploi ;
- la gestion des besoins réels en ressources humaines de l'économie ;
- la définition des compétences inhérentes à l'exercice de chaque métier ;
- la contribution du monde professionnel dans l'atteinte des objectifs pédagogiques assignés.

L'Analyse de Situation de Travail (AST) est une étape cruciale dans le développement des référentiels successifs (Référentiel de Formation ; Référentiel d'Évaluation), des outils d'accompagnement et de planification (Guide Pédagogique ; Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle) liés au métier**.**

La valeur ajoutée de la présente Analyse de Situation de Travail est garantie par la qualité des études sectorielles menées (enquêtes et bases de données consultées) et la diversité d'origine des professionnels qui ont été invités à apporter leur contribution.

Le présent Rapport d'Analyse de Situation de Travail (RAST) rend compte des résultats de la mission d'Analyse de Situation de Travail et des rencontres sous forme de groupes de travail, d'entretiens qui se sont déroulés 01 au 15 mars 2024, dans les régions du littoral, Nord, Extrême-Nord, Ouest et centre.

PREMIERE PARTIE : DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA PROFESSION

1. Définition de la fonction de travail

Le transformateur de viande est un opérateur qui transforme la viande (bœuf, poulet, porc etc.) en plusieurs produits dérivés pour la consommation humaine. En effet, le transformateur de viande est responsable de la première transformation (l'abattage, la découpe, le parage, …) et de la seconde transformation, soit la préparation des viandes qui consiste au hachage, broyage, assaisonnement, salaison, maturation, fermentation, fumaison et cuisson. Les principaux produits obtenus sont les charcuteries (le saucisson, les saucisses, le museau ou fromage de tête, le pâté de campagne, le jambon…), les viandes fumées, les viandes hachées (boulettes de viande.) et les viandes séchées (kilishi…). Ces différents produits sont destinés à être commercialisé par le transformateur de viande en gros ou en détail dans des boucheries charcuteries.

2. Contexte professionnel

2.1. Description de l'environnement de travail

Le transformateur de viande réalise son travail dans une salle adaptée ou en plein air en fonction du produit final. Ce travail nécessite des précautions particulières en termes de respect des règles de santé, d'hygiène et de sécurité au travail, tout en adoptant de manière permanente une attitude écologiquement responsable. L'espace de travail est souvent divisé en différentes zones pour faciliter les différentes tâches. Il peut y avoir des plans de travail, des couteaux, des hachoirs, des machines à trancher, des poussoirs, des emballages, et d'autres équipements spécifiques. Comme dans tout environnement de travail alimentaire, la sécurité et l'hygiène sont primordiales. Vous pouvez trouver des lavabos pour se laver les mains, des gants, des tabliers, des filets à cheveux et d'autres équipements de protection personnelle pour garantir des normes élevées d'hygiène et de sécurité.

A cet effet, les entreprises sont suffisamment exigeantes sur le respect des règles de santé, de sécurité, d'hygiène, de l'environnement de travail, conformément aux dispositions en la matière prescrites par l'OIT qui établit le principe selon lequel les travailleurs doivent être protégés contre les maladies en général, les maladies professionnelles et les accidents qui résultent de leur emploi en particulier.

a) Secteur d'activité

Le transformateur de viande fait partie du secteur d'Agro-Industrie et peut être embauché dans des boucheries, des abattoirs, des Coopératives d'éleveurs/transformateurs, des charcuteries installées en entreprise privée et faire l'auto-emploi. Ils travaillent principalement dans les supermarchés, les grandes surfaces, les restaurants ou des entreprises de restauration et dans des entreprises artisanales.

Les transformateurs de viande peuvent se mettre à leur propre compte et ainsi ouvrir une entreprise artisanale où ils produisent et vendent une variété de produits. Ces établissements sont souvent appréciés pour leurs méthodes traditionnelles de fabrication et la qualité de leurs produits.

Les activités peuvent varier selon la structure (structure artisanale, supermarchés, les restaurants, entreprises semi-industrielle ou industrielle, …), centres de formation et selon le niveau de transformation attendue (primaire ou finale).

b) Condition de travail

L'activité nécessite de maintenir des attitudes de concentration permanente, des positions particulières (débout, penché, accroupi, etc.) et des gestes. Il peut impliquer des ports de charges lourdes et de manipuler des outils tranchants. Il est important de respecter les normes de sécurité et de suivre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. Cela peut inclure le port d'équipements de protection individuelle, tels que l'échalotte, des gants, des cache-nez, des bottes et des tabliers, ainsi que le nettoyage et la désinfection régulière des équipements et des surfaces de travail. *(Proposition : « une charlotte » — une échalote est un légume, il s'agit probablement de la coiffe de protection)*

2.2. Évolution technologique et facteurs d'intérêt pour l'exercice de la profession

a) Évolution technologique et conséquences

Les professionnels consultés ont reconnu que l'évolution technologique a un impact significatif sur de nombreux métiers, y compris celui dans l'exercice de transformation de viande. Cette évolution technologique induit des conséquences à considérer nécessairement pour l'élaboration des référentiels de métier-compétences et de formation. Ainsi, les transformateurs de viande utilisent maintenant des machines plus avancées pour la transformation des viandes, telles que des hachoirs électriques, des trancheuses automatiques, l'embossage et des machines d'emballage sous vide. Cela permet d'automatiser certaines tâches et d'améliorer l'efficacité et la qualité de la production. Les avancées technologiques ont permis de développer des méthodes plus précises pour le contrôle de la qualité des produits. Par exemple, des outils de mesure de la température et de l'humidité sont utilisés pour garantir des conditions optimales de conservation des viandes.

L'évolution technologique a également ouvert de nouvelles possibilités en matière de développement de produits. Par exemple, l'utilisation de techniques de fumage ou de séchage contrôlées par des systèmes automatisés permet de créer des saveurs uniques et d'explorer de nouvelles tendances gastronomiques. Les systèmes de traçabilité basés sur la technologie permettent de suivre l'origine des produits, les conditions d'élevage et de transport, ainsi que les dates de production et de péremption. Cela renforce la confiance des consommateurs et facilite la gestion des rappels de produits en cas de problème. Les transformateurs de viande peuvent utiliser les technologies de communication, comme les sites web et les réseaux sociaux, pour promouvoir leurs produits et interagir avec les clients. Cela leur permet d'atteindre un public plus large et de se démarquer dans un marché concurrentiel.

b) Facteurs d'intérêt pour l'exercice de la profession

L'exercice du métier peut présenter différents facteurs d'intérêt pour ceux qui le pratiquent. Le métier de transformateur de viande est un métier artisanal à la base mais avec l'évolution technologique se pratique de plus en plus à l'échelle industrielle et nécessite des

compétences techniques, manuelles et biochimiques alimentaires. Cela peut être gratifiant pour ceux qui aiment travailler avec leurs mains et qui apprécient les métiers traditionnels. Le transformateur de viande est un métier qui possède une longue tradition et un savoir-faire spécifique. Certains transformateurs de viande apprécient de perpétuer ces traditions de travailler avec des recettes et des techniques transmises de génération en génération. Les transformateurs de viande sont souvent passionnés par la cuisine et la gastronomie en général. Ils apprécient la transformation des produits bruts en produits finis savoureux et créatifs.

Autres facteurs d'intérêt :

- L'exercice de ce métier ne requiert pas nécessairement de longues études ;
- Le genre est encouragé conformément à une option gouvernementale visant à permettre une représentativité équitable de l'agent féminine, tous secteurs confondus pour ce qui est de la formation professionnelle ou de l'accès à l'emploi.

3. Appellations courantes de la fonction de travail

Après les échanges avec les professionnels du secteur, nous pouvons relever les appellations suivantes pour l'activité :

- Transformateur (trice) de viande ;
- Charcutier (charcutière).

Toutefois, ils ont reconnu que la bonne appellation est transformateur/transformatrice de viande.

4. Perspectives et cheminement d'emploi

Les fonctions sont très nombreuses et de tous niveaux. Il est possible de travailler en tant que transformateur de viande dans une entreprise artisanale, supermarchés, les grandes surfaces, les restaurants, l'industrie agroalimentaire ou même dans l'enseignement.

Certains charcutiers travaillent dans l'industrie de la restauration, où ils peuvent être responsables de la préparation de charcuteries et de plats à base de viande pour les restaurants. Cela peut inclure la préparation de saucisses maison, de terrines, de rillettes et d'autres spécialités de charcuterie. Un charcutier peut également travailler comme traiteur, où vous serez chargé de préparer des plats de charcuterie pour des événements spéciaux tels que des mariages, des réceptions ou des fêtes. Vous serez responsable de la découpe de la viande, de la préparation des plateaux de charcuterie et de la présentation des plats.

Si le transformateur de viande a acquis une expérience solide en tant que transformateur de viande, il peut envisager devenir formateur ou enseignant dans une école de cuisine ou un institut de formation en charcuterie et ainsi transmettre son savoir-faire et son expertise à la nouvelle génération de charcutiers.

Aussi, le transformateur de viande peut être employées dans une entreprise de charcuterie et plus tard être chef d'équipe ou technicien spécialisé avec des formation continues.

5. Conditions d'embauche, rémunération et horaires de travail – Conditions d'accès à la formation

a) Conditions d'embauche, rémunération et horaires de travail

Conditions d'embauche

Les transformateurs de viande sont recrutés par les entreprises des domaines Agro-alimentaires.

Le métier est ouvert aux personnes des deux sexes, âgées au moins de dix-sept ans, titulaires d'un DQP, BEPC/CAP ou de tout diplôme équivalent ou d'une VAE dans la transformation de viande.

b) Rémunération

Généralement, les entreprises offrent des contrats à durée déterminée en fonction de l'objectif, du lieu de travail, de la taille de l'entreprise, de la charge du travail. Les contrats sont de gré à gré. Seules quelques rares entreprises recrutent pour des contrats à durée indéterminée. Ils sont généralement recrutés en 6 ème catégories.

c) Horaires de travail

Quant aux horaires de travail, ils sont définis par la règlementation en vigueur mais aussi des objectifs du travail. Les ouvriers spécialisés travaillent pendant 8 heures par jour. Toutefois, ces durées peuvent être influencées par les manœuvres et les conditions de travail.

d) Conditions d'accès à la formation

L'accès à la formation initiale est ouvert aux personnes des deux sexes remplissant les conditions ci-après :

- Être âgées d'au moins dix-sept ans,
- Avoir le niveau de la classe de troisième
- Subir avec succès à un test de sélection à l'entrée.

6. Accessibilité des femmes au métier

Pour le cas d'espèce, les professionnels ont reconnu qu'il n'y avait pas de discrimination notoire à l'égard des femmes, le métier étant en général ouvert aux personnes des deux sexes, du moment où les femmes présentent les mêmes prédispositions que les hommes à exercer le métier.

Cette question sociale doit donc s'appuyer sur les constats, les causes et les opportunités associés à la présence des femmes dans le secteur Agroindustriel.

7. Impact du métier sur l'environnement

On peut identifier des impacts liés aux aspects ci-dessous :

a) Au niveau de la santé et de la sécurité

Des informations reçues du groupe de professionnels, il ressort que le métier de transformateur de viande peut avoir un impact significatif sur la santé des membres de l'équipe de travail, si ceux-ci ne respectent pas les normes de santé, d'hygiène et de sécurité au travail.

Les transformateurs de viande sont exposés aux maladies zoonotiques (transmissibles de l'animal à l'homme), aux agents biologiques tels que les bactéries, les virus et les parasites présents dans la viande crue pouvant occasionner des infections alimentaires et de maladies d'origine alimentaire. Des mesures de prévention, telles que le port d'équipements de protection individuelle, le respect des protocoles d'hygiène stricts notamment en matière de lavage des mains, de manipulation et de stockage adéquats des aliments, ainsi que de nettoyage et de désinfection des surfaces de travail sont essentielles. Aussi, Le travail dans l'industrie de la viande peut être stressant et exigeant physiquement. Il est important de soutenir la santé mentale des travailleurs.

Certains produits utilisés dans la production de charcuterie, tels que les additifs, les conservateurs et les désinfectants, peuvent présenter des risques pour la santé si leur manipulation n'est pas contrôlée. Il est important de suivre les consignes de sécurité fournies par les fabricants et de prendre des mesures appropriées pour minimiser l'exposition à ces produits chimiques.

Pour les professionnels rencontrés, il est crucial pour les transformateurs de viande de suivre les réglementations en matière de santé et de sécurité au travail, de recevoir une formation adéquate et d'adopter des pratiques de travail sûres pour minimiser les risques pour leur santé et leur sécurité.

b) Au niveau de l'environnement

L'élevage des animaux destinés à la production de charcuterie peut contribuer aux émissions de gaz à effet de serre, notamment le méthane émis par les bovins et les porcs. De plus, le transport des matières premières et des produits finis peut également générer des émissions de CO2.

Certains produits charcutiers peuvent contenir des additifs, des conservateurs et des colorants chimiques. L'utilisation excessive de ces substances peut avoir un impact sur la qualité de l'eau et des sols lorsqu'elles sont mal gérées.

La production de charcuterie peut générer des déchets organiques tels que les os, les graisses et les résidus de viande. La gestion adéquate de ces déchets est importante pour éviter les impacts négatifs sur l'environnement, notamment la pollution des sols et des eaux. La conversion des terres en pâturages ou en cultures fourragères réduit les habitats naturels et menace la biodiversité.

La production de kilishi qui conduit à l'utilisation du bois peut occasionner une coupe excessive.

8. Formation en milieu de travail

L'offre de formation théorique pour le métier est ancienne et en évolution. En milieu de travail, la formation est surtout axée sur l'aspect pratique et les apprentissages du métier se font sur le tas. Les professionnels rencontrés ont reconnu que les différentes entreprises issues d'initiatives privées sont disponibles et favorables à accueillir les apprenants pour les stages académiques et/ou les activités d'alternance dans le cadre de leur formation.

DEUXIEME PARTIE : DESCRIPTION DU TRAVAIL

Dans cette deuxième partie du rapport, sont présentés quelques définitions usuelles, le processus de travail, les tâches et opérations, les conditions de réalisation et les critères de performance rattachés à la fonction de travail d'ouvrier spécialisé en transformation de viande.

1. Concepts et définitions

Quelques définitions sont consignées dans cette partie pour faciliter la compréhension des aspects ci-dessus évoqués.

Tâches :

- Sont les principales activités qu'une personne doit mener dans l'exercice de sa profession ;
- Sont les différents types de travaux qui sont exécutés de façon régulière ou ponctuelle
- Correspondent à un ensemble d'actions permettant d'obtenir un résultat précis, un service ou un produit particulier.

Opérations :

- Correspondent aux étapes à franchir pour remplir une tâche donnée ;
- Décrivent de quelle manière est exécutée une tâche.

Conditions de réalisation :

- Renvoient à la situation dans laquelle la tâche s'effectue ;
- Précisent le degré d'autonomie entourant l'exécution de la tâche, les consignes et les normes à respecter ;
- Renseignent sur les lieux de travail, les conditions environnementales et l'équipement utilisé pour exécuter une tâche ;
- Indiquent les références à consulter et le matériel nécessaire à l'exécution d'une tâche donnée.

Critères de performance :

- Indiquent les caractéristiques observables et mesurables pour évaluer les éléments essentiels d'une réalisation satisfaisante d'une tâche ;
- Indiquent les caractéristiques observables et mesurables pour évaluer les produits réalisés pendant le processus de réalisation d'une tâche ;
- Sont énoncés sous forme d'exigences, de normes de qualité et de règles qui permettent de voir que la tâche est bien exécutée.

Processus de travail

Le processus de travail vise à mettre en évidence les principales étapes d'une démarche logique pour l'exécution de l'ensemble des tâches d'une profession.

Le processus de travail suivant est recommandé pour le métier d'ouvrier spécialisé en transformation de viande, en raison des tâches retenues et de leur ordonnancement par les participants au focus group :

- Abattre l'animal ;
- Transformer la viande ;
- Conserver les produits ;
- Ranger le poste de travail.

Le processus présenté est assez générique pour coller aux différentes situations de travail des diverses fonctions du domaine.

2. Détermination des tâches et des opérations

Les tâches sont les actions qui correspondent aux principales activités de l'exercice du métier analysé. Une tâche est structurée, autonome et observable. Elle a un début déterminé et une fin précise. Dans l'exercice d'un métier, qu'il s'agisse d'un produit, d'un service ou d'une décision, le résultat d'une tâche doit présenter une utilité particulière et significative.

Les informations recueillies ont permis de :

- Déterminer les tâches principales qui structurent l'activité de transformation de viande.
- Établir les opérations correspondant à chacune des tâches, c'est-à-dire les actions qu'implique la réalisation de cette tâche.
- Ordonnancer les tâches et les opérations.

L'exercice de détermination des tâches a permis de proposer ce qui suit :

N°	**Tâches**
1.	Préparer son poste de travail
2.	Abattre l'animal
3.	Parer la viande
4.	Produire les viandes séchées (kilichi, …)
5.	Fumer/braiser la viande
6.	Fabriquer le jambon blanc
7.	Produire des saucisses/saucissons et boulettes
8.	Fabriquer le pâté
9.	Conditionner les produits
10.	Commercialiser le produit fini

Les opérations sont les actions qui décrivent les étapes de réalisation d'une tâche et permettent d'établir le « comment » pour l'atteinte des résultats. Elles sont liées surtout aux méthodes et aux techniques utilisées ou aux habitudes de travail existantes.

Le tableau des tâches et des opérations ci-après présentées est le résultat d'un consensus des professionnels du métier. Dans le tableau, les tâches (l'axe vertical), sont numérotées de « un à dix » et les opérations associées à chacune des tâches se trouvent à l'horizontal.

Le tableau des tâches et des opérations définit le portrait du métier Transformateur de viande au moment de l'Analyse de Situation de Travail**.**

Le niveau de référence considéré est celui de l'entrée sur le marché de l'emploi.

Suite à l'identification des tâches et des opérations, l'ordonnancement général a été fait par consensus et proposé pour adoption par consensus. Les discussions avec les professionnels du métier laissent cependant comprendre que dans la pratique, bon nombre des tâches et opérations sont "dynamiques". Elles sont parfois réalisées sans ordonnancement spécifique, au regard de la charge de travail journalière, des modalités prescrites par le chef de mission ou des priorités présentes en termes d'exécution des travaux.

TÂCHES	OPÉRATIONS			
1. Préparer son poste de travail	1.1 Nettoyer la chaine d'abattage	1.2 Nettoyer la salle de production la table de travail et désinfecter toute surface qui sera en contact avec le produit	1.3 Nettoyer et désinfecter les différents équipements et ustensiles de travail	1.4 S'assurer de la disponibilité de ses équipements de travail (EPI)
	1.5 Porter l'équipement adéquat et propre à son activité	1.6 Identifier et Contrôler le fonctionnement de toutes les machines à utiliser	1.7 Vérifier la fonctionnalité des chambres froides	
2. Abattre l'animal	2.1 Décharger les animaux	2.2 Contrôler les animaux	2.3 *Effectuer l'inspection ante-mortem des animaux*	2.4 Acheminer l'animal
	2.5 Étourdir l'animal	2.6 Affaler / Lever l'animal	2.7 Saigner les animaux	2.8 Dépouiller les animaux
	2.9 Retirer la tête et les viscères	2.10 Contrôler la qualité	2.11 laisser maturer en chambre froide	
3. Découper la viande	3.1 Désosser la viande	3.2 Éliminer des parties indésirables	3.3 Séparer le gras du maigre	3.4 Préparer des morceaux
	3.5 Trier les morceaux selon leur catégorie /destination	3.6 Laver les viandes	3.7 Peser des viandes	3.8 Contrôler la qualité
4. Produire les viandes séchées (kilichi…)	4.1. Laminer la viande en fonction du produit final	4.2 Sécher la viande	4.3 Enrober la viande à la pâte d'arachide et aux épices	4.4. Mariner la viande
	4.5 Griller la viande à feu			
5. Fumer la viande	5.1 Choisir le fumoir en fonction du type de saveur attendu	5.2 Préparer une saumure en fonction du produit final	5.3 Mariner la viande dans la saumure	5.4 Poser la viande dans le fumoir

6. Fabriquer le jambon blanc	6.1 Maturer la viande du jambon	6.2 Sécher le jambon	6.3 Affiner le jambon	
7. Produire des saucisses/saucissons et boulettes	7.1 Choisir les morceaux de viande	7.2 Préparer la sauce pour assaisonnement de la viande.	7.3 Hacher la viande	7.4 Assaisonner la viande
	7.5 Embosser le mélange ou former des boules	7.6 Etuver (cuire) et/ou sécher le produit		
8. Produire le pâté de campagne	8.1 Préparer les ingrédients avec la viande	8.2 Mariner les ingrédients	8.3 Hacher les ingrédients	8.4 Remplir les moules
	8.5 Cuire le produit	8.6 Refroidir le produit		
9. Conditionner les produits	9.1 Préparer les emballages pour le conditionnement	9.2 Emballer le produit selon le mode de conditionnement retenu	9.3 Etiqueter le produit emballé	9.4 Conserver selon les standards des différents types de produit
	9.5 Effectuer l'entreposage			
10. Commercialiser le produit fini	10.1. Déterminer des coûts de production	10.2 Etablir le prix de vente des produits	10.3 Communiquer autour du produit	10.4 Vendre le produit fini en gros ou en détail.

3. Conditions de réalisation des tâches et critères de performance

Les conditions de réalisation d'une tâche ont généralement trait à l'environnement de travail, aux données ou aux outils utilisés lors de la réalisation d'une tâche et elles ont été recueillies pour l'ensemble de la tâche et non par opération. Plus particulièrement, elles renseignent sur des aspects tels que :

- Le degré d'autonomie (travail individuel ou en équipe, travail supervisé ou autonome) ;
- Les références utilisées (manuels des fabricants ou des constructeurs, documents techniques, formulaires, autres) ;
- Le matériel et équipement utilisés (matières premières, outils et appareils, instruments, équipement, autres) ;
- Les consignes particulières (précisions techniques, bons de commande, demandes de clientes ou clients, données ou informations particulières, autres) ;
- Les conditions environnementales (travail à l'intérieur ou à l'extérieur, risques d'accidents, produits toxiques, autres) ;
- Les activités ou tâches préalables, parallèles ou subséquentes (préalables à la réalisation de la tâche, en coordination avec d'autres tâches, en lien avec des tâches subséquentes).

Les critères de performance sont des exigences concernant la réalisation de chaque tâche. Ils permettent d'évaluer, si la tâche est effectuée de façon satisfaisante ou non. Ils sont recueillis pour l'ensemble de la tâche et non par opération. Ces critères correspondent à un ou des aspects observables et mesurables essentiels à la réalisation d'une tâche. Ils renseignent sur des aspects tels que :

- La quantité et la qualité du résultat (nombre de pièces, précision du travail, seuil de tolérance, autres),
- L'application des règles relatives à la santé et sécurité (respect des normes, port d'accessoires et de vêtements protecteurs, mesures de sécurité et d'hygiène, autres),
- L'autonomie (degré de responsabilité, degré d'initiative, réaction devant les situations imprévues, autres),
- La rapidité (vitesse de réaction, durée d'exécution, autre).

Tâche 1 – Préparer son poste de travail	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
<u>Autonomie</u> Seul **<u>Références</u>** • La démarche qualité de l'entreprise. **<u>Consignes particulières</u>** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **<u>Conditions environnementales</u>** Dans la cuisine ou en plein air **<u>Matériel/moyens</u>**	• Respect judicieux des instructions de prévention des risques liés à la santé ; • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes ; • Organisation judicieuse de l'espace de travail en fonction des consignes ; • Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan du travail ; • Nettoyage correct des équipements de la chaine de transformation ;

• La tenue de travail adaptée • Eau de javel • Les différents ustensiles • Règles QHSE • Eau • Sceaux/bassines	• Port judicieux des équipements de travail (EPI) ; • Identification judicieuse du fonctionnement de toutes les machines à utiliser ; • Contrôle correct du fonctionnement de toutes les machines à utiliser

Tâche 2 – Abattre les animaux	
Conditions de réalisation	Critères de performance
Autonomie Travail en équipe et supervisé Références • Documents techniques • Vidéo de présentation Consignes particulières À partir des orientations du responsable de l'unité, du vétérinaire, des précisions techniques, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. Conditions environnementales Travail extérieur ou intérieur selon la classification de l'abattoir. Présente des risques d'accident, de blessures et d'intoxication et de contamination. Matériel/moyens • Equipements de la chaine d'abattage ; • les équipements de protection collective et individuelle,	• Inspection judicieuse ante-mortem des animaux ; • Application correcte des techniques d'étourdissement de l'animal ; • Application correcte des techniques de manipulation éthiques de l'animal ; • Respect correct des techniques de saignée les animaux ; • Utilisation judicieuse des équipements de la chaine d'abattage ; • Respect judicieux de la propreté des locaux et des animaux ; • Respect correct des normes de santé, de sécurité, d'hygiène. • Respect correcte de la réglementation halal lors de la saignée.

Tâche 3 –Parer la viande	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **Références** • Appareils de mesures et de contrôle • Carnet de bord • La démarche qualité de l'entreprise. • Abonnements **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine.	• Respect correct des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes • Utilisation judicieuse des équipements ; • Application correcte des techniques de désossage ; • Application correcte des techniques de dégraissage ;

• Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Conditions environnementales** Dans la cuisine **Matériel/moyens** • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Couteaux • Règles QHSE • Eau • Sceaux/bassines	• Préparation correcte des morceaux de viande ; • *Prise d'initiative appropriée face aux aléas, sans supervision constante*

Tâche 4 – Produire les viandes séchées (kilichi,…)	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **Références** • Appareils de mesures et de contrôle • Ordre de préparation des aliments • Carnet de bord • Abonnements • La démarche qualité de l'entreprise. **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Conditions environnementales** Dans la cuisine ou en plein air **Matériel/moyens** • Grillage • Ecumoire • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Couteaux • Carnet de bord • Cuillères, spatules, fouets, pinces • Planche à découper	• Laminage correct de marécages • Séchage correct de la viande • Assaisonnement correct de la viande ; • Respect judicieux des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect scrupuleux de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes et de sécurité ; • *Prise d'initiative appropriée face aux aléas, sans supervision constante*

• Gingembre • Passoire • Balance de cuisine • Four • Feu de bois • Oignons • Pâte d'arachide • Piment	

Tâche 5 – Fumer la viande	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
<u>Autonomie</u> • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **<u>Références</u>** • Appareils de mesures et de contrôle • La démarche qualité de l'entreprise. • Ordre de préparation des aliments • Carnet de bord • Abonnements **<u>Consignes particulières</u>** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **<u>Condition environnementale</u>** Dans la cuisine **<u>Matériels</u>** • Fumoir • Ecumoire • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Couteaux • Réfrigérateur • Carnet de bord • Sel • Plats de cuisson • Cuillères, spatules, fouets, pinces • Planche à découper • Persil • Passoire	• Choix correct du type de fumoir ; • Choix correct de la qualité du combustible ; • Marinage correcte de la viande ; • Respect correct des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits • *Prise d'initiative appropriée face aux aléas, sans supervision constante*

• Balance de cuisine • Four • Oignons • Ail • Piment	

Tâche 6 – Fabriquer le jambon blanc	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **Références** • Appareils de mesures et de contrôle • La démarche qualité de l'entreprise. • Ordre de préparation des aliments • Carnet de bord • Abonnements **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Condition environnementale** Dans la cuisine **Matériels** • Couteaux éminceur et un couteau désosseur • Planche à découper • Bac à saumurage • Pince à viande • Hachoir à viande • Poussoir à viande • Fumoir • Ecumoire • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Réfrigérateur • Carnet de bord • Sel • Plats de cuisson • Cuillères, spatules, fouets, pinces • Persil	• Maturation correcte des ingrédients ; • Séchage correct du produit semi-fini ; • Affinage correcte du Jambon ; • Respect judicieux des instructions de prévention des risques liés à la santé ; • Respect judicieux de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes ; • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits ; • Manifestation perspicace d'autonomie.

• Passoire • Balance de cuisine • Four • Oignons • Ail • Piment	

Tâche 7 – Produire des saucisses/saucissons et boulettes	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **Références** • Appareils de mesures et de contrôle • Ordre de préparation des aliments • La démarche qualité de l'entreprise. • Carnet de bord • Abonnements **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Conditions environnementales** Dans la cuisine **Matériel/moyens** • Marmite • Poêle • Ecumoire • Règles QHSE • Sceaux/bassines • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Couteaux • Réfrigérateur • Plats de cuisson • Emballage naturel ou synthétique • Cuillères, spatules, fouets, pinces • Planche à découper	• Choix correct des morceaux de viande ; • Broyage correct de la viande ; • Assaisonnement correct de la viande ; • Embossage correct des produits ; • Formation correcte des boulettes • Respect correct des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits ; • Manifestation perspicace d'autonomie

• Carnet de bord • Passoire • Balance de cuisine • Four • Sel • Persil • Oignons • Ail • Piment	

Tâche 8 – Fabriquer le pâté de campagne.	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie A partir des normes de fabrication **Références** • Manuel de procédure • Plan du travail, cahier de charge • Démarche qualité de l'entreprise **Consignes particulières** A partir du cahier de charge et des normes de fabrication **Conditions environnementales** Respecter le port des équipements de protection individuelle pendant les heures de travail, risques de glissades, de brulures et de blessures. **Matériel/moyens** • Normes de fabrication • Plan du travail,	• Respect correct des consignes de fabrications • Marinage correcte des ingrédients ; • Remplissage correcte des moules ; • Respect judicieux des normes qualité ; • Manifestation perspicace d'autonomie.

Tâche 9 – Conditionner la viande	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine. **Références** • Documents techniques • Références du produit • La démarche qualité de l'entreprise.	• Respect correct des différents types d'emballage en fonction du produit ; • Utilisation correcte du matériel de pesages adapté ;

• Carnet de bord • Appareils de mesures et de contrôle • documentation et des abonnements **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Conditions environnementales** • Dans une chambre froide • Dans un congélateur **Matériel/moyens** • Glacières • Moyen de transport spécialisé • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le port des gants • Carnet de bord • Chambre froide • Réfrigérateur	• Respect correct de la méthode FIFO ; • Respect judicieux des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect judicieux de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits

Tâche 10 – Commercialiser le produit fini	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef d'équipe. **Références** • documentation et des abonnements • La démarche qualité de l'entreprise. **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef d'équipe. • Respect des consignes d'hygiène, de sécurité et d'orientation. **Condition environnementale** • Dans une chambre froide et éventuellement en liaison avec le client **Matériel/moyens** • Glacières • Moyen de transport spécialisé • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le port des gants	• *Calcul exact des coûts de revient* • Établissement correct du planning de distribution • Réalisation correcte du suivi des produits commercialisés ; • Respect correct des instructions de prévention des risques liés à la santé ; • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes ; • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits.

• Réfrigérateur • Chambre froide • Carnet de bord • Les références des produits	

4. Importance relative, fréquence et complexité des tâches

Les professionnels présents à l'AST ont évalué la fréquence relative des tâches et leur importance. Les données présentées dans le tableau suivant correspondent aux moyennes des résultats obtenus pour chacun des éléments identifiés.

N°	Tâches	Importance	Fréquence
1	Préparer son poste de travail	Très : 100% Moyen : 00 % Peu : 0%	Très : X
2	Abattre l'animal	Très : 50 % Moyen : 50% Peu :0%	Moyen : X
3	Parer la viande	Très : 80 % Moyen : 20 % Peu : 0%	Très : X
4	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	Très : 100% Moyen : 00 % Peu : 0%	Très : X
5	Fumer la viande	Très : 100 % Moyen : 00 % Peu : 0%	Très : X
6	Fabriquer le jambon	Très : 100 % Moyen : 00 % Peu : 0%	Très : X
7	Produire des saucisses/saucissons ou boulette	Très : 100 % Moyen : 00 % Peu : 0%	Très : X
8	Fabriquer le pâté	Très : 100 % Moyen : 00 % Peu : 0%	Très : X
9	Conditionner les produits	Très : 100 % Moyen : 00 % Peu : 0%	Très: X
10	Commercialiser le produit fini	Très : 60 % Moyen : 40 % Peu : 0%	Moyen: X

X= mode sélectionné

IMPORTANCE

L'importance de la tâche est exprimée selon une échelle variant de très important à peu important en comparant les tâches les unes aux autres. Les données obtenues sont converties en pourcentage selon l'information reçue des professionnels de façon individuelle.

On constate que les dix tâches énumérées sont toutes très importantes ou moyennement importantes, cela justifie évidemment leur choix au sein du métier.

Sachant que l'importance de la tâche est déterminée par les conséquences plus ou moins fâcheuses que peut avoir le fait de mal l'exécuter ou de ne pas l'exécuter du tout, il est logique que certaines tâches soient celles nettement considérées plus importantes. En fait, elles apparaissent comme des tâches qui sont au cœur du métier de transformateur de viande.

FRÉQUENCE

La fréquence de la tâche est habituellement exprimée en pourcentage du temps consacré au travail sur une période d'une semaine ou d'une durée convenable à la réalisation de l'ensemble des tâches identifiées pour le métier.

COMPLEXITÉ DES TÂCHES

Le degré de complexité des tâches est exprimé selon une référence variant de très complexe à peu complexe en considérant la nature des difficultés, des problèmes ou des situations rencontrées et la possibilité de les surmonter dans un contexte normal d'exécution. Si les risques d'erreur dans l'exécution de la tâche sont minimes, la tâche est considérée comme facile, alors que s'ils sont élevés, la tâche est considérée comme complexe.

Les professionnels du secteur présents à l'AST ont évalué la complexité de chacune des tâches. Les données présentées dans le tableau suivant correspondent aux moyennes des résultats obtenus pour chacun des éléments identifiés.

Dans le tableau ci-dessous, les données suivantes sur le degré de complexité des tâches sont présentées :

N°	**Les tâches**	**Complexité des Taches**
1.	Préparer son poste de travail	3
2.	Abattre l'animal	5
3.	Parer la viande	4
4.	Produire les viandes séchées (kilichi,…)	4
5.	Fabriquer le jambon	4
6.	Fumer la viande	4
7.	Produire des saucisses/saucissons ou boulettes	4
8.	Fabriquer le pâté	4
9.	Conditionner les produits	4
10.	Commercialiser le produit fini	4

Tâche complexe =5 et 1 = tâche d'exécution simple

5. Connaissances, habiletés et attitudes

L'Analyse de Situation de Travail a permis de faire ressortir un certain nombre d'habiletés et de comportements nécessaires à l'exécution des tâches. Ces habiletés et ces comportements sont transférables, c'est-à-dire qu'ils sont applicables à une variété de situations connexes, mais non identiques. Ce sont des habiletés ou des comportements qui ne sont pas limités, par exemple, à une seule tâche ou à une seule profession.

Les habiletés cognitives, psychomotrices et perceptuelles de même que les comportements socioaffectifs (les attitudes) ci-après sont, selon les participants à l'Atelier de l'Analyse de Situation de Travail, sont essentiels à l'exécution des tâches.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS	**Très Important**	**Important**	**Moyen**	**Négligeable**
Capacité de gérer le temps (et ponctualité)	X			
Honnêteté	X			
Intégrité	X			
Attitude positive	X			
Responsable /Sens des responsabilités	X			
Recherche de perfectionnement		X		
Esprit d'initiative / Autonomie/ Débrouillardise		X		
Persévérance /Endurance physique/ Adaptabilité		X		
Créativité			X	
Discrétion		X		
Calme		X		
Discipline	X			
Capacité d'assimilation		X		
Sens de l'ordre	X			
TRAVAIL EN ÉQUIPE ET/OU INSERTION	**Très important**	**Important**	**Moyen**	**Négligeable**
Capacité de participer aux discussions		X		
Capacité de travailler en équipe / Entraide / Esprit d'équipe	X			
Respect des directives	X			
CONNAISSANCES ET/OU APPRENTISSAGE	**Très important**	**Important**	**Moyen**	**Négligeable**
Connaissance des techniques	X			
Capacité d'écoute pour comprendre et apprendre		X		
Lire, comprendre et utiliser des documents écrits		X		

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS	Très Important	Important	Moyen	Négligeable
Capacité de résolution logique de problème		X		
Capacité de rédaction			X	
Connaissances en mathématiques, sciences physiques			X	
Connaissance de la langue anglaise			X	
Connaissance du secourisme et des règles de sécurité	X			
Connaissance des équipements	X			
Connaissance de l'informatique (Initiation)		X		
Connaissance sur les mesures de sécurité	**X**			

6. Conclusion

Cette Analyse de Situation de Travail du métier de Transformateur de viande s'est déroulée avec la participation active des entreprises artisanales ainsi que des experts. Elle a permis de faire une description générale du métier et d'en ressortir également ses différentes tâches et opérations. L'élaboration d'un référentiel de formation dans ce domaine est d'une importance capitale car les compétences relatives à ce métier sont sollicitées sur le marché de l'emploi, elles permettent à tout camerounais de sexe masculin et féminin, d'exercer en entreprise ou en auto-emploi. L'exercice de ce métier nécessite des précautions particulières en termes de respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, tout en adoptant de manière permanente une attitude écologiquement responsable.

Afin de doter les camerounais de compétences nécessaires pour l'exercice de ce métier, les professionnels ont suggéré le respect et la prise en compte des conditions générales décrites dans ce rapport d'AST ainsi que les suggestions formulées pour la formation contenues dans la partie ci-après, lors de l'élaboration des différents livrables à venir et leur mise en œuvre.

7. Suggestions concernant la formation

L'Analyse de Situation de Travail a permis de recueillir des suggestions concernant la formation au métier d'ouvrier spécialisé en transformation de viande. Les principaux aspects qui ont fait l'objet de suggestions sont les suivants :

- Les modalités de formation (moyens didactiques, activités des apprenants, etc.) ;
- Les stages en entreprise (modalités, durée, fréquence) ;
- Les connaissances fondamentales ;
- L'évaluation et la reconnaissance des acquis de l'expérience qui est une autre voie d'accès à la certification ;
- La formation initiale qui regroupe un contenu de formation obligatoire.

Cependant, il a été mentionné que la connaissance de l'informatique, de l'anglais ainsi que la capacité de pouvoir lire et comprendre des documents écrits sont des éléments importants pour exercer le métier, sans oublier les connaissances fondamentales de secourisme et de

premiers soins. Quelques éléments sur l'environnement, notamment les normes et règles à respecter peuvent également être enseignées.

Aussi, les entreprises sont disposées à recevoir les apprenants pour des stages d'imprégnation, d'une durée variant d'un (01) à trois (03) mois. Certaines d'entre elles en reçoivent déjà dans le cadre de stages académiques et professionnels.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUE

1. ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires, 2007,
2. ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences, 2007.
3. ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 2007, 37p.
4. ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 2007, 30p.
5. République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. Stratégie de la formation professionnelle (2004).
6. Organisation internationale du Travail (OIT). L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.
7. République française, référentiel emploi activités compétences du titre professionnel, Mécanicien réparateur de véhicules industriels, 2020.
8. Abattage, inspection et transformation des viandes rouges ; RAHLI HANANE, mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme de Docteur Vétérinaire, 2018-2019, 79p ;
9. Rapport d'information N°784, mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : Elevage, Abattage et distribution ; Mme Sylvie GOY-CHAVENT ; 2012-2013 ; 263p ;
10. Gagaoua M (2015). Biomarqueurs des qualités sensorielles de la viande bovine : « Compréhension des mécanismes et prédiction ». Thèse pour l'obtention de doctorat es sciences. Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires. Université Frères mentouri Constantine 402 pages;
11. Ouali A., Herrera-Mendez C.H., Coulis G., Becila S., Boudjellal A., Aubry L. & Sentandreu M.A. (2006) Revisiting the conversion of muscle into meat and the underlying mechanisms. Meat Sci 74, 44-58;
12. Picard,B ; Jurie,C ; Cassar-Malek, I et Hocquette,J-F (2003). Typologie et ontogenèse des fibres musculaires chez les bovins. INRA Prod. Anim., 2003, 16, 125-131;
13. Picard, B and Gagaoua M (2020) Muscle Fiber Properties in Cattle and Their Relationships with Meat Qualities: An Overview. J.Agric.Food Chem. 2020,68,6021-6039 ;

14. Nicolas Guillemin, Isabelle Cassar-Malek, Jean-François Hocquette, Catherine Jurie, Didier Micol, Anne Listrat, Hubert Levéziel, Gilles Renand, Brigitte Picard (2009). La maîtrise de la tendreté de la viande bovine : identification des marqueurs biologiques. Inra Prod. Anim., 2009, 22 (4), 331-344 ;

REFERENTIEL DE METIER-COMPETENCES(RMC)

INTRODUCTION

En janvier 2020, le Cameroun a adopté la Stratégie Nationale de Développement 2020-2030 (SND30) pour la transformation structurelle et le développement inclusif, nouveau cadre de référence pour son action de développement au cours de la décennie 2020-2030. Tout en articulant les engagements internes et internationaux du pays au plan économique, social et environnemental, la SND30 repose sur un certain nombre de piliers parmi lesquels la transformation structurelle de l'économie, qui a identifié des secteurs porteurs, potentiels leviers d'accélération d'une croissance économique forte et inclusive. Ces secteurs sont entre autres : Industrie de l'Energie, Agro-industrie, Numérique, Forêt-Bois, Textile-Confection-Cuir, Mines-Métallurgie-Sidérurgie, Construction-Services-Professionnels, Scientifiques-Techniques, Hydrocarbures-Raffinage-Pétrochimie.

Pour réussir la transformation structurelle de son économie, le Cameroun mise sur le développement du capital humain, qui constitue un facteur clé au développement économique et en particulier à l'industrialisation. En effet, il est indispensable pour une société qui ambitionne de booster son secteur industriel de disposer d'une main d'œuvre suffisante et de bonne qualité. Pour ce faire, il est nécessaire de mettre en œuvre des politiques adéquates dans les domaines de l'éducation et de la formation entre autres. Dans cette optique, le Gouvernement entend accroître l'offre qualitative de formation professionnelle et technique, améliorer l'employabilité où un accent sera mis entre autres sur le renforcement des capacités des travailleurs du secteur informel sur les techniques et technologies innovantes.

D'autre part, les interventions du Gouvernement en ce qui concerne l'axe de **Mise en adéquation formation-emploi et Amélioration du système d'insertion professionnelle**, porteront principalement sur l'adéquation de l'offre de formation aux besoins du secteur productif en main d'œuvre suffisante et de qualité et la mise en place d'un dispositif d'apprentissage.

En effet, la SND30 prescrit en matière de formation professionnelle de s'orienter vers une ingénierie qui prenne en compte les politiques, les outils d'accompagnement et de planification pédagogiques. Ces politiques et outils doivent être de nature à favoriser la mise en œuvre des démarches de conception, d'organisation, d'exécution et d'évaluation des actions de formation. Par conséquent doivent se rapprocher autant que possible des réalités endogènes.

C'est dans l'optique de l'opérationnalisation de ces axes stratégiques que le Gouvernement a initié, avec l'appui de la Banque Mondiale, le **Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi (PADESCE).** Le PADESCE envisage : (i) d'accroître un accès équitable à une éducation de qualité et la rétention des apprenants dans l'enseignement secondaire général, dans des zones ciblées en mettant un accent sur les filles ; et, (ii) d'améliorer l'accès, la qualité et la pertinence des programmes de développement des compétences dans certains secteurs économiques de croissance. Il s'agit pour ce dernier objectif de renforcer le développement des compétences adaptées au marché de l'emploi en vue de satisfaire les besoins de certains périmètres stratégiques d'industrialisation du Cameroun en droite ligne des orientations contenues dans la SND30 et principalement dans les secteurs du Bâtiment et Travaux Publics, du Numérique, de l'Energie et de l'Agro-industrie.

Ses axes d'intervention sont structurés autour des sous composantes suivantes :

- Améliorer la pertinence et la qualité des programmes de développement des compétences (Elaboration des référentiels et formation des formateurs)

- Augmenter l'accès équitable aux programmes de développement des compétences (Mécanisme Compétitif de Développement des Compétences)

- Renforcer les capacités institutionnelles du système de développement des compétences (SNDCTP, CNCQ, Plateformes d'informations).

Pour ce qui est de la sous-composante dédiée à l'amélioration de la pertinence et de la qualité des programmes de développement des compétences, la mise en place d'un dispositif de formation de qualité répondant aux normes et standards internationaux accessible à tous se fait entre autres à travers l'élaboration de soixante-quatre (**64**) référentiels de formation selon l'ingénierie pédagogique de l'Approche par Compétences (APC), dont dix-neuf (**19**) au **MINESEC** et quarante-cinq (**45**) au **MINEFOP** dans les quatre secteurs du Projet. Cette démarche vise pour l'essentiel à améliorer l'employabilité de ceux qui frappent à la porte du très fluctuant et très exigeant marché de l'emploi, en les dotant des connaissances et compétences les rendant aptes à s'auto employer, ou à s'insérer efficacement dans une chaine de production des valeurs, des biens et des services nécessaires à l'amélioration des performances économiques dans un cadre local, national ou global donné et ainsi, de contribuer de manière efficiente aux transformation socio-économiques correspondantes.

Dans l'optique de renforcer les capacités internes du MINEFOP en matière d'ingénierie pédagogique de l'APC, les trente (30) premiers référentiels ont été élaborés par l'équipe ministérielle suivant une approche axée sur la formation – action, la qualité des référentiels produits étant assurée par des méthodologues et professionnels expérimentés. L'objectif étant que ces documents pédagogiques soient toujours le reflet de nos réalités contextuelles pour une meilleure appropriation par les organismes de formation et le monde professionnel, en vue d'une meilleure adéquation formation - emploi.

Il a été agréé que parallèlement à l'élaboration des 30 référentiels par l'équipe ministérielle, l'élaboration des 15 derniers, pour le compte de la quatrième génération de la composante 2 du Projet, sera confiée par Appel d'Offre conformément à la réglementation en vigueur à un Cabinet privé justifiant d'une expérience avérée en la matière. S'il est bien mené, le processus viendra ainsi concrétiser la volonté du Gouvernement de doter le système national d'éducation et de formation de nouveaux outils pédagogiques émanant des besoins du système productif et conformes aux normes et standards en la matière et dont les résultats, nous l'espérons, ne tarderont pas à se faire sentir en termes d'emplois décents pour nos jeunes et d'amélioration de la productivité et de la compétitivité de notre économie.

Ainsi compris, le référentiel de formation dont la présente production est méthodologiquement liée à la démarche en question, se veut un outil pratique de référence à la disposition des formateurs dans le métier de **Transformateur de Viande**.

A. PRESENTATION SUCCINCTE DE LA DEMARCHE DE L'INGENIERIE PEDAGOGIQUE, DU REFERENTIEL DE METIER ET DES AUTRES REFERENTIELS ET GUIDES

L'ingénierie pédagogique est centrée sur les outils et les méthodes conduisant à la conception, à la réalisation et à la mise à jour continue des Référentiels de Formation ou programmes de formation ainsi que des Guides Pédagogiques qui en facilitent la mise en œuvre. L'ingénierie pédagogique est un processus linéaire basé sur trois axes fondamentaux :

1) la détermination et la prise en compte de la réalité du marché du travail, tant sur le plan global (situation économique, structure et évolution des emplois) que sur un plan plus spécifique, liées à la description des caractéristiques d'un métier et à la formulation des compétences attendues pour l'exercer. Il s'agit du Référentiel de Métier – Compétences ;

2) le développement du support pédagogique tel que le Référentiel de Formation, le Référentiel d'Évaluation, divers documents d'accompagnement destinés à appuyer la mise en œuvre locale et à favoriser une certaine standardisation de la formation (Guides d'Organisation Pédagogiques, Guides d'Organisation Pédagogiques et Matérielle) ;

3) la mise en place, dans chaque Structure de formation, d'une approche pédagogique centrée sur la capacité de chaque apprenant à mobiliser ses connaissances dans la mise en œuvre des compétences liées à l'exercice du métier choisi.

Plus précisément, la démarche d'ingénierie en APC prend appui sur la réalité des métiers en ce qui concerne :

- le contexte général (l'analyse du marché du travail et les études de planification) ;
- la situation de chaque métier (l'Analyse de Situation de Travail) ;
- la formulation des compétences requises et la prise en considération du contexte de réalisation propre à chaque métier (le Référentiel de Métier-Compétences) ;
- la conception de dispositifs de formation inspirés de l'environnement professionnel ;
- la détermination du niveau de performance correspondant au seuil du marché du travail ;
- l'élaboration des Référentiels de Formation et d'Évaluation basés essentiellement sur les compétences requises pour exercer chacun des métiers ciblés ;
- la production, la diffusion et l'implantation de guides et de supports pédagogiques ;
- la mise en place de diverses mesures de formation et de perfectionnement destinées à appuyer le personnel des structures de formation ;
- la révision de la démarche pédagogique (formation centrée sur l'apprenant par le développement de compétences) ;
- la disponibilité de locaux et équipements permettant de créer un environnement de formation semblable à l'environnement de travail ;
- la collaboration avec le milieu du travail (exécution des stages, alternance Ecole - Entreprise, …).

En effet, l'APC repose sur deux grands paliers conduisant successivement au Référentiel de Métier-Compétences et au Référentiel de Formation.

Les déterminants (éléments essentiels) disponibles qui mènent au premier palier sont les données générales sur le métier tirées des études de planification, l'ensemble de la

documentation disponible ainsi que les résultats de l'AST. Quant au deuxième palier, les déterminants sont tirés du RMC, à savoir la matrice de compétences et la table de correspondance.

En mettant à contribution ces éléments et particulièrement les descriptions des tâches, opérations, processus, habiletés, attitudes et comportements généraux, on arrive à déterminer les compétences retrouvées dans le Référentiel de Métier – Compétences et celles développées dans le Référentiel de Formation.

B. PRESENTATION SOMMAIRE DU MANDAT ET DE LA DÉMARCHE DE RÉALISATION

Le Référentiel Métier – Compétences (RMC) a comme première finalité de tracer le portrait le plus fidèle possible de la réalité d'un métier et de déterminer les compétences requises pour l'exercer. Élaboré dans le cadre du développement d'un Référentiel de formation professionnelle, le Référentiel de Métier - Compétences sert ensuite d'assise à la structure du futur référentiel de formation. Il peut également être utilisé comme document de base pour mettre en place une démarche d'apprentissage en milieu de travail. Utilisé à la fois aux fins de formation et d'apprentissage, le RMC contribue à assurer des bases similaires aux deux modes de développement des compétences (formation et apprentissage) et facilite la certification et la reconnaissance des compétences. En cette matière, il balise ainsi la voie à la mise en place d'un système de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Le Référentiel de Métier – Compétences se réalise en deux étapes :

- **la production de l'Analyse de la Situation de Travail (AST) ;**
- **la détermination des Compétences liées au métier.**

La description exhaustive des composantes et des caractéristiques d'un métier (portrait) est réalisée au moyen de l'AST. Dans le cas du métier de **Transformateur de viande**, l'AST s'est déroulée 01 au 15 mars 2024, dans les régions du littoral, Nord, Extrême-Nord, Ouest et centre. Elle a regroupé treize (13) représentants d'Entreprises nationales des secteurs formel et informel.

En termes de démarche globale, il s'est agi : i) d'identifier les cibles à rencontrer (employeurs, employés, formateurs, etc.), (ii) d'élaborer des questionnaires spécifiques, sur la base du questionnaire général, (iii) de produire le Rapport d'AST, (iv) d'organiser un atelier de validation des résultats de l'AST, (v) de rédiger le RMC. Les membres des focus groupes sont des acteurs rencontrés et des experts-métiers invités. Chaque groupe était animé par un méthodologue.

Comme il a déjà été mentionné, l'élaboration d'une compétence résulte d'une démarche de conception ou de dérivation qui doit respecter les principaux déterminants issus des travaux antérieurs, l'AST en particulier, et présenter, sous forme d'énoncé, une compétence qui soit représentative de la démarche d'exécution d'une ou de plusieurs tâches ou qui est associée à la réalisation d'une activité de travail ou de vie professionnelle.

Les compétences présentées dans ce Référentiel de Métier – Compétences assurent une couverture complète des tâches et des opérations rattachées au métier de Transformateur de viande (niveau ouvrier qualifié). Cette activité est certainement l'une des plus complexes de la

production d'un Référentiel de Métier – Compétences ou de la réalisation d'un programme de formation.

Deux outils ont été utilisés pour faciliter le travail de l'équipe de production et la présentation de la démarche de conception ainsi que pour documenter systématiquement chaque étape de production. Ces outils, que sont : la Matrice des compétences et la Table de correspondance, seront par la suite complétées et utilisés tout au long de la conception des référentiels de formation et d'évaluation, ainsi que des différents guides. Ils permettront de conserver l'unité de la conception et la continuité du traitement de l'information relative à chaque compétence retenue. La matrice des compétences sera par la suite transposée en matrice des objets de formation lors de la production du référentiel de formation.

Le Référentiel de Métier - Compétences mènera plus tard à la réalisation des documents pédagogiques (référentiel de formation, référentiel d'évaluation, documents et guides d'accompagnement).

Toutes les étapes de réalisation de ces documents seront confiées à une équipe de production composée de spécialistes, d'experts en méthodologie en APC, de formateurs d'expérience et de spécialistes du métier.

L'Analyse de Situation de Travail (AST) est une étape importante dans le processus de développement d'un Référentiel de formation professionnelle selon l'Approche par Compétences (APC). Elle implique les professionnels qui apportent des réponses appropriées aux besoins de formation. L'Analyse de Situation de Travail est une étape importante, participative qui encourage les partenariats entre les entreprises de toutes tailles (TPE, PME PMI, etc.), les organisations professionnelles et les structures de formation professionnelle. Cette implication interpelle les différents acteurs afin qu'ils participent activement à la mise en œuvre des projets de formation professionnelle pour l'emploi.

Le présent Référentiel de Métier – Compétences décrit les activités que l'apprenant exercera dans sa vie professionnelle dès la fin de sa formation. Il sert de point de repère commun aux différents acteurs des milieux socio-professionnels, aux formateurs, aux Structures de Formation et même aux différents Services en charge de la Gestion centrale de la Formation Professionnelle. Il comprend :

Partie 1. Les résultats de l'Analyse de Situation de Travail (AST) :

a) les définitions,
b) le tableau des tâches et opérations,
c) le processus de travail,
d) les conditions de réalisation et les critères de performance,
e) les connaissances, habiletés et attitudes,
f) les suggestions pour la formation.

Partie 2 : La présentation des compétences du référentiel :

a) la présentation de la notion de compétence,
b) la liste des compétences particulières,
c) la liste des compétences générales,
d) la matrice des compétences,
e) la table de correspondance.

C. PRESENTATION DU METIER ET DE SA SITUATION GENERALE SUR LE MARCHE DU TRAVAIL

Description générale du métier de Transformation de Viande

TITRES	DESCRIPTIONS
Définition du métier	Le transformateur de viande est un opérateur qui transforme la viande (bœuf, poulet, porc etc.) en plusieurs produits dérivés pour la consommation humaine. En effet, le transformateur de viande est responsable de la première transformation (l'abattage, la découpe, le parage, …) en passant par le hachage, le broyage, l'assaisonnement, la salaison, la maturation, la fermentation, la fumaison jusqu'à la dernière transformation qui permet la réalisation de produits tels que : Saucissons ; Saucisses, Pâté de campagne, Jambon, Mortadelle, boulettes de viande, kilishi, etc. pour des ventes en gros ou en détail. Quel que soit le type de structure (entreprise artisanale, entreprise semi-industrielle, ...), le transformateur de viande est au cœur de l'industrie alimentaire et doit obéir à un respect strict des règles sanitaires strictes.Le transformateur de viande réalise son travail dans une salle adaptée ou en plein air en fonction du produit final. Ce travail nécessite des précautions particulières en termes de respect des règles de santé, d'hygiène et de sécurité au travail, tout en adoptant de manière permanente une attitude écologiquement responsable. L'espace de travail est souvent divisé en différentes zones pour faciliter les différentes tâches. Il peut y avoir des plans de travail, des couteaux, des hachoirs, des machines à trancher, des poussoirs, des emballages, et d'autres équipements spécifiques. Comme dans tout environnement de travail alimentaire, la sécurité et l'hygiène sont primordiales. Vous pouvez trouver des lavabos pour se laver les mains, des gants, des tabliers, des filets à cheveux et d'autres équipements de protection personnelle pour garantir des normes élevées d'hygiène et de sécurité. Les transformateurs de viande peuvent se mettre à leur propre compte et ainsi ouvrir une entreprise artisanale où ils produisent et vendent une variété de produits. Ces établissements sont souvent appréciés pour leurs méthodes traditionnelles de fabrication et la qualité de leurs produits. L'activité nécessite de maintenir des attitudes de concentration permanente, des positions particulières (débout, penché, accroupi, etc.) et des gestes. Il peut impliquer des ports de charges lourdes et de manipuler des outils tranchants. Il est important de respecter les normes de sécurité et de suivre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. Cela peut inclure le port d'équipements de protection individuelle, tels que : une charlotte, des gants, des cache-nez, des bottes et des tabliers, ainsi que le nettoyage et la désinfection régulière des équipements et des surfaces de travail.

TITRES	DESCRIPTIONS
	Les transformateurs de viande peuvent se mettre à leur propre compte et ainsi ouvrir une entreprise artisanale où ils produisent et vendent une variété de produits. Ces établissements sont souvent appréciés pour leurs méthodes traditionnelles de fabrication et la qualité de leurs produits. Les activités peuvent varier selon la structure (structure artisanale, supermarchés, les restaurants, entreprises semi-industrielle ou industrielle, …), centres de formation et selon le niveau de transformation attendue (primaire ou finale).
Evolution du métier	S'il est vrai que l'entrée dans une entreprise de la filière ne requiert aucun diplôme ou compétences techniques, le spécialiste peut évoluer rapidement dans son milieu professionnel grâce à la formation.
Conditions d'accès à la formation	L'accès à la formation initiale est ouvert aux personnes motivées des deux sexes remplissant les conditions ci-après : • Être âgés d'au moins dix-sept ans, • Avoir le niveau de la classe de troisième scientifique ou technique • Subir avec succès à un test de sélection à l'entrée.
Secteur d'activités	Le transformateur de viande fait partie du secteur d'Agro-Industrie et peut être embauché dans des boucheries, des abattoirs, des Coopératives d'éleveurs/transformateurs, des charcuteries installées en entreprise privée et faire l'auto-emploi. Ils travaillent principalement dans les supermarchés, les grandes surfaces, les restaurants ou des entreprises de restauration et dans des entreprises artisanales. Les transformateurs de viande peuvent se mettre à leur propre compte et ainsi ouvrir une entreprise artisanale où ils produisent et vendent une variété de produits. Ces établissements sont souvent appréciés pour leurs méthodes traditionnelles de fabrication et la qualité de leurs produits. Les activités peuvent varier selon la structure (structure artisanale, supermarchés, les restaurants, entreprises semi-industrielle ou industrielle, …), centres de formation et selon le niveau de transformation attendue (primaire ou finale).
Fonctions	Planifier le travail ; exécuter le travail en respectant les règles et les procédures, les mesures de sécurité …
Nature du travail	**Champ professionnel** : Agro-industrie
	Type d'emploi occupé : Ouvrier
	Classification type/Catégorie : Catégorie 5
	Types de produits, de résultats ou de services : • Viande séchée, fumée et braisée • Saucisson, saucisse, kilichi, pâté, jambon, boulettes, etc..
Evolution technologique	Les professionnels consultés ont reconnu que l'évolution technologique a un impact significatif sur de nombreux métiers, y compris celui dans l'exercice de transformation de viande. Cette évolution technologique induit

TITRES	DESCRIPTIONS
	des conséquences à considérer nécessairement pour l'élaboration des référentiels de métier-compétences et de formation. Ainsi, les transformateurs de viande utilisent maintenant des machines plus avancées pour la transformation des viandes, telles que des hachoirs électriques, des trancheuses automatiques, l'embossage et des machines d'emballage sous vide. Cela permet d'automatiser certaines tâches et d'améliorer l'efficacité et la qualité de la production. Les avancées technologiques ont permis de développer des méthodes plus précises pour le contrôle de la qualité des produits. L'évolution technologique a également ouvert de nouvelles possibilités en matière de développement de produits. L'utilisation de techniques de fumage ou de séchage contrôlées par des systèmes automatisés, par exemple, permet de créer des saveurs uniques et d'explorer de nouvelles tendances gastronomiques. Les systèmes de traçabilité basés sur la technologie permettent de suivre l'origine des produits, les conditions d'élevage et de transport, ainsi que les dates de production et de péremption. Cela renforce la confiance des consommateurs et facilite la gestion des rappels de produits en cas de problème. Les transformateurs de viande peuvent utiliser les technologies de communication, comme les sites web et les réseaux sociaux, pour promouvoir leurs produits et interagir avec les clients. Cela leur permet d'atteindre un public plus large et de se démarquer dans un marché concurrentiel.
Technologies utilisées	**L'ouvrier en Transformation de viande** utilise des machines-outils, machines portatives et de l'outillage individuel.
Conditions de travail	**Lieux de travail** : Cuisine, unités de production
	Types d'entreprise : Établissement, PME, sociétés, coopératives, GIC, etc.
	Environnement de travail : Dans l'exercice de ses fonctions, **l'ouvrier de transformation de viande** est sujet à des accidents de travail (fractures, lésions, blessures…) et maladies professionnelles (les maladies de la peau, les maladies respiratoires, les zoonoses, etc.)
	Environnement technique : *Processus de travail* • Planifier le travail • Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité • Contrôler la qualité du travail **Équipements et outillages utilisés :** • **Plan de travail ;** • **Ustensiles :** seaux, couteaux, etc. • **Hachoir, embosseuse, etc.** • **Chambre froide,**

TITRES	DESCRIPTIONS
	• **Fumoir ou séchoir. Divers** : mixeur.
	Responsabilité et autonomie C'est la taille de l'entreprise qui détermine le degré de liberté du professionnel. S'il travaille à son compte, il s'organise à sa guise. Sur les chantiers plus importants, il opère sous les ordres d'un chef d'équipe. Il exerce durant la tâche la responsabilité partielle ou totale.
	Conditions d'exercice L'activité nécessite de maintenir des attitudes de concentration permanente, des positions particulières (débout, penché, accroupi, etc.). Il peut impliquer des ports de charges.
	Facteurs de stress Les sources de stress sont liées à la pression, la charge du travail et au poids des responsabilités.
	Santé et sécurité L'ouvrier de Transformation de viande est exposé au risque des fractures, lésions, blessures, les troubles musculosquelettiques, aux incendies. Il doit respecter scrupuleusement les normes de santé et de sécurité au travail.
Conditions d'entrée dans le marché du travail	Le métier est ouvert aux personnes de deux sexes, âgées au moins de dix-sept ans, titulaires du Diplôme ou Certificat de Transformation de viande et de tout autre diplôme équivalent.

PREMIERE PARTIE : RESULTATS DE L'ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL (AST)

I.1.1. DEFINITION DES TERMES USUELS

Processus de travail	Le processus de travail vise à mettre en évidence les principales étapes d'une démarche logique pour l'exécution de l'ensemble des tâches d'un métier ou d'une profession.
Tâches	Les tâches sont les actions qui correspondent aux principales activités de l'exercice du métier analysé. Une tâche est structurée, autonome et observable. Elle a un début déterminé et une fin précise. Dans l'exercice d'un métier, qu'il s'agisse d'un produit, d'un service ou d'une décision, le résultat d'une tâche doit présenter une utilité particulière et significative.
Sous-tâches	Les sous-tâches sont les décompositions d'une tâche.
Opérations	Actions qui décrivent les étapes de réalisation d'une tâche et permettent d'établir le « comment » pour l'atteinte des résultats. Elles sont liées surtout aux méthodes et aux techniques utilisées ou aux habitudes de travail existantes.
Conditions de réalisation	Elles font généralement trait à l'environnement de travail, aux données ou aux outils utilisés lors de la réalisation d'une tâche et elles ont été recueillies pour l'ensemble de la tâche et non par opération. Plus particulièrement, elles renseignent sur des aspects tels que : - Le degré d'autonomie (travail individuel, travail supervisé ou autonome); - Les références utilisées (manuels des fabricants ou des constructeurs, documents techniques, formulaires, autres) ; - Le matériel et équipement utilisés (matières premières, outils et appareils, instruments, équipement, autres) ; - Les consignes particulières (précisions techniques, bons de commande, demandes de clientes ou clients, données ou informations particulières, autres) ; - Les conditions environnementales (travail à l'intérieur ou à l'extérieur, risques d'accidents, produits toxiques, autres) ; - Les activités ou tâches préalables, parallèles ou subséquentes (préalables à la réalisation de la tâche, en coordination avec d'autres tâches, en lien avec des tâches subséquentes).
Critères de performance	Ce sont des exigences concernant la réalisation de chaque tâche. Ils permettent d'évaluer, si la tâche est effectuée de façon satisfaisante ou non. Ils sont recueillis pour l'ensemble de la tâche et non par opération. Ces critères correspondent à un ou des aspects observables et mesurables essentiels à la réalisation d'une tâche. Ils renseignent sur des aspects tels que : - La quantité et la qualité du résultat (nombre de pièces, précision du travail, seuil de tolérance, autres); - L'application des règles relatives à la santé et sécurité (respect des normes, port d'accessoires et de vêtements protecteurs, mesures de sécurité et d'hygiène, autres) ; - L'autonomie (degré de responsabilité, degré d'initiative, réaction devant les situations imprévues, autres) ; - La rapidité (vitesse de réaction, durée d'exécution, autre).

I.1.2. TABLEAU DES TACHES ET OPERATIONS

Le tableau des tâches et des opérations présentées ci-après est le résultat d'un consensus des professionnels du métier. Dans le tableau, les tâches (l'axe vertical), sont numérotées d'un à dix. Les opérations associées à chacune des tâches se trouvent à l'horizontal.

Le tableau des tâches et des opérations définit le portrait du métier Transformateur de viande au moment de l'analyse de la situation de travail. Le niveau de référence considéré est celui de l'entrée sur le marché de l'emploi.

Suite à l'identification des tâches et des opérations, l'ordonnancement général a été fait par consensus et proposé pour adoption par consensus. Les discussions avec les professionnels du métier laissent cependant comprendre que dans la pratique, bon nombre des tâches et opérations sont « dynamiques ». Elles sont parfois réalisées sans ordonnancement spécifique, au regard de la charge de travail journalière, des modalités prescrites par le chef d'atelier ou des priorités présentes en termes d'exécution des travaux.

Tableau des tâches.

N°	**Les tâches**	**Complexité des Taches**
1.	Préparer son poste de travail	3
2.	Abattre l'animal	5
3.	Découper la viande	4
4.	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	4
5.	Fabriquer le jambon blanc	4
6.	Fumer la viande (porc, bœuf, lapin, poulet etc…)	4
7.	Produire des saucisses/saucissons ou boulettes	4
8.	Fabriquer le pâté	4
9.	Conditionner les produits	4
10.	Commercialiser le produit fini	4

Tâche plus complexe =5 ; Tâche moins complexe = 1

Tableau des tâches et des opérations

TÂCHES	OPÉRATIONS			
1. Préparer son poste de travail	1.4 Nettoyer la chaine d'abattage	1.5 Nettoyer la salle de production la table de travail et désinfecter toute surface qui sera en contact avec le produit	1.6 Nettoyer et désinfecter les différents équipements et ustensiles de travail	1.4 S'assurer de la disponibilité de ses équipements de travail (EPI)
	1.5 Porter l'équipement adéquat et propre à son activité	1.6 Identifier et Contrôler le fonctionnement de toutes les machines à utiliser	1.7 Vérifier la fonctionnalité des chambres froides	
2. Abattre l'animal	2.1 Décharger les animaux	2.2 Contrôler les animaux	2.3 Effectuer l'inspection ante-mortem des animaux	2.4 Acheminer l'animal
	2.5 Étourdir l'animal	2.6 Affaler / Lever l'animal	*2.*7 Saigner les animaux	2.8 Dépouiller les animaux
	2.9 Retirer la tête et les viscères	2.10 Contrôler la qualité	2.11 laisser maturer en chambre froide	
3. Découper la viande	3.1 Désosser la viande	3.2 Éliminer des parties indésirables	3.3 Séparer le gras du maigre	3.4 Préparer des morceaux
	3.5 Trier les morceaux selon leur catégorie/destination	3.6 Laver les viandes	3.7 Peser des viandes	3.8 Contrôler la qualité
4. Produire les viandes séchées (kilichi…)	4.1. Laminer la viande en fonction du produit final	4.3 Sécher la viande	4.3 Enrober la viande à la pâte d'arachide et aux épices	4.4. Mariner la viande
	4.5 Griller la viande à feu			

5. Fumer la viande	5.1 Choisir le fumoir en fonction du type de saveur attendu	5.2 Préparer une saumure en fonction du produit final	5.3 Mariner la viande dans la saumure	5.4 Poser la viande dans le fumoir
6. Fabriquer le jambon blanc	6.1 Maturer la viande du jambon	10.2 Sécher le jambon	10.3 Affiner le jambon	
7. Produire des saucisses/saucissons et boulettes	7.1 Choisir les morceaux de viande	7.2 Préparer la sauce pour assaisonnement de la viande.	7.3 Hacher la viande	7.4 Assaisonner la viande
	7.5 Embosser le mélange ou former des boules	7.6 Etuver (cuire) et/ou sécher le produit		
8. Produire le pâté de campagne	8.1 Préparer les ingrédients avec la viande	8.2 Mariner les ingrédients	8.3 Hacher les ingrédients	8.4 Remplir les moules
	8.5 Cuire le produit	8.6 Refroidir le produit		
9. Conditionner les produits	9.1 Préparer les emballages pour le conditionnement	9.2 Emballer le produit selon le mode de conditionnement retenu	9.3 Etiqueter le produit emballé	9.4 Conserver selon les standards des différents types de produits
	9.5 Effectuer l'entreposage			
10. Commercialiser le produit fini	10.1. Déterminer des coûts de production	10.2 Etablir le prix de vente des produits	10.3 Communiquer autour du produit	10.4 Vendre le produit fini en gros ou en détail.

I.1.3. PROCESSUS DE TRAVAIL.

Le processus de travail vise à mettre en évidence les principales étapes d'une démarche logique pour l'exécution de l'ensemble des tâches d'une profession ou d'un métier.
Le processus de travail suivant est recommandé pour le métier de Transformateur de viande, en raison des tâches retenues et de leur ordonnancement par les participants au focus group. Le processus présenté est assez générique pour coller aux différentes situations de travail des diverses fonctions du domaine :

- Planifier le travail
- Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité
- Contrôler la qualité du travail.
- Nettoyer et ranger le matériel

I.1.4. CONDITIONS DE REALISATION ET LES CRITÈRES DE PERFORMANCE.

- **Les conditions de réalisation**

Les conditions de réalisation d'une tâche ont généralement trait à l'environnement de travail, aux données ou aux outils utilisés lors de la réalisation d'une tâche et elles ont été recueillies pour l'ensemble de la tâche et non par opération. Plus particulièrement, elles renseignent sur des aspects tels que :

- Le degré d'autonomie (travail individuel ou en équipe, travail supervisé ou autonome);
- Les références utilisées (La démarche qualité de l'entreprise, les documents techniques, les vidéos de présentation) ;
- Le matériel et équipement utilisés (appareils et outils de mesures et de contrôle, matières premières, instruments, équipement, autres) ;
- Les consignes particulières (respect des consignes du chef de cuisine, respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation, données ou informations particulières, autres);
- Les conditions environnementales (travail à l'intérieur ou à l'extérieur, risques d'accidents et brûlures, autres);
- Les activités ou tâches préalables, parallèles ou subséquentes (préalables à la réalisation de la tâche, en coordination avec d'autres tâches, en lien avec des tâches subséquentes).

- **Les critères de performance**

Ce sont des exigences concernant la réalisation de chaque tâche. Ils permettent d'évaluer, si la tâche est effectuée de façon satisfaisante ou non. Ils sont recueillis pour l'ensemble de la tâche et non par opération. Ces critères correspondent à un ou des aspects observables et mesurables essentiels à la réalisation d'une tâche. Ils renseignent sur des aspects tels que :

- La quantité et la qualité du résultat (nombre de pièces, précision du travail, seuil de tolérance, autres) ;
- L'application des règles relatives à la santé et sécurité (respect des normes, port d'accessoires et de vêtements protecteurs, mesures de sécurité et d'hygiène, …) ;
- L'autonomie (degré de responsabilité, degré d'initiative, réaction devant les situations imprévues, …) ;
- La rapidité (vitesse de réaction, durée d'exécution …).

Les conditions de réalisation et critères de performance correspondant à chacune des tâches sont résumés dans les tableaux ci-après :

Tâche 1 – Préparer son poste de travail	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie Seul **Références** • La démarche qualité de l'entreprise. **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Conditions environnementales** Dans la cuisine ou en plein air **Matériel/moyens** • La tenue de travail adaptée • Eau de javel • Les différents ustensiles • Règles QHSE • Eau • Sceaux/bassines	• Respect judicieux des instructions de prévention des risques liés à la santé ; • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes ; • Organisation judicieuse de l'espace de travail en fonction des consignes ; • Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan du travail ; • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits ; • Nettoyage correct des équipements de la chaine de transformation ; • Port judicieux des équipements de travail (EPI) ; • Identification judicieuse du fonctionnement de toutes les machines à utiliser ; • Contrôle correct du fonctionnement de toutes les machines à utiliser

Tâche 2 – Abattre les animaux	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie Travail en équipe et supervisé **Références** • Documents techniques • Vidéo de présentation **Consignes particulières** À partir des orientations du responsable de l'unité, du vétérinaire, des précisions techniques, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales**	• Inspection judicieuse ante-mortem des animaux ; • Application correcte des techniques d'étourdissement de l'animal ; • Application correcte des techniques de manipulation éthiques de l'animal ; • Respect correct des techniques de saignée les animaux ; • Utilisation judicieuse des équipements de la chaine d'abattage ;

Travail extérieur ou intérieur selon la classification de l'abattoir. Présente des risques d'accident, de blessures et d'intoxication et de contamination. **Matériel/moyens** • Equipements de la chaine d'abattage ; • les équipements de protection collective et individuelle,	• Respect judicieux de la propreté des locaux et des animaux ; • Respect correct des normes de santé, de sécurité, d'hygiène. • Respect correcte de la réglementation halal lors de la saignée.

Tâche 3 –Parer la viande	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **Références** • Appareils de mesures et de contrôle • Carnet de bord • La démarche qualité de l'entreprise. • Abonnements **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Conditions environnementales** Dans la cuisine **Matériel/moyens** • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Couteaux • Règles QHSE • Eau • Sceaux/bassines	• Respect correct des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits • Utilisation judicieuse des équipements ; • Application correcte des techniques de désossage ; • Application correcte des techniques de dégraissage ; • Préparation correcte des morceaux de viande ; • Manifestation perspicace d'autonomie ;

Tâche 4 – Produire le Kilichi	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **Références** • Appareils de mesure et de contrôle	• Laminage correct des morceaux de viande • Séchage correct de la viande • Assaisonnement correct de la viande ; • Respect judicieux des instructions de prévention des risques liés à la santé

• Ordre de préparation des aliments • Carnet de bord • La démarche qualité de l'entreprise. **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Conditions environnementales** Dans la cuisine ou en plein air **Matériel/moyens** • Grillage • Ecumoire • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Couteaux • Carnet de bord • Cuillères, spatules, fouets, pinces • Planche à découper • Gingembre • Passoire • Balance de cuisine • Four • Feu de bois • Oignons • Pâte d'arachide • Piment	• Respect scrupuleux de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes et de sécurité ; • Manifestation perspicace d'autonomie

Tâche 5 – Fumer la viande	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **Références** • Appareils de mesures et de contrôle • La démarche qualité de l'entreprise. • Ordre de préparation des aliments • Carnet de bord • Abonnements **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine.	• Choix correct du type de fumoir ; • Choix correct de la qualité du combustible ; • Marinage correcte de la viande ; • Respect correct des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiène • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits ; • Manifestation perspicace d'autonomie

• Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Condition environnementale** Dans la cuisine **Matériels** • Fumoir • Ecumoire • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Couteaux • Réfrigérateur • Carnet de bord • Sel • Plats de cuisson • Cuillères, spatules, fouets, pinces • Planche à découper • Persil, Oignons, Ail, Piment • Passoire • Balance de cuisine • Four	

Tâche 6 – Fabriquer le jambon blanc	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **Références** • Appareils de mesure et de contrôle • La démarche qualité de l'entreprise. • Ordre de préparation des aliments • Carnet de bord **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Condition environnementale** Dans la cuisine **Matériels** • Couteaux éminceur et un couteau désosseur	• Maturation correcte des ingrédients ; • Séchage correct du produit semi-fini ; • Affinage correcte du Jambon ; • Respect judicieux des instructions de prévention des risques liés à la santé ; • Respect judicieux de la règlementation portant sur les conditions d'hygiène ; • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits ; • Manifestation perspicace d'autonomie.

• Planche à découper • Bac à saumurage • Pince à viande • Hachoir à viande • Poussoir à viande • Fumoir • Ecumoire • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Réfrigérateur • Carnet de bord • Sel • Plats de cuisson • Cuillères, spatules, fouets, pinces • Persil • Passoire • Balance de cuisine • Four • Oignons • Ail • Piment	

Tâche 7 – Produire des saucisses/saucissons et boulettes	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
<u>Autonomie</u> • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine **<u>Références</u>** • Appareils de mesures et de contrôle • Ordre de préparation des aliments • La démarche qualité de l'entreprise. • Carnet de bord • Abonnements **<u>Consignes particulières</u>** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **<u>Conditions environnementales</u>** Dans la cuisine **<u>Matériel/moyens</u>**	• Choix correct des morceaux de viande ; • Broyage correct de la viande ; • Assaisonnement correct de la viande ; • Embossage correct des produits ; • Formation correcte des boulettes • Respect correct des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiène • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits ; • Manifestation perspicace d'autonomie

• Marmite • Poêle • Ecumoire • Règles QHSE • Sceaux/bassines • La tenue de travail adaptée • Le poste de travail adapté et propre • Couteaux • Réfrigérateur • Plats de cuisson • Emballage naturel ou synthétique • Cuillères, spatules, fouets, pinces • Planche à découper • Carnet de bord • Passoire • Balance de cuisine • Four • Sel • Persil • Oignons • Ail • Piment	

Tâche 8 – Fabriquer le pâté de campagne.	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie A partir des normes de fabrication **Références** • Manuel de procédures • Plan du travail, cahier de charges • Démarche qualité de l'entreprise **Consignes particulières** A partir du cahier de charge et des normes de fabrication **Conditions environnementales** Respecter le port des équipements de protection individuelle pendant les heures de travail, risques de glissades, de brulures et de blessures.	• Respect correct des consignes de fabrications • Marinage correct des ingrédients ; • Remplissage correct des moules ; • Respect judicieux des normes qualité ; • Manifestation perspicace d'autonomie.

Matériel/moyens • Normes de fabrication • Plan du travail,	

Tâche 9 – Conditionner la viande	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef de cuisine. **Références** • Documents techniques • Références du produit • La démarche qualité de l'entreprise. • Carnet de bord • Appareils de mesure et de contrôle • documentation et des abonnements **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef de cuisine. • Respect des consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'orientation. **Conditions environnementales** • Dans une chambre froide • Dans un congélateur **Matériel/moyens** • Glacières • Moyen de transport spécialisé • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le port des gants • Carnet de bord	• Respect correct des différents types d'emballage en fonction du produit ; • Utilisation correcte du matériel de pesages adapté ; • Respect correct de la méthode FIFO ; • Respect judicieux des instructions de prévention des risques liés à la santé • Respect judicieux de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits

Tâche 10 – Commercialiser le produit fini	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Autonomie • Seul et/ou en équipe et sous la supervision du chef d'équipe. **Références** • documentation et des abonnements • La démarche qualité de l'entreprise. **Consignes particulières** • À partir des consignes du chef d'équipe. • Respect des consignes d'hygiène, de sécurité et d'orientation. **Condition environnementale** • Dans une chambre froide et éventuellement en liaison avec le client **Matériel/moyens** • Glacières • Moyen de transport spécialisé • Règles QHSE • La tenue de travail adaptée • Le port des gants • Réfrigérateur • Chambre froide • Carnet de bord • Les références des produits	• Calcul exact des coûts de revient • Établissement correct du planning de distribution • Réalisation correcte du suivi des produits commercialisés ; • Respect correct des instructions de prévention des risques liés à la santé ; • Respect correct de la règlementation portant sur les conditions d'hygiènes ; • Proposition judicieuse des axes d'amélioration des produits.

I.1.5 CONNAISSANCES, HABILITES ET ATTITUDES.

L'atelier d'Analyse de Situation de Travail a permis entre autres, la mise en évidence des connaissances, d'habiletés, et d'attitudes requises ou souhaitées pour l'exécution des tâches étudiées.

Connaissances, habiletés et attitudes sont des valeurs transférables c'est-à-dire qu'elles sont applicables dans une variété de situations similaires. On ne peut donc les limiter à une seule tâche ou à une seule fonction. Ce sont des valeurs transversales entre les différentes fonctions d'un métier.

Les comportements se rapportent :

- A la dimension personnelle (compréhension de ses propres sentiments et émotions, résolution de conflits internes, flexibilité, autres) ;
- A la dimension interpersonnelle (communiquer avec les autres, motiver les autres et les intéresser, animer un groupe, autres) ;

- Aux attitudes ayant trait à la santé et à la sécurité, aux relations humaines, à l'éthique professionnelle, à d'autres éléments ;
- Aux attitudes ayant trait : aux réflexes physiques, aux réflexes mentaux, à la façon d'agir dans des situations de travail particulières, à d'autres éléments.

Les participants ont été unanimes pour accorder le plus haut degré d'importance aux attitudes telles que l'esprit positif, l'endurance, la persévérance, le sens de l'ordre, l'intégrité et l'honnêteté. Les attitudes telles que le calme, la discipline et la capacité d'assimilation sont considérées comme des attitudes importantes toujours au regard de la nature particulière du métier.

Le tableau suivant met en évidence les connaissances, habiletés psychomotrices, habiletés cognitives, habiletés perceptives et attitudes.

Connaissances	**Habilités**	**Attitudes**
• Identifier les typologies de pièces de viande • Déterminer la composition alimentaire des produits • Quantifier les besoins de production • Communiquer en milieu de travail • Règles sur la qualité, hygiène, sécurité et environnement • Législation de travail	**Habiletés cognitives** : - Résolution de problèmes, - Capacité d'analyse, - Capacité de synthèse, - Explication de modes et de principes de fonctionnement, - Planification d'activités, - Prise de décision, - Fréquence d'exécution, - Autres... **Habiletés psychomotrices :** - Manipulation d'outils, d'appareils et d'instruments, - Mouvements et gestes précis ; - Conscience corporelle et coordination ; - Assemblage d'objets, - Degré de dextérité, - Degré de coordination, - Qualité des réflexes, - Autres. **Habiletés perceptives** : - Perception de couleurs, de formes, de signes, de signaux, de codes ; - Perception d'odeurs afin de reconnaître un produit, de diagnostiquer l'état d'un produit, de percevoir un danger ;	**Sur le plan personnel, les attitudes peuvent avoir trait :** - À la gestion du stress, - À la communication, - À la motivation des autres, - À la démonstration d'une attitude d'ouverture, - Au respect des autres - Ponctualité - Honnêteté - Intégrité - Attitude positive - Entreprenant - Passionné - Sociable - Rigoureux - Responsable - Recherche de perfectionnement - Esprit d'initiative / Autonomie/ - Contrôle de ses sentiments et émotions, - Résolution de conflits internes ; - Autres…

Connaissances	Habilités	Attitudes
	- Perception, distinction de variations d'un fini, d'aspérités, d'uniformité ; - Reconnaissance des sons afin de diagnostiquer un problème	

I.1.6. SUGGESTIONS POUR LA FORMATION.

L'Analyse de Situation de Travail a permis de recueillir des suggestions concernant la formation au métier de Transformateur de viande. Les principaux aspects qui ont fait l'objet de suggestions sont les suivants :

- Les modalités de formation (moyens didactiques, informatique, activités des apprenants, etc.).
- Les stages en entreprise (modalités, durée, fréquence).
- Les connaissances fondamentales.
- L'évaluation et la reconnaissance des acquis de l'expérience qui est une autre voie d'accès à la certification.
- La formation initiale qui regroupe un contenu de formation obligatoire.
  Ainsi, il a été mentionné que :
- La formation doit être davantage axée sur la pratique et les réalités de la transformation de viande.
- Les formateurs doivent être des professionnels ayant de l'expérience.
- Le matériel et l'équipement utilisés au centre doivent être représentatifs des pratiques en entreprises.
- Les apprenants doivent se familiariser avec la réalité du terrain par le biais de visites et de stages en entreprises.
- Appliquer les règles de conduite en entreprise au centre de formation, et développer l'autodiscipline, la responsabilisation des apprenants.
- Développer chez les futurs lauréats le souci de concilier la qualité et le rendement satisfaisant des prestations.
- Développer chez les apprenants le sens de l'initiative et l'autonomie.
- Former les apprenants à s'adapter au changement et à l'innovation.
- Développer leur capacité à être responsable de tout ce qui se passe sur les postes de travail.
- Montrer la meilleure méthode et manière pendant qu'ils effectuent les opérations.
- Développer la polyvalence dans la formation, pour permettre aux apprenants d'exécuter différentes opérations sur une variété d'équipements.
- Les formateurs doivent suivre des formations continues en entreprises et dans les structures spécialisées pour être à jour des innovations technologiques et pédagogiques.
- Tous sont d'avis qu'une ou qu'un lauréat a besoin d'une période d'intégration dans l'entreprise avant de pouvoir prendre en charge la totale responsabilité de son poste de travail.
- La connaissance de l'anglais et du français ainsi que la capacité de pouvoir lire et comprendre des documents écrits et techniques sont des éléments importants pour

exercer le métier, sans oublier les connaissances fondamentales de secourisme et de premiers soins, les connaissances en calculs professionnels sont incontournables.

Aussi, les entreprises sont disposées à recevoir les apprenants pour des stages d'imprégnation, d'une durée variant d'un (01) à trois (03) mois. Certaines d'entre elles en reçoivent déjà dans le cadre de stages académiques et professionnels.

DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DES COMPETENCES

I.1.2 PRESENTATION DE LA NOTION DE COMPETENCE GENERALE ET DE COMPETENCE PARTICULIERE

La compétence correspond à un savoir agir reconnu dans un environnement et dans le cadre d'une méthodologie définie.
Les professionnels du métier expriment leurs manières d'agir, autrement dit leurs compétences, à travers des actes opératoires qui leur paraissent clés pour répondre aux enjeux de la situation.
Les compétences générales correspondent à des activités plus vastes qui vont au-delà des tâches, mais qui contribuent généralement à leur exécution. Elles requièrent habituellement des apprentissages de nature plus fondamentale. (Par exemple une compétence liée à la santé et à la sécurité au travail) et doivent donc correspondre à des activités de travail à la « périphérie » des tâches, tout en y étant étroitement liées ou associées.
Les compétences particulières renvoient à des aspects concrets, pratiques, circonscrits et directement liés à l'exercice d'un métier. Elles sont directement liées à l'exécution des tâches et à une évolution appropriée dans le contexte du travail et visent surtout à rendre la personne efficace dans l'exercice d'un métier.

I.2.2. LISTE DES COMPETENCES GENERALES.

Suite aux informations présentées dans le rapport de l'AST, les compétences générales suivantes et correspondantes aux attitudes, habiletés et comportements attendus ont été retenues :

N°	Compétences générales	Tâches liées
1.	Communiquer en milieu professionnel	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
2.	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
3.	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

I.2.3. LISTE DES COMPETENCES PARTICULIERES.

Les compétences particulières identifiées pour l'ouvrier transformateur des viandes sont les suivantes

N°	Compétences particulières	Tâches liées
1.	S'approvisionner en matière première	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,
2.	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
3.	Produire les viandes séchées (le kilishi…)	1,2, 3, 9, 10
4.	Produire les viandes fumées	1,2, 3, 9, 10
5.	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	1,2, 3, 9, 10
6.	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, boulette, …)	1,2, 3, 9, 10
7.	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

I.2.4. MATRICE DES COMPETENCES.

- **Présentation générale de la matrice.**

La matrice des compétences présente l'ensemble structuré des compétences générales et particulières dans un lien dynamique. Elle comprend :

- Les compétences générales qui portent sur des activités communes à différentes tâches ou à différentes situations. Elles portent, notamment, sur l'application de principes scientifiques et technologiques liés à la fonction de travail ;
- Les compétences particulières qui visent l'exécution des tâches et des activités à l'intérieur de la fonction de travail et de la vie professionnelle ;
- Le processus de travail qui porte sur les étapes les plus significatives de la réalisation des tâches de la profession.

La matrice des compétences permet de voir les liens qui existent entre les compétences générales, placées à l'horizontale, et les compétences particulières, placées à la verticale.

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 du processus.

La logique suivie au moment de la conception d'une matrice influe sur la séquence d'acquisition des compétences. Ainsi, la conception de la matrice s'est réalisée de manière à permettre d'une part une progression dans la complexité des compétences à acquérir et, d'autre part, l'établissement de liens favorisant l'intégration des compétences.

- **Matrice des compétences**.

MATRICES DES COMPETENCES									
		Compétences Générales				Processus			
Transformateur de viande (Ouvrier) **Compétences particulières**	**Numéro de la compétence**	Niveau de complexité / 10	Communiquer en milieu professionnel	Prévenir les atteintes à l'hygiène, à la santé et l'environnement	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	Planifier le travail	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail	**Nombre de compétences**
Numéro de la compétence			**01**	**02**	**03**				**03**
Niveau de complexité / 10			6	8	8				
S'approvisionner en matière première	**04**	8	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	**05**	8	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Produire les viandes séchées	**06**	8	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Produire les viandes fumées	**07**	8	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	**08**	9	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, boulette, …)	**09**	7	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	**10**	8	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Nombre de compétences	**07**								**10**
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.									

I.2.5. TABLE DE CORRESPONDANCE

- **Présentation générale de la table**

La table de correspondance ci-après présente dix (10) compétences retenues pour le métier de transformateur de viande. Elle présente de façon détaillée chacune des compétences en identifiant précisément les éléments qui la caractérisent, de même que les déterminants tels que les connaissances et les habiletés. La table de correspondance contient diverses informations relatives au projet de formation. La première colonne présente, dans l'ordre, les compétences telles qu'elles apparaissent dans la matrice.

Dans la deuxième colonne, on retrouve, pour chacune des compétences, des indications sur la compétence de façon à baliser celle-ci et en préciser la teneur. Ces données sont présentées à titre indicatif de façon à rendre plus explicite l'énoncé de compétence. Il est important de retenir que ces indications constituent avant tout un premier déblayage pour mieux cerner la compétence. Ces indications ne sont pas nécessairement exhaustives. De plus, elles peuvent référer tant à des éléments de contenu, à des notions liées à l'acquisition de la compétence qu'à des éléments de cette compétence.

- **Présentation du contenu de la table de correspondance.**

Compétence 01 ***: Communiquer en milieu professionnel***	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Communiquer oralement et par écrit en français et en anglais en milieu professionnel 2. Utiliser les techniques de collecte et de traitement de l'information 3. Utiliser les outils informatiques et de la télécommunication courants en milieu professionnel 4. Rendre compte de son activité 5. Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale	**AST** **Tâches : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10** **Connaissances :** Technique de communication, connaissance de base en informatique, notion de mathématiques, Règle de grammaire, vocabulaire propre au métier, pratique des différentes modalités de texte ; etc… **Savoir-être et qualités :** s'exprimer avec clarté, Éloquence. Capacité d'écoute dans les relations avec le personnel ; capacité à gérer le stress et le temps ; esprit d'analyse et de synthèse, autonomie, capacité d'observation, intuition…

Compétence 02 ***: Prévenir les atteintes à l'hygiène, à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement***	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Observer les règles d'hygiène personnelle ; 2. Appliquer les règles et procédures d'entretien du matériel et des espaces de travail ; 3. Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés ; 4. Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients ; 5. Développer un comportement écologiquement responsable Prévenir les maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande.	**AST** **Tâches : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10** **Connaissances :** Lois et normes du travail et de protection environnementale ; matériel et équipement de sécurité spécifique; Savoir alerter et protéger : la coupure d'urgence, les téléphones d'alarme, les différents éléments du message d'alerte, les secours à contacter ; Mesures de premiers soins, la responsabilité pénale de l'entreprise. **Savoir-être et qualités :** habilités motrices et perceptives, vigilance, organisation et méthode.

Compétence 03 ***: Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits***	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Calculer les proportions des matières premières ; 2. Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures ; 3. Calculer la valeur nutritionnelle des ingrédients et des produits.	**AST** **Tâches :**3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 **Connaissances :** addition ; division ; multiplication ; tableau des valeurs énergétique et protéique. ; taux d'humidité normal des produits **Savoir-être et qualités :** Travail avec précision, de manière ordonnée et méthodique ; examen critique d'un problème ; prendre les actions nécessaires pour résoudre les problèmes urgents.

Compétence 04 ***: S'approvisionner en matière première***	
Indications sur la compétence	**Determinants**
1. Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint ; 2. Abattre les animaux ; 3. Distinguer les types et pièces de viande ; 4. Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs ; 5. Conserver les matières premières.	**AST: Tâches** 1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, **Connaissances :** note d'état corporel, système sanguin, pratique halal, qualités organoleptiques (couleur, texture, odeur, gout), notions d'hygiène, traçabilité des différents produits **Savoir-être et qualité:** propre, organisé, honnête, méthodique, savoir s'adapter

Compétence 05 : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés ; 2. Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs ; 3. Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements.	**AST: tâches** 1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 **Connaissances :** matériel et équipements et base ; fonctionnement du matériel et Équipement ; techniques d'entretien **Savoir-être et qualités :** Rigueur, Attentif, Efficacité et Objectivité. **Savoir-être et qualités:** Travail avec précision, de manière ordonnée et méthodique ; respect des conditions d'utilisation et des règles de sécurité.

Compétence 06 : Produire les viandes séchées (le kilichi,…)	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi) 2. Préparer les ingrédients et additifs 3. Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,…)	**AST: tâches 1,2,3,9,10** **Connaissances :** parties bouchères, types de séchoir, types d'assaisonnement, temps de cuisson et temperature, qualités organoleptiques (couleur, texture, odeur, gout), norme de production, **Savoir-être et qualités:** propre, organisé, méthodique, savoir s'adapter, notion d'hygiène et qualité du produit fini etc…

Compétence 07 : Produire les viandes fumées	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes fumées 2. Distinguer les essences de combustibles pour le fumage ; 3. Préparer les ingrédients et additifs 4. Utiliser les techniques de production des viandes fumées	**AST: tâches 1,2,3,9,10** **Connaissances :** parties bouchères, essences de combustibles, types d'assaisonnement, temps de cuisson et temperature, qualités organoleptiques (couleur, texture, odeur, gout), norme de fabrication **Savoir-être et qualités:** propre, organisé, méthodique, savoir s'adapter, notion d'hygiène et qualité du produit fini etc…

Compétence 08 : ***Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)***	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit; 2. Réaliser les techniques de saumurage du jambon; 3. Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec le museau; 4. Cuire selon les normes du produit; 5. Préparer le museau ; 6. Maturer/affiner le jambon.	**AST: Tâches** 1,2, 3, 9, 10 **Connaissances :** parties bouchères, qualités organoleptiques (couleur, texture, odeur, gout), processus de maturation/affinage, conditions de sechage, notion d'hygiène et qualité du produit fini, normes de fabrication **Savoir-être et qualités:** propre, organisé, méthodique, savoir s'adapter etc…

Compétence 09: Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, boulette, …)

Indications sur la compétence	Déterminants
1. Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir; 2. Assaisonner les viandes en fonction du produit; 3. Hacher/cutter les viandes en fonction du produit; 4. Embosser les sauccisses/saucissons; 5. Emboîter les pâtés; 6. Façonner les boules des boulettes; 7. Cuire selon les normes du produit charcutiers issus du hachage/cutterage.	**AST** **Tâches:** 1,2, 3, 9, 10 **Connaissances :** parties bouchères, qualités organoleptiques (couleur, texture, odeur, gout), conditions de cuisson, normes de fabrication des produits, notion d'hygiène et qualité du produit fini **Savoir-être et qualités:** propre, organisé, méthodique, savoir s'adapter, dextérité etc….

Compétence 10 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie ; 2. Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie ; 3. Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie ; 4. Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie ; 5. Distribuer les produits de boucherie/charcuterie.	**AST** **Tâches:**2, 3, 4,5,6,7,8,9, 10 **Connaissances :** marketing du produit**,** normes de conditionnement et de conservation**,** vendre les produits etc…. **Habiletés :** propre, organisé, honnête, méthodique, savoir s'adapter etc…,

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- **Astruc, T.**, & **Santé-Lhoutellier, V.** 2020, La chaîne de la viande bovine. Cairn Sciences.

- **Bax, M.-L.** (2012). Impact des procédés de transformation sur le devenir digestif des protéines de la viande. Thèses en ligne1.
- **Delavigne, A.-H.**, & **Boudier, V.** (2019). Penser les transformations du rapport à la viande par les lieux et l'espace. Anthropology of Food 2.
- **Gagaoua M** (2015). Biomarqueurs des qualités sensorielles de la viande bovine : « compréhension des mécanismes et prédiction ». Thèse pour l'obtention de doctorat es sciences. Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires. Université Frères mentouri Constantine, 402 pages;
- **Mme Sylvie GOY-CHAVENT** ; 2012-2013, Rapport d'information N°784, mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : Elevage, Abattage et distribution 263p ;
- **Nicolas Guillemin, Isabelle Cassar-Malek, Jean-François Hocquette, Catherine Jurie, Didier Micol, Anne Listrat, Hubert Levéziel, Gilles Renand, Brigitte Picard** (2009). La maîtrise de la tendreté de la viande bovine : identification des marqueurs biologiques. Inra Prod. Anim, 22 (4), 331-344 ;
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE,** 2007, Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 37p.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 30p.
- **Organisation internationale du Travail (OIT)**. L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.
- **Ouali A., Herrera-Mendez C.H., Coulis G., Becila S., Boudjellal A., Aubry L. & Sentandreu M.A**. (2006) Revisiting the conversion of muscle into meat and the underlying mechanisms. Meat Sci 74, 44-58;
- **Picard, B and Gagaoua M** (2020) Muscle Fiber Properties in Cattle and Their Relationships with Meat Qualities: An Overview. J.Agric.Food Chem. 2020,68,6021-6039 ;
- **Picard,B ; Jurie,C ; Cassar-Malek, I et Hocquette,J-F** (2003). Typologie et ontogenèse des fibres musculaires chez les bovins. INRA Prod. Anim., 2003, 16, 125-131;

- **RAHLI HANANE**, 2018-2019, Abattage, inspection et transformation des viandes rouges, mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme de Docteur Vétérinaire, 79 pages ;
- République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. (2004), Stratégie de la formation professionnelle.

- www.minervaomegagroup.com;
- www.marel.com;
- www.regroupementdestransformateursdeviandeduquébec.com

REFERENTIEL DE FORMATION(RF)

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de Situation de Travail
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail

CMR	Cameroun
DFOP	Direction de la Formation et de l'Orientation Professionnelles
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
ESPBC	Étude Sectorielle et Préliminaire des Besoins en Compétences
FPT	Formation Professionnelle et Technique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
OIF	Organisation Internationale de la Francophonie
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel de Métier Compétences
SIMDUT	Système d'Information sur les Matières Dangereuses Utilisées au Travail

II.1. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL DE FORMATION

a) Nature

Le Référentiel de Formation ou Programme présente un ensemble cohérent et significatif de compétences à acquérir. Il est conçu selon une démarche qui tient compte à la fois de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail, les buts ainsi que les moyens pour réaliser la formation.

Le référentiel de formation constitue un outil de référence dont une partie ou la totalité a un caractère prescriptif, c'est-à-dire obligatoire.

Les compétences du référentiel incluent une description des résultats attendus au terme de la formation, elles ont une influence directe sur le choix des activités pratiques et théoriques d'enseignement et d'apprentissage. Cependant, le référentiel de formation ne comprend ni les activités pratiques, ni les contenus de cours, ni les stratégies, ni même les moyens d'enseignement et de formation. Le référentiel d'évaluation et les guides pédagogiques et d'organisation pédagogique et matérielle apportent plus de précisions sur ces domaines et suggèrent diverses approches et divers contenus de formation. Le référentiel de formation est également un outil de référence pour l'évaluation des apprentissages et la validation des acquis de l'expérience (VAE). Ainsi, pour obtenir leur Diplôme de fin de formation, les apprenants doivent démontrer qu'ils ont maîtrisé les compétences inscrites dans le référentiel de formation. Les instruments d'évaluation de la formation et de validation des acquis sont conçus en fonction de ce document.

En somme, le référentiel de formation est une source d'information exhaustive sur les compétences attendues pour l'exercice d'un métier, au seuil du marché du travail.

b) Structure

Le référentiel de formation se divise en deux parties. La première, d'intérêt général, contient quatre éléments : les buts du référentiel, les énoncés des compétences (compétences générales, compétences spécifiques), la matrice des objets de formation et le logigramme. Dans la deuxième partie du référentiel, on décrit les composantes de chacune des compétences retenues pour la formation.

c) Finalité

Le Référentiel de formation a pour finalité de permettre la formation des personnes aptes à exercer le métier pour lequel le Référentiel a été élaboré avec l'appui de méthodologues, de professionnels de formation et d'experts-métiers.

Dans un Référentiel de formation, la description générale du métier visé est une synthèse des tâches et opérations qui y sont associées. Elle porte de plus sur les principaux champs et secteurs d'activité, les différents outils techniques ou technologies utilisés et les principales responsabilités qui s'y rattachent. Cette synthèse est constituée à partir de l'information contenue dans le Rapport d'Analyse de Situation de Travail (RAST) et des choix effectués au moment de la détermination des compétences. Les buts du référentiel de formation traduisent les orientations particulières en matière de formation professionnelle pour l'emploi.

d) Éléments prescriptifs

Le Référentiel de formation professionnelle au Cameroun comprend : le Référentiel métier-compétences (RMC), le Référentiel de formation (RF), le Référentiel d'évaluation (REVA), le Guide pédagogique (GP), le Guide d'organisation pédagogique et matérielle (GOPM), avec une distinction entre les différents documents. C'est ainsi qu'on peut distinguer : les référentiels et les guides.

Essentiellement, ce qui distingue les Référentiels des autres documents est le fait qu'ils devraient comporter des éléments prescriptifs ou d'application obligatoire pour toutes des Structures de formation.

Les guides et autres documents présentent des informations facultatives, élaborées et rendues disponibles pour faciliter la réalisation de la formation. Les compétences issues du Référentiel de métier-compétences (RMC) et celles retenues dans le scénario de formation du

Référentiel de formation (RF) constituent l'essence même de la formation. Au Cameroun, leur application n'est ni facultative ni optionnelle.

En résumé, ont un caractère prescriptif :

- la liste des compétences ;
- chaque compétence traduite en comportement : l'énoncé de la compétence, les éléments de la compétence, le contexte de réalisation, les critères de performance ;
- chaque compétence traduite en situation : l'énoncé de la compétence, les éléments de la compétence, le contexte de réalisation, la situation de mise en œuvre de la compétence, les critères d'engagement dans la démarche ;
- la durée totale du référentiel de formation (la durée de la formation liée à chaque module reste facultative pour accorder une certaine souplesse aux structures de formation et aux équipes de formateurs / enseignants pour prendre en considération le contexte, le rythme d'apprentissage et les besoins des apprenants) ;
- le temps de réalisation de l'évaluation.
- Présentation des concepts et des principales définitions.

II.2. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS

Compétence

Regroupement ou ensemble intégré de connaissances, d'habiletés et d'attitudes permettant de faire, avec succès, une action ou un ensemble d'actions telles qu'une tâche ou une activité de travail.

Compétences particulières

Compétences directement liées à l'exécution des tâches et à une évolution appropriée dans le contexte du travail. Elles renvoient à des aspects concrets, pratiques, circonscrits et directement liés à l'exercice d'un métier.

Compétences générales

Compétences correspondant à des activités plus vastes qui vont au-delà des tâches, mais qui contribuent à leur exécution. Ces activités sont généralement communes à plusieurs tâches et transférables à plusieurs situations de travail. Elles requièrent habituellement des apprentissages de nature plus fondamentale.

Compétence traduite en comportement

Se prête surtout aux apprentissages faciles à circonscrire et pour lesquels on possède des données objectives. Cette méthode s'applique bien à la définition de comportements relatifs aux tâches ou aux productions propres à un métier.

Compétence traduite en situation

Présente une démarche dans laquelle s'inscrit une personne en vue d'un développement personnel et professionnel. Cette méthode s'applique mieux s'il s'agit de viser particulièrement l'acquisition de compétences qui présentent une forte composante liée à des attitudes ou à des savoir-être. Elle permet de prendre en compte les dimensions profondes de la personnalité, des valeurs et des attitudes.

Contexte de réalisation

Renseigne sur la situation de mise en œuvre de la compétence au seuil du marché du travail. Il permet de circonscrire et de mieux comprendre l'ampleur, l'importance et le champ

d'application de la compétence. Il contribue à en fixer les limites et à saisir son degré de complexité.

Critères de performance

Définissent les exigences qui permettront de juger de l'atteinte des éléments de la compétence et, par ricochet, de la compétence elle-même.

Critères d'engagement dans la démarche

Sont à la compétence traduite en situation ce que les critères de performance sont à la compétence traduite en comportement. Ils permettent de porter un jugement sur l'acquisition de la compétence.

II.3. DESCRIPTION SYNTHESE DU REFERENTIEL DE FORMATION

Le scénario de formation se trouve au cœur du référentiel de formation. Il consiste à présenter les choix qui ont résulté de la définition des compétences issues du Référentiel de Métier-Compétences (elles-mêmes découlant de l'AST). Ces compétences sont traduites en actions observables et en résultats mesurables, éléments sur lesquels reposent l'acquisition des compétences par l'apprenant et leurs évaluations. Le scénario de formation est complété par deux autres éléments :

- la détermination du nombre d'heures d'enseignement de chaque compétence ;
- l'établissement d'une séquence d'apprentissage qui détermine l'ordre logique d'acquisition de la compétence.

En plus de mettre en évidence la liste des compétences requises pour exercer un métier, le référentiel de formation les décrit de manière exhaustive et pose des balises qui déterminent une démarche d'acquisition desdites compétence.

L'exercice d'un métier met à contribution un ensemble de compétences en interrelation à un moment donné de l'exécution des tâches et des opérations. Ces interrelations sont mises en évidence dans la matrice des compétences contenue dans le Référentiel de Métier-Compétences. Le référentiel de formation prend en considération ces interrelations et les transpose dans la description des compétences qui constitue son essence même.

Cette transposition conduit à un référentiel de formation qui est d'abord pertinent, c'est-à-dire qui respecte les caractéristiques et les exigences du métier. Il est aussi cohérent, pour maintenir un équilibre entre les composantes et être applicable et réalisable. Ces dernières caractéristiques signifient que les compétences d'un référentiel doivent prendre en considération les moyens accessibles, mais qu'elles doivent également être formulées de façon à faciliter leur acquisition par l'apprenant. En conséquence, selon les modalités de réalisation de la compétence, le référentiel de formation mise sur deux techniques différentes pour décrire les compétences : la traduction en comportement et la traduction en situation.

Enfin, il importe de bien prendre en considération les liens entre les diverses compétences d'une part, et entre les compétences et le processus de travail d'autre part, pour bien décrire les compétences et la nature des relations qui les unissent.

En se servant des deux outils de base utilisés pour l'élaboration du référentiel de métier-compétences, à savoir la matrice des compétences et la table de correspondance, il est possible de produire un scénario de formation sous la forme de la matrice des objets de formation, le

logigramme de la séquence d'acquisition des compétences et une description détaillée des compétences en comportement ou en situation.

3.1. Données Administratives

Année d'approbation	2024
Niveau de Qualification	Technicien spécialisé
Nombre d'unités :	79
Volume horaire des compétences générales	330
Volume horaire des compétences particulières	855
Durée totale :	1185
Conditions d'accès à la formation	L'accès à la formation initiale est ouvert aux personnes motivées des deux sexes remplissant les conditions ci-après : o Être âgés d'au moins dix-sept ans, o Avoir le niveau de la classe de troisième scientifique ou technique o Subir avec succès à un test de sélection à l'entrée.

3.2 Liste des compétences du référentiel de formation

N°	Énoncé de la compétence	Durée	CP	CG	Unités	Types d'objets	Types de compétences	Titre du Module
1.	Se situer au regard du métier et de la formation	30	0	30	2	S	G	Métier et Formation
2.	Communiquer en milieu professionnel	45	0	45	3	S	G	Communication en milieu professionnel
3.	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	90	0	90	6	C	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4.	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	0	120	8	C	G	Composition alimentaire des ingrédients et des produits
5.	S'approvisionner en matière première	90	90	0	6	C	P	Approvisionnement de l'unité de transformation
6.	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	75	75	0	5	C	P	Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail
7.	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	60	60	0	4	C	P	Production des viandes séchées
8.	Produire les viandes fumées	60	60	0	4	C	P	Production des viandes fumées
9.	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	60	60	0	4	C	P	Fabrication des produits issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)
10.	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	105	105	0	7	C	P	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, …)
11.	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	90	90	0	6	C	P	Emballage et vente des produits
12.	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
13.	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Intégration en milieu professionnel
	Total	**1 185**	**855**	**330**	**79**			
			73%	27%				

Une unité = 15 heures

PREMIERE PARTIE : OBJETS DE LA FORMATION

II.4.1 BUTS DU REFERENTIEL

Les buts du référentiel de formation traduisent les orientations particulières en matière de formation professionnelle pour l'emploi. Il reprend aussi les buts généraux de formation professionnelle. Le Référentiel de formation prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur de l'Agro-Industrie pouvant mener des activités de transformateur de viande seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou en auto emploi.

La nature du travail et les caractéristiques de l'environnement imposent au transformateur de viande de respecter strictement les règles d'hygiène, et les consignes de sécurité autant pour la protection des travailleurs, des consommateurs que de celle de l'environnement. Il doit aussi maîtriser les techniques de secourisme et de survie.

Étant donné que l'ouvrier transformateur de viande travaille souvent en équipe ou supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles, tout en veillant à préserver l'image de l'entreprise pour laquelle il réalise les activités d'abattage, de découpe, de transformation et de stockage et vente des produits transformés.

Outre les compétences liées directement au métier d'ouvrier de transformation de viande le référentiel de formation vise, conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, à :

- Rendre la personne efficace dans l'exercice de son métier, soit :
  - Lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités associées à son métier ;
  - Lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui implique des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'éthique, de santé et de sécurité, etc.).
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :
  - Lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier de son métier ;
  - Lui faire connaître ses droits et responsabilités comme travailleur ou travailleuse ;
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
  - Lui permettre de développer son autonomie et sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail ;
  - Lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées ;
  - Lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise ;
  - Lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.
- Assurer la mobilité professionnelle de la personne, soit :
  - Lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements ;
  - Lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par le développement de ses habiletés interpersonnelles et celles liées au travail d'équipe et à la gestion des responsabilités au sein d'une équipe.

II.5.ÉNONCE DES COMPETENCES.

a) Compétences générales

N°	Compétences générales	Tâches liées
01	Se situer au regard du métier et de la formation	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
02	Communiquer en milieu professionnel	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
03	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
04	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
12	Rechercher un emploi	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

b) Compétences particulières

N°	Compétences particulières	Tâches liées
05	S'approvisionner en matière première	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,
06	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
07	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	1,2, 3, 9, 10
08	Produire les viandes fumées	1,2, 3, 9, 10
09	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	1,2, 3, 9, 10
10	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	1,2, 3, 9, 10
11	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
13	S'intégrer en milieu professionnel	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

II.6. MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

C'est un tableau à double entrée. Il s'agit d'une matrice qui permet de voir les liens qui unissent des éléments placés à l'horizontale et des éléments placés à la verticale.

Le lien fonctionnel ( ) ○ntre une compétence particulière et une compétence générale indique que, dans le référentiel de formation, la relation qui existe dans le marché de travail est prise en compte.

Le lien fonctionnel (△) entre une compétence particulière et une ou plusieurs étapes du processus de travail annonce qu'au cours de l'acquisition de cette compétence, les étapes sont intégrées.

Malgré les liens existants sur le marché du travail, les symboles ○ et △ ne sont pas noircis, indiquant que ceux-ci ne sont pas pris en considération dans la formation, c'est-à-dire dans l'acquisition des compétences particulières.

La matrice des objets de formation présente également les durées de formation retenues pour l'enseignement technologique, l'apprentissage pratique de chacune des compétences et leur évaluation.

Les compétences sont placées dans la matrice des objets de formation selon un ordre séquentiel, allant du premier module au dernier.

Les indications (C) et (S) présentent une compétence traduite en comportement et une compétence traduite en situation respectivement.

De manière globale, la matrice des objets de formation ci-dessous présente une démarche intégrée de la formation qui est reprise schématiquement dans le logigramme de la séquence d'acquisition des compétences.

La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des modules. De façon générale, on prend en considération une certaine progression dans la complexité des apprentissages et le développement de l'autonomie de l'apprenant. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre à privilégier pour la formation et sert de point de départ pour l'agencement de l'ensemble des modules. Certains deviennent ainsi préalables à d'autres ou doivent être vus en parallèle.

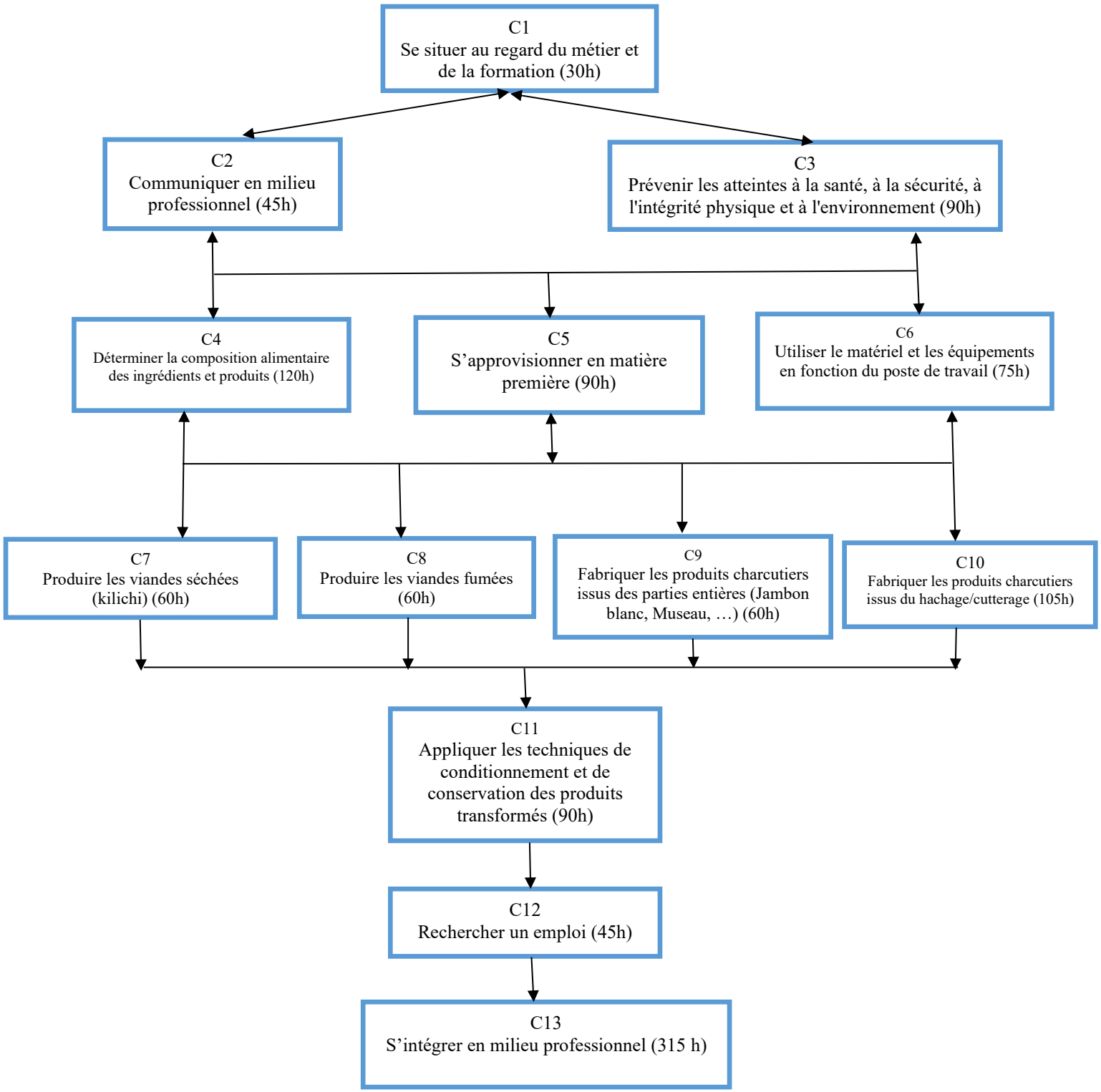
▲ **Transformateur de viande (ouvrier qualifié)**				**Compétences générales**					**Processus de travail**				**Durée de formation (heures)**	**Nombre de competences**
Compétences particulières	**Numéro de la compétence**	**Type d' objectif**	**Durée (heure)**	Se situer au regard du métier et de la formation	Communiquer en milieu professionnel	Prévenir les atteintes à la santé, à l' hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	Rechercher un emploi	Planifier le travail à réaliser	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail.	Nettoyer et ranger la matériel		
Numéro de la compétence				1	2	3	4	12						5
Type d'objectif				S	S	S	C	S						
Durée (heure)				30	45	90	120	45					**330**	
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES														
S'approvisionner en matière première	5	C	**90**	○	○	●	○	○	▲	▲	▲	▲		
Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	6	C	**75**	○	●	●	●	○	▲	▲	▲	▲		
Produire les viandes séchées (kilichi,…)	7	C	**60**	○	●	●	●	○	▲	▲	▲	▲		
Produire les viandes fumées	8	C	**60**	○	●	●	●	○	▲	▲	▲	▲		
Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	9	C	**60**	○	●	●	●	○	▲	▲	▲	▲		
Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	10	C	**105**	○	●	●	●	○	▲	▲	▲	▲		
Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	11	C	**90**	○	●	●	●	○	▲	▲	▲	▲		
S'intégrer en milieu professionnel	13	S	**315**	○	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲		
Durée de la formation (heures)			**855**										**1185**	
Nombre de compétences	8													13

: Existence d'un lien fonctionnel △ **:** Existence d'un lien fonctionnel ● : Application pédagogique ▲ Application pédagogique

II.7. LOGIGRAMME

Le logigramme est une représentation schématique de l'ordre d'acquisition des compétences. Celles-ci peuvent être distribuées par semestre en tenant compte de leur niveau de complexité et des liens établis entre elles.

Le logigramme assure une planification globale de l'ensemble des compétences du référentiel de formation et permet de voir l'articulation qui existe entre les compétences.



DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DTAILLEE DES COMPETENCES DU REFERENTIEL

***Compétence** 01 : Métier et formation*		
Code : **MEF01** **Durée** : **30 h**		
Enonce de la compétence traduite en situation : se situer au regard du métier et de la formation		
CONTEXTE DE RÉALISATION • A l'aide des données à jour sur le métier ; • Au contact de personnes ressources du métier ou en milieu de travail ; • A l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle.		
ELEMENTS DE COMPETENCE	**MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE**	**CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE**
S'informer sur le métier	1.1 S'informer à propos du marché du travail : perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation, critères et processus de sélection des candidats et des candidates 1.2 S'informer de la nature et des exigences de l'emploi (tâches, conditions de travail, critères d'évaluation, droits et responsabilités) au cours de visites, d'entrevues, de rencontres d'information animées par un représentant ou une représentante de l'industrie, d'examens de documentation, etc. 1.3 Inventorier les habiletés, aptitudes, attitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier 1.4 Présenter les données collectées et discuter de sa perception du métier	• Description judicieuse de la nature et exigences de l'emploi • Inventaire judicieux les habiletés, aptitudes, attitudes nécessaires pour pratiquer le métier • Identification correcte des particularités du milieu professionnel

S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche	2.1 Présentation du contenu de la formation ; 2.2 Présentation de la démarche de formation ; 2.3 Présentation des modalités de l'évaluation de sanction 2.4 Faire part de ses premières réactions en ce qui a trait à la formation	• Présentation correcte du contenu de la formation ; • Présentation correcte de la démarche de formation ; • Présentation correcte des modalités de l'évaluation de sanction
Évaluer et confirmer son engagement	3.1 Faire un bilan de ses goûts, de ses aptitudes, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles 3.2 Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du travail ; 3.3 Reconnaître les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra palier 3.4 Donner les raisons qui motivent son choix de poursuivre ou non la démarche de formation 3.5 Examiner la possibilité de créer son entreprise ou de travailler à son compte	• Présentation correcte d'un bilan de ses goûts, aptitudes, connaissances du domaine ainsi que de ses qualités personnelles • Justification de sa décision quant au fait de poursuivre ou non le programme de formation • Détermination correcte de son attirance pour l'auto-emploi

***Compétence 02**: Communication en milieu professionnel*		
Code :CMP02 **Durée :45 heures**		
Enonce de la compétence traduite en situation : Communiquer en milieu professionnel		
CONTEXTE DE REALISATION A partir des documents et ressources techniques ; A partir des principes de communication ; A l'aide des matériels et outillages appropriés ; A partir d'une situation de travail.		
ELEMENTS DE COMPETENCE	**MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE**	**CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE**
1- Utiliser les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail	o Appréhender le langage professionnel 1.2 Utiliser les connaissances du lexique professionnel.	• Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message • Interprétation exacte du sens général et des idées principales d'un texte.
2-Traiter les informations	1. Relever les propos essentiels du texte 2.2 Repérer et classer les thèmes du texte	• Reformulation juste des éléments importants des propos du texte • Classement approprié des principales manifestations thématiques.
3- Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale	3.1 Présenter une pratique professionnelle 3.2 Présenter une situation de travail 3.3 Expérimenter des situations de communication.	• Production judicieuse d'un message. • Élaboration conforme d'un plan de rédaction.

4- Communiquer oralement	4.1 S'informer des principes généraux de la communication orale 4.2 Exprimer oralement un message sur des sujets à portée professionnelle.	• Appropriation parfaite des principes de communication • Expression avec éloquence des sujets.
5- Rendre compte de son activité	5.1 Rendre compte du résultat d'une activité 5.2 Faire part d'une situation inhabituelle.	• Application correcte des techniques de rédaction • Rédaction correcte compte rendu

Compétence 03 : Hygiène, Santé, sécurité et Environnement	**Code : QHSE 03**	**Durée : 90h**
Compétence traduite en comportement (objectif de comportement)		
Enoncé de la Compétence (objectif de comportement) : ***Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement.***		
CONTEXTE DE REALISATION : • Dans toute situation comportant des risques pour la santé et la sécurité de l'intervenant et de la clientèle. • A partir : - Des lois, des règlements et des normes relatives à santé, à la sécurité au travail, à l'hygiène, à la salubrité et à la préservation de l'environnement ; - De fiches techniques - De consignes et d'instructions verbaux ou écrits. • A l'aide : - D'accessoires et équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ; - D'une trousse de premiers soins ; - De notices, de guides et de manuels d'utilisation. **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :** • Respect des lois, des règlements et des normes ;		

• Application correcte des mesures d'hygiène, de salubrité, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement ; • Intervention judicieuse en cas d'urgence ; • Utilisation appropriée des matériels et des équipements ; • Manipulation sécuritaire de la viande et des ingrédients lors des opérations.		
Eléments de compétence (Précisions sur le comportement attendu)		**Critères particuliers de performance**
1.	Observer les règles d'hygiène personnelle	• Identification correcte de tous les EPI ; • Port systématique et correct des EPI ; • Maintien des EPI propres ; • Application rigoureuse des pratiques d'hygiène (lavage des mains, utilisation des désinfectants, …) ;
2.	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés	• Respect rigoureux des règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériel d'entretien ; • Choix judicieux des produits d'entretien en fonction du poste de travail ; • Respect strict du protocole de nettoyage des machines et des appareils et de l'espace de travail • Choix judicieux du matériel de nettoyage en fonction du poste de travail • Application rigoureuse des procédures de nettoyage et de sécurité de l'unité de production • Identification correcte des normes HACCP relative à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés • Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la manipulation de la viande et des produits transformés • Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la conservation de la matière première (viande, volaille, ingrédients etc.) et des produits transformés.
3.	Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients	• Utilisation correcte des EPC (lance à eau, extincteur,) ; • Interprétation correcte des pictogrammes • Respect strict des règles de sécurité de l'entreprise

		• Identification judicieuse des risques liés à l'utilisation des ingrédients et additifs sur la santé des consommateurs
4.	Développer un comportement écologiquement responsable.	• Synthèse des informations recueillies • Collecte d'informations pertinentes
5.	Prévenir les maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande	• Collecte d'informations pertinentes sur les maladies associées au métier • Application appropriée des méthodes préventives des maladies liées au métier.

Compétence 04 : Composition alimentaire des ingrédients et des produits	**Code : COAP 04**	**Durée : 120h**
Énoncé de la compétence traduite en comportement : Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits		

CONTEXTE DE REALISATION

Pour effectuer les différents calculs ;

Identifier les compositions alimentaires

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles d'hygiène
- Interprétation juste des données et des consignes de fonctionnement.
- Utilisation appropriée des matériels et des équipements
- Utilisation appropriée des règles de calcul.

Éléments de compétence		**Critères particuliers de performance**
1	Calculer les proportions des matières premières dans les produits	• Identification judicieuse des matières premières et des produits • Détermination correcte des quantités des matières premières et des produits. • Calcul correct des volumes et des masses des matières premières et des produits ; • Application correcte des ratios sur les volumes et les masses ;
2	Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures	• Identification judicieuse des instruments de mesure ; • Manipulation correcte des outils de mesure des masses, des volumes et des températures ; • Lecture correcte des volumes, des masses et des températures ; • Détermination correcte de la quantité d'énergie des macronutriments des différentes matières premières ; • Utilisation correcte des tables valeurs nutritionnelles des aliments.
3	Calculer la valeur nutritionnelle des ingrédients et des produits	• Identification correcte des nutriments des différentes matières premières ; • Utilisation correcte des valeurs nutritionnelles des nutriments ; • Détermination correcte des valeurs nutritionnelles des ingrédients et des produits ;

Compétence 05 : Approvisionnement de l'unité de transformation	**Code : APUT 05**	**Durée : 90h**
Énoncé de la compétence traduite en comportement : S'approvisionner en matière première		

CONTEXTE DE REALISATION :

- Pour disposer de la viande et des ingrédients à transformer.
- À partir :
  - Encyclopédie d'animaux d'élevage ;
  - Procédés de transformation ;
  - Liste des produits à obtenir.
- À l'aide :
  - de moyens de protection individuelle et collective ; de la documentation technique pertinente en français et en anglais ;
  - du matériel et équipements d'abattages, de nettoyage et de transport.
  - des normes relatives à l'abattage et aux transports des animaux.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :

- Conformité aux critères de qualités des matières premières, ingrédients et additifs ;
- Utilisation appropriée des équipements d'abattage, de nettoyage et de transport ;
- Respect des règles d'hygiènes
- Utilisation appropriée des matériels et des équipements
- Matière première, Ingrédients et additifs disponibles et en quantité suffisante.

Éléments de compétence		**Critères particuliers de performance**
1.	Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint	• Choix correct des animaux en bon état de santé ; • Identification correcte des animaux en bon état d'engraissement ; • Choix judicieux des animaux en fonction du produit.
2.	Abattre les animaux	• Respect du bien-être de l'animal • Saignée complète de l'animal • Habillage correct de la carcasse

3.	Distinguer les types et pièces de viande	• Différentiation correcte des viandes rouges, des viandes blanches et des abats ; • Choix judicieux du type de viande en fonction du produit ; • Choix judicieux des pièces de viande en fonction du produit ;
4.	Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs	• Détermination correcte des facteurs qui influencent la disponibilité des matières premières (saison, situation sanitaire, prix…); • Choix correct des meilleures parties bouchères ; • Choix correct des ingrédients et des additifs en fonction du produit ; • Bonne planification des quantités de viande, d'ingrédients et additifs à acquérir ;
5.	Conserver les matières premières	• Choix judicieux du procédé de conservation ; • Identification correcte des matériels, équipements et outils de conservation en fonction du procédé ; • Respect strict des règles d'hygiène

Compétence 06 : Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail	**Code : UMEP 06**	**Durée: 75h**

Enoncé de la compétence traduite en comportement : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans un atelier, un magasin, une chaine de froid, une boutique
- En équipe, individuellement ou sous supervision.

À partir :

- de directives, de schémas et de plans ;
- de la réglementation et des normes ;
- de manuels de fabricants ;
- des consignes d'entretien spécifiques à chaque équipement.

À l'aide :

- d'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles d'hygiène au travail.
- Respect des normes de sécurité ; de protection et de l'environnement.
- Utilisation appropriée des matériels et des équipements
- Conformité aux recommandations du fabricant.

Éléments de compétence		*Critères particuliers de performance*
1	Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés ;	· Identification correcte des équipements et matériels en boucherie, charcuterie ; · Choix judicieux du matériel et équipement en fonction du type de produit à obtenir ; · Choix judicieux de l'équipement en fonction de la capacité de production ;
2	Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs ;	· Identification correcte des matériels et équipements à utiliser ; · Respect scrupuleux de la notice d'utilisation de chaque appareil en fonction des objectifs de production ; · Démontage et assemblage conforme des équipements polyvalents de

		transformation.
3	Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements	▪ Utilisation judicieuse des équipements en minimisant les pertes ; ▪ Graissage régulier des parties mobiles des matériels et des équipements ; ▪ Affutage régulier des lames des matériels et des équipements ; ▪ Respect strict des règles de sécurité en matière de fonctionnement des équipements et matériels ; ▪ Maintenance régulière des matériels et équipements.

Compétence 07 : Production des viandes séchées (Kilichi)	**Code : PRVS 07**	**Durée: 60h**

Enoncé de la compétence traduite en comportement : Produire les viandes séchées (kilichi)

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans l'atelier ou en plein air
- Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.

À partir :

- Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ;
- des livres de recettes ;
- D'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;
- D'outils et d'outillages ;

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles d'hygiène.
- Respect des procédés de transformation.
- Identification correcte des outils adéquats
- Utilisation appropriée des matériels et des équipements
- Bonne qualité des produits

Éléments de compétence		*Critères particuliers de performance*
1	Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi)	· Identification correcte des parties en fonction du produit attendu · Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu ; · Parage judicieux de la viande.
2	Préparer les ingrédients et additifs	• Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ; • Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;

		• Choix correct des différents ingrédients et additif ; • Respect strict des règles d'hygiène.
3	Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,…)	• Laminage correcte de la viande du Kilichi ; • Assaisonnement judicieux des viandes laminées ; • Choix correct du type de séchoir ; • Disposition correcte de la viande à sécher ; • Détermination judicieuse du couple temps température en fonction du produit ; • Suivi minutieux du séchage • Respect strict des règles d'hygiène.

Compétence 08 : Production des viandes fumées	**Code : PRVF 08**	**Durée: 60h**
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Produire les viandes fumées		
CONTEXTE DE REALISATION : • Dans l'atelier ou en plein air • Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision. À partir : • Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ; • des livres de recettes ; • D'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ; • D'outils et d'outillages ; **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :** • Respect des règles, d'hygiène.		

• Respect des procédés de transformation. • Identification correcte des outils adéquats • Utilisation appropriée des matériels et des équipements • Bonne qualité des produits		
Éléments de compétence		***Critères particuliers de performance***
1	Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes fumées	▪ Identification correcte de la conformation de la carcasse ; ▪ Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu ; ▪ Respect strict des règles d'hygiène.
2	Distinguer les essences de combustibles pour le fumage ;	▪ Identification correcte des différentes méthodes de fumages (à chaud ou à froid) ; ▪ Choix judicieux de la méthode de fumages en fonction du type de viande et du produit attendu ; ▪ Choix judicieux de la qualité du combustible pour le contrôle de la cuisson, des saveurs et des couleurs du produit final et la santé du consommateur ; ▪ Respect strict des règles d'hygiène.
3	Préparer les ingrédients et additifs	• Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ; • Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ; • Choix correct des différents ingrédients et additif ; • Respect strict des règles d'hygiène.
4	Utiliser les techniques de production des viandes fumées	• Détermination correcte du couple temps température en fonction du produit ; • Exposition correcte de la viande à la fumée ; • Suivi minutieux du séchage • Respect strict des règles d'hygiène.

Compétence 09 : Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon, Museau, …)	**Code : FPPE 09**	**Durée : 60 h**
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)		

CONTEXTE DE RÉALISATION

- A partir des consignes données
- Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.
- Travail dans un atelier

À partir :

- Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ;
- des livres de recettes ;
- d'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;
- d'outils et d'outillage ;

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles d'hygiènes.
- Respect des procédés de transformation ;
- Identification correcte des outils adéquats ;
- Bonne qualité des produits ;
- Utilisation appropriée des matériels et des équipements

Éléments de compétence	*Critères particuliers de performance*

1.	Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit	• Identification correcte des attributs de la qualité des parties bouchères ; • Choix judicieux des parties en fonction du produit ; • Bonne qualité des attributs de la viande (couleur, tendreté, texture) • Réalisation correcte des différentes coupes du jambon ; • Respect strict des règles d'hygiène.
2.	Réaliser les techniques de saumurage des produits issus des parties entières	• Identification correcte des ingrédients de la saumure ; • Choix judicieux des ingrédients de la saumure ; • Dosage correct et uniforme de la saumure ; • Respect judicieux du temps de saumurage ; • Respect strict des règles d'hygiène.
3.	Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec des produits issus des parties entières	• Identification correcte des ingrédients d'assaisonnement du museau ; • Choix judicieux des ingrédients d'assaisonnement du museau ; • Dosage correct et uniforme de l'assaisonnement du museau ; • Respect strict des règles d'hygiène.
4.	Cuire selon les normes du produit issu des parties	• Respect des règles d'hygiène • Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit • Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ; • Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit.
5.	Préparer le museau	• Désossage correct de la viande ; • Mélange homogène de la viande, du bouillon et des ingrédients ; • Moulage judicieux du produit ; • Respect judicieux de la température de conservation.
6.	Maturer/affiner le jambon	• Bonne mise en forme • Respect scrupuleux du temps de maturation • Respect des conditions de températures et d'humidité

Compétence 10 : Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)	**Code : FPHC 10**	**Durée : 120h**

Enoncé de la compétence traduite en comportement : Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, boulette, …)

CONTEXTE DE REALISATION :

- A partir des consignes données
- Dans l'atelier
- Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.
- Travail dans un atelier

À partir :

- Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ;
- Des livres de recettes ;
- D'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;
- D'outils et d'outillages ;

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles, d'hygiène.
- Respect des procédés de transformation.
- Attention minutieuse à chaque étape de fabrication ;
- Identification correcte des outils adéquats
- Utilisation appropriée des matériels et des équipements ;
- Bonne qualité des produits.

Éléments de compétence		*Critères particuliers de performance*
1	Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir	▪ Identification correcte des parties bouchères en fonction du produit ; ▪ Choix minutieux des différentes parties en fonction du produit ; ▪ Séparation judicieuse des maigres et des gras de viande en fonction du produit ;

		· Dosage correct des maigres du gras en fonction du produit ; · Dosage correct du foie en fonction du produit ; · Respect correct des règles d'hygiène.
2	Assaisonner les viandes en fonction du produit	· Choix correct des différents ingrédients et additifs en fonction de chaque produit ; · Mélange homogène des ingrédients et additifs en fonction du produit ; · Respect stricte des règles d'hygiène.
3	Hacher/cutter les viandes en fonction du produit	· Choix correct des machines et outils de hachage/cutterage de viande ; · Utilisation correcte des machines et outils de hachage/cutterage des viandes ; · Respect correct du calibrage pour le hachage/cutterage des viandes en fonction des différents produits ; · Appréciation judicieuse des qualités organoleptiques. · Respect correct des règles d'hygiène.
4	Embosser les produits charcutiers issus du hachage/cutterage	· Respect correct des règles d'hygiène ; · Identification correcte du type de boyau à utiliser ; · Choix correct du boyau en fonction du produit à embosser ; · Remplissage uniforme du boyau sans poches d'air ; · Fermeture correcte du boyau rempli.
5	Mouler les pâtés	· Identification correcte des différents types de moule · Choix correct des moules en fonction du produit ; · Remplissage uniforme des moules sans poches d'air ; · Respect correct des règles d'hygiène ;
6	Façonner les boules, des boulettes	· Façonnage correct des boules de viande ; · Uniformité judicieuse des boules de viande ; · Respect des règles d'hygiène.
7	Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage	· Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit · Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ; · Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit. · Respect correct des règles d'hygiène ;

Compétence 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	**Code : ATCV 11**	**Durée: 90h**
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Appliquer les techniques de conditionnement, de conservation et de vente des produits transformés		
CONTEXTE DE REALISATION : · Dans un atelier, un magasin, une chambre froide, une boutique/boucherie · En équipe, individuellement ou sous supervision. À partir : - Guide de bonnes pratiques de conservation des produits d'origine animale - Documents de normes de gestion des produits carnées transformés - Livre de recettes - des plans marketing, - du répertoire client, - de l'étude de marché À l'aide : · d'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ; · d'appareils de conditionnement et de conservation des viandes transformés · du matériel de commercialisation (roulants, casiers…) **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :** o Choix judicieux des techniques de marketing o Application judicieuse des techniques de vente o Choix judicieux de la forme de présentation du produit. o Conformité des produits aux exigences de qualité o Utilisation appropriée des matériels et des équipements o Utilisation correcte des techniques de conditionnement et de conservation		

Éléments de compétence		*Critères particuliers de performance*
1	Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie ;	· Identification correcte des matériels et outils de conditionnement des produits ; · Choix judicieux des matériels et outils de conditionnement des produits ; · Utilisation judicieuse des matériels et outils de conditionnements ; · Conformité du conditionnement des produits
2	Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie ;	· Identification correcte des attributs de la qualité des produits · Conformité judicieuse de la qualité des produits ; · Identification correcte des normes de conservation des produits
3	Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie ;	· Élaboration correcte des registres de suivi des stocks de produits ; · Remplissage correct des registres de suivi des stocks de produits ; · Respect de la règle FIFO ; · Stockage adéquat des produits et intrants dans le respect des règles d'hygiènes ;
4	Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie ;	· Identification correcte des techniques de promotion des produits (publicité…) ; · Choix judicieux des matériaux et forme d'emballages pour la promotion ; · Etiquetage conforme des produits ; · Présentation judicieuse des produits en vitrine ; · Identification correcte des techniques commerciales ; · Choix judicieux de la technique commerciale ; · Utilisation judicieuse des outils de marketing digital.
5	Distribuer les produits de boucherie/charcuterie.	· Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison ; · Distribution judicieuse des produits selon la méthode FIFO ; · Elaboration correcte des bons de livraison ; · Mise en œuvre d'un bon service après-vente.

Compétence 12 : Entrepreneuriat

Code : ENT12
Durée : 45 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE TRADUITE EN SITAUTION : Rechercher un emploi

CONTEXTE DE REALISATION

A Individuellement ou en équipe

À partir de

- Signalement ou saisie d'opportunités
- Besoins du marché
- Plan d'affaire
- Initiatives personnelles

A l'aide de

- Outils informatiques
- Modèles courants de plans d'affaire

ELEMENTS DE COMPETENCE	MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE	CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE
1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi	1.1 Interpréter l'environnement économique 1.2 Étudier le marché de l'emploi 1.3 Adopter des stratégies individuelles pour une gamme de produits ou de services	• Interprétation succincte de l'environnement économique • Interprétation succincte du marché • Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services
2. Monter un projet d'installation	2.1. S'approprier les procédures de base de montage d'un projet 2.2. Etudier le milieu 2.3. Collecter les informations 2.4. Identifier le projet	• Détermination des procédures de montage de projet • Choix judicieux du milieu • Collectes judicieuses des informations • Identification correcte du projet • Rédaction correcte du projet

	2.5. Rédiger le projet	
3. Rechercher un financement	3.1 Identifier les sources de financement 3.2 Soumettre une demande de financement 3.3 Défendre le projet	• Recherche judicieuse des sources de financement • Montage correct d'un dossier de financement • Défendre méticuleux d'un projet
4. Exécuter un projet	4.1 Conduire les opérations du projet 4.2 Mobiliser les ressources humaines et matérielles 4.3 Mettre en œuvre les activités 4.4 Evaluer la mise en œuvre du plan d'affaires 4.5 Suivre son installation 4.6 Evaluer le projet	• Mise en œuvre judicieux du plan • Mobilisation judicieuse des ressources • Mise en œuvre judicieuse des activités • Suivi judicieux du projet • Evaluation correcte du projet
5. S'approprier les techniques de recherche d'emploi	5.1 Répondre à une interview, à une offre d'emploi 5.2 Rédiger un CV 5.3 Rédiger une demande d'emploi/ lettre de motivation.	• Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi • Rédaction correcte d'un CV • Rédaction judicieuse d'une demande d'emploi, de la lettre de motivation. • Élaboration conforme d'un plan de rédaction.

Compétence 13 : Stage

Code :STAG13
Durée :315 heures

Enonce de la compétence traduite en situation : s'intégrer en milieu professionnel

CONTEXTE DE REALISATION
Dans un milieu professionnel
En présence de l'encadreur de stage ou tuteur
En présence des responsables de l'entreprise.
A partir de l'exécution des tâches professionnelles
A l'aide de la collaboration étroite entre l'école et l'entreprise.

ELEMENTS DE COMPETENCE	MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE	CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE
1- Préparer son séjour en milieu de travail	1.1 Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage 1.2 S'informer sur l'organisation de l'entreprise 1.3 Se situer dans l'organisation de l'entreprise par rapport à la tâche et à la place occupée dans la structure.	• Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise • Description exhaustive des tâches prévues pour son stage • Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire • Élaboration conforme du dossier de stage.
2- Respecter les principes de discipline et de déontologie	2.1 Présenter les qualités personnelles et professionnelles 2.2 S'informer des consignes des supérieurs, de sécurité, des règlements de l'entreprise et des normes environnementales.	• Respect méticuleux des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales • Démonstration correcte des qualités personnelles et professionnelles.

3- Exécuter les activités en milieu de travail	3.1 Observer le contexte du travail 3.2 Effectuer diverses tâches professionnelles 3.3 Vérifier la satisfaction de l'encadreur par rapport aux activités effectuées 3.4 Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise	• Exécution appropriée des tâches • Assimilation parfaite et démonstration des opérations liées au métier • Développement judicieux des attitudes professionnelles • Utilisation adéquate des matériels de l'entreprise.
4- Comparer ses perceptions aux réalités du métier	4.1 Relater sa perception du métier avant et après le stage 4.2 Évaluer l'influence de l'expérience vécue sur le choix d'un futur emploi.	• Résumé succinct de l'expérience de stage • Démonstration correcte de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi
5- Rédiger le rapport de stage	5.1 S'informer sur le plan de rédaction et du contenu d'un rapport de stage 5.2 Utiliser une expression soutenue dans la rédaction du rapport de stage.	• Respect judicieux des principes de la langue utilisée • Pertinence du contenu du rapport • Rédaction soignée et concise du rapport de stage.

BIBLIOGRAPHIQUES

- **Astruc, T.**, & **Santé-Lhoutellier, V.** 2020, La chaîne de la viande bovine. Cairn Sciences.
- **Bax, M.-L.** (2012). Impact des procédés de transformation sur le devenir digestif des protéines de la viande. Thèses en ligne1.
- **Delavigne, A.-H.**, & **Boudier, V.** (2019). Penser les transformations du rapport à la viande par les lieux et l'espace. Anthropology of Food 2.
- **Gagaoua M** (2015). Biomarqueurs des qualités sensorielles de la viande bovine : « compréhension des mécanismes et prédiction ». Thèse pour l'obtention de doctorat es sciences. Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires. Université Frères mentouri Constantine, 402 pages;
- **Mme Sylvie GOY-CHAVENT** ; 2012-2013, Rapport d'information N°784, mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : Elevage, Abattage et distribution 263p ;
- **Nicolas Guillemin, Isabelle Cassar-Malek, Jean-François Hocquette, Catherine Jurie, Didier Micol, Anne Listrat, Hubert Levéziel, Gilles Renand, Brigitte Picard** (2009). La maîtrise de la tendreté de la viande bovine : identification des marqueurs biologiques. Inra Prod. Anim, 22 (4), 331-344 ;
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE,** 2007, Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 37p.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 30p.
- **Organisation internationale du Travail (OIT)**. L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.
- **Ouali A., Herrera-Mendez C.H., Coulis G., Becila S., Boudjellal A., Aubry L. & Sentandreu M.A**. (2006) Revisiting the conversion of muscle into meat and the underlying mechanisms. Meat Sci 74, 44-58;
- **Picard, B and Gagaoua M** (2020) Muscle Fiber Properties in Cattle and Their Relationships with Meat Qualities: An Overview. J.Agric.Food Chem. 2020,68,6021-6039 ;

- **Picard,B ; Jurie,C ; Cassar-Malek, I et Hocquette,J-F** (2003). Typologie et ontogenèse des fibres musculaires chez les bovins. INRA Prod. Anim., 2003, 16, 125-131;
- **RAHLI HANANE**, 2018-2019, Abattage, inspection et transformation des viandes rouges, mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme de Docteur Vétérinaire, 79 pages ;
- République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. (2004), Stratégie de la formation professionnelle.

www.minervaomegagroup.com;
www.marel.com;
www.regroupementdestransformateursdeviandeduquébec.com

REFERENTIEL D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION (REC)

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de Situation de Travail
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
CMR	Cameroun
DFOP	Direction de la Formation et de l'Orientation Professionnelles
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
ESPBC	Étude Sectorielle et Préliminaire des Besoins en Compétences
FPT	Formation Professionnelle et Technique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
OIF	Organisation Internationale de la Francophonie
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel de Métier Compétences
REVA	Référentiel d'Evaluation
SIMDUT	Système d'Information sur les Matières Dangereuses Utilisées au Travail

III.1. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION

a). Nature

Le Référentiel d'Evaluation (REVA) repose sur les compétences issues du Référentiel de Métier-Compétences (RMC) et de celles propres au projet de formation. Il est un guide proposant des orientations en matière d'évaluation des compétences : compétences traduites en comportement et compétences traduites en situation. Différents acteurs évoluant au sein du système de formation professionnelle, ils peuvent définir de manière différente l'expression : évaluation des apprentissages. C'est ainsi que l'apprenant, le formateur, les autres personnes qui travaillent dans la Structure de formation, les responsables de la gestion centrale de la formation, sont amenés à dégager divers points de vue sur la notion d'évaluation, selon qu'ils ont à l'intégrer dans leur apprentissage, à la mettre en application ou à la gérer. Prenant en compte tous ces cas de figure, on peut considérer que l'évaluation se situe au cœur des processus d'apprentissage, de formation et de gestion de la formation professionnelle.

Souvent, l'on a perçu ou retenu de la notion d'évaluation des apprentissages, l'aspect qui consiste à porter un jugement sur la maîtrise des compétences et sur la performance des apprenants qui souhaitent obtenir une qualification. Cette perception limite la place que devrait occuper l'évaluation au sein d'un processus de formation et d'apprentissage. En formation professionnelle, la fonction « évaluation" présente certaines caractéristiques et se déploie en s'appuyant sur des valeurs et des orientations de base. Tous ces éléments constituent un cadre de référence à partir duquel l'évaluation des apprentissages est structurée et mise en œuvre.

c) Structure

Le Référentiel d'Evaluation se présente comme suit :

- une présentation des concepts et des principales définitions ;
- une description synthèse du Référentiel de Formation ;
- une présentation des outils d'évaluation.

d) Finalités

L'évaluation des apprentissages constitue l'un des fondements du système de formation professionnelle. La transparence doit apparaître dans sa mise en place et sa réalisation, car la valeur et la reconnaissance de la qualification en dépendent. Pour être réalisé dans les normes, l'on doit s'appuyer sur une politique nationale d'évaluation des apprentissages.

Le volet le plus connu de l'évaluation est l'évaluation sommative ou de sanction. Les résultats de cette évaluation doivent être exprimés sous forme de « succès » ou d'« échec ». En effet, toute pédagogie de la réussite sur laquelle repose l'APC nécessite une étroite association entre formation, apprentissage et évaluation. L'évaluation doit non seulement être intégrée aux différentes phases d'acquisition des compétences, mais elle doit également constituer l'un des piliers de la démarche d'apprentissage de l'apprenant. L'acquisition d'une compétence ne peut se faire sans que l'apprenant ait développé sa capacité de juger des résultats atteints et de la performance réalisée. Cet aspect de l'évaluation est appelé « évaluation formative », c'est-à-

dire un soutien à l'apprentissage par la mesure et l'évaluation de sa progression. Dans la perspective d'une formation qualifiant l'apprenant pour l'exercice d'un métier, on vise un niveau d'acquisition des compétences énoncées dans le programme (RF) qui correspond à celui qui est attendu au seuil d'entrée sur le marché du travail.

e) Modalités d'évaluation des compétences

Il faut relever qu'évaluer une compétence implique des choix afin de ne pas surévaluer. Il faut, en effet, éviter d'évaluer un élément déjà pris en compte plusieurs fois et se concentrer sur les aspects importants de la compétence. Le modèle d'évaluation utilisé en APC impose une façon de faire dans l'élaboration des tableaux de spécifications au regard du nombre de points à distribuer et de la détermination du seuil de réussite. Les tableaux de spécifications regroupent, entre autres, les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments retenus de la compétence, dans le référentiel de formation, afin de reconnaître chaque compétence et de la sanctionner, en plus de déterminer un seuil de réussite.

f) Eléments prescriptifs

Les compétences issues du Référentiel de Métier-Compétences (RMC) et celles propres au projet de formation constituent l'essence même de cette formation. Leur apprentissage n'est pas facultatif ou optionnel. Les principaux éléments qui seront considérés comme obligatoires ou prescriptifs sont les suivants dans le cadre de la présente formation :

- La durée totale de formation, incluant le temps consacré à l'évaluation. Toutefois, la durée de la formation reliée à chaque compétence est facultative pour accorder une certaine souplesse aux Structures de formation ;
- Les Tableaux de spécifications et leurs différentes composantes :
  - éléments de la compétence et situations de mise en œuvre de la compétence ;
  - stratégies retenues ;
  - indicateurs et critères d'évaluation ;
  - points attribués aux critères d'évaluation ou critères cochés en relation avec le seuil de réussite ;
  - seuil de réussite ;
  - règle de verdict, le cas échéant

III.2. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS

a) Concepts

La compétence en formation professionnelle se définit comme « le pouvoir d'agir, de réussir et de progresser, qui permet de réaliser adéquatement des tâches ou des activités de travail et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs (ce qui implique certaines connaissances, habiletés dans divers domaines, perceptions, attitudes, etc.) ». Puisque la compétence se définit de façon multidimensionnelle, son évaluation se doit de l'être également ; toutes les dimensions importantes d'une compétence sont donc considérées au moment d'en évaluer l'acquisition. Ainsi, l'évaluation porte sur les connaissances, les habiletés, les perceptions et les attitudes sur

lesquelles se fonde la compétence. Tous les critères de performance d'un programme doivent obligatoirement être atteints et évalués en cours de formation ou aux fins de la sanction.
Le mode d'évaluation privilégiée en formation professionnelle est celui de type «critériel». Ce type d'évaluation permet d'établir si une personne a atteint le niveau requis, en matière de performance ou de participation, au regard d'une tâche ou d'une activité, et ce, en fonction de critères précis. Il s'agit donc de vérifier dans quelle mesure un apprenant a atteint une compétence déterminée dans le programme de formation, selon les critères de performance du programme et selon les critères définis pour l'évaluation aux fins de la sanction, en évitant de le situer par rapport à ses pairs ou à un groupe.

b) Principales définitions

Activités d'apprentissage.
Actions diverses proposées par le formateur dans le but de favoriser l'atteinte d'un objectif d'apprentissage.
Appréciation.
Démarche de la pensée aboutissant à un jugement de valeur.
Banque d'épreuves.
Réserve d'épreuves couvrant les modules d'un programme de formation. La banque peut être informatisée ou sur papier.
Critère.
Élément auquel se réfère une personne pour juger, apprécier ou définir quelque chose.
Éléments critères.
Caractéristique d'une performance ou d'un produit. On se réfère à cette caractéristique pour mesurer ou donner une appréciation.
Épreuve.
Exercice donné sous forme écrite ou orale que subit un apprenant en classe ou lors d'un examen afin d'être jugé selon ses capacités.
Évaluation.
Action de juger et d'apprécier la valeur d'une chose, d'une technique, d'une méthode ou d'une personne.
Évaluation critériée.
Évaluation de la performance d'une personne lors de l'accomplissement d'une tâche et jugée par rapport à un seuil ou à un critère de réussite.
Évaluation formative.
Démarche d'évaluation qui consiste à vérifier la progression d'un apprenant au regard des objectifs, atteints ou non, à informer l'apprenant et le formateur sur les difficultés rencontrées afin de lui suggérer ou de lui faire découvrir des moyens de renforcer, améliorer ou/et corriger les acquis.
Évaluation multidimensionnelle.
Évaluation dont les différents aspects d'une compétence : savoirs, savoir être et savoir-faire sont pris en compte.
Évaluation de sanction ou certificative.

Évaluation effectuée à la fin d'un module ou d'une formation pour attester de l'acquisition ou non de la compétence ou des compétences.

Fidélité d'un instrument d'évaluation.

Capacité d'un instrument de mesurer avec la même exactitude chaque fois qu'il est utilisé.

Jugement.

Démarche intellectuelle par laquelle une personne se forme une opinion et l'émet.

Règle de verdict.

Élément d'évaluation qui doit être obligatoirement réussi.

Reprise.

Synonyme du passage d'une nouvelle épreuve dans le cadre du même module après constat d'échec ou d'abandon. Le droit à la reprise est acquis lorsque l'apprenant n'a pas atteint le seuil de réussite d'un module.

Seuil de réussite.

Niveau de qualité à partir duquel on considère une performance comme réussie. Il peut s'agir d'une note ou d'une description qualitative se basant sur des critères.

Test d'une épreuve.

Essai d'une épreuve auprès d'un groupe restreint d'apprenants afin de vérifier la faisabilité et la validité de l'épreuve.

Tolérance.

Marge d'inexactitude ou d'erreur admise lors d'une épreuve de connaissances pratiques ou d'activités d'apprentissage pratique

Univoque.

Se dit d'une interprétation unique

Validité d'un instrument d'évaluation.

Capacité d'un instrument de mesurer réellement ce qu'il prétend évaluer.

Versions d'une épreuve.

Différentes épreuves évaluant la même compétence soit par une mise en situation différente, ou par la production d'un produit différent ou par la prestation d'un service différent mais dont les éléments critères sont identiques et de difficulté de même niveau.

III.3. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

Le scénario de formation se trouve au cœur du référentiel de formation. Il consiste à présenter les choix qui ont résulté de la définition des compétences issues du référentiel métier-compétences (elles même découlant de l'AST). Ces compétences sont traduites en actions observables et en résultats mesurables, éléments sur lesquels reposent l'acquisition par l'apprenant et leur évaluation.

En plus de mettre en évidence la liste des compétences requises pour exercer un métier, le référentiel de formation les décrit de manière exhaustive et pose des balises qui déterminent une démarche d'acquisition desdites compétences. En conséquence, selon les modalités de réalisation de la compétence, le référentiel de formation s'appuie sur deux techniques différentes pour décrire les compétences : la traduction en comportement et la traduction en situation.

Ainsi, le référentiel de formation pour le métier de Transformateur de Viande traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur Agroindustriel pouvant mener des activités de transformation seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou à son compte personnel.
De plus, le référentiel de formation vise à rendre apte l'ouvrier qualifié transformateur de viande à déterminer la composition alimentaire des produits, s'approvisionner en matière première, utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail, produire les viandes séchées (kilichi, …), produire les viandes fumées, Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …) et du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…), appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés…

Dans l'exercice de son métier, l'ouvrier qualifié Transformateur de viande doit maîtriser toutes les règles d'hygiène en matière de transformation de viande, connaître les caractéristiques des viandes qu'il choisit et connaitre les différents produits charcutiers à produire. Lors de la fabrication des produits dont il assure toutes les étapes, il doit savoir utiliser un certain nombre d'outils, de matériels et équipements.
Étant donné que l'ouvrier qualifié Transformateur de viande travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

a) Tableau synthèse du référentiel de formation

Remarque (proposition de correction) : ce tableau présente plusieurs écarts avec le tableau équivalent du Référentiel de Formation : type de la compétence 03 (C dans le RF, S ici), nombre d'unités de la compétence 10 (7 dans le RF, 4 ici) et de la compétence 13 (22 dans le RF, 21 ici — c'est en réalité le RF qui est erroné), libellé du module 11 (trois formulations différentes selon les tableaux), et total « Nombre d'unités » (78 affiché dans les deux tableaux, alors que 1185 h / 15 h = 79). Il est proposé de recalculer tous ces totaux et d'harmoniser les libellés entre le Référentiel de Formation et le Référentiel d'Évaluation et de Certification.

De ce point de vue, les compétences ci-après pour l'ouvrier qualifié Transformateur de viande correspondant aux attitudes, habiletés et comportements attendus de la personne qui exerce ce métier ont été retenues.

N°	Énoncé de la compétence	Durée	CP	CG	Unités	Types d'objets	Types de compétences	Titre du Module
1.	Se situer au regard du métier et de la formation	30	0	30	2	S	G	Métier et Formation
2.	Communiquer en milieu professionnel	45	0	45	3	S	G	Communication en milieu professionnel
3.	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	90	0	90	6	S	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4.	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	0	120	8	C	G	Composition alimentaire des ingrédients et des produits
5.	S'approvisionner en matières premières	90	90	0	6	C	P	Approvisionnement de l'unité de transformation
6.	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	75	75	0	5	C	P	Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail
7.	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	60	60	0	4	C	P	Production des viandes séchées
8.	Produire les viandes fumées	60	60	0	4	C	P	Production des viandes fumées
9.	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	60	60	0	4	C	P	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières
10.	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	105	105	0	4	C	P	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage
11.	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	90	90	0	6	C	P	Conditionnement et stockage des produits
12.	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
13.	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Intégration en milieu professionnel
	Total	1 185	855	330	79			
			73%	27%				

Une unité = 15 heures

L’analyse globale du référentiel de formation est présentée sous forme de tableaux établis avant la rédaction du référentiel d’évaluation. Il s’agit du tableau d’analyse des compétences générales et du processus de travail ainsi que du tableau d’analyse des critères généraux de performance. Ces tableaux, produits à partir de la matrice des objets de formation, permettent de mettre en évidence les liens entre les compétences particulières et le processus de travail ou entre les compétences particulières et les compétences générales, liens qui seront retenus dans la stratégie d’évaluation. Ils permettent également de faire ressortir les critères principaux qui pourront être utilisés dans l’élaboration des outils d’évaluation. Finalement, ils permettent d’éviter la surévaluation qui consisterait à évaluer à de multiples reprises la même compétence ou le même élément de compétence. Ce sont des outils essentiels à l’élaboration des tableaux de spécifications.

b) Tableau d'analyse des compétences générales et du processus de travail

Transformateur de viande (ouvrier qualifié)				**Compétences générales**					**Processus de travail**				**Durée de formation (heures)**	**Nombre de competences**
Compétences particulières	**Numéro de la compétence**	**Type d' objectif**	**Durée (heure)**	Se situer au regard du métier et de la formation	Communiquer en milieu professionnel	Prévenir les atteintes à la santé, à l' hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	Rechercher un emploi	Planifier le travail à réaliser	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail.			
Numéro de la compétence				1	2	3	4	12						5
Type d'objectif				S	S	C	C	S						
Durée (heure)				30	45	90	120	45					**330**	
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES														
S'approvisionner en matières premières	5	C	**90**	o	○	●	○	○	▲	▲	▲			
Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	6	C	**75**	o	●	●	●	○	▲	▲	▲			
Produire les viandes séchées (kilichi,…)	7	C	**60**	o	●	●	●	○	▲	▲	▲			
Produire les viandes fumées	8	C	**60**	o	●	●	●	○	▲	▲	▲			
Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	9	C	**60**	o	●	●	●	○	▲	▲	▲			
Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	10	C	**105**	o	●	●	●	○	▲	▲	▲			
Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	11	C	**90**	o	●	●	●	○	▲	▲	▲			
S'intégrer en milieu professionnel	13	S	**315**	o	●	●	●	●	△	△	△			
Durée de la formation (heures)			**855**										**1185**	
Nombre de compétences	8													13

: Existence d'un lien fonctionnel △ **:** Existence d'un lien fonctionnel ▲ : Application pédagogique ●: Application pédagogique

c) Table d'analyse des critères généraux de performance

Transformateur de viande **(Compétences traduites en comportement)**	**Numéro de la compétence**	**COMPETENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT**	**Durée (h)**	**CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE**						
				Application correcte des mesures d' hygiène, de salubrité, de sécurité, de santé et de protection de l' environnement.	Utilisation appropriée des matériels et des équipements	Respect des procédés de transformation.	Bonnes qualités des produits	Identification correcte des outils adéquats	Respect des lois, des règlements et des normes	Utilisation correcte des techniques de conditionnement et de conservation
Communiquer en milieu professionnel	2	C	45	□	○	□	□	□	○	□
Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement	3	C	90	△	△	△	△	△	△	△
Déterminer la composition alimentaire des produits	4	C	120	△	△	△	△	△	○	○
S'approvisionner en matière première	5	C	90	△	△	△	△	△	△	○
Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	6	C	75	△	△	△	△	△	△	△
Produire les viandes séchées (kilichi, …)	7	C	60	△	△	△	△	△	△	△
Produire les viandes fumées	8	C	60	△	△	△	△	△	△	△
Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	9	C	60	△	△	△	△	△	△	△
Fabriquer les produits charcutiers par hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	10	C	105	△	△	△	△	△	△	△
Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation des produits transformés	11	C	90	△	△	○	△	△	△	△

□ Aucune relation dans le programme de formation

△ Retenu au niveau de l'évaluation

○ Critères non retenus pour les fins d'évaluation de sanction.

III.4. PRESENTATION DES OUTILS

Les outils pour l'évaluation de chacune des compétences retenues pour le métier **de transformateur de viande** donnent une présentation qui répond bien aux exigences de l'évaluation.

Ces outils comprennent :

- Les tableaux de spécifications ;
- La description de l'épreuve ;
- La fiche d'évaluation ou de la participation.

a) Tableau de spécifications

Le tableau de spécifications pour l'évaluation d'une compétence traduite en comportement ou en situation présente les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments et aux situations du programme de formation retenus pour l'évaluation aux fins de la sanction. Pour

chaque situation ou élément, on formule un ou des indicateurs de performance, qui présentent un aspect à évaluer ou qui précisent sous quel angle on compte évaluer un élément de compétence. Les indicateurs sont accompagnés de critères d'évaluation sur lesquels on se base pour juger si la performance évaluée est satisfaisante.

Pour un objectif pédagogique traduit en comportement, la pondération (ou le poids relatif) accordée à chaque critère est indiquée, ainsi que le seuil de réussite attendu. Les éléments d'évaluation reposent sur des comportements relatifs aux tâches ou aux productions particulières du métier. Pour l'évaluer, on dispose des stratégies d'évaluation suivantes :

- L'évaluation du produit de travail ;
- L'évaluation du processus de travail ;
- Une combinaison des stratégies précédentes.

Pour un objectif pédagogique traduit en situation, on retrouve les critères dont le formateur se sert pour juger (inférer) si la compétence est acquise au-delà de la participation de l'apprenant aux activités.

b) Description de l'épreuve

La description de l'épreuve, élaborée à partir du tableau de spécifications, vise à uniformiser le niveau de complexité des différentes épreuves assorties aux compétences du programme de formation et à soutenir l'élaboration des épreuves administrées dans les centres de formation. Elle est présentée à titre de suggestion et tourne autour de quatre éléments suivants :

- Les renseignements généraux ;
- Le déroulement de l'épreuve ;
- Le matériel ;
- Les consignes particulières.

c) Fiche d'évaluation

La fiche d'évaluation reprend les indicateurs et les critères d'évaluation adoptés pour l'évaluation aux fins de la sanction (tableaux de spécifications) et les précise davantage, le cas échéant, sous forme d'éléments d'observation. Ces fiches peuvent aussi faire mention des marges de tolérance acceptées. Elle fait état de la pondération associée aux critères d'évaluation. Elle présente aussi le seuil de réussite fixé dans le tableau de spécifications. La fiche d'évaluation guide les centres de formation et les formateurs dans la description des épreuves au moment de la réalisation des activités d'évaluation et, comme les descriptions d'épreuve ou de participation, elle est fournie à titre de suggestion.

Lorsque la stratégie d'évaluation correspond à un processus de travail, les épreuves mixtes (connaissances pratiques et activités d'apprentissage pratique) sont recommandées.

Par contre, lorsque la stratégie d'évaluation correspond à un produit, une épreuve conduisant au développement des activités d'apprentissage pratique est recommandée.

III.5. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

a) Modalités d'évaluation formative

Il faut relever qu'évaluer une compétence implique des choix afin de ne pas surévaluer. Il faut, en effet, éviter d'évaluer un élément déjà pris en compte plusieurs fois et se concentrer sur les aspects importants de la compétence. Le modèle d'évaluation utilisé en APC impose une façon de faire dans l'élaboration des tableaux de spécifications au regard du nombre de points à distribuer et de la détermination du seuil de réussite. Les tableaux de spécifications regroupent,

entre autres, les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments retenus de la compétence, dans le référentiel de formation, afin de reconnaître chaque compétence et de la sanctionner, en plus de déterminer un seuil de réussite.

b) Éléments d'évaluation

Type de compétence	Éléments
Compétence traduite en situation	• Tableau de spécifications • Description de l'engagement • Fiche d'évaluation
Compétence traduite en comportement	• Tableau de spécifications • Description de l'épreuve • Fiche d'évaluation

Dans le cas de la compétence traduite en comportement, les éléments de l'évaluation reposent sur des comportements relatifs aux tâches ou aux productions particulières du métier.
Dans le cas des compétences traduites en situation, l'évaluation est orientée sur l'engagement de l'apprenant dans la démarche qui lui est proposée durant la formation.

c) Évaluation sommative

Deux types d'épreuves constituent l'évaluation sommative au MINEFOP. Il s'agit :

- L'Épreuve Professionnelle de Synthèse : c'est une épreuve d'ordre procédurale qui consiste à évaluer les connaissances et savoirs être du candidat sur l'ensemble des compétences acquises durant sa formation. Sa note éliminatoire est de « inférieure à 8/20 ».
- L'Épreuve de mise en situation professionnelle : c'est une épreuve d'ordre pratique qui l'apprenant en situation de travail. Il permet d'évaluer les savoirs faire de l'apprenant relevant du cœur du métier. Sa note éliminatoire est de « inférieure à 14/20 ».

Les contenus type desdites épreuves sont définis ainsi qu'il suit :

Tableau 1 : Synthèse du programme de formation

METIER : Transformateur de viande					VOLUME HORAIRE : 1 200h				
N°	**Énoncé de la compétence**	**Intitulé Module**	**Durée totale**	**Modalités**	**Stratégie d'évaluation**	**Durée de l'épreuve**	**Traduction**	**Types**	**Seuil de réussite**
01	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et Formation	30	Orale	Ps Pt	2h	S	G	80%
02	Communiquer en milieu professionnel	Communication en milieu professionnel	45	Écrite et orale	Ps Pt	2h	S	G	
03	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	90	Orale écrite, Pratique	Ps Pt	6h	S	G	
04	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	Composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	G	
05	S'approvisionner en matière première	Approvisionnement de l'unité de transformation	90	Pratique et écrite	Ps Pt	6h	C	P	
06	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail	75	Pratique et écrite	Ps Pt	5h	C	P	
07	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	Production des viandes séchées	60	Pratique Écrite	Ps Pt	4h	C	P	

08	Produire les viandes fumées	Production des viandes fumées	60	Pratique Écrite	Ps Pt	4h	C	P	
09	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	60	Pratique Écrite	Pt	6h	C	P	
10	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, …)	105	Pratique Écrite	Pt	7h	C	P	
11	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	Conditionnement et vente des produits	90	Pratique et écrite	Pt	6h	C	P	
12	Rechercher un emploi	Entreprenariat	45	Écrite	Ps	2h	S	G	
13	S'intégrer en milieu professionnel	Intégration en milieu professionnel	315	Pratique et écrite	Ps Pt	21h	S	P	
Total			**1 185**						

Le tableau de synthèse ci-dessus présente l'énoncé des 13 compétences du métier transformateur de viande**,** faisant objet d'évaluation certificative dans le Référentiel d'évaluation. Il décrit pour chaque compétence, les modalités d'évaluation privilégiées (épreuve de connaissance pratique ou épreuve pratique) et les stratégies (processus, produit, propos) retenues par l'équipe d'élaboration du référentiel pour certifier chaque compétence. Il précise la durée totale de chaque épreuve de certification et le seuil de réussite. Concernant le matériel indispensable lors de l'administration des épreuves, le tableau ramène à la fiche descriptive de chaque épreuve.

Renseignements complémentaires

Certaines épreuves comportent deux parties : une partie relative aux connaissances pratiques et une partie pratique. Pour ces épreuves, la partie relative aux connaissances pratiques est individuelle alors que la partie pratique peut être traitée en équipe de maximum cinq (5) candidats, mais chaque candidat est évalué sur sa participation au travail d'équipe.

Pour les épreuves de 5 h et plus, elles sont élaborées de façon à être administrées en deux temps si possible sur deux jours.

Grille de rétroaction

La grille de rétroaction en annexe est destinée à assurer l'amélioration continue des épreuves. Elle comporte des questionnaires destinés aux évaluateurs. Elle est renseignée par ces derniers puis acheminée à la direction chargée des examens et concours qui fait la synthèse.

I- COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS

Remarque (proposition de correction) : dans la suite du Référentiel d'Évaluation et de Certification, plusieurs grilles de notation ne totalisent pas 100 points comme annoncé : compétence 03 « Prévenir les atteintes à la santé… » (barème réel de 100 points mais TOTAL affiché « /20 »), compétence 05 « S'approvisionner en matière première » (total réel 60/100, plusieurs critères fusionnés sous un seul score), compétence 11 « Conditionnement et vente » (total réel 95/100, un critère non noté), et compétence 12 « Rechercher un emploi » (trois valeurs contradictoires : /16, « 17 des 20 », 19 critères recensés). Il est proposé de recalculer chaque grille afin que la somme des points corresponde exactement au total et au seuil de réussite affichés.

TABLEAU DE SPECIFICATIONS			
METIER :	**Transformateur de viande**	**Code : MEF01**	
Enoncé de la compétence 01 :Se situer au regard du métier et de la formation		**Durée d'apprentissage**	**30 heures**
Éléments de la compétence	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
S'informer sur le métier	1. Recueil de données sur la nature et sur les exigences du métier	1.1 Description judicieuse de la nature et exigences de l'emploi	■
	2.Inventaire judicieux les habiletés, aptitudes, attitudes nécessaires pour pratiquer le métier	2.1Inventaire judicieux les habiletés, aptitudes, attitudes nécessaires pour pratiquer le métier	□
	3. Identification des particularités du milieu professionnel	3.1 Identification correcte des particularités du milieu professionnel	□
S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche	4. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation	4.1 Présentation correcte des compétences à acquérir	■
		4.2 Description judicieuse des modes d'évaluation	□
	5. Appréciation de la formation	5.1 Appréciation juste du programme de formation	□
Évaluer et confirmer son engagement	6.Distinction des aptitudes des champs d'intérêt.	6.1 Précision juste de ses goûts, ses aptitudes, ses champs d'intérêt et ses qualités personnelles	■
	7.Description des raisons de son choix de poursuite de la formation.	7.1 Synthèse correcte des différents aspects du métier	□
	8.Description des principaux éléments d'un rapport confirmant un choix d'orientation professionnelle.	8.1. Justification correcte de son choix de poursuivre ou non le programme de formation	■
Seuil de réussite : 6 des 9 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise			

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT	
N° 01	**Énoncé de la Compétence : Se situer au regard du métier et de la formation**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus évolutif visant l'acquisition de la compétence « Se situer au regard du métier ».

L'évaluation de la participation est faite tout au long du module par le formateur, à l'aide d'une grille. Elle porte sur la participation de l'apprenant aux différentes activités individuelles, en groupe et en sous-groupe ou individuellement.

L'épreuve comprend trois parties. Chacune des parties est accompagnée de consignes particulières.

Déroulement ou Contenu

- *S'informer sur le métier*

Cette partie recueille des données sur la majorité des sujets à traiter et exprime convenablement la perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec l'information recueillie.

Dans leur recherche, les apprenants auront à préciser :

- deux types d'entreprises et leurs produits ou services offerts ;
- des perspectives d'emploi et l'échelle de salaires dans ce milieu de travail ;
- des tâches associées au métier ;
- les principales conditions de travail ;
- les conditions d'entrée sur le marché de travail ;
- des habiletés et des comportements qui sont propres au métier.

- *S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche*

L'évaluation de cette partie porte sur la participation de l'apprenant aux discussions de groupe, sur les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier et la perception qu'ont les apprenants de la formation.

Au cours de la discussion, l'apprenant aura :

- à présenter au moins trois avantages et trois inconvénients à pratiquer le métier ;
- à commenter quelques règles de l'éthique professionnelle ;
- à échanger des points de vue sur l'approche par compétences et son influence sur les apprentissages et les modes d'évaluation ;
- à commenter les modules indiqués au tableau synthèse du programme.

- *Évaluer et confirmer son engagement*

L'évaluation de cette partie porte sur la qualité du rapport rédigé expliquant principalement le choix de l'orientation professionnelle de l'apprenant.

Dans le rapport, l'apprenant aura :

- à démontrer, par quelques exemples, comment son choix d'orientation par rapport à la profession d'opérateur en transformation/conservation des produits végétaux est en conformité ou non avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt ;

à donner des exemples quant aux possibilités d'exercer le métier et de progresser dans ce métier.

FICHE D'EVALUATION	Code : MEF01	
Compétence 1 : Se situer au regard du métier et de la formation		
Module 1 : Métier et formation		
Nom de l'apprenant : Centre de formation : Date de l'évaluation : Signature du formateur :	Résultat SUCCES ☐	 ECHEC ☐
ELEMENTS D'OBSERVATION	Jugement OUI	 NON
1. Recueil de données sur la nature et sur les exigences du métier 1.1 Description judicieuse de la nature et exigences de l'emploi	☐	☐
2.Inventaire judicieux les habiletés, aptitudes, attitudes nécessaires pour pratiquer le métier 2.1Inventaire judicieux les habiletés, aptitudes, attitudes nécessaires pour pratiquer le métier	☐	☐
3. Identification des particularités du milieu professionnel 3.1 Identification correcte des particularités du milieu professionnel	☐	☐
4. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation 4.1 Présentation correcte des compétences à acquérir 4.2 Description judicieuse des modes d'évaluation	☐	☐
5. Appréciation de la formation 5.1 Appréciation juste du programme de formation	☐	☐
6. Présentation d'un bilan personnel 6.1 Précision juste de ses goûts, ses aptitudes, ses champs d'intérêt et ses qualités personnelles	☐	☐
7.Description des raisons de son choix de poursuite de la formation.	☐	☐

7.1 Synthèse correcte des différents aspects du métier		
8.Description des principaux éléments d'un rapport confirmant un choix d'orientation professionnelle. 8.1. Justification correcte de son choix de poursuivre ou non le programme de formation	☐	☐
Seuil de réussite : 6 oui sur une possibilité de 9 (dont la satisfaction aux exigences des critères d'évaluation 3.1 et 5.1.		
Remarque :		

TABLEAU DE SPECIFICATIONS			
METIER	**Transformateur de viande**	**Code**	**CMP02**

Enoncé de la compétence 02 : Communiquer en milieu professionnel		**Durée d'apprentissage**	**45 heures**
Eléments de la compétence	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Utiliser les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail	1.Traduction des idées essentielles d'un message	1.1.Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message	■
	2. Interprétation idées principales d'un texte.	2.1 Interprétation exacte du sens général et des idées principales d'un texte.	■
Traiter les informations	3.Sens et idées essentielles d'un texte	3.1Reformulation correcte du texte	□
	4. Principales manifestations thématique	4.1Classement judicieuse des principales manifestations thématiques	□
Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale	5. Production du message	5.1Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	■
		5.2Production judicieuse d'un message.	■
Communiquer oralement	6.Message oral	6.1 Appropriation parfaite des principes de communication ;	■
		6.2 Expressions avec éloquence des sujets.	□
Rendre compte de son activité	7. Compte rendu d'une activité	7.1 Application correcte des techniques de rédaction	■
		7.2 Rédaction correcte compte rendu	■
Seuil de réussite : 7 des 10 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise			

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT
Compétence 02 : Communiquer en milieu professionnel
Renseignements généraux : L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus visant l'acquisition de la compétence « Communiquer en milieu professionnel ». L'évaluation des connaissances de l'apprenant est faite tout au long de la formation par le formateur. L'évaluation devrait porter sur la façon d'exploiter des informations, de produire des messages et de rendre compte des activités en milieu de professionnel. ***Déroulement de l'épreuve :*** ➢ *Utiliser les termes et expressions f indispensables pour la communication en milieu de travail* L'évaluation de l'apprenant s'effectuera à l'occasion d'une production écrite et ou orale. L'apprenant donner le sens des mots ou des textes. ➢ *Traiter les informations* L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une production écrite. L'apprenant devrait relever les propos essentiels d'un texte lu, repérer et classer les thèmes d'un texte lu. ➢ *Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale* L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une production écrite. L'apprenant devrait utiliser un vocabulaire technique approprié au métier, restituer par l'écrit une information issue de la vie courante, formuler un message pour partager un avis ou un sentiment par rapport à une situation professionnelle. ➢ *Communiquer oralement* L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur l'allocution formulée d'exemples ou d'arguments, pour justifier ou contredire une affirmation ; la formulation de message oral, pour partager un avis ou un sentiment par rapport à une situation professionnelle. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer, démontrant chacun ainsi son éloquence dans la prise de parole. ➢ *Rendre compte de son activité* L'apprenant devrait présenter un compte rendu sur le déroulement de son activité, les difficultés rencontrées et proposer des solutions pour remédier aux difficultés rencontrées.

FICHE D'EVALUATION		
Compétence 02 : Communiquer en milieu professionnel		
Module 02 : Communication en milieu professionnel		
Nom de l'apprenant : Centre de formation : Date de l'évaluation : Signature du formateur :	**Résultat**	
	SUCCES	**ECHEC**
	☐	☐
ELEMENTS D'OBSERVATION	**Jugement**	
	OUI	**NON**
1.Traduction des idées essentielles d'un message 1.1Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message	☐	☐
2. Interprétation idées principales d'un texte. 2.1 Interprétation exacte du sens général et des idées principales d'un texte.	☐	☐
3.Sens et idées essentielles d'un texte 3.1Reformulation correcte du texte	☐	☐
4. Principales manifestations thématique 4.1Classement judicieuse des principales manifestations thématiques	☐	☐

5. Production du message	☐	☐
5.1Élaboration conforme d'un plan de rédaction. 5.2 Production judicieuse d'un message.	☐	☐
6.Message oral	☐	☐
6.1 Appropriation parfaite des principes de communication ; 6.2 Expressions avec éloquence des sujets.	☐	☐
7. Compte rendu d'une activité	☐	☐
7.1 Application correcte des techniques de rédaction 7.2 Rédaction correcte compte rendu	☐	☐
TOTAL :	**/100**	
Seuil de réussite : 7 des 10 critères d'évaluation dont la satisfaction aux exigences des critères 3.1, 5.1 et 6.1		
Remarque :		

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	**Transformateur de viande**		**Code:**	**HSSE 03**
Enoncé de la compétence 03 : **Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement.**			**Durée**	90 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Observer les règles d'hygiène personnelle	Processus	1. Utilisation des EPI	1.1 Identification correcte de tous les EPI ;	**5**
			1.2 Port systématique et correct des EPI ;	**5**
			1.3 Maintien des EPI propres ;	**5**
		2. Application des règles d'Hygiène	2.1 Application rigoureuse des pratiques d'hygiène (lavage des mains, utilisation des désinfectants, …) ;	**5**
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés	Processus	3. Application des règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériels d'entretien	3.1 Respect rigoureux des règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériel d'entretien ;	**5**
	Produit	4. Mise en œuvre du protocole de nettoyage	4.1 Choix judicieux des produits d'entretien en fonction du poste de travail ;	**5**
	Processus		4.2 Respect stricte du protocole de nettoyage des machines et des appareils et de l'espace de travail	**5**
	Produit		4.3 Choix judicieux du matériel de nettoyage en fonction du poste de travail	**5**
	Processus		4.4 Application rigoureuse des procédures de nettoyage et de sécurité de l'unité de production	**5**
	Processus	5. Application des normes HACCP relative à la manipulation	5.1 Identification correcte des normes HACCP relative à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés	**5**

			5.2 Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la manipulation de la viande et des produits transformés	**5**
		6. Application des normes HACCP relatives à la conservation	6.1 Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la conservation de la matière première (viande, volaille, ingrédients etc.) et des produits transformés.	**5**
Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients	Processus	7. Utilisation des EPC	7.1 Utilisation correcte des EPC (lance à eau, extincteur,) ;	**5**
		8**.** Interprétation des pictogrammes	8.1 Interprétation correcte des pictogrammes	**5**
			8.2 Respect strict des règles de sécurité de l'entreprise	**5**
		9. protection de la santé des consommateurs	9.1 identification judicieuse des risques liés à l'utilisation des ingrédients et additifs sur la santé des consommateurs	**5**
Développer un comportement écologiquement responsable	Processus	10. Énonciation des normes environnementales	10.1 Synthèse des informations recueillies	**5**
		11. Présentation sur les risques et dégâts des produits utilisés	11.1Collecte d'informations pertinentes	**5**
Prévenir les maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande	Processus	12. Identification des maladies liées au métier.	12.1 Collecte d'information pertinente sur les maladies associées au métier	**5**
		13. Application des méthodes préventives des maladies liées au métier	13.1 Application appropriée des méthodes préventives des maladies liées au métier	**5**

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT	Code : QHSE 03
N° 3 et Énoncé de la compétence	**3. Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus évolutif visant l'acquisition de la compétence « **Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement** ».
L'évaluation des connaissances de l'apprenant est faite tout au long de la formation par le formateur. A l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la mise en relation du métier avec les obligations de celui qui le pratique sur le plan de l'hygiène et la sécurité, l'apprenant par des tests pratiques peut être appelé à démontrer sa capacité à suivre les règles d'hygiène dans des situations réelles ou simulées.
Le jugement devrait porter sur les pratiques d'hygiène qui sont mises en œuvre à toutes les étapes de la transformation des produits charcutiers. La connaissance des principes du nettoyage et de la désinfection des outils, matériels, machine, EPC, EPI, y compris le protocole de nettoyage, les méthodes et les fréquences de nettoyage. Des tests pratiques peuvent être organisés où l'apprenant doit démontrer sa capacité à suivre les règles d'hygiène dans des situations réelles ou simulées.

- **Déroulement de l'épreuve**

L'évaluation de l'apprenant pourrait se faire à l'occasion d'une épreuve pratique effectuée en groupe ou tout au long de la formation par questionnement et évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage. Il est important de comprendre comment

- **Liens avec les autres compétences**

Cette compétence est en relation avec la compétence générale 4 et toutes les compétences particulières du Référentiel de Formation.

Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)
Pour la composition de l'épreuve, le matériel requis par apprenant est composé de :

- 5 kits Matériel d'hygiène ;
- 5 kits Matériel de sécurité ;
- 25 EPI.

Consigne particulière

- L’épreuve pourrait être administrée au début de la formation avant les compétences particulières.
- En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

<table>
<tr><td colspan="3">FICHE D'ÉVALUATION</td><td colspan="3">Code : QHSE 03</td></tr>
<tr><td>N° 3 et Énoncé de la compétence</td><td colspan="3">Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement</td><td>Durée : 3 h</td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="3">Nom de l'apprenant:
Établissement d'enseignement:
Date de l'évaluation:

Signature du formateur:</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3">Résultat</td></tr>
<tr><td colspan="2">SUCCÈS</td><td>ÉCHEC</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="2">☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td colspan="6">ÉLÉMENTS D'OBSERVATION</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="2">Jugement</td><td>Résultat</td></tr>
<tr><td colspan="3">1. Utilisation des EPI</td><td>OUI</td><td>NON</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">1.1 Identification correcte de tous les EPI ;</td><td rowspan="3"></td><td rowspan="3"></td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">1.2 Port systématique et correct des EPI ;</td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">1.3 Maintien des EPI propres ;</td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">2. Application des règles d’Hygiène
2.1 Application rigoureuse des pratiques d’hygiène (lavage des mains, utilisation des désinfectants, …)</td><td></td><td></td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">3. Respect des règles de sécurité
3.1 Respect rigoureux des règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériel d’entretien ;</td><td></td><td></td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">4. Respect du protocole de nettoyage</td><td rowspan="5"></td><td rowspan="5"></td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">4.1 Choix judicieux des produits d’entretien en fonction du poste de travail
4.2 Respect strict du protocole de nettoyage des machines et des appareils et de l’espace de travail ;</td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">4.3 Choix judicieux du matériel de nettoyage en fonction du poste de travail</td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">4.4 Application rigoureuse des procédures de nettoyage et de sécurité de l’unité de production ;</td><td>0 ou 5</td></tr>
<tr><td colspan="3">5. Application des normes HACCP relative à la manipulation des viandes et des ingrédients</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

FICHE D'ÉVALUATION			Code : QHSE 03
N° 3 et Énoncé de la compétence	**Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement**		**Durée : 3 h**
5.1 Identification correcte des normes HACCP relative à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés			**0 ou 5**
5.2 Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la manipulation de la viande et des produits transformés			**0 ou 5**
6. Application des normes HACCP relative à la conservation des produits 6.1 Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la conservation de la matière première (viande, volaille, ingrédients etc.) et des produits transformés.			**0 ou 5**
7. Utilisation des EPC 7.1 Utilisation correcte des EPC (lance à eau, extincteur,)			**0 ou 5**
8. Interprétation des pictogrammes 8.1 Interprétation correcte des pictogrammes 8.2 Respect strict des règles de sécurité de l'entreprise			**0 ou 5**
9. Information sur les normes environnementales 9.1 Synthèse des informations recueillies			**0 ou 5**
10. Information sur les risques et dégâts des produits utilisés 10.1Collecte d'informations pertinentes			**0 ou 5**

FICHE D'ÉVALUATION			Code : QHSE 03
N° 3 et Énoncé de la compétence	**Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement**		**Durée : 3 h**
11. Information sur les maladies infectieuses 11.1 Collecte d'informations pertinentes sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge. 11.2 Reconnaissance des conséquences possibles de comportements inappropriés. 11.3 Application appropriée des méthodes curative ou de contrôle des différentes maladies (IST, VIH, zoonoses)			**0 ou 5** **0 ou 5** **0 ou 5**
12. Application des méthodes curative ou de contrôle des différentes maladies 12.1 Application appropriée des méthodes curative ou de contrôle des différentes maladies (IST, VIH, zoonoses)			**0 ou 5**
TOTAL:			**/100**
Seuil de réussite: 80 %			
Remarque			

FICHES DE SPÉCIFICATION				
METIER :	**Transformateur de viande**		**Code : ENT12**	
Enoncé de la compétence 12 : Rechercher un emploi			**Durée d'apprentissage**	**45h**
Éléments de la compétence	**Stratégie**	Indicateurs	**Critères d'évaluation**	**Points**
Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi	Processus	1. Interprétation du marché	1.1Interprétation succincte de l'environnement économique	
			1.2Interprétation succincte du marché	
	Produit	2. Positionnement dans une gamme de produits ou de services	2.1Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services	
Planifier sa démarche de recherche d'emploi	Processus	3. Identification des étapes d'une recherche d'emploi	3.1 Identification correcte des étapes d'une recherche d'emploi	
	Produit	4.Établissement d'une liste d'employeurs potentiels	4.1 Établissement judicieuse d'une liste d'employeurs potentiels	
	Processus	5. Identification des étapes de recherche d'emploi	5.1Détermination appropriée des actions à entreprendre	
			5.2 Détermination juste des étapes d'une relance	
S'approprier les techniques de recherche d'emploi	Produit	6. Rédaction d'une demande d'emploi	6.1Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi	
			6.2 Rédaction correcte d'un CV	
			6.3Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation	
	Produit	7. Élaboration d'un plan de rédaction.	7.1 Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	

S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise	Produit	8. Montage d'un projet	8.1 Énumération correcte des phases de montage d'un projet	■
	Processus	9. Choix d'un projet de création d'entreprise	9.1Justification pertinente du choix d'un projet de création d'entreprise	■
	Processus	10. Identification des besoins financiers de l'entreprise	10.1Identification correcte des besoins financiers de l'entreprise	□
	Produit	11.Élaboration d'un business plan	11.1Élaboration correcte d'un business plan.	■
S'approprier les techniques de recherche d'emploi	Produit	12.Rédaction d'une demande d'emploi	12.1Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi	□
			12.2Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	□
			12.3Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation	□
		13. Rédaction d'un CV	12.4Rédaction correcte d'un CV	■
TOTAL :				/100
Seuil de réussite : 17 des 20 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise				
Règle de verdict : néant.				

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		
N°12	**Énoncé de la Compétence : Rechercher un emploi**	**Durée : 45 h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche de recherche d'emploi. Cette épreuve pourrait être administrée individuellement aussi bien à l'oral qu'à l'écrit.

L'évaluation portera sur les trois aspects suivants :

- Faire un bilan de ses acquis
- Planifier sa démarche de recherche d'emploi
- S'approprier les techniques de recherche d'emploi
- S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise.

L'épreuve se déroulera en trois heures dans une salle de classe ordinaire.

Liens avec les autres compétences

Cette compétence à un lien fonctionnel avec la compétence relative au stage en entreprise. Elle permet la mobilisation de l'ensemble des compétences du Référentiel de Formation.

Déroulement de l'épreuve :

Cette épreuve pratique et de connaissance pratique se déroulera en trois phases :

1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi
2. Planifier sa démarche de recherche d'emploi
3. S'approprier les techniques de recherche d'emploi
4. S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise
5. S'approprier les techniques de recherche d'emploi

Matériel :

- Feuilles de composition
- Papiers brouillons

Consigne particulière : La simulation d'entretien pourrait durer 15 minutes ;

Fiche d'évaluation	Code : ENT14	
Compétence 12: Rechercher un emploi		
Module 12 : Entrepreneuriat		
	Résultat	
Signature du formateur :	**Succès**	**Échec**
	Jugement	
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**Oui**	**Non**
1. Interprétation du marché 1.1Interprétation succincte de l'environnement économique	☐	☐
1.2 Interprétation succincte du marché	☐	☐
2. Positionnement dans une gamme de produits ou de services 2.1Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services	☐	☐
3. Identification des étapes d'une recherche d'emploi	☐	☐
3.1 Identification correcte des étapes d'une recherche d'emploi	☐	☐
4.Établissement d'une liste d'employeurs potentiels 4.1 Établissement judicieuse d'une liste d'employeurs potentiels	☐	☐
5. Identification des étapes de recherche d'emploi 5.1Détermination appropriée des actions à entreprendre	☐	☐
5.2 Détermination juste des étapes d'une relance	☐	☐
6. Rédaction d'une demande d'emploi	☐	☐
6.1Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi	☐	☐
6.2 Rédaction correcte d'un CV 6.3Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation	☐	☐
7. Élaboration d'un plan de rédaction 7.1 Élaboration conforme d'un plan de rédaction	☐	☐
8. Montage d'un projet 8.1 Énumération correcte des phases de montage d'un projet	☐	☐

9. Choix d'un projet de création d'entreprise 9.1 Justification pertinente du choix d'un projet de création d'entreprise	☐	☐
10. Identification des besoins financiers de l'entreprise 10.1Identification correcte des besoins financiers de l'entreprise	☐	☐
11.Élaboration d'un business plan 11.1Élaboration correcte d'un business plan.	☐	☐
12.Rédaction d'une demande d'emploi 12.1Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi 12.2Élaboration conforme d'un plan de rédaction. 12.3Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation	☐	☐
14.Intégration d'un CV 14.1Rédaction correcte d'un CV		
TOTAL :		

TABLEAU DE SPECIFICATIONS

METIER		Code	STAG13	
Enoncé de la compétence 13 : S'intégrer en milieu professionnel		**Durée d'apprentissage**		315 heures
Eléments de la compétence	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**		
Préparer son séjour en milieu de travail	1. Démarche pour la recherche de stage	1.1 Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise		☐
		1.2 Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire		■
		1.3Élaboration conforme du dossier de stage.		☐
Respecter les principes de discipline et de déontologie	2. Qualités du stagiaire	2.1 Respect méticuleux des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales		■
		2.2 Démonstration correcte des qualités personnelles et professionnelles		■
Exécuter les activités en milieu de travail	3. Exécution ou participation aux tâches	3.1 Exécution appropriée des tâches		■
		3.2 Développement judicieux des attitudes professionnelles		■
		3.3 Utilisation adéquate des matériels de l'entreprise		■
Comparer ses perceptions aux réalités du métier	4. Participation à des échanges sur le stage	4.1 Résumé succinct de l'expérience de stage		■
	5. Relation entre la formation et les exigences du milieu de travail	5.1 Démonstration correcte de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi		☐
Rédiger le rapport de stage	6. Rapport du stage	6. 1 Respect judicieux des principes de la langue utilisée		☐
		6.2 Rédaction soignée et concise du rapport de stage		■
Seuil de réussite : 8 des 12 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise				

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT
Compétence 13: S'intégrer en milieu professionnel
Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans la démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence « S'intégrer en milieu professionnel ». L'évaluation de l'apprenant est faite tout au long de la durée de stage par le maître de stage et par un jury après le retour de stage. ***Déroulement de l'épreuve*** ➢ Préparer son séjour en milieu de travail L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la recherche et la prospection des entreprises du domaine de la transformation de viande Durant cette rencontre, l'apprenant devrait établir au moins deux liens entre son métier et les entreprises de production de Transformation de Viande. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer. L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait également à l'occasion d'une production écrite où l'apprenant présentera les démarches à entreprendre pour obtenir une place de stage. ➢ Respecter les principes de discipline et de déontologie L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui présente le règlement et le code de conduite de l'entreprise. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait déterminer au moins deux principes et deux obligations à suivre dans l'entreprise. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer. ➢ Exécuter les activités en milieu de travail Pendant toute la durée du stage, l'apprenant devrait être évalué à hauteur de 50% par le maitre de stage pour ses connaissances, attitudes, habiletés manifestées au cours de son travail. ➢ Comparer ses perceptions aux réalités du métier

L'évaluation s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur l'auto évaluation de l'apprenant. L'apprenant devrait présenter sa perception du métier et les conséquences du stage sur le développement personnel vis-à-vis du métier.
Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer

- Rédiger le rapport de stage

L'évaluation s'effectuerait à l'occasion d'une présentation d'un rapport de stage, à hauteur de 50% devant un jury mis en place par la structure de formation. Un groupe restreint d'apprenants pourrait présenter le même rapport si ceux-ci ont suivi le stage dans une même entreprise, et par conséquence évaluer après présentation de ce rapport.
Les réponses aux questions du jury portent pour 50% de la partie de l'évaluation réservée audit jury.

FICHE D'EVALUATION		
Compétence 13: S'intégrer en milieu professionnel		
Nom de l'apprenant : Centre de formation : Date de l'évaluation : Signature du formateur :	**Résultat**	
	SUCCES	**ECHEC**
	☐	☐
ELEMENTS D'OBSERVATION	**Jugement**	
	OUI	**NON**
1. Démarche pour la recherche de stage	☐	☐
1.1 Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise	☐	☐
1.2 Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire		
1.3 Élaboration conforme du dossier de stage.	☐	☐

2. Qualités du stagiaire 2.1 Respect méticuleux des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales	☐	☐
2.2 Démonstration correcte des qualités personnelles et professionnelles	☐	☐
3. Exécution ou participation aux tâches	☐	☐
3.1 Exécution appropriée des tâches	☐	☐
3.2 Développement judicieux des attitudes professionnelles 3.3 Utilisation adéquate des matériels de l'entreprise	☐	☐
4. Participation à des échanges sur le stage 4.1 Résumé succinct de l'expérience de stage	☐	☐
5. Relation entre la formation et les exigences du milieu de travail 5.1 Démonstration correcte de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi	☐	☐
6. Rapport du stage	☐	☐
6. 1 Respect judicieux des principes de la langue utilisée 6.2 Rédaction soignée et concise du rapport de stage	☐	☐
TOTAL :	**/100**	
Seuil de réussite : : 8 des 12 critères d'évaluation dont la satisfaction aux exigences des critères 2.1 et 6.2		

II- COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Transformateur de Viande		**Code**	**COAP 04**
Enoncé de la compétence 04 : Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits			**Durée**	120heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Calculer les proportions des matières premières dans les produits	Processus	1. Identification des matières premières et des produits	1.1 Identification judicieuse des matières premières et des produits	**10**
		2. Quantification de la matière première et des produits	2.1 Détermination correcte des quantités des matières premières et des produits.	**05**
			2.2 Calcul correct des volumes et des masses des matières premières et des produits ;	**05**
			2.3 Application correcte des ratios sur les volumes et les masses ;	**05**
Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures	Processus	3. Identification des instruments de mesure	3.1 Identification judicieuse des instruments de mesure des masses, des volumes et des températures	**10**
		4. Utilisation des outils de mesure des masses, des volumes et des températures	4.1 Manipulation correcte des outils de mesures des masses, des volumes et des températures	**10**
			4.2 Lecture correcte des volumes, des masses et des températures ;	**10**
			4.3 Conversion correcte des unités de volume, de masse et de température.	**10**
			4.4 Détermination correcte de la quantité d'énergie des macros nutriments des différentes matières premières ;	**05**
			4.5 Utilisation correcte des valeurs nutritionnelles des aliments ;	**05**

Calculer la valeur nutritionnelle des ingrédients et des produits	Processus	5 Identification des nutriments des matières premières et des produits	5.1 Identification correcte des nutriments des différentes matières premières ;	**05**
		6. Détermination des valeurs nutritionnelles des ingrédients et produits	6.1 Utilisation correcte des tables des valeurs nutritionnelles des nutriments ;	**10**
			6.2 Détermination correcte des valeurs nutritionnelles des ingrédients et des produits	**10**

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : COAP 04
METIER :		
N° et énoncé de la compétence	**4. Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits**	**Durée : 8h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Déterminer la composition alimentaire des produits** ».
Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances théoriques devrait être priorisée.
L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe réduit de 5 apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants.
L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.
L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 08 heures, ce qui inclut la portion pratique de 05h, combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques de 03h.

Déroulement de l'épreuve

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander la détermination des quantités des matières premières et des produits ; le Calcul des volumes et des masses des matières premières; la Conversion des unités de volumes et de masses des matières premières ; l'application des ratios sur les volumes et les masses ; la manipulation des outils de mesures des masses, des volumes et des températures, la lecture des volumes, des masses et des températures et la conversion des unités de température. La détermination de la quantité d'énergie des macro nutriments des différentes matières premières. La mise en situation) pourrait être utilisée lors des évaluations des compétences 7, 8, 9, 10. à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de compétence une étude de cas peut être définie.
L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe.

Matériel *(Pour un groupe de 25 apprenants)*

- *05 boites à outils*
- *Blocs notes*

Consignes particulières

- L’épreuve pourrait être administrée durant le temps d’apprentissage d’une compétence subséquente (compétences 7, 8, 9, et 10), ou d'une compétence évaluée en parallèle);
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION			Code : COAP 04
Métier	Transformateur de viande		
N° et énoncé de la compétence	**4. Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits**		
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:			**Résultat** **SUCCÈS** ☐ **ÉCHEC** ☐
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Identification des matières premières et des produits 1.1 Identification judicieuse des matières premières et des produits			**10**
2. Quantification de la matière première et des produits 2.1 Détermination correcte des quantités des matières premières et des produits. 2.2 Calcul correct des volumes et des masses des matières premières et des produits ; 2.3 Application correcte des ratios sur les volumes et les masses ;			**05** **05** **05**
3. Identification des instruments de mesure 3.1 Identification judicieuse des instruments de mesure des masses, des volumes et des températures			**10**
4. Utilisation des outils de mesure des masses, des volumes et des températures 4.1 Manipulation correcte des outils de mesures des masses, des volumes et des températures 4.2 Lecture correcte des volumes, des masses et des températures ; 4.3 Conversion correcte des unités de volume, de masse et de température. 4.4 Détermination correcte de la quantité d'énergie des macros nutriments des différentes matières premières ; 4.5 Utilisation correcte des valeurs nutritionnelles des aliments ;			**10** **10** **10** **05** **05**

5. Identification des nutriments des matières premières et des produits 5.1 Identification correcte des nutriments des différentes matières premières ;			**05**
6. Détermination des valeurs nutritionnelles des ingrédients et produits 6.1 Utilisation correcte des tables des valeurs nutritionnelles des nutriments ; 6.2 Détermination correcte des valeurs nutritionnelles des ingrédients et des produits			**10**
			10
		TOTAL:	**/100**
Seuil de réussite: 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 7,8, 9 et 10 .			
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'hygiène pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	**Oui** ☐	**Non** ☐	

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	**Transformateur de viande**		**Code**	**APUT 05**
Enoncé de la compétence 05:S'approvisionner en matière première			**Durée d'apprentissage**	90 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint	Processus	1. État de l'animal	1.1 Choix correct des animaux en bon état de santé	**05**
			1.2 Identification correcte des animaux en bon état d'engraissement	**05**
	Produit	2. Choix des animaux en fonction du produit	2.1 Choix judicieux des animaux en fonction du produit	**05**
Abattre les animaux	Produit	3. Saignée de l'animal	3.1 Respect du bien-être de l'animal	**05**
			3.2 Saignée complète de l'animal	**05**
		4. Préparation de la carcasse	4.1 Habillage correct de la carcasse	**05**
Distinguer les types et pièces de viande	Produit	5. Choix des types de viande	5.1 Identification correcte des viandes rouges, des viandes blanches et des abats ;	**05**
		6. Choix des pièces de viande	6.1 Identification correcte des pièces de viandes ;	**10**
			6.2 Choix judicieux des pièces de viande en fonction du produit ;	**10**
Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs	Produit	7. Identification des facteurs influençant la disponibilité des matières premières	7.1 Détermination correcte des facteurs qui influencent la disponibilité des matières premières (saison, situation sanitaire, prix…);	**05**

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS			
METIER :	**Transformateur de viande**	**Code**	**APUT 05**
Enoncé de la compétence 05:S'approvisionner en matière première		**Durée d'apprentissage**	90 heures

Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
		8. Détermination des ingrédients et additifs	8.1 Choix correct des meilleures parties bouchères ;	**10**
			8.2 Choix correct des ingrédients et des additifs en fonction du produit ;	**10**
			8.3 Bonne planification des quantités de viande, d'ingrédients et additifs à acquérir ;	**05**
Conserver les matières premières	Processus	9. Identification des procédés de conservation	9.1 Choix judicieux du procédé de conservation ;	**05**
		10. Identification du matériel, équipements et outils de conservation	10.1 Identification correcte des matériels, équipements et outils de conservation en fonction du procédé ;	**05**
			10.2 Respect strict des règles d'hygiène	**05**

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : APUT 05
METIER :	**Transformateur de viande**	
N° et énoncé de la compétence	**5. S'approvisionner en matière première**	**Durée :6h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **S'approvisionner en matière première** ».
Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances théoriques devrait être priorisée.
L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à des apprenants réunis en des groupes homogènes en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.
L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 6 heures, ce qui inclut la portion pratique de 04 h combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques 02h.

Déroulement de l'épreuve

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant d'identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint, de décrire l'abattage des animaux, de distinguer les types et pièces de viande, de lister les types et les pièces de viande, des ingrédients, et des additifs. On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, de choisir les animaux en bonne santé et en embonpoint, d'abattre un animal, de choisir les types et les pièces de viande, des ingrédients et les additifs afin d'en vérifier l'opérationnalité.
La mise en situation (texte définissant le contexte de la campagne ou étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.
L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe.

Matériel *(Pour un groupe de 25 apprenants)*

- *05 boites à outils*
- *Blocs notes*

Consigne particulière

- L’épreuve pourrait être administrée durant le temps d’apprentissage d’une compétence subséquente (compétences 7, 8, 9 et 10), ou d'une compétence évaluée en parallèle);
- En cas d'échec de l’élément de compétences 3, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul autre élément de compétence est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION		Code : APUT 05	
Métier	Transformateur de viande		
N° et énoncé de la compétence	**5. S'approvisionner en matière première**		
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:			**Résultat** **SUCCÈS** ☐ **ÉCHEC** ☐
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. État de l'animal 1.1 Choix correct des animaux en bonnes état de santé 1.2 Identification correcte des animaux en bon état d'engraissement			**0 ou 05** **0 ou 05**
2. Choix des animaux en fonction du produit 2.1 Choix correct des animaux en bon état d'engraissement			**0 ou 05**
3. Saignée de l'animal 3.1 Respect correct du bien-être de l'animal 3.2 Saignée complète de l'animal			**0 ou 05** **0 ou 05**
4. Préparation de la viande 4.1 Habillage correct de la carcasse			**0 ou 05**
5. Choix des types de viande 5.1 Différentiation correcte des viandes rouges, des viandes blanches et des abats ;			**0 ou 05**
6. Choix des pièces de viande 6.1 Différentiation correcte des pièces de viande ; 6.2 Choix judicieux des pièces de viande en fonction du produit ;			**0 ou 10** **0 ou 10**

7. Facteurs influençant la disponibilité des matières premières 7.1 Détermination correcte des facteurs qui influencent la disponibilité des matières premières (saison, situation sanitaire, prix…);			**0 ou 05**
8. Disposition des ingrédients et additifs 8.1 Choix correct des meilleures parties bouchères ;			**0 ou 10**
8.2 Choix correct des ingrédients et des additifs en fonction du produit ;			**0 ou 10**
8.3 Bonne planification des quantités de viande, d'ingrédients et additifs à acquérir ;			**0 ou 05**
9. Procédés de conservation 9.1 Choix judicieux du procédé de conservation ;			**0 ou 05**
10. Matériels, équipements et outils de conservation			**0 ou 05**
10.1 Identification correcte des matériels, équipements et outils de conservation en fonction du procédé ; 10.2 Respect stricte des règles d'hygiène.			**0 ou 05**
		TOTAL:	**/100**
Seuil de réussite: 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 6.1, 6.2 et 8.2			
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des éléments de compétences sus cités, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	**Oui** ☐	**Non** ☐	

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	**Transformateur de viande**		**Code**	**UMEP 06**
Enoncé de la compétence 06 : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail			**Durée d'apprentissage**	**75 h**
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés	Produit	1. Équipements et matériels conformes en charcuterie	1.1 Identification correcte des équipements et matériels en boucherie et charcuterie ;	10
		2. choix du matériel et équipement en fonction des objectifs	2.1 Choix judicieux du matériel et équipement en fonction du type de produit à obtenir ;	10
			2.2 Choix judicieux de l'équipement en fonction de la capacité de production ;	10
Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs	Processus	3. Respect de la notice d'utilisation des appareils	3.1 Identification correcte des matériels et équipements à utiliser ;	10
			3.2 Respect scrupuleux de la notice d'utilisation de chaque appareil en fonction des objectifs de production ;	10
		4. Manipulation du matériel et des équipements en fonction du produit	4.1 Démontage et assemblage conforme des équipements polyvalents de transformation.	15
Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements	Processus	5. efficacité de production en utilisant les machines et équipements	5.1 Utilisation judicieuse des équipements en minimisant les pertes ;	05
		6. Entretien des matériels et équipements	6.1 Graissage régulier des parties mobiles des matériels et des équipements ;	05
			6.2 Affutage régulier des lames des matériels et des équipements ;	05

			6.3 Respect stricte des règles de sécurité en matière de fonctionnement des équipements et matériels ;	10
			6.4 Entretien régulier des matériels et équipements.	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : UMEP 06
N° 6	**Énoncé de la compétence** : **Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail**	

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à « **Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail** ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation de type pratique pourrait être administrée à des apprenants réunis en des groupes homogènes lors du déroulement des autres compétences, en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois.

L'évaluation portera sur les aspects le choix du matériel et équipements en fonction du produit, la manipulation du matériel et des équipements en fonction du produit, l'utilisation des équipements en minimisant les pertes et le fonctionnement des matériels et équipements.

La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 05 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques en fonction des différents éléments de compétence dans des ateliers de transformation.

Liens avec les autres compétences

Cette compétence est en relation avec les compétences générales 3 et 4 et toutes les compétences particulières du Référentiel de Formation.

Contenu de l'épreuve

Par l'entremise d'une épreuve de mise en situation professionnelle, l'apprenant pourrait être amené à choisir le matériel et l'équipement adéquat à une opération de transformation ; d'utiliser ce matériel et/équipement et de faire quelques opérations d'entretien.

Matériel *(Pour un groupe de 25 apprenants)*

Pour la composition de l'épreuve, le matériel requis par apprenant est composé :

- Outils et matériels de transformation ;
- Des pièces de rechanges
- EPI et EPC

Consignes particulières

- L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage des compétences 7, 8, 9 et 10.
- En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION		Code : UMEP 06		
N°6 **Énoncé de la compétence** :	**Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail**			**Durée : 5 h**
Nom de l'apprenant :			**Résultat**	
Établissement d'enseignement :			**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :				
Signature du formateur :				

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. Équipements et matériels conformes en charcuterie 1.1 Identification correcte des équipements et matériels en boucherie-charcuterie ;			0 ou 10
2. choix du matériel et équipement en fonction des objectifs 2.1 Choix judicieux du matériel et équipement en fonction du type de produit à obtenir ;			0 ou 10
2.2 Choix judicieux de l'équipement en fonction de la capacité de production ;			0 ou 10
3. Respect de la notice d'utilisation des appareils 3.1 Identification correcte des matériels et équipements à utiliser ;			0 ou 10
3.2 Respect scrupuleux de la notice d'utilisation de chaque appareil en fonction des objectifs de production ;			0 ou 10
4. Manipulation du matériel et des équipements en fonction du produit 4.1 Démontage et assemblage conforme des équipements polyvalents de transformation.			0 ou 15
5. Optimisation des équipements de production 5.1 Utilisation judicieuse des équipements en minimisant les pertes ;			0 ou 05
6. Maintenance des matériels et équipements 6.1 Graissage régulier des parties mobiles des matériels et des équipements ;			0 ou 05
6.2 Affutage régulier des lames des matériels et des équipements ;			0 ou 05

6.3 Respect strict des règles de sécurité en matière de fonctionnement des équipements et matériels ; 6.4 Maintenance régulière des matériels et équipements.			0 ou 10 0 ou 10
		TOTAL :	**/100**
Seuil de réussite : 80%			
Règle de verdict : Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'hygiène.			
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	**Transformateur de Viande**		**Code**	**PRVS07**
Enoncé de la compétence 07 : Produire les viandes séchées (kilichi)			**Durée**	60 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi)	Processus	1. Identification des pièces viande	1.2 Identification correcte des parties en fonction du produit attendu	5
	Produit	2. Choix des pièces de viande à sécher	2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu ;	5
			2.2 Parage judicieux de la viande	10
Préparer les ingrédients et additifs	Processus	3. Identification des ingrédients et additifs	3.1 Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ;	5
	Processus		3.2 Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;	10
	Produit	4. Disposition des ingrédients et des additifs	4.1 Choix correct des différents ingrédients et additifs ;	5
Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,…)	Produit	5. Préparation de la viande à sécher	5.1 Laminage correcte de la viande du Kilichi ;	10
			5.2 Assaisonnement judicieux des viandes laminées ;	10
	Produit	6. Choix du séchoir	6.1 Choix correct du type de séchoir ;	10
	Processus	7. Utilisation du séchoir	7.1 Disposition adéquate de la viande à sécher ;	10
			7.2 Détermination adéquate du couple temps température en fonction du produit ;	10

			7.3 Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.	10
Seuil de réussite : 80%				
Règle de verdict : Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'hygiène.				

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT	Code PRVS 07
N° et Énoncé de la Compétence	**07. Produire les viandes séchées (kilichi, …)**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Produire les viandes séchées (kilichi, …)** ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances pratiques devrait être priorisée.

L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe réduit de 5 apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.

L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 04 heures, ce qui inclut la portion pratique de 03h, combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques de 01h.

Déroulement de l'épreuve

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander á l'apprenant d'identifier les parties bouchères en fonction du produit attendu, d'identifier les formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution), déterminer le couple temps/température en fonction du produit et de faire le Choix du type de séchoir. L'épreuve pratique portera sur le Choix des différents ingrédients et additifs, la découpe et le laminage de la viande, l'assaisonnement des viandes et la disposition de la viande sur le séchoir.

Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)

- 05 boites à outils, séchoir
- Blocs notes, blouse et autre EPI

Consigne particulière

- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION			Code : PRVS 07
Métier	Transformateur de viande		
N° et énoncé de la compétence	**7. Production des viandes séchées (Kilichi, …)**		
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:			**Résultat** **SUCCÈS** ☐ **ÉCHEC** ☐
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Identification des pièces de viande 1.1 Identification correcte de la conformation de la carcasse ; 1.2 Identification correcte des parties en fonction du produit attendu			0 ou 5 0 ou 5
2. Choix des pièces de viande à sécher 2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu ; 2.2 Respect strict des règles d'hygiène.			0 ou 5 0 ou 5
3. Identification des ingrédients et additifs 3.1 Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ; 3.2 Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;			0 ou 5 0 ou 10
4. Disposition des ingrédients et des additifs 4.1 Choix correct des différents ingrédients et additifs ;			0 ou 5
5. Préparation de la viande à sécher 5.1 Laminage correcte de la viande du Kilichi ; 5.2 Assaisonnement judicieux des viandes laminées ;			0 ou 10 0 ou 10
6.Choix du séchoir 6.1 Choix correct du type de séchoir ;			0 ou 10

7. Utilisation du séchoir 7.1 Disposition de la viande à sécher ; 7.2 Détermination du couple temps température en fonction du produit ; 7.3 Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.			0 ou 10 0 ou 10 0 ou 10
		TOTAL:	**/100**
Seuil de réussite: 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 3.1, 5.1, 4.1, 6.1, 7.1, et 7.2			
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène et sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	**Oui** ☐	**Non** ☐	

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	**Transformateur de Viande**		**Code**	**PRVF 08**
Enoncé de la compétence 08 : Produire les viandes fumées			**Durée**	60 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes fumées	Processus	1. Identification de conformation de la carcasse	1.1 Identification correcte de la conformation de la carcasse ;	5
	Produit	2. Préparation des parties pour le fumage	2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu	5
			2.2 Respect strict des règles d'hygiène.	5
Distinguer les essences de combustibles pour le fumage	Processus	3. Choix de la méthode de fumage	3.1 Identification correcte des différentes méthodes de fumages (à chaud ou à froid) ;	10
			3.2 Choix judicieux de la méthode de fumages en fonction du type de viande et du produit attendu ;	10
	Produit	4. Choix du combustible	4.1 Choix judicieux de la qualité du combustible pour le contrôle de la cuisson, des saveurs et des couleurs du produit final et la santé du consommateur ;	10
Préparer les ingrédients et additifs	Processus	5. Identification des ingrédients et additifs	5.1 Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ;	10
			5.2 Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;	5

	Produit	6. Disposition des ingrédients et additifs	6.1 Choix correct des différents ingrédients et additifs ;	5
Utiliser les techniques de production de la viande fumée	Produit	7. Assaisonnement de la viande	7.1 Saumurage correct de la viande	5
			7.2 Dessalage judicieux de la viande	5
	Processus	8. Exposition de la viande à la fumée	8.1 Détermination correcte du couple temps/température en fonction du produit	5
			8.2 Exposition correcte de la viande à la fumée	10
			8.3 Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.	10

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		Code PRVF 08
N° et Énoncé de la Compétence	**08. Produire les viandes fumées**	

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Produire les viandes fumées** ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et de type pratique. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel, de la matière d'œuvre et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.

L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 04 heures, ce qui inclut la portion pratique de 03h, combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques de 01h.

Déroulement de l'épreuve

Par l'entremise des épreuves de connaissances théoriques et pratiques, on pourrait demander á l'apprenant de :

- Distinguer les meilleures parties bouchères pour fumer les viandes ;
- Distinguer les essences de combustibles pour le fumage ;
- Préparer les ingrédients et additifs ;
- Utiliser les techniques de production de la viande fumée.

Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)

- Le matériel et outils, la matière d'œuvre, ingrédients et additifs, le fumoir;
- Blocs notes, blouse et autre EPI

Consigne particulière

- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION		Code : PRVF 08	
Métier	**Transformateur de viande**		
N° et énoncé de la compétence	**8. Production les viandes fumées**		
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:			**Résultat** **SUCCÈS** ☐ **ÉCHEC** ☐
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Identification de conformation de la carcasse 1.1 Identification correcte de la conformation de la carcasse ;			0 ou 5
2. Préparation des parties pour le fumage 2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu 2.2 Respect stricte des règles d'hygiène.			0 ou 5 0 ou 5
3. Choix de la méthode de fumage 3.1 Identification correcte des différentes méthodes de fumages (à chaud ou à froid) ; 3.2 Choix judicieux de la méthode de fumage en fonction du type de viande et du produit attendu ;			0 ou 10 0 ou 10
4. Choix du combustible 4.1 Choix judicieux de la qualité du combustible pour le contrôle de la cuisson, des saveurs et des couleurs du produit final et la santé du consommateur ;			0 ou 10
5. Identification des ingrédients et additifs 5.1 Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ; 5.2 Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;			0 ou 10 0 ou 5

6.Disposition des ingrédients et additifs 6.1 Choix correct des différents ingrédients et additifs ;			0 ou 5
7. Assaisonnement de la viande 7.1 Saumurage correct de la viande 7.2 Dessalage judicieux de la viande			0 ou 5 0 ou 5
8. Exposition de la viande à la fumée 8.1 Détermination correcte du couple temps/température en fonction du produit 8.2 Exposition correcte de la viande à la fumée 8.3 Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.			0 ou 5 0 ou 10 0 ou 10
		TOTAL:	**/100**
Seuil de réussite: 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 2.1, 3.1, 3.2, 5.2, 5.3, et 4.4			
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène et sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	**Oui** ☐	**Non** ☐	

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER	**Transformateur de viande**		**Code: FPPE 09**	
Enoncé de la compétence 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)			**Durée**	**60 h**
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit	Processus	1. Identification des attributs de la qualité des parties bouchères	1.1 Identification correcte des attributs de la qualité des parties bouchères ;	05
	Produit	2. Choix des parties bouchères en fonction du produit	2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit ;	05
			2.2 Bonne qualité des attributs de la viande (couleur, tendreté, texture)	05
Réaliser les techniques de saumurage des produits charcutiers issus des parties entières	Produit	3. Choix des ingrédients de la saumure	3.1 Identification correcte des ingrédients de la saumure ;	05
			3.2 Choix judicieux des ingrédients de la saumure ;	05
		4. Respect du temps de saumurage	4.1 Dosage correcte et uniforme de la saumure ;	05
			4.2 Respect judicieux du temps de saumurage	05
Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec produits charcutiers issus des parties entières	Produit	5.Choix des ingrédients d'assaisonnement	5.1 Identification correcte des ingrédients d'assaisonnement ;	05
			5.2 Choix judicieux des ingrédients d'assaisonnement ;	05
		6. Assaisonnement du museau	6.1 Dosage correct et uniforme de l'assaisonnement du museau ;	05

Cuire selon les normes du produit issu des parties entières	Processus	7. Choix du matériel de cuisson en fonction du produit	7.1 Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit	05
		8. utilisation du matériel de cuisson des produits issus des parties entières	8.1 Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ;	05
			8.2 Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit	05
Préparer le museau	Produit	9. mélange de la viande, du bouillon et des ingrédients	9.1 Désossage correct de la viande ;	05
			9.2 Mélange homogène de la viande, du bouillon et des ingrédients ;	05
		10. Moulage du museau	10.1 Moulage judicieux du produit ;	05
			10.2 Respect judicieux de la température de conservation.	05
Maturer/affiner le jambon blanc	Produit	11. Respect du temps de maturation	11.1 Bonne mise en forme	05
			11.2 Respect scrupuleux du temps de maturation	05
		12. Respect des conditions de température et d'humidité	12.1 Respect judicieux des conditions de température et d'humidité	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	Code : FPPE 09
N°9 et énoncé de la compétence	**Énoncé de la compétence : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à « **Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)** ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques et elle pourrait être administrée individuellement à l'écrit.

L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation des connaissances pratiques pourrait être administrée par groupes en fonction du nombre de postes disponibles.

L'évaluation portera sur les aspects suivants :

- Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit;
- Réaliser les techniques de saumurage du jambon;
- Réaliser les Assaisonnements du museau;
- Cuire selon les normes du produit;
- Préparer le museau;
- Maturer/affiner le jambon blanc.

La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 04 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques en fonction des différents éléments de compétence.

Liens avec les autres compétences

Cette compétence est en relation avec les compétences générales 3 et 4 et les compétences particulières 5, 6, 11 et 13 du Référentiel de Formation.

Il est important de noter que la fabrication des produits charcutiers nécessite de travailler dans des conditions hygiéniques pour éviter les contaminations bactériennes, d'où un lien très fort avec la compétence 3.

Contenu de l'épreuve

Cette épreuve comporte trois à cinq exercices de connaissances théoriques et pratiques qui s'appuient sur des situations authentiques du métier d'ouvrier transformateur de viande et couvrent l'ensemble des aspects cités plus haut.

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances pratiques, on pourrait demander à l'apprenant d'identifier et préparer les mélanges des ingrédients et additifs pour la saumure du jambon ou l'assaisonnement du museau, de mouler le museau en respectant les règles d'hygiène.
Matériel *(Pour un groupe de 25 apprenants)* Pour la composition de l'épreuve, le matériel requis par apprenant est composé : • Outils et matériels de transformation ; • EPI et EPC ; • Ingrédients et additifs;
Seuil de réussite : 80%
Consigne particulière • En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION		Code : FPPE 09	
N° et énoncé de la compétence	**Énoncé de la compétence** : **Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)**	**Durée : 4h**	

Nom de l'apprenant :	**Résultat**	
Établissement d'enseignement :	**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :		
Signature du formateur :		

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Identification des attributs de la qualité des parties bouchères 1.1 Identification correcte des attributs de la qualité des parties bouchères ;			0 ou 05
2. Choix des parties bouchères en fonction du produit 2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit ; 2.2 Bonne qualité des attributs de la viande (couleur, tendreté, texture)			0 ou 05 0 ou 05
3. Choix des ingrédients de la saumure 3.1 Identification correcte des ingrédients de la saumure ; 3.2 Choix judicieux des ingrédients de la saumure ;			0 ou 05 0 ou 05
4. Respect du temps de saumurage 4.1 Dosage correcte et uniforme de la saumure ; 4.2 Respect judicieux du temps de saumurage			0 ou 05 0 ou 05
5.Choix des ingrédients d'assaisonnement 5.1 Identification correcte des ingrédients d'assaisonnement 5.2 Choix judicieux des ingrédients d'assaisonnement ;			0 ou 05 0 ou 05
6. Assaisonnement du museau 6.1 Dosage correct et uniforme de l'assaisonnement du museau ;			0 ou 05
7. Choix du matériel de cuisson en fonction du produit 7.1 Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit			0 ou 05

8. utilisation du matériel de cuisson des produits issus des parties entières 8.1 Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ; 8.2 Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit			0 ou 05 0 ou 05
9. mélange de la viande, du bouillon et des ingrédients 9.1 Désossage correct de la viande ; 9.2 Mélange homogène de la viande, du bouillon et des ingrédients ;			0 ou 05 0 ou 05
10. Moulage du museau 10.1 Moulage judicieux du produit ; 10.2 Respect judicieux de la température de conservation.			0 ou 05
11. Respect du temps de maturation 11.1 Bonne mise en forme 11.2 Respect scrupuleux du temps de maturation			0 ou 05 0 ou 05
12. Respect des conditions de température et d'humidité 12.1 Respect judicieux des conditions de température et d'humidité			0 ou 05
		TOTAL :	**/100**
Seuil de réussite : 80%			
Règle de verdict : Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'hygiène.			
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER	**Transformateur de viande**		**Code:**	**FPHC 10**
Enoncé de la compétence 10 : Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)			**Durée**	105 h
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir	Produit	1.Choix des parties bouchères en fonction du produit	1.1 Identification correcte des parties bouchères en fonction du produit ;	05
			1.2 Choix minutieux des différentes parties en fonction du produit ;	05
		2.Dosage du maigre, du gras et du foie en fonction du produit	2.1 Dosage correct des maigres du gras en fonction du produit ;	05
			2.2 Dosage correct du foie en fonction du produit ;	05
Assaisonner les viandes en fonction du produit	Produit	3.Choix des différents ingrédients et additifs en fonction de chaque produit	3.1 Choix correct des différents ingrédients et additifs en fonction de chaque produit ;	05
		4.Mélange des ingrédients et additifs en fonction du produit	4.1 Mélange homogène des ingrédients et additifs en fonction du produit ;	05
Hacher/cutter les viandes en fonction du produit	Produit	5. Choix des machines et outils de hachage/cutterage des viandes	5.1 Choix correct des machines et outils de hachage/cutterage de viande ;	05
		6. Utilisation des machines et outils de hachage/cutterage des viandes	6.1 Utilisation correcte des machines et outils de hachage/cutterage des viandes ;	05
			6.2 Respect correct du calibrage pour le hachage/cutterage des viandes en fonction des différents produits ;	05

		7.Appréciation des qualités organoleptiques.	7.1 Appréciation judicieuse des qualités organoleptiques.	05
Embosser les produits charcutiers issus du hachage/Cutterage	Processus	8. Choix du boyau en fonction du produit à embosser	8.1 Identification correcte du type de boyau à utiliser ;	05
	Produit		8.2 Choix correct du boyau en fonction du produit à embosser ;	05
	Produit	9. Remplissage du boyau sans poches d'air	9.1 Remplissage uniforme du boyau sans poches d'air ;	05
Mouler les pâtés	Processus	10. Choix des moules en fonction du produit	10.1 Choix correct des moules en fonction du produit ;	05
	Produit	11. Remplissage des moules	11.1 Remplissage uniforme des moules sans poches d'air ;	05
Façonner les boules, des boulettes	Produit	12. Texture des boules	12.1 Façonnage correct des boules de viande ;	05
		13. Uniformité des boules	13.1 Uniformité judicieuse des boules de viande ;	05
Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage	Produit	14. Choix du matériel de cuisson	14.1 Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit	05
		15. Cuisson des produits issus du hachage/cutterage	15.1 Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ;	05
			15.2 Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit.	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	Code : FPHC10

Compétence 10: Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à « **Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)** ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques et elle pourrait être administrée individuellement à l'écrit.

L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation des connaissances pratiques pourrait être administrée par groupes en fonction du nombre de postes de transformation disponibles pour les hachages/cutterages

L'évaluation portera sur les aspects suivants :

1. Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir ;
2. Assaisonner les viandes en fonction du produit ;
3. Hacher/cutter les viandes en fonction du produit ;
4. Embosser les saucisses/saucissons ;
5. Emboîter les pâtés ;
6. Façonner les boules, des boulettes ;
7. Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage.

La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 07 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques (2h) et pratiques (5h) en fonction des différents éléments de compétence, dans un atelier équipé des outils et des matériels pour la fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage.

Liens avec les autres compétences

Cette compétence est en relation avec les compétences générales 3, 4 et les compétences particulières 5, 6, 11 et 13 du Référentiel de Formation. Il est important de noter que la fabrication des produits charcutiers nécessite de travailler dans des conditions hygiéniques pour éviter les contaminations bactériennes, d'où un lien très fort avec la compétence 3.

Contenu de l'épreuve

Cette épreuve comporte quatre exercices de connaissances théoriques et pratiques qui s'appuient sur des situations authentiques du métier d'ouvrier qualifié transformateur de viande et couvrent l'ensemble des aspects cités plus haut.

A partir d'une mise en situation, l'apprenant pourrait être amené à implémenter un procédé de fabrication d'un produit charcutiers issus du hachage/cutterage.

Matériel *(Pour un groupe de 25 apprenants)*

- Outils et matériels de transformation ;
- EPI et EPC ;
- Ingrédients et additifs ;
- Etc.

Consigne particulière

L'épreuve pourrait être administrée dès la fin du temps d'apprentissage de la compétence.

En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION			Code : FPHC
Compétence 10: Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)			**Durée : 8 h**
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:			**Résultat** **SUCCÈS** ☐ **ÉCHEC** ☐
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1.Choix des parties bouchères en fonction du produit 1.1 Identification correcte des parties bouchères en fonction du produit ; 1.2 Choix minutieux des différentes parties en fonction du produit ;			**0 ou 05** **0 ou 05**
2.Dosage des maigres, du gras et du foie en fonction du produit 2.1 Dosage efficace des maigres du gras en fonction du produit ; 2.2 Dosage efficace du foie en fonction du produit ;			**0 ou 05** **0 ou 05**
3.Choix des différents ingrédients et additifs en fonction de chaque produit 3.1 Choix correct des différents ingrédients et additifs en fonction de chaque produit ;			**0 ou 05**
4.Mélange des ingrédients et additifs en fonction du produit 4.1 Mélange homogène des ingrédients et additifs en fonction du produit ;			**0 ou 05**
5. Choix des machines et outils de hachage/cutterage des viandes 5.1 Choix correct des machines et outils de hachage/cutterage de viande ;			**0 ou 05**
6. Utilisation des machines et outils de hachage/cutterage des viandes 6.1 Utilisation correcte des machines et outils de hachage/cutterage des viandes ; 6.2 Respect correct du calibrage pour le hachage/cutterage des viandes en fonction des différents produits ;			**0 ou 05** **0 ou 05**

7.Appréciation des qualités organoleptiques. 7.1 Appréciation judicieuse des qualités organoleptiques.			**0 ou 05**
8. Choix du boyau en fonction du produit à embosser 8.1 Identification correcte du type de boyau à utiliser ; 8.2 Choix correct du boyau en fonction du produit à embosser ;			**0 ou 05** **0 ou 05**
9. Remplissage du boyau sans poches d'air 9.1 Remplissage uniforme du boyau sans poches d'air ;			**0 ou 05**
10. Choix des moules en fonction du produit 10.1 Choix correct des boîtes en fonction du produit ;			**0 ou 05**
11. Remplissage des moules 11.1 Remplissage uniforme des boîtes sans poches d'air			**0 ou 05**
12. Texture des boules 12.1 Façonnage correct des boules de viandes			**0 ou 05**
13. Uniformité des boules 13.1 Uniformité judicieuse des boules de viandes			**0 ou 05**
14. Choix du matériel de cuisson 14.1 Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit			**0 ou 05**
15. Cuisson des produits issus du hachage/cutterage 15.1 Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ; 15.2 Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit.			**0 ou 05** **0 ou 05**
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène et de sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	**Oui** ☐	**Non** ☐	
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	**Transformateur de Viande**		**Code**	**ATCV 11**
Enoncé de la compétence 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés			**Durée d'apprentissage**	90 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie ;	**Produit**	1. Choix des matériels et outils de conditionnement	1.1 Identification correcte des matériels et outils de conditionnement des produits ;	**5**
			1.2 Choix judicieux des matériels et outils de conditionnement des produits	**5**
	Processus	2. Utilisation des matériels et outils de conditionnement	2.1 Utilisation judicieuse des matériels et outils de conditionnements ;	**5**
			2.2 Conformité du conditionnement des produits	**5**
Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie ;	**Processus**	3. Conformité des produits	3.1 Identification correcte des attributs de la qualité des produits	**5**
			3.2 Conformité judicieuse de la qualité des produits	**5**
		4. Conservation des produits	4.1 Identification correcte des normes de conservation des produits	**5**
Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie ;	**Processus**	5. Élaboration des registres	5.1 Élaboration correcte des registres de suivi des stocks de produits ;	**5**
			5.2 Remplissage correct des registres	**5**

	Produit	**6.** Stockage des produits	6.1 Respect de la règle FIFO ; 6.2 Stockage adéquat des produits et intrants dans le respect des règles d'hygiènes ;	**5**
				5
Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie ;	**Produit**	7. Choix des techniques de promotion des produits	7.1 Choix judicieux des matériaux et forme d'emballage pour la promotion ;	**5**
	Processus	8. Présentation des produits en vitrine	8.1 Étiquetage conforme des produits;	**5**
			8.2 Présentation judicieuse des produits en vitrine	**5**
	Produit	9. Commercialisation du produit	9.1 Choix judicieux de la technique commerciale ;	**5**
			9.2 Utilisation judicieuse des outils de marketing digital.	**5**
Distribuer les produits de boucherie/charcuterie.	Processus	10. Utilisation des outils et matériel de livraison des produits de boucherie/charcuterie	10.1Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison ;	**5**
			10.2 Distribution judicieuse des produits selon la méthode FIFO	**5**
		11. Gestion des services après-vente des produits de boucheries/ charcuterie	11.1 Élaboration correcte des bons de livraisons	**5**
			11.2 Mise en œuvre d'un bon service après-vente	**5**

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT	Code ATCV 11
N° et Énoncé de la Compétence	**11.** Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés** ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et de type pratique. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel, de la matière d'œuvre et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.

L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 06 heures, ce qui inclut la portion pratique de 04h, combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques de 02h.

Déroulement de l'épreuve

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances, on pourrait demander á l'apprenant de :

- Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie ;
- Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie ;
- Gérer des stocks des produits de boucherie/charcuterie ;
- Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie ;
- Distribuer les produits de boucherie/charcuterie.

Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)

- Le matériel et outils, les produits,
- Blocs notes, blouse et autre EPI, EPC

Consigne particulière

- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION	Code : Code ATCV 11
Métier	Transformateur de viande
N° et énoncé de la compétence	**11.** Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés

Nom de l'apprenant : Établissement d'enseignement : Date de l'évaluation : Signature du formateur:	**Résultat**	
	SUCCÈS	**ÉCHEC**
	☐	☐

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1.Choix des matériels et outils de conditionnement 1.1 Identification correcte des matériels et outils de conditionnement des produits ; 1.2 Choix judicieux des matériels et outils de conditionnement des produits ;			**0 ou 5** **0 ou 5**
2. Utilisation des matériels et outils de conditionnement 2.1 Utilisation judicieuse des matériels et outils de conditionnement ; 2.2 Conformité du conditionnement des produits			**0 ou 5** **0 ou 5**
3. Conformités des produits 3.1 Identification correcte des attributs de la qualité des produits 3.2 Conformité judicieuse de la qualité des produits			**0 ou 5** **0 ou 5**
4. Conservation des produits 4.1 Identification correcte des normes de conservation des produits			**0 ou 5**
5. Élaboration des registres 5.1 Élaboration correcte des registres de suivi des stocks de produits ; 5.2 Remplissage correct des registres			**0 ou 5** **0 ou 5**

6. Stockage des produits 6.1 Respect de la règle FIFO ; 6.2 Stockage adéquat des produits et intrants dans le respect des règles d'hygiène ;			**0 ou 5** **0 ou 5**
7. Choix des techniques de promotion des produits 7.1 Choix judicieux des matériaux et forme d'emballage pour la promotion des produits ;			**0 ou 5**
8. Achalandage des produits de boucherie/charcuterie 8.1 Étiquetage conforme des produits ; 8.2 Présentation judicieuse des produits en vitrine ;			**0 ou 5** **0 ou 5**
9. Commercialisation du produit 9.1Choix judicieux de la technique commerciale ; 9.2Utilisation judicieuse des outils de marketing digital.			**0 ou 5** **0 ou 5**
10. Utilisation des outils et matériel de livraison des produits de boucheries charcutiers 10.1 Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison; 10.2 Distribution judicieuse des produits selon la méthode FIFO			**0 ou 5**
11. Gestion des services après-vente des produits de boucheries charcutiers 11.1 Élaboration correcte des bons de livraisons ; 11.2 Mise en œuvre un bon service après-vente.			**0 ou 5** **0 ou 5**
		TOTAL:	**/100**
Seuil de réussite: 80 %			
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène et sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	**Oui** ☐	**Non** ☐	

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Astruc, T., & Santé-Lhoutellier, V. 2020, La chaîne de la viande bovine. Cairn Sciences.
- Bax, M.-L. (2012). Impact des procédés de transformation sur le devenir digestif des protéines de la viande. Thèses en ligne1.
- Delavigne, A.-H., & Boudier, V. (2019). Penser les transformations du rapport à la viande par les lieux et l'espace. Anthropology of Food 2.
- Gagaoua M (2015). Biomarqueurs des qualités sensorielles de la viande bovine : « compréhension des mécanismes et prédiction ». Thèse pour l'obtention de doctorat es sciences. Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires. Université Frères mentouri Constantine, 402 pages;
- Mme Sylvie GOY-CHAVENT ; 2012-2013, Rapport d'information N°784, mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : Elevage, Abattage et distribution 263p ;
- Nicolas Guillemin, Isabelle Cassar-Malek, Jean-François Hocquette, Catherine Jurie, Didier Micol, Anne Listrat, Hubert Levéziel, Gilles Renand, Brigitte Picard (2009). La maîtrise de la tendreté de la viande bovine : identification des marqueurs biologiques. Inra Prod. Anim, 22 (4), 331-344 ;
- ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires.
- ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, 2007, Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences.
- ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 37p.
- ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 30p.
- Organisation internationale du Travail (OIT). L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.
- Ouali A., Herrera-Mendez C.H., Coulis G., Becila S., Boudjellal A., Aubry L. & Sentandreu M.A. (2006) Revisiting the conversion of muscle into meat and the underlying mechanisms. Meat Sci 74, 44-58;
- Picard, B and Gagaoua M (2020) Muscle Fiber Properties in Cattle and Their Relationships with Meat Qualities: An Overview. J.Agric.Food Chem. 2020,68,6021-6039 ;
- Picard,B ; Jurie,C ; Cassar-Malek, I et Hocquette,J-F (2003). Typologie et ontogenèse des fibres musculaires chez les bovins. INRA Prod. Anim., 2003, 16, 125-131;
- RAHLI HANANE, 2018-2019, Abattage, inspection et transformation des viandes rouges, mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme de Docteur Vétérinaire, 79 pages ;
- République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. (2004), Stratégie de la formation professionnelle.

GUIDE PEDAGOGIQUE (GP)

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de Situation de Travail
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
CMR	Cameroun
DFOP	Direction de la Formation et de l'Orientation Professionnelles
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
ESPBC	Étude Sectorielle et Préliminaire des Besoins en Compétences
FPT	Formation Professionnelle et Technique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
OIF	Organisation Internationale de la Francophonie
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel de Métier Compétences
REVA	Référentiel d'Evaluation
SIMDUT	Système d'Information sur les Matières Dangereuses Utilisées au Travail

PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION

IV.1. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE

1. Nature.

L'objectif principal d'un guide pédagogique est d'appuyer les formateurs et l'équipe pédagogique responsables de la mise en œuvre de la formation dans chaque établissement. Le milieu, les types de formations offertes, le profil des apprenants, les caractéristiques du personnel enseignant, les ressources physiques et matérielles mises à disposition ainsi que la nature des partenariats accessibles font de chaque structure de formation un lieu unique. Dans un tel contexte, il ne saurait être question d'instaurer des modes d'intervention et des stratégies éducatives uniformes.

Au contraire, il faut laisser à chaque structure de formation toute la marge de manœuvres possibles pour adapter le scénario de formation élaboré lors de la production du référentiel de formation tout en s'assurant du respect des rubriques prescrites, dont les standards de performance retenus pour les compétences. Le guide pédagogique doit donc allier latitude et souplesse en vue de la réalisation de la formation.

Le guide pédagogique présente dans un premier temps les principes pédagogiques recommandés pour soutenir la délivrance de la formation en respect de l'Approche Par Compétences. Il présente aussi le projet pédagogique et les intentions qui soutiennent celui-ci. Il permet de renforcer les liens spécifiques entre le référentiel de formation et la traduction des intentions pédagogiques exprimées par l'équipe de production. Il définit deux outils pédagogiques (chronogramme suggéré et fiches de suggestions pédagogiques) destinés à aider le formateur, l'équipe pédagogique ainsi que les gestionnaires de la structure de formation à effectuer la planification et l'organisation de la formation. Dans un second temps, y sont présentées des fiches contenant des suggestions pédagogiques pour chacune des compétences identifiées dans le référentiel de formation. Ces fiches constituent l'essence du guide pédagogique.

2. Buts.

Bien que le guide pédagogique soit un instrument facultatif, contrairement au référentiel de formation qui est prescriptif, sa mise à la disposition des formateurs et des équipes pédagogiques permet d'atteindre divers buts :

- Contribuer fortement à diffuser les valeurs de base qui devraient présider à la réalisation de la formation ;
- Consolider les diverses approches pédagogiques et les modalités de collaboration entre les équipes de formateurs et d'agents ou conseillers pédagogiques des structures de formation ;
- Proposer diverses approches susceptibles de mieux répondre aux besoins des apprenants en formation et de favoriser leur insertion et leur cheminement dans la vie active ;
- Prendre en compte, dans le projet éducatif, l'acquisition de compétences transversales qui relèvent du développement global de la personne et s'alignent avec les objectifs de la formation générale de base ;
- Proposer une démarche de planification pédagogique destinée à faciliter le travail initial du formateur.

IV.2. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES

Lorsqu'une équipe de pédagogues aborde l'élaboration d'un guide pédagogique, elle doit généralement avoir en tête un modèle théorique pour mettre en évidence les valeurs qui sous-tendent ses actions et adopter un cadre de référence pour étayer son projet. En rappel, l'Approche Par Compétences (APC) place l'apprenant au centre de la démarche de formation et le reconnaît comme premier acteur responsable de ses apprentissages. Le modèle constructiviste et socioconstructiviste d'apprentissage s'inscrit bien dans cette perspective.

Selon cette approche, les nouveaux savoirs se développent progressivement, à la manière d'une véritable construction, c'est-à-dire en retenant les connaissances antérieures comme assises, et en établissant des réseaux de liens entre les diverses réalités avec lesquelles on entre en contact. Le socioconstructivisme, issu du constructivisme, ajoute la dimension des relations humaines, des interactions et des questionnements mutuels dans la construction des savoirs et le développement des compétences.

Ces principes découlent directement des bases conceptuelles, des valeurs et du cadre de référence qui ont présidé à la mise en place de l'APC. Ils constituent des lignes directrices devant être suivies dans le choix des stratégies d'enseignement et d'apprentissage pour permettre aux apprenants d'atteindre les buts du référentiel de formation.

Voici quelques principes généraux qui s'appliquent également dans le cadre du référentiel de formation du menuisier-ébéniste :

- Faire participer activement les apprenants et les rendre responsables de leur apprentissage ;
- Tenir compte du rythme et de la façon d'apprendre de chacun;
- Prendre en compte et réinvestir les acquis scolaires ou expérientiels des apprenants ;
- Considérer que la possibilité ou la capacité d'apprendre est fortement liée aux stratégies et aux moyens utilisés pour acquérir les compétences ;
- Favoriser le renforcement et l'intégration des apprentissages ;
- Privilégier des activités pratiques d'apprentissage et des projets adaptés à la réalité du marché du travail ;
- Communiquer avec les apprenants dans un langage correct et en utilisant les termes techniques appropriés ;
- Rechercher le plus possible la collaboration du milieu du travail ;

Faire découvrir aux apprenants que la formation professionnelle constitue une voie importante d'intégration sociale et de développement personnel.

IV.3. PROJET DE FORMATION ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES

Le projet est structuré à partir des finalités, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle. Il s'inspire des valeurs et des principes pédagogiques qui ont présidé à l'élaboration du référentiel de formation. Chaque structure de formation est appelée à établir ou à actualiser son projet éducatif lors de l'implantation d'un référentiel de formation, et ce avant sa mise en œuvre.

L'élaboration d'un projet de formation implique également une prise en considération des spécificités de la formation offerte par la structure de formation, des caractéristiques des ressources humaines mobilisées, des ressources physiques et matérielles disponibles, de la nature du partenariat avec le milieu du travail et du contexte général.

Le projet définit les intentions pédagogiques et les stratégies d'apprentissage à mettre en place pour l'ensemble de la formation professionnelle, plus spécifiquement pour chaque filière de formation offerte dans la structure de formation.
Les intentions pédagogiques sont des visées éducatives qui découlent du projet de formation et qui servent de guides pour les interventions auprès de l'apprenant. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel des apprenants qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites dans les buts du référentiel ou les compétences retenues. Elles incitent le personnel formateur à intervenir dans une direction donnée, chaque fois qu'une situation s'y prête.
Voici donc quelques intentions éducatives d'ordre général qui sont insérées dans le projet éducatif de la mise en œuvre du programme de formation des transformateurs de viande

- Développer chez les apprenants, le sens des responsabilités et du respect de la personne ;
- Accroître, chez les apprenants, l'autonomie, l'initiative et l'esprit d'entreprise ;
- Développer chez les apprenants, la pratique de l'autoévaluation ;
- Développer chez les apprenants, une discipline personnelle et une méthode de travail ;
- Augmenter chez les apprenants, le souci de protéger l'environnement ;
- Développer chez les apprenants, la préoccupation du travail bien fait ;
- Développer chez les apprenants, le sens de l'économie du temps et des ressources ;
- Développer chez les apprenants, la préoccupation d'utiliser avec soin les différents équipements.

IV.4. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

Le scénario de formation se trouve au cœur du référentiel de formation. Il consiste à présenter les choix qui ont résulté de la définition des compétences issues du référentiel métier-compétences (elles même découlant de l'AST). Ces compétences sont traduites en actions observables et en résultats mesurables, éléments sur lesquels reposent l'acquisition par l'apprenant et leur évaluation. En plus de mettre en évidence la liste des compétences requises pour exercer un métier, le référentiel de formation les décrit de manière exhaustive et pose des balises qui déterminent une démarche d'acquisition desdites compétences. En conséquence, selon les modalités de réalisation de la compétence, le référentiel de formation mise sur deux techniques différentes pour décrire les compétences : la traduction en comportement et la traduction en situation.
En conséquence, le référentiel de formation pour le métier d'ouvrier en transformation de viande traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur dans le domaine de la transformation de la viande selon les règles d'hygiène, de sécurité et la réglementation.

Le référentiel de formation vise à rendre apte l'ouvrier qualifié transformateur de viande à préparer le métier de transformation de viande traduit en les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur d'agro-industriel pouvant mener des activités de transformation seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou à son compte personnel.

De plus, le référentiel de formation vise à rendre apte l'ouvrier transformateur de viande à Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement, déterminer la composition alimentaire des produits, s'approvisionner en matière première, utiliser le

matériel et les équipements en fonction du poste de travail, produire les viandes séchées (kilichi, …) , produire les viandes fumées, fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …), fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…), appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés…

Dans l'exercice de son métier, l'ouvrier transformateur de viande doit maîtriser les types et les pièces de viande, déterminer les quantités et les volumes des ingrédients, additifs et matières premières, connaitre les techniques de conditionnement, de vente et de stockage des ingrédients, additifs et des produits, appréhender les notions d'anatomie des espèces animales d'élevage, etc….

Étant donné que l'ouvrier qualifié transformateur de viande travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

IV.5. LISTE DES COMPÉTENCES

Le tableau suivant est conçu à partir de l'information contenue dans le référentiel de formation. Cette synthèse présente les compétences ordonnancées ainsi que les durées de formation qui s'y rapportent. Le tableau résume en fait la logique de formation présentée dans la matrice des objets de formation et dans le logigramme d'acquisition des compétences. Il prépare donc l'utilisateur du guide pédagogique à mieux comprendre la portée du programme d'ouvrier qualifié transformateur de viande, tout en lui donnant déjà des pistes sur l'organisation du chronogramme de formation.

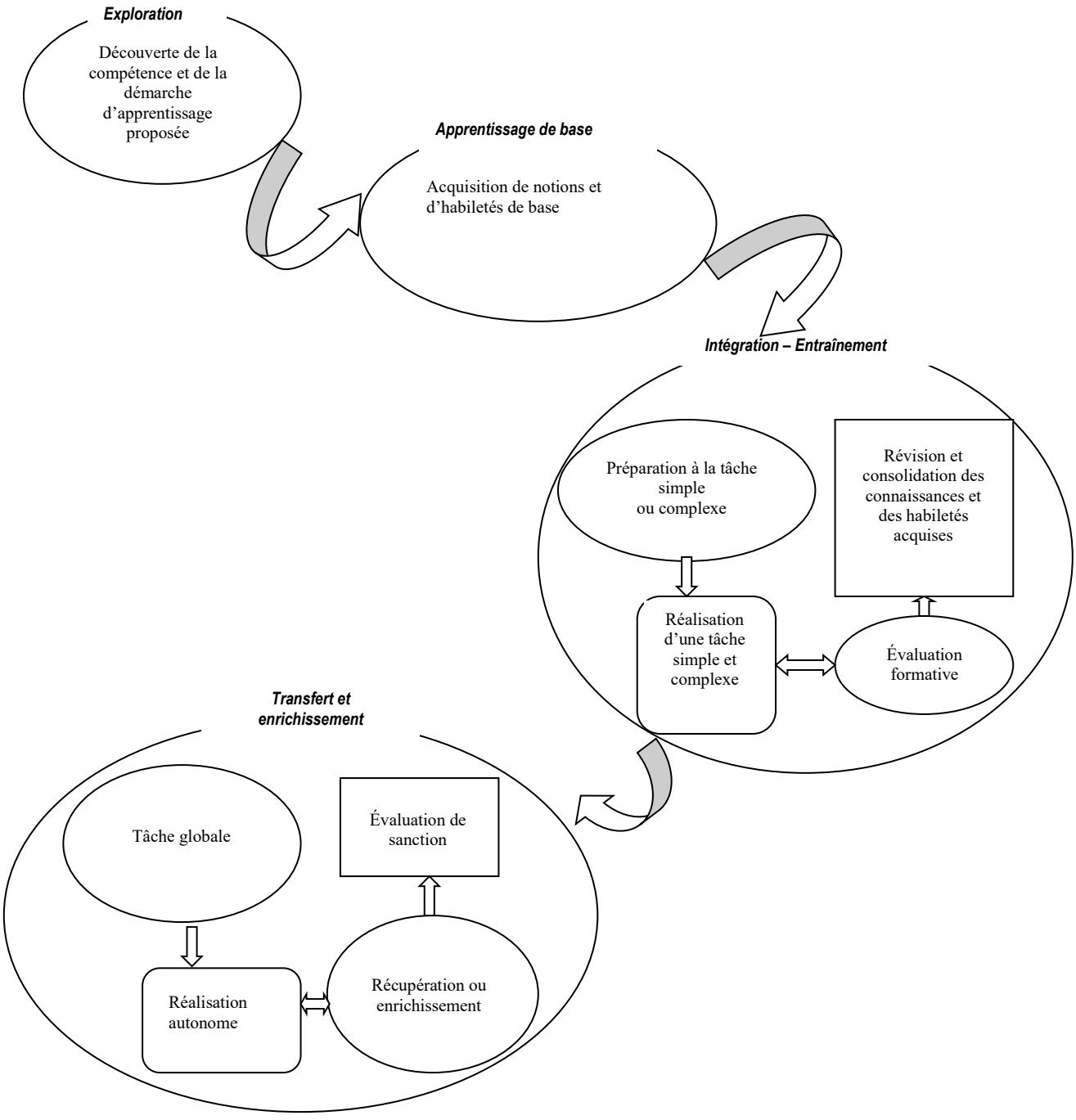
Synthèse du référentiel de formation

METIER : Transformateur de Viande					VOLUME HORAIRE : 1 440h			
N°	**Énoncé de la compétence**	**Intitulé Module**	**Durée totale**	**Modalités**	**Stratégie d'évaluation**	**Durée de l'épreuve**	**Traduction**	**Types**
01	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et Formation	30	Orale	Ps Pt	2h	S	G
02	Communiquer en milieu professionnel	Communication en milieu professionnel	45	Écrite et orale	Ps Pt	3h	S	G
03	Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	90	Orale écrite, Pratique	Ps Pt	6h	S	G
04	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	Composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	Écrite Pratique	Ps Pt	8h	S	G
05	S'approvisionner en matières premières	Approvisionnement de l'unité de transformation	90	Pratique et Écrite	Ps Pt	6h	C	P
06	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail	75	Pratique et écrite	Ps	5h	C	P
07	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	Production des viandes séchées	60	Pratique Écrite	Ps Pt	4h	C	P
08	Produire les viandes fumées	Production des viandes fumées	60	Pratique Écrite	Ps Pt	4h	C	P

09	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières	60	Pratique Écrite	Ps Pt	4h	C	P
10	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage	105	Pratique Écrite	Ps Pt	7h	C	P
11	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	Conditionnement et vente des produits	90	Pratique et écrite	Ps Pt	6h	C	P
12	Rechercher un emploi	Entreprenariat	45	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	S	G
13	S'intégrer en milieu professionnel	Intégration en milieu professionnel	315	Pratique	Ps Pt		S	P
Total			**1 185**					

IV.6. STRATEGIES PEDAGOGIQUES

Selon le cas, le processus d'acquisition de compétences est illustré par les schémas ci-dessous.



IV.7. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME

Le chronogramme de réalisation de la formation est une représentation schématique de l'ordre selon lequel les compétences devraient être acquises et de la répartition dans le temps des activités d'enseignement, d'apprentissage et d'évaluation. Il assure une planification globale de l'ensemble du référentiel de formation et permet de voir l'articulation qui existe entre les compétences. Ce type de planification vise à assurer une certaine cohérence et une progression des apprentissages.
Le chronogramme s'inspire du logigramme de la séquence d'acquisition des compétences présenté dans le référentiel de formation. À cette étape, il est réalisé dans le but de donner une idée globale du déroulement de la formation. Le chronogramme devient en quelque sorte une seconde version plus détaillée du logigramme.

Le chronogramme permet de décrire en détail le déroulement de la formation et de préciser les modalités selon lesquelles des thèmes autres que la formation reliée au métier (la formation générale par exemple) peuvent être intégrés à la formation. C'est à l'aide du chronogramme que les personnes travaillant à la planification pédagogique (responsables pédagogiques, formateurs de la spécialité, etc.) pourront tenir compte, pour une compétence donnée, des apprentissages déjà effectués, de ceux qui se déroulent en parallèle et de ceux à venir. La position retenue aura une incidence déterminante sur l'ensemble des choix pédagogiques ultérieurs.

Le chronogramme sert également à établir une base de répartition dans le temps des activités d'enseignement et d'apprentissage. Cette répartition implique la prise en considération de la nature et des contraintes associées à la réalisation des activités d'enseignement, d'apprentissage et d'évaluation. En conséquence, le chronogramme ici présenté repose sur une situation type et devra être ajusté en fonction de la situation réelle de chaque structure de formation, voire de chaque période de l'année, et en fonction des contraintes locales.

	COMPETENCES PARTICULIERES								COMPETENCES GENERALES					Total
Numéro	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**13**	**1**	**2**	**3**	**4**	**12**	
Durée (h)	**90**	**75**	**60**	**60**	**60**	**105**	**90**	**315**	**30**	**45**	**90**	**120**	**45**	
Semaine														
1									30					30
2										10	15	10		35
3										10	15	10		35
4										10	15	10		35
5	5									10	10	10		35
6	5									5	10	15		35
7	5										10	15		35
8	15	5									5	15		35
9	15	5									5	10		35
10	15	5									5	10		35
11	10	10	5								5	5		35
12	10	10	5								5	5		35
13	5	5	10	5	5							5		35
14	5	10	10	5	5							5		35
15		10	5	10	10									35
16		10	5	10	10									35
17		5	10	10	10	5	5							35
18			10	15	10	5	5							35
19				5	10	5	10						5	35
20						20	10						5	35
21						15	10						10	35
22						15	10						10	35
23						15	15						5	35
24						15	15						5	35

	COMPETENCES PARTICULIERES								COMPETENCES GENERALES					Total
Numéro	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**13**	**1**	**2**	**3**	**4**	**12**	
Durée (h)	**90**	**75**	**60**	**60**	**60**	**105**	**90**	**315**	**30**	**45**	**90**	**120**	**45**	
Semaine														
25						15	5	5					5	35
26						10	5	10						25
27								40						40
28								40						40
29								40						40
30								40						40
31								40						40
32								40						40
33								40						40
34								20						20
TOTAL	90	75	60	60	60	105	90	315	30	30	90	120	45	**1185**

DEUXIEME PARTIE : SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES

IV.8. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES

Les suggestions pédagogiques pour le métier de Transformateur de viande, présentées sous forme de fiches, reprennent l'énoncé de la compétence, lequel est accompagné d'informations complémentaires telles que le numéro de la compétence et la durée allouée pour son acquisition.

Les fiches de suggestions pédagogiques renseignent sur la position, le rôle et la démarche particulière de chaque compétence. Elles fournissent ensuite une liste des savoirs liés à chaque compétence ainsi que leurs balises, lesquelles renseignent sur l'étendue ou sur les limites des savoirs en cause. Enfin, elles contiennent des suggestions d'activités d'enseignement et d'apprentissage de façon à couvrir l'ensemble des savoirs liés à la compétence et des éléments qui s'y rapportent.

COMPETENCE N°1 : Se situer au regard du métier et de la formation		
NUMERO : 1	**DUREE D'APPRENTISSAGE : 30heures**	
MODULE ASSOCIE	**Métier et formation**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module est le tout premier par lequel l'apprenant amorcera sa formation en production d'aliments des animaux d'élevage. Il vise à informer sur les différents aspects de ce métier au regard du marché de l'emploi et sur la démarche de formation. L'obtention de ces informations permettra à l'apprenant de s'auto-évaluer en comparaison de sa personnalité, de son désir, de ses aptitudes en vue de confirmer sa participation au programme de formation.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. S'informer sur le métier : 40 % 2. S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche : 40 % 3. Evaluer et confirmer son engagement : 20 % Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. S'informer sur le métier		
1.1 Recueillir les données sur la nature et sur les exigences du métier	• Nature du métier • Exigences du métier	Par des exposés, à l'aide de la documentation, de conférences, l'apprenant sera informé sur le métier.
1.2 Inventorier les habiletés, aptitudes, attitudes nécessaires pour pratiquer le métier	• Habiletés • Aptitudes • Attitudes	

COMPETENCE N°1 : Se situer au regard du métier et de la formation		
NUMERO : 1	**DUREE D'APPRENTISSAGE : 30heures**	
MODULE ASSOCIE	**Métier et formation**	
1.3 Identifier les particularités du milieu professionnel	• Éléments de compétence • Conditions de réussite • Critères de participation • Conditions d'encadrement •	
2. S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche		
2.1 Collecter les informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation	• Compétences • Tâches • Aptitudes • Connaissances • Habiletés • Démarche de formation • Stratégie d'évaluation	Par des exposés, à l'aide de la documentation, de conférences, l'apprenant sera informé de la pertinence du programme de formation, des conditions de réussite et du mode d'évaluation. Ils seront également motivés à entreprendre les activités proposées.
2.2 Apprécier la formation	• Points forts • Limites de la formation	
3- Evaluer et confirmer son engagement.		
3.1 Distinguer les aptitudes des champs d'intérêt.	• Différence entre ce que l'on aime et la possibilité que l'on a de le réaliser.	Le formateur à travers des exposés doit permettre aux apprenants d'avoir une vision juste du métier et de la formation
3.2 Décrire les raisons de son choix de poursuite de la formation.	• Autoévaluation. • Raisons motivant la décision.	

COMPETENCE N°1 : Se situer au regard du métier et de la formation		
NUMERO : 1	**DUREE D'APPRENTISSAGE : 30heures**	
MODULE ASSOCIE	**Métier et formation**	
3.3 Décrire les principaux éléments d'un rapport confirmant un choix d'orientation professionnelle.	• Résumé de ses goûts, ses aptitudes et de ses champs d'intérêt. • Résumé des exigences relatives à l'exercice du métier • Parallèle entre les deux aspects qui précèdent • Brève conclusion sur son choix d'orientation.	Il doit fournir aux apprenants les moyens d'évaluer avec honnêteté et objectivité leur orientation professionnelle.

COMPETENCE 02: Communiquer en milieu professionnel	
NUMERO : 02	**DUREE D'APPRENTISSAGE** : 45 h
MODULE ASSOCIE	**Communication en milieu professionnel**
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE	
La mise en œuvre de cette partie d'apprentissage vise à faire acquérir et à renforcer le potentiel nécessaire à tout acte de communication. Les contenus d'enseignement se définissent aussi bien en termes de connaissances transmises qu'en termes de supports et d'activités pédagogiques puisées dans les activités menées dans l'entreprise. Ils visent à constituer pour l'apprenant un capital de savoirs et de méthodes auxquels il puisse se référer.	
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE	
La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes : 1.S'approprier les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail :15%	

COMPETENCE 02: Communiquer en milieu professionnel		
2.Traiter les informations : 20% 3. Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale : 25% 4. Communiquer oralement : 20% 5. Rendre compte de son activité : 20%. Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1.S'approprier les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail		
1.1 Utiliser la langue française de manière appropriée	• Définition des termes • Grammaire • Vocabulaire • Formulation des phrases donnant lieu à une instruction, une description de procédés, une demande ou information, une suggestion, un conseil, ect.	Par des activités pratiques écrites et orales, le formateur permet à l'apprenant d'appliquer les consignes sur les règles de grammaire et de vocabulaire dans l'usage du français et de l'anglais comme outils de communication en milieu professionnel.
1.2 To adequately make use of the english language	• Words meaning • Grammar • Vocabulary • Sentence formulation for instructions, process description, informations, application, advice, suggestions.	
2. Traiter les informations		
2.1 Elargir son vocabulaire technique	• Explication du sens des mots dans leurs contextes • Choix parmi plusieurs définitions • Usages des outils lexicaux courants	A partir d'une information orale, d'un texte ou d'une situation professionnelle donnée, l'enseignant développe la stratégie de lecture silencieuse de texte ou d'extraits,

COMPETENCE 02: Communiquer en milieu professionnel		
2.2 Comprendre une situation de communication simple	• Schéma élémentaire de la communication • Différentes situations de communication • Repérage d'interlocuteurs, de message et de support de communication	d'écoute de documents sonore, d'observation des documents audiovisuels, de commentaires des documents graphiques. Suivant cette approche, l'apprenant parvient à exploiter les informations, déterminer le sens et les idées essentielles d'un message, classer des principales manifestations thématiques.
2.3 Saisir le sens global d'un texte lu	• Réponses à des questions précises sur le contenu du texte • Reformulation de tout ou d'une partie du texte	
2.4 Saisir le sens d'une information de source non écrite et en retenir le contenu	• Réponses à des questions précises de l'information • Reformulation des messages	
3.Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale		
3.1 Utiliser différents outils et supports de communication	• Exploitation des outils de communication • Utilisation du vocabulaire technique du métier • Construction raisonnée de phrases de structure simple	L'enseignant donne un sens à l'apprentissage de la communication couplé avec l'apprentissage de la discipline professionnelle, dans la pratique quotidienne des activités de l'apprenant. Cela donne l'occasion aux apprenants d'agir en communiquant par écrit.
3.2 Restituer à l'écrit une information issue de la vie courante	• Formulation d'exemples ou d'arguments par écrit, pour justifier ou contredire une affirmation • Exploitation d'un message et production des informations écrites	
3.4 Exprimer une opinion ou une appréciation à l'écrit	• Formulation de message écrit, pour partager un avis ou un sentiment par rapport à une situation donnée	
4. Communiquer oralement		
4.1 Restituer à l'oral une information issue de la vie courante	• Allocution formulée d'exemples ou d'arguments, pour justifier ou contredire une affirmation	L'enseignant donne un sens à l'apprentissage de la communication couplé avec l'apprentissage de la discipline

COMPETENCE 02: Communiquer en milieu professionnel		
4.2 Exprimer une opinion ou une appréciation à l'oral	• Formulation de message oral, pour partager un avis ou un sentiment par rapport à une situation donnée	professionnelle, dans la pratique quotidienne des activités de l'apprenant. Cela donne l'occasion aux apprenants d'agir en communiquant oralement.
5. **Rendre compte de son activité**		
5.1 Rendre compte par écrit ou oral des opérations effectuées	• Collecte des informations • Restitution des données • difficultés rencontrées • incidents de service, des dysfonctionnements, • solutions correctives • Justification du travail effectué.	A l'aide des activités pratiques, le formateur réitère les indications et consignes de prise de note et de rédaction du compte rendu. L'apprenant renforce ainsi sa compétence dans la communication avec ses coéquipiers, sa hiérarchie et le public.
5.2 Rédiger des rapports	• Utilisation du vocabulaire technique et des règles de grammaire • Documents techniques. • Règles techniques de rédaction ou de formulation	

COMPETENCE 03 : *Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement*		
NUMERO : 03	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 6 h**	
MODULE ASSOCIE	**Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module est réinvesti dans les différents modules de compétences particulières du programme de formation. Cela signifie que l'apprenant qui, à la fin de sa formation, intègre le marché du travail aura à mettre en application cette compétence dans toutes les tâches qu'il aura à accomplir sur le marché du travail, de l'acquisition de la matière première en passant par les processus de transformation jusqu'à la commercialisation des différents produits finis. Cela se comprend étant donné que l'aspect hygiène, santé et sécurité au travail rentre dans toutes les tâches pratiques à accomplir et est la clé en agroalimentaire pour avoir des produits de qualité. Ce module de formation, en permettant à l'apprenant de distinguer les risques inhérents au travail d'ouvrier qualifié transformateur de viande vise essentiellement l'acquisition d'une préoccupation constante pour l'application stricte des règles de santé et de sécurité de l'hygiène et de L'environnement dans l'exercice des tâches. Ce module est acquis en début de formation afin de préserver la santé du transformateur, celle du consommateur et de l'environnement.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Compte tenu de l'importance des apprentissages de cette compétence, il est recommandé de renforcer les compétences par l'entremise des autres compétences qui y sont associées. C'est par l'entremise d'activités répétées que les éléments de la compétence seront mieux maîtrisés. En conséquence, des temps d'apprentissage réguliers et appliqués à chaque compétence sont davantage préconisés au cours d'une session intensive de formation. En misant sur cette approche, l'apprenant parviendra plus efficacement à adopter le comportement préventif souhaité. Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1 Observer les règles d'hygiène personnelle : **15%** 2 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés : **20%** 3 Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients : **15%** 4 Développer un comportement écologiquement responsable : **15%** 5 Prévention des maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande : **28%** 6 Evaluation :**7%**		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1 Observer les règles d'hygiène personnelle		

1.1 Utiliser des EPI	– Définition des sigles ; – Liste des EPI propre au métier de transformateur de viande ; – Caractéristiques des EPI propre au métier de transformateur de viande ; – Consignes particulières à l'utilisation des EPI.	Le formateur présentera la liste en image des EPI à l'apprenant. Ce dernier sera évalué sur sa capacité à reconnaitre les EPI sur ces images et en cas pratique en salle de production. Reconnaitre les EPI utilisés dans le métier de transformation de viande. L'apprennent devra également identifier les matériaux avec lesquels les EPI ont été fabriqué et puis déterminer l'utilisation de ces EPI en fonction de l'évolution dans le processus de production.
1.2 Appliquer des règles d'Hygiènes	– Règles d'hygiène personnel ; – Hygiène des matériels et du magasin ; – Hygiène et Sécurité Sanitaire des Matières Premières ; – Hygiène et Sécurité Sanitaire des produits –	L'apprenant par le biais d'exercice pratique apprend et développe des gestes permanents tel le lavage correct des mains et leur séchage avant d'entrer en salle de production ; veille sur son état de propreté (physique et vestimentaire…). Le formateur lors des exercices pratiques va évaluer l'état de propreté physique et vestimentaire de l'apprennent dans la salle de production ; la capacité de ce dernier à interpréter les images liées aux règles d'hygiène affichés en salle de production et à maintenir son poste de travail propre tout au long desdites activités pratiques.
2-Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés		
2.1 Implémenter les règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériel d'entretien	– EPI et poste de travail ; – Consigne d'utilisation des produits de nettoyage en charcuterie ; – Sécurités appliquées aux produits d'entretien en atelier de charcuterie ; – Sécurité appliquée aux matériels en atelier de charcuterie.	L'apprenant par le biais d'exercice théorique, identifie les produits de nettoyage pour pouvoir faire le choix correct des EPI lors des exercices pratiques. Le formateur va également évaluer la capacité de l'apprenant à choisir le matériel et les produits d'entretien qui sont recommandés pour les équipements et surfaces à nettoyer. L'apprenant lors de cet exercice devra également être capable de lire et appliquer les recommandations inscrites sur les notices des produits afin de s'assurer du respect des doses.

2.2 Respect du protocole de nettoyage	– Identification des protocoles de nettoyage en atelier de charcuterie ; – Mise en place d'un protocole de nettoyage en atelier de charcuterie ; – Indicateurs d'un bon nettoyage de l'atelier en charcuterie ;	Durant cette phase pratique l'apprennent devra être capable d'identifier les différents types de matériaux constitutifs des équipements de production et des différentes surfaces de la salle de production afin d'identifier le protocole de nettoyage adéquat. Sa capacité à implémenter le protocole de nettoyage, puis à vérifier l'efficacité dudit nettoyage par le prélèvement des eaux de rinçage pour analyse et la correction du nettoyage si les valeurs obtenues de l'analyse ne sont pas dans les normes.
2.3 Appliquer des normes HACCP relative à la manipulation	– Définition des sigles ; – Bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation ; – Les points critiques en manipulation.	L'apprenant doit démontrer sa capacité lors des épreuves pratiques à décrire puis mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation de viande, d'identifier les zones d'alerte en matière d'hygiène et de prendre des mesures afin de contrôler lesdites zones. Au travers du diagramme de cause à effet, l'apprennent devra être à même de remonter une éventuelle source de contamination de produit.
2.4 Appliquer des normes HACCP relatives à la conservation	– Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ; – Bonnes pratiques d'hygiène et de conservation ; – Les points critiques en conservation des produits ; – Consignes particulières de conservation.	L'apprenant doit être capable de choisir un mode de conditionnement et des températures de stockage en fonction du produit, de mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène dans les pièces de stockage (chambre froide, congélateur, réfrigérateur…). En plus il devra être capable de reconnaître les points ou opérations nécessitant une attention particulière en matière d'hygiène et de prendre des mesures afin de contrôler lesdits points. Au travers du diagramme de cause à effet, l'apprennent devra être à même de remonter une éventuelle source de contamination de produit.
3- Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients		
3.1**.** Interpréter les pictogrammes	– Définition et utilisation des pictogrammes ; – Types de pictogrammes ;	L'apprenant sera amené lors de l'examen constitué d'une phase théorique et pratique à reconnaitre les différents pictogrammes qui sont affichés à l'intérieur et à l'extérieur de la salle de production, les

	– Interprétation et compréhension des pictogrammes. – Utilisation les numéros d'urgence	déchiffrer et comprendre la mesure sécuritaire pour laquelle ils ont été affiché (risque de chute, risque de brûlure, risque de lésion …).
3.2 Utilisation des EPC	– Définition des sigles ; – Liste des EPC propre au métier de transformateur de viande ; – Caractéristiques des EPC propre au métier de transformateur de viande ; – Consignes particulières à l'utilisation des EPC.	L'apprennent sera amené lors de l'examen constitué d'une phase théorique et pratique à différencier les EPC, donner l'importance et les situations pour lesquels ces EPC seront exploités. En plus des éléments susmentionnés, il devra maitriser les numéros d'urgence qui lui sont utiles et qui ont été bien mis en exergue dans la salle de production.
3.3 Protection de la santé des consommateurs	– Normes d'utilisation des additifs alimentaire en charcuterie ; – Risques pour la santé du consommateur associés aux produits charcutiers ; – Normes de sécurité alimentaire ; – Réglementation sur l'étiquetage des produits.	Le formateur au cours d'une évaluation théorique appréciera les connaissances de l'apprenant sur les risques sanitaires dont sont exposés les clients à la suite de la consommation des produits obtenus avec une viande de mauvaise qualité (intoxication alimentaire) ; son savoir sur les additifs alimentaires utilisés en transformation de viande, leur rôle et leur dose minimale en fonction du produit. On appréciera également lors des cas pratiques sa mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène en vue de préserver la santé du consommateur ; sa capacité à reconnaitre les différents éléments et opération unitaire qui peuvent entrainer la contamination du produit par les microorganismes.
4- Développer un comportement écologiquement responsable		
4.1 énoncer les normes environnementales	– Identification les différents types de déchets liés au métier de transformateur de viande ; – Identification des effets d'une unité de transformation de viande sur l'environnement ;	L'apprenant lors de cet exercice, qui peut être à la fois théorique et pratique doit avoir des connaissances lui permettant d'identifier tout acte, produit, sous-produit, déchets générés et opération unitaire qui peuvent avoir un impact/réagir sur l'environnement.

	– Identification des impacts d'une unité de transformation de viande sur l'environnement ;	
4.2 Présenter les risques et dégâts des produits utilisés	– Traitement des eaux usées ; – Traitement des déchets ; – Valorisation des déchets ; – Eco-geste du boucher charcutier.	L'apprenant ayant déjà des connaissances sur les éléments qui impactent sur son environnement devra démontrer sa capacité au travers des travaux pratiques à choisir puis implémenter un ensemble de mesure environnementale en fonction de la nature de l'impact. Ceci passera par l'utilisation d'une technique de traitement des eaux usées et de tout autre forme de déchets liquide générée. Le formateur évaluera également la capacité de l'apprennent à valoriser les déchets issus de la transformation de viande dans le but d'assainir l'environnement et de leurs apporter une plus-value, tout en pratiquant des écogestes.
5. Prévenir des maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande		
5.1 Identifier des maladies liées au métier	– Définition de maladies professionnelles ; – Risques des maladies professionnels dans la charcuterie ; – Maladies professionnelles spécifiques à la charcuterie ; – Information sur les infections transmissibles sexuellement (IST), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles.	Dans cette compétence, au cours d'une épreuve qui comportera une partie pratique et une partie théorique, l'apprenant devra être capable de reconnaitre visuellement et à l'odorat puis de donner les indicateurs d'une viande en état de putréfaction ou contaminée par une zoonose. A cela, s'ajoute le fait qu'il devra connaitre les risques sanitaires liés à la consommation des additifs alimentaires dans les viandes transformées, leur toxicité en cas de surdosage chez le consommateur et les risques courus en cas d'exposition prolongé (cutané, respiratoire…) lors des manipulations à l'atelier de production. Le formateur vérifiera les aptitudes physiques de l'apprenant et sa capacité à connaitre les causes et les maladies qui affectent la structure musculaire et squelettique d'un ouvrier transformateur de viande lors de l'exercice de son métier.
5.2 Appliquer des méthodes préventives des maladies liées aux métiers	– Lois et réglementation relative à la prévention des maladies professionnelles ;	Au cours de cette évaluation en phase théorique, l'apprenant devra montrer ses connaissances sur l'identification des maladies associées (musculosquelettique, cutanée, respiratoire…) au métier de transformateur de viande et les risques encourus. Il sera également

	– Politique de santé et de sécurité au travail ; – Normes d'utilisation des additifs alimentaire.	évalué sur sa démarche à entrevoir lorsqu'il est en présence d'une matière première souillée, des ingrédients ou des additifs alimentaires non conformes ; et sur le respect d'utilisation des additifs alimentaires et ingrédients conformes.

COMPETENCE 04 : *Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits*	
NUMERO : 04	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : **112 h/ 08h**
MODULE ASSOCIE	**Composition alimentaire des matières premières et des produits**

FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE

Ce module de compétence générale permet à l'apprenant d'effectuer les différents calculs et identifier les compositions alimentaires des ingrédients et des produits.

Elle est acquise au début du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des notions de proportions, la manipulation des outils de mesures, et les teneurs en différents nutriments et substances des matières premières et les produits à savoir : **la valeur énergétique (Calories), la masse (Kg), la température (°C ou °F), le volume (m^3) …**

DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.

Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maitrise de toutes les compétences particulières, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :

1. Calculer les proportions des matières premières pour l'obtention des produits : 30 %
2. Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures :33 %
3. Calculer la valeur nutritionnelle des ingrédients et des produits : 30 % ;
4. Evaluation : 7%.

Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. Calculer les proportions des matières premières et produits		
1.1 Identifier les matières premières dans les produits	o Définition des termes o Différents types de matières premières ; o Différents types de produits en charcuterie o Qualité des ingrédients entrant dans la matière première ; o Rôle des ingrédients	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les notions de base sur les matières premières et les différents produits en charcuterie. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques, identifie et caractérise les matières premières et les produits.

COMPETENCE 04 : *Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits*		
NUMERO : 04	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 112 h/ 08h**	
MODULE ASSOCIE	**Composition alimentaire des matières premières et des produits**	
		Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.2 Quantifier les matières premières et les produits	o Estimation des quantités à produire ; o Calcul des quantités de matières premières à acquérir ; o Estimation des marges d'erreurs des quantités	L'apprenant, par le biais d'exercices théorique, effectue quantifie les matières premières et des produits, développe sa capacité à déterminer les proportions des matières premières dans la fabrication des produits et devant ses formateurs il expose le résultat de ses travaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.3 Calculer les proportions impliquées dans les recettes	o Etapes pour calculer des proportions o Calcul de proportions pour une quantité spécifique o Outils pour calculer des proportions	
2. Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures		
2.1 Identifier les instruments de mesure	- Types de mesure applicable en charcuterie ; - Types d'instruments de mesure en charcuterie ; - Instruments de mesure du volume, de la masse et de la température ; -	Par l'entremise d'exposé, le formateur présente aux apprenants les instruments de mesure du volume, de la masse et des températures des ingrédients, produits et accessoires en charcuterie. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques développe sa capacité à identifier ces instruments et en faire une exploitation et devant ses formateurs, présente le résultat de ses travaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2 Utiliser des outils de mesure des masses, volumes et températures	o Technique de mesure de base ; o Etalonnage des instruments de mesure ;	Lors des travaux pratiques, le formateur amène les apprenants à faire des pesages, des mesures de la teneur en

COMPETENCE 04 : *Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits*		
NUMERO : 04	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 112 h/ 08h**	
MODULE ASSOCIE	**Composition alimentaire des matières premières et des produits**	
	○ Conversion des unités (masse, volume, température,) ; ○ Gestion des incertitudes ;	humidité, des pipetages, des mesures du pH, des titrages, des mesures de la densité, les valeurs thermiques, ... L'apprenant, par le biais des travaux pratiques développe sa capacité à utiliser ces outils et devant ses formateurs, présente le résultat de ses travaux.
2.3. Lire les volumes, les masses et les températures	○ Importance de la lecture précise ○ Lecture des volumes ○ Lecture des températures ○ Lecture de masse	
2.4 Déterminer la quantité d'énergie des macros nutriments des différentes matières premières	○ Macronutriment et énergie ○ Calcul de la quantité d'énergie ○ Importance de la détermination de la quantité d'énergie	
3. Calculer la valeur nutritionnelle des ingrédients et des produits		
3.1 Identifier les nutriments des matières premières et des produits	○ Définition des nutriments ; ○ Connaissance des nutriments ; ○ Techniques d'analyse nutritionnelle ; ○ Equilibre alimentaire ; ○ Règlementation et normes	Par l'entremise d'exposé, le formateur présente aux apprenants les catégories des nutriments, les groupes d'aliments, la lecture et la compréhension des étiques alimentaires. L'apprenant, par le biais des exposés présente les travaux effectués en groupe concernant l'identification des nutriments des matières premières et des produits.
3.2 Déterminer les valeurs nutritionnelles des ingrédients et produits	○ Table des valeurs nutritionnelles des nutriments ○ Calcul des valeurs nutritionnelles des matières premières et produits ○ Conversion des valeurs nutritionnelles	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différentes techniques permettant de déterminer les valeurs nutritionnelles des produits, etc. L'apprenant, par le biais d'exercices écrites et pratiques développe sa capacité à utiliser la table des valeurs nutritionnelles des nutriments dans les calculs et la conversion des valeurs nutritionnelles des nutriments.

COMPETENCE 04 : *Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits*		
NUMERO : 04	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : **112 h/ 08h**	
MODULE ASSOCIE	**Composition alimentaire des matières premières et des produits**	
		Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.

COMPETENCE 05 : *S'approvisionner en matières premières*	
NUMERO : 5	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : **84 h / 6h**
MODULE ASSOCIE	**:** Approvisionnement de l'unité de transformation

FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE

Ce module de compétence particulière permet à l'apprenant de pouvoir identifier correctement un animal remplissant toutes les conditions pour être abattu et entrer dans la chaine de production. Elle dote l'apprenant d'aptitudes pratiques pour abattre les animaux dans le respect du bien-être animal et de pouvoir distinguer les différentes parties bouchères de la carcasse. Elle vise aussi à capaciter l'apprenant pour l'identification des meilleurs ingrédients et la détermination des quantités adéquates en fonction des quantités à produire et de la capacité de stockage de l'unité de production. Enfin, il doit pouvoir conserver correctement les différentes matières premières et autres intrants.

Elle est acquise à la mi-parcours du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des notions devant être utilisées lors de l'acquisition des compétences particulières qui sont déroulés en même temps.

DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.

Etant donné que la maîtrise de cette compétence générale joue un rôle important dans la suite de l'acquisition des compétences subséquente du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :

- Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint : 15%

COMPETENCE 05 : *S'approvisionner en matières premières*		
NUMERO : 5	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h**	
MODULE ASSOCIE	**:** Approvisionnement de l'unité de transformation	
• Abattre les animaux : 20% • Distinguer les types et pièces de viande : 28% • Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs : 10% • Conserver les matières premières : 20% • Evaluation : 7%		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint		
1.1. Apprécier l'état de l'animal	– La note d'état corporel – Anomalie de la démarche, de l'attitude et du comportement – Ecoulements anormaux ou protubérances au niveau des orifices naturels – Couleur et odeur anormales de l'animal et de ses parties – Les anomalies de l'apparence (la conformation)	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques permettant de noter la conformation d'un animal et de décrire les différentes anomalies d'un animal sur le marché. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.2. Déterminer les méthodes d'appréciation	– Observation visuelle – Examen clinique – Mesure des paramètres physiologiques – Importance de l'appréciation de l'état de l'animal	
1.3. Choisir les animaux en fonction du produit	– L'espèce en fonction du produit – Les races en fonction des produits – L'âge en fonction des produits – Le sexe en fonction des produits	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les caractéristiques des animaux qui ont un intérêt pour la charcuterie tel que l'espèce, les races, le sexe et l'âge. Il présente

COMPETENCE 05 : *S'approvisionner en matières premières*		
NUMERO : 5	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h**	
MODULE ASSOCIE	**:** Approvisionnement de l'unité de transformation	
		aussi les différents impacts de chacun des critères sur la qualité des produits finaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2. Abattre les animaux		
2.1. Saigner l'animal	– Bien-être de l'animal – Contention de l'animal – Saignée de l'animal – Le principe halal	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques d'abattage des animaux qui respecte le bien-être des animaux et les différentes religions. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul pratique des abatages d'animaux sous la supervision du formateur. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2. Préparer la carcasse	– Habillage de la carcasse – Présentation d'une carcasse – Manipulation de la carcasse	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques de préparation de la carcasse dans le respect des règles d'hygiène. L'apprenant, par le biais des travaux pratique en groupe ou seul prépare des carcasses d'animaux sous la supervision du formateur. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3. Distinguer les types et pièces de viande		
3.1-Choisir des types de viande	– Caractéristiques des types de viandes par espèce ; – Les différents abats	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différentes espèces et

COMPETENCE 05 : *S'approvisionner en matières premières*		
NUMERO : 5	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h**	
MODULE ASSOCIE	**:** Approvisionnement de l'unité de transformation	
	– Le 5ème quartier – Importance de choisir le bon type de viande en fonction de ses besoins culinaires.	les types de viandes y afférentes. Il présentera aussi les images des différents abats et le 5eme quartier. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera ses différentes viandes, abats et 5eme quartier. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
Choisir des pièces de viande	– La carte de différentes espèces prédécoupées ; – Nomenclature des pièces de viande ; – Technique de découpe des différentes pièces de viande – Désossage – Dénervation de la viande	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différentes pièces de viandes sur la carte des animaux prédécoupés. Aussi, il peut utiliser des vidéos d'apprentissage et des cas pratique pour présenter comment effectuer la découpe pour chaque espèce et pour les différentes parties bouchères. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera ses différentes pièces de viande et effectuera les découpes pour les obtenir. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4. Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs		
4.1. Différencier des facteurs influençant la disponibilité des matières premières	– Les variations des saisons et la disponibilité des matières premières – La carte épidémiologique – La fluctuation des prix et des périodes – Les évolutions de l'environnement sociale	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différents facteurs qui influencent la disponibilité de chacune des matières premières.

COMPETENCE 05 : *S'approvisionner en matières premières*		
NUMERO : 5	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h**	
MODULE ASSOCIE	**:** Approvisionnement de l'unité de transformation	
		Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4.2. Disposer des ingrédients et additifs	– Approvisionnement des parties bouchères en fonction des produits ; – Les ingrédients et les additifs en fonction du produit ; – Technique de rangement et de stockage	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur décrit aux apprenants la gestion des stocks en fonction des commandes. Les apprenants quant à eux identifient les différents ingrédients par produit et les quantités en fonction des commandes dans un jeu de rôle. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4.3 Gérer les stocks en fonction des commandes	– Rotation des stocks – Vérification des dates de péremption – Nettoyage et désinfection	
5. Conserver les matières premières		
5.1. Identifier des procédés de conservation	– Les différents procédés de conservation – Classification des procédés – Choisir le procédé de conservation en fonction du produit – Maturation de la viande	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente les différents procédés de transformation et leurs classifications. Il présente les différents avantages des procédés par rapport aux produits. Les apprenants quant à eux identifient les différents procédés de conservation en fonction des produits. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.

COMPETENCE 05 : *S'approvisionner en matières premières*		
NUMERO : 5	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h**	
MODULE ASSOCIE	**:** Approvisionnement de l'unité de transformation	
5.2. Distinguer les matériels, les équipements et les outils de conservation	– Liste des matériels, équipements et outils de conservation en fonction du procédé – Règles d'hygiène dans la conservation des produits – Manipulation des matériels, les outils et les équipements de conservation	Par des images et des vidéos d'utilisation le formateur présente les différents matériels, équipements et les outils de conservation. Il fera un exposé sur les règles d'hygiène dans l'utilisation de chacun des matériels. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.

COMPETENCE 06 : *Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail*	
NUMERO : 6	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : **70 heures / 05 heures**
MODULE ASSOCIE	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Ce module de compétence particulière permet à l'apprenant d'acquérir les habilités nécessaires pour utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail. Elle vise aussi à doter l'apprenant de savoirs et savoir-faire lui permettant de comprendre le fonctionnement du matériel et des équipements utiles à la transformation des viandes. Elle est acquise concomitamment avec les compétences particulières, pour permettre aux apprenants d'acquérir des notions devant être utilisées lors de l'acquisition des compétences particulières. Les connaissances et habiletés acquises dans ce module seront réinvesties et mises à contribution à divers degrés lors de la réalisation des activités d'apprentissage des compétences relatives à la « Produire les viandes séchées (kilichi,…) », « Produire les viandes fumées », « Fabriquer les produits	

COMPETENCE 06 : *Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail*		
NUMERO : 6	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : **70 heures / 05 heures**	
MODULE ASSOCIE	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	
charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …) », « Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…) », « Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés »**,** Cette compétence s'acquiert avant d'entamer le mi-parcours de la formation.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE. Etant donné que la maîtrise de cette compétence particulière joue un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : • Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés : 26% • Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs : 33% • Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements : 34% • Evaluation : 7%		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés		
1.1 Identifier les équipements et matériels conformes en charcuterie	- Définition des équipements et des matériels ; - Variété d'équipements et matériels en charcuterie ; - Qualité des équipements et matériels en charcuterie ; - Mise à jour des équipements et matériels en charcuterie.	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les équipements et matériels conformes en charcuterie. L'apprenant, par le biais de recherche et de question posées développe sa capacité à décrire les matériels et équipements conformes à la transformation de la viande et devant ses formateurs, présenter les résultats de ses travaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.2 Choisir le matériel et équipement en fonction des objectifs	- Matériel et équipement associés aux processus de transformations ;	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas pratique, le formateur présente aux apprenants les équipements et matériels associés aux processus de

COMPETENCE 06 : *Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail*		
NUMERO : 6	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 70 heures / 05 heures**	
MODULE ASSOCIE	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	
	- Choix du matériel et équipement en fonction des proportions de production ; - Technologies applicables aux matériels et équipements de transformation de la viande ; - Normes applicables aux matériels et équipements de transformation de la viande	transformation de la viande. Le formateur après avoir exposé les éléments de théorie nécessaires et quelques démonstrations, l'apprenant est invité de manière répétitive sur plusieurs cas de figures à choisir le matériel et les équipements en fonction des proportions à produire et la technologie à utiliser.
2. Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs		
2.1 Respecter la notice d'utilisation des appareils	- Compréhension des informations de base de la notice ; - Interprétations des instructions d'utilisateurs ; - Appropriation des consignes de sécurité des équipements et matériels ;	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants la notice d'utilisation des appareils, expliquez son importance et pourquoi il est essentiel de la lire avant d'utiliser un nouvel appareil tout en expliquant les différentes sections, cela peut inclure des informations sur l'installation, l'utilisation, le dépannage, l'entretien et la sécurité. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques, utilise la notice d'utilisation pour installer ou utiliser un appareil, présente des symboles et des termes techniques couramment utilisés dans les notices d'utilisation. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2 Manipuler le matériel et des équipements en fonction du produit	- Rôle des différentes pièces dans le processus de production ; - Démontage et Assemblage complet des pièces ; - Opérationnalisation du matériel et équipement. - Réglage du matériel	
3. Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements		
3.1 Optimiser la production en utilisant les machines	– Amélioration de l'efficacité et de la productivité des machines ;	Après avoir exposé sur fonctionnement des équipements, le formateur expose sur le processus

COMPETENCE 06 : *Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail*		
NUMERO : 6	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : **70 heures / 05 heures**	
MODULE ASSOCIE	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	
	– Facteurs favorisant des pertes de production sur les machines ; – Solution à la réduction des pertes sur machine ; –	optimisation de production en utilisant les machines de manière efficace. Cela peut inclure des informations sur la planification de la production, la gestion des stocks et l'ordonnancement des tâches.
3.2 Faire l'entretien du matériel et des équipements	– Définition de la maintenance ; – Système technique des équipements et matériels ; – Technique de nettoyage et de désinfection du matériel et équipement ; – Entretien préventif.	Après avoir exposé sur le fonctionnement des matériels et équipements, le formateur commence par expliquer ce qu'est la maintenance et pourquoi elle est importante dans l'industrie agroalimentaire. Il discute des différents types de maintenance. Le formateur par le biais des travaux pratiques, organise des ateliers ou les apprenants peuvent effectuer des tâches de maintenance sur de véritables équipements. Cela leur permettra d'acquérir une expérience pratique de ce qu'ils ont appris.
3.3 Respecter les règles de sécurité en matière de fonctionnement des équipements et matériels	– Règles de sécurité générale – Règles de sécurité sphériques – Prévention des accident	

COMPETENCE 07 : ***Production de la viande séchée (kilichi…)***		
NUMERO : 07	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 55 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Ce module de compétence particulière permet à l'apprenant de connaitre l'importance du séchage de la viande, la particularité des différentes viandes et pièces de viande à sécher, d'utiliser des ingrédients et additifs alimentaires afin de rehausser les saveurs de la viande et enfin de maitriser les paramètres de fumage (Temps/température) afin de pouvoir standardiser la qualité du produit final. Elle est acquise à peu près à mi-parcours du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances sur l'identification des pièces de viande à sécher, la préparation des ingrédients et additifs et l'utilisation des techniques de production des viandes séchées.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE. Etant donné que la maîtrise de cette compétence particulière joue un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi) : 30% 2. Préparer les ingrédients et additifs : 28% 3. Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,…): 35% 4. Evaluation : 7%.		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi)		
1.1 Identifier les pièces de viandes	- Importance du séchage de la viande ; - Différents types de viande séchée ; - Particularité des différents types de viande séchée ; - Pièces des viandes à sécher.	Au cours d'une évaluation qui sera constituée d'une partie théorique et pratique, le formateur interrogera l'apprenant sur l'importance du séchage ; les espèces de viande à sécher et leurs particularités. Lors des cas pratiques et/ou sur une carte des parties bouchères des différentes espèces animales, l'apprennent identifiera les différentes pièces des viandes à sécher.

COMPETENCE 07 : ***Production de la viande séchée (kilichi…)***		
NUMERO : 07	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 55 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
1.2 Choisir les pièces de viande à sécher	- Identification des pièces de viande par espèces ; - Caractéristiques des pièces de viandes ; - Consignes particulaires pour les viandes à sécher.	Le formateur au cours d'une évaluation théorique évaluera les connaissances de l'apprennent sur son aptitude a identifier et donner caractéristiques des pièces de viandes à sécher et de faire ressortir les particularités de chaque pièce de viande à sécher et les directives de séchage desdites pièces.
1.3 Parer la viande	- Etape de parage de viande - Outils et équipements utilisés - Importance du parage de la viande	
2. Préparer les ingrédients et additifs		
2.1 Identifier les ingrédients et additifs	- Ingrédients et additifs utilisés pour sécher la viande ; - Caractéristiques des ingrédients et additifs pour sécher la viande ; - Mode d'utilisation les ingrédients et additifs alimentaires.	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques permettant d'Identifier les différents types d'ingrédients et additifs alimentaires utilisés pour sécher la viande. L'apprenant, par le biais de recherche et de questions posées développe sa capacité à présenter les caractéristiques des ingrédients et des additifs alimentaires, leurs différentes réactions dans la viande séchée, puis de choisir leur mode d'utilisation aucours du séchage. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2 Disposer les ingrédients et des additifs	- Conformité des ingrédients et additifs pour sécher la viande ;	Après avoir exposé sur l'identification des ingrédients et additifs alimentaires, le

COMPETENCE 07 : ***Production de la viande séchée (kilichi…)***		
NUMERO : 07	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 55 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
	- Techniques d'utilisation des ingrédients et additifs pour les viandes à sécher ; - Normes d'utilisation des ingrédients et additifs pour les viandes séchées.	formateur amène les apprenants, non seulement à reconnaître les additifs et ingrédients conforment au séchage de la viande mais à développer un savoir sur les différentes techniques d'utilisation des additifs et ingrédients, et de connaitre les normes liées à l'utilisation de ces additifs et ingrédients au cours du séchage de la viande.
3. Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,…)		
3.1 Préparer la viande à sécher	- Calibrer la viande à sécher - Assaisonnement et salaison de la viande à sécher - Elimination d'excès d'humidité	Après que le formateur ait évalué de façon théorique les capacités des apprenants à disposer des ingrédients et additifs alimentaires. Ceux-ci lors des travaux pratiques seront interrogés sur leurs capacités à calibrer la viande selon les produits séchés souhaités, à formuler les assaisonnements et les incorporer dans la viande à sécher puis saler selon la convenance.
3. 2 Choisir le séchoir	- Différents types de séchoirs ; - Caractéristique du séchoir - Critères de choix d'un séchoir	Au cours d'exposés qui se voudront à la fois théoriques et pratiques le formateur fait constituer des groupes de travail, donne des consignes de travail portant sur le choix du séchoir. Les apprenants seront évalués sur leurs capacités à faire le choix des séchoirs tout en

COMPETENCE 07 : ***Production de la viande séchée (kilichi…)***		
NUMERO : 07	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 55 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
		s'appuyant sur leur description, et présentant les différentes caractéristiques.
3.3 Utiliser le séchoir	- Manipulation du séchoir ; - Disposition de la viande dans le séchoir - Contrôle des températures de séchage - Contrôle de l'humidité du séchoir - Uniformisation du séchage	Au cours d'exposés qui se voudront à la fois théoriques et pratiques le formateur fait constituer des groupes de travail, donne des consignes de travail portant sur l'utilisation du séchoir. Les apprenants seront évalués sur leurs aptitudes à la manipulation du séchoir, sa mise en marche et arrêt ; le procédé de disposition de la viande dans le séchoir, la détermination des paramètres de production (temps et température) et le contrôle du taux d'humidité dans le séchoir. En plus des éléments d'évaluation susmentionnés les apprenants seront également évalués sur l'uniformisation du séchage qui est très important pour la qualité finale du produit

COMPETENCE 08 : *Production de la viande fumée*		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 60 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Ce module de compétence particulière permet à l'apprenant de connaitre les différents types de combustibles et les méthodes de fumage afin d'avoir de produire des viandes fumées aux saveurs souhaités. Elle est acquise à peu près à mi-parcours du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances sur l'identification des pièces de viande à fumer, la différenciation des essences de combustibles pour le fumage, la préparation des ingrédients et additifs et l'utilisation des techniques de production de la viande fumée.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE. Etant donné que la maîtrise de cette compétence particulière joue un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes Fumées : 20% 2. Distinguer les essences de combustibles pour le fumage : 23% 3. Préparer les ingrédients et additifs : 20% 4. Utiliser les techniques de production des viandes Fumées : 30% 5. Evaluation : 7%.		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes Fumées		
1.1 Identifier les pièces de viandes	- Fonction du fumage de la viande ; - Différents types de viande à fumer ; - Particularité des différents types de viande fumée ; - Pièces des viandes à fumer.	Au cours d'une évaluation qui sera constituée d'une partie théorique et pratique, le formateur interrogera l'apprennent sur l'importance du séchage ; les espèces de viande à sécher et leurs particularités. Lors des cas pratiques et/ou sur une carte des parties bouchères des différentes espèces animales, l'apprennent identifiera les différentes pièces des viandes à sécher.

COMPETENCE 08 : *Production de la viande fumée*		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 60 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
2.1 Choisir les pièces de viande à fumer	- Identification des pièces de viande par animal - Caractéristiques des pièces de viande ; - Consignes particulières pour les viande à fumer.	Le formateur au cours d'une évaluation théorique évaluera les connaissances de l'apprennent sur son aptitude a identifier et donner caractéristiques des pièces de viandes à sécher et de faire ressortir les particularités de chaque pièce de viande à sécher et les directives de séchage desdites pièces.
2. Distinguer les essences de combustibles pour le fumage		
2.1. Choisir la méthode de fumage	- Différentes méthodes de fumage de la viande ; - Particularités de chaque méthode de fumage ; - Avantages et inconvénients de chaque méthode ; -	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différentes méthodes de fumage de la viande. Il présente aussi les avantages liés au choix et à la mise en œuvre de chaque méthode et les impacts de chacune sur la qualité des produits finaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2 Choisir le combustible	- Définition du combustible dans le fumage des viandes ; - Caractéristiques du bon combustible ; - Différents types de fumoir ; - Impact du combustible choisi sur les qualités organoleptiques du produit.	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les caractéristiques des différents combustibles qui ont un intérêt pour le fumage de la viande tels les morceaux de bois de fumage et les copeaux de bois de fumage. Il présente aussi les différents impacts de chacun des

COMPETENCE 08 : *Production de la viande fumée*		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 60 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
		combustibles sur la qualité des produits finaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3- Préparer les ingrédients et additifs		
3.1 Identifier les ingrédients et additifs	- Ingrédients et additifs utilisés pour fumer la viande ; - Caractéristiques des ingrédients et additifs pour fumer la viande ; - Mode d'utilisation les ingrédients et additifs alimentaires.	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques permettant d'Identifier les différents types d'ingrédients et additifs alimentaires utilisés pour sécher la viande. L'apprenant, par le biais de recherche et de questions posées développe sa capacité à présenter les caractéristiques des ingrédients et des additifs alimentaires, leurs différentes réactions dans la viande séchée, puis de choisir leur mode d'utilisation au cours du séchage. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3.2 Disposer les ingrédients et des additifs	- Conformité des ingrédients et additifs pour sécher la viande ; - Techniques d'utilisation des ingrédients et additifs pour les viandes à sécher ;	Après avoir exposé sur l'identification des ingrédients et additifs alimentaires, le formateur amène les apprenants, non seulement à reconnaître les additifs et ingrédients conforment au séchage de la

COMPETENCE 08 : *Production de la viande fumée*		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 60 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
	- Normes d'utilisation des ingrédients et additifs pour les viandes séchées.	viande mais à développer un savoir sur les différentes techniques d'utilisation des additifs et ingrédients, et de connaitre les normes liées à l'utilisation de ces additifs et ingrédients au cours du séchage de la viande.
4- Utiliser les techniques de production des viandes Fumées		
4.1 Assaisonner la viande à fumer	- Calibrer la viande à fumée - Température idéale pour l'assaisonnement et la salaison de la viande, - Choix entre la marinade des viandes et l'assaisonnement à sec ; - Moment d'assaisonnement des viandes.	Après que le formateur ait évalué de façon théorique les capacités des apprenants a disposer des ingrédients et additifs alimentaires. Ceux-ci lors des travaux pratiques seront interrogés sur leurs capacités à calibrer la viande selon les produits souhaités, à formuler les assaisonnements et les incorporer dans la viande à fumer puis saler selon la convenance.

COMPETENCE 08 : *Production de la viande fumée*		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 60 **heures/05heures**	
MODULE ASSOCIE		
4.2 Exposer la viande à la fumée	- Type de matériel de fumage - Type de four - Technique de fumage - Contrôle de l'humidité du fumoir	Au cours d'exposés qui se voudront à la fois théoriques et pratiques le formateur fait constituer des groupes de travail, donne des consignes de travail portant sur l'utilisation des fumoirs. Les apprenants seront évalués sur leurs aptitudes à la manipulation du séchoir, sa mise en marche et arrêt ; le procédé de disposition de la viande dans le séchoir, la détermination des paramètres de production (temps et température) et le contrôle du taux d'humidité dans le fumoir. En plus des éléments d'évaluation susmentionnés les apprenants seront également évalués sur l'uniformisation du fumage qui est très important pour la qualité finale du produit

*COMPETENCE 09 : **Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)***		
NUMERO : 9	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 54 **heures/06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Cette compétence particulière, permet à l'apprenant d'acquérir les connaissances et les habilités nécessaires pour la fabrication des produits charcutiers issus des parties entières telles que le museau et le jambon. Il devra être capable de choisir les meilleures parties bouchères en fonction du produit et de réaliser toutes les étapes ou les techniques particulières pour l'obtention des différents produits issus des parties entières. Elle est acquise à la mi-parcours du programme de formation.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE Etant donné que l'acquisition de cette compétence est centrale au métier, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : • Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit : 23% • Réaliser les techniques de saumurage du jambon blanc : 15% • Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec le museau : 15% • Cuire selon les normes du produit issu des parties entières : 10% • Préparer le museau : 15% • Maturer/affiner le jambon blanc : 15% • Evaluation : 07%.		
Savoirs liés à la compétence	Balises	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. **Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit**		
1.1. Identifier les attributs de la qualité des parties bouchères	– Couleur et aspect visuel – Tendreté – Jutosité – Marbrure – Odeur	Le formateur présente les différents attributs pour apprécier la qualité des parties bouchères par des images et des vidéos explicites. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations pour apprécier chacun des attributs.

COMPETENCE 09 : ***Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)***		
NUMERO : 9	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 54 **heures/06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	
		L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera les différents attributs. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.2 Choisir des parties bouchères en fonction du produit	– Carte bouchère par espèces – Caractéristiques physiologiques, morphologiques et anatomiques des pièces de viande – Critères de choix des pièces de viandes en fonction des produits	Le formateur présente les différentes pièces de viande, leurs Caractéristiques physiologiques, morphologiques et anatomiques et les critères de choix en fonction du produit. IL s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations pour apprécier chacun des critères. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul effectuera les choix en fonction des critères pour différents produits. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2. Réaliser les techniques de saumurage du jambon blanc		

COMPETENCE 09 : ***Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)***		
NUMERO : 9	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 54 **heures/06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	
2.1. Choisir des ingrédients de la saumure	– Type de saumures – Ingrédients des saumures – Préparation de chaque type de saumure – Concentration de la saumure – Matériels de préparation de la saumure	Le formateur présente les différents types de saumure, les ingrédients et les recettes de fabrication de saumure. Il s'aidera des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations de fabrication de la saumure. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera les ingrédients de qualité adapté au type de saumure et fabriquera les saumures. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2. Respecter le temps de saumurage	– Concentration de la saumure – Méthodes de saumurage – Matériels de saumurage – Suivi du saumurage	Le formateur présente les différentes méthodes de saumurage et les équipements y afférents. Il s'aidera des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations de différentes méthodes de saumurage des pièces de viandes. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul effectuera le saumurage des pièces de viandes. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.

*COMPETENCE 09 : **Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)***		
NUMERO : 9	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 54 **heures/06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	
3. Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec le museau		
3.1. Choisir des ingrédients d'assaisonnement	– Epices et ingrédients d'assaisonnement ; – Mélange des ingrédients ; – Contrôle qualité ; – Mesure des quantités d'ingrédients.	Le formateur présente par des exposés et/ou études de cas les différents épices et ingrédients, leurs mélanges et les techniques d'appréciation de la qualité des ingrédients. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul effectuera les choix raisonnés des ingrédients suivant les types, la qualité et les quantités nécessaires. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3.2. Assaisonner le museau	– Proportions et mélange des ingrédients et de la viande – Interactions des épices avec la viande – Saveurs fondamentales et les interactions – Equilibre des saveurs – Conservation des saveurs	Le formateur présente par des exposés et/ou études de cas les techniques de mélange des ingrédients et les interactions des épices avec la viande. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. Il apprendra au aux apprenants à utiliser tous leurs sens pour apprécier les ingrédients et la nourriture par des dégustations guidée. En salle de travaux pratiques, le formateur fera des démonstrations de mélange suivant des proportions dicté par la recette. l'apprenant, en groupe ou seul effectuera

*COMPETENCE 09 : **Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)***		
NUMERO : 9	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 54 **heures/06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	
		les choix raisonnés des ingrédients suivant la qualité et les quantités nécessaires. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4. Cuire selon les normes du produit issu des parties entières		
4.1. Choisir le matériel de cuisson en fonction du produit	– Liste des matériels de cuisson en atelier – Matériaux des matériels de cuisson – Fonction des différents matériels – Règles d'hygiène	Le formateur présente les différents matériels de cuisson et leurs fonctions à l'aide d'exposés. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul identifiera les différents matériels, leurs matériaux de fabrication et leurs fonctions. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4.2. Utiliser du matériel de cuisson des produits issus des parties entières	– Technique de cuisson – Entretien du matériel – Manipulation du matériel de cuisson	Le formateur présente à l'aide d'exposés ou d'étude de cas la manipulation des différents matériels de cuisson, les différentes techniques de cuisson et l'entretien et le nettoyage. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul manipulera les différents matériels de cuisson.

COMPETENCE 09 : ***Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)***		
NUMERO : 9	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 54 **heures/06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	
		Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
5. • Préparer le museau		
5.1. Mélanger la viande, du bouillon et des ingrédients	– Propriétés et fonctions des ingrédients – Aspect et Texture – Evaluation sensorielle – Technique de mélange – Technique de cuisson	Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas pratique des techniques de mélange. Il En salle de travaux pratiques, l'apprenant, réalisera les mélanges de la viande du bouillon et des ingrédients. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
5.2. Mouler le museau	– Les moules et les matériaux des moules – Technique de remplissage des moules – Manipulation de la gélatine – Enfournement – Refroidissement	Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas pratique des techniques de moulage d'enfournement et de refroidissement du fromage de tête. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, des techniques de moulage de d'enfournement et de refroidissement du fromage de tête. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
6. Maturer/affiner le jambon blanc		
6.1. Respecter le temps de maturation	– Temps de maturation et caractéristiques du jambon – Refroidissement et maturation – Evaluation sensorielle	Le formateur présente par des exposes et étude de cas les conditions de maturation du jambon blanc. A l'aide d'images et de vidéos il édifiera les

COMPETENCE 09 : ***Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)***		
NUMERO : 9	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 54 **heures/06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	
	– Moulage du jambon	apprenants. En atelier pratique, il réalisera le moulage du jambon et sa mise au repos pour maturation. L'apprenant reproduira les gestes et veillera sous la supervision du formateur à la maturation correcte du jambon. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
6.2. Respecter les conditions de température et d'humidité	– Conditions de températures – Conditions d'humidité – Salle d'affinage – Contrôle qualité – Evaluation sensorielle	Le formateur présente par des exposes et étude de cas les conditions d'affinage du jambon blanc. A l'aide d'images et de vidéos il édifiera les apprenants. En atelier pratique, l'apprenant veillera sous la supervision du formateur à l'affinage correcte du jambon et la reproduction des gestes du formateur lors des visites dans la salle d'affinage. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.

COMPETENCE 10 : *Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)*		
NUMERO : 10	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 98 **heures / 07 heures**	
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, …)**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Cette compétence particulière, permet à l'apprenant d'acquérir les habilités nécessaires pour fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/cutterage. L'apprenant sera amené à la fin de ce module à produire des saucisses, des saucissons, du pâté, des boulettes et bien d'autres produits issus du hachage/cutterage de la viande, des ingrédients et des additifs. Une bonne maîtrise du processus de cutterage et/ou hachage est donc essentielle pour assurer une bonne qualité constante des produits et des gains de productivité. Cette compétence s'acquiert à la mi-parcours de la formation.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE Etant donné que la maîtrise de cette compétence a une incidence directe sur la formation, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : • Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir : 13% • Assaisonner les viandes en fonction du produit : 10% • Hacher/cutter les viandes en fonction du produit : 20% • Embosser les saucisses/saucissons : 15% • Emboîter les pâtés : 15% • Façonner les boules des boulettes : 10% • Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage : 10% • Evaluation : 7%		
Savoirs liés à la compétence	Balises	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir		
1.1 Choisir des parties bouchères en fonction du produit	– Importance du choix des parties bouchères ; – Description des différentes parties de l'animal ; – Caractéristiques des différentes parties bouchères ; – Choix des parties bouchères pour différents types de charcuterie ;	Par l'entremise d'exposés, le formateur présente aux apprenants la carte des parties bouchères des animaux. L'apprenant, par des travaux pratiques, développe sa capacité à identifier ces parties sur les animaux.

COMPETENCE 10 : *Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)*		
NUMERO : 10	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 98 **heures / 07 heures**	
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, …)**	
	– Facteurs influençant le choix des parties bouchères.	Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.2 Doser du maigre, du gras et le foie en fonction du produit	– Rôle du maigre, du gras et du foie dans la charcuterie ; – Différents types de gras utilisés en charcuterie ; – Techniques du dosage du maigre, du gras et du foie en charcuterie ; – Règlementation et normes du dosage du gras en charcuterie.	Par l'entremise d'exposés et/ou étude des cas, le formateur présente aux apprenants le maigre, le gras des viandes, les techniques de dosages dans les différents produits. L'apprenant, par des travaux pratiques, développe sa capacité à préparer ces différents dosages. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2. Assaisonner les viandes en fonction du produit		
2.1 Choisir des différents ingrédients et additifs en fonction de chaque produit	– Importance des ingrédients et des additifs en charcuterie ; – Ingrédients et additifs de base aux produits issus du hachage/cutterage ; – Ingrédients et additifs spécifiques au saucisse, saucisson, pâté, boulette, … – Additifs couramment utilisés en charcuterie ; – Règlementation et normes dans l'utilisation des additifs en charcuterie.	par l'entremise d'exposés et/ou étude des cas, le formateur présente aux apprenants les différents ingrédients et additifs utilisés dans la charcuterie. les techniques de mélanges et la chronologie dans l'ordre du mélange. L'apprenant, par des travaux pratiques, développe sa capacité à produire des assaisonnements pour les différents produits. le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2 Mélanger des ingrédients et additifs en fonction du produit	– Techniques de mélanges des ingrédients et additifs ; – Ordre de mélange des ingrédients et additifs ; – Impact du mélange sur le produit final.	
3. hacher/cutter les viandes en fonction du produit		

COMPETENCE 10 : *Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)*		
NUMERO : 10	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 98 **heures / 07 heures**	
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, …)**	
3.1 Choisir des machines et outils de hachage/cutterage des viandes	– Importance du hachage/cutterage de la viande ; – Types d'hachoir charcutier ; – Types de cutter charcutier ; – Critères de choix d'un équipement de hachage et de cutterage ;	le formateur après avoir exposé les notions théoriques sur le hachage et le cutterage des produits charcutier et présenté les composants des hachoirs et cutter charcutier, l'apprenant est invité de manière répétitive à utiliser ces appareils et équipements dans la fabrication des différents produits issus du hachage/cutterage. la fabrication des différents produits est appréciée par sa texture, sa couleur, son goût, son arôme, … le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3.2 Utiliser des machines et outils de hachage/cutterage des viandes	– Processus de hachage en fonction du type d'équipement ; – Processus du cutterage en fonction du type d'équipement ; – Conseils et astuce pour l'utilisation efficace des équipements ;	
3.3 Apprécier les qualités organoleptiques.	– Définition de qualité organoleptique ; – Différentes qualités organoleptiques ; – Méthodes d'évaluation des qualités organoleptiques.	
4. Embosser les produits charcutiers issus du hachage/Cutterage		
4.1 Choisir le boyau en fonction du produit à embosser	– Types de boyau ; – Critères de choix des boyaux ; – Effet du boyau sur le produit final.	Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas des travaux pratique présentera des critères de choix des boyaux et leurs impacts sur le produit final. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, par des manipulations prépare et rempli des boyaux convenablement sans poche d'air. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4.2 Remplir le boyau sans poches d'air	– Préparation du boyau ; – Préparation de la farce ; – Technique de remplissage ; – Vérification et élimination des poches d'air.	
5. Mouler les pâtés		
5.1 Choisir les moules en fonction du produit	– Types de moules – Critères de choix des moules	Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas des travaux pratique présentera des critères de

COMPETENCE 10 : *Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)*		
NUMERO : 10	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 98 **heures / 07 heures**	
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, …)**	
	– Considération environnementale et esthétique des moules ; – Réglementation et normes d'utilisation des moules.	choix des boîtes et leurs impacts sur le produit final. En salle de travaux pratiques, l'apprenant prépare et rempli des boîtes convenablement sans bulle d'air. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
5.2 Remplir des moules	– Nettoyage et stérilisation des moules ; – Processus de remplissage ; – Ajout du liquide de conservation ; – Stérilisation après remplissage.	
6. Façonner les boules des boulettes		
6.1 Vérifier la Texture des boules	– Importance de la texture dans les boulettes ; – Liants utilisés pour favoriser la texture des boules ; – Technique de préparation des boules et leurs impacts sur la texture.	Le formateur présente les différents liants par des exposés, et les critères de choix en fonction du produit. IL s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations pour apprécier chacun les textures des boulettes formées. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul effectuera les boules en fonction du matériel disponible et s'assure de l'uniformité de ces boules. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
6.2 Assurer l'uniformité des boules	– Présentation des facteurs influençant l'uniformité des boules ; – Evaluation de la texture des boules des boulettes ; – Disposition des boules pour la cuisson.	
7. Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage		
Choisir le matériel de cuisson	– Présentation des différents types de matériels de cuisson ; – Matériels de cuisson spécifique à chaque produit ; – Caractéristiques des matériels de cuisson.	Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas pratique le matériel de cuisson et leurs caractéristiques. En salle de travaux pratiques,

COMPETENCE 10 : *Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, …)*		
NUMERO : 10	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : 98 **heures / 07 heures**	
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, …)**	
Cuire les produits issus du hachage/cutterage	– Techniques de cuisson en fonction du produit ; – Temps et températures de cuisson pour chaque produit ; – Caractéristique des produits bien cuits ; – Importance de la cuisson complète sur la sécurité alimentaire.	l'apprenant, choisi la technique de cuisson en fonction du produit, dispose des produits prêts à cuire dans le matériel de cuisson, chronomètre le temps de cuisson et présente ses résultats au formateur à a fin de la pratique. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.

COMPETENCE 11 : ***Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés***	
NUMERO : 11	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION** : **84 heures / 06 heures**
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Cette compétence particulière, permet à l'apprenant d'acquérir les connaissances et les habilités nécessaires pour appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés. Il devra être capable d'assurer la préservation de la qualité du produit, d'assurer l'attrait visuel, d'assurer l'efficacité des ventes et la conformité règlementaires des produits. Elle est acquise vers la fin du programme de formation.	
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE Etant donné que l'acquisition de cette compétence est centrale au métier, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : – Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie : 22% – Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie : 17% – Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie 22% – Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie 16%	

COMPETENCE 11 : ***Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés***		
NUMERO : 11	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
– Distribuer les produits de boucherie/charcuterie : 16% – Evaluation : 7%.		
Savoirs liés à la compétence	Balises	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie		
1.1 Choisir des matériels et outils de conditionnement	– Importance du conditionnement en charcuterie ; – Spécificité de conditionnement pour chaque type de produit ; – Matériaux de conditionnement ; – Machines de conditionnement ;	Le formateur présente l'importance du conditionnement, puis, par des images et des vidéos explicite, il présente plusieurs études de cas sur l'utilisation du matériel de conditionnement dans l'industrie de la charcuterie. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul choisira le type de conditionnement propre à chaque produit. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.2 Utiliser des matériels et outils de conditionnement	– Techniques d'utilisation des matériels de conditionnement pour chaque type de produit ; – Instruction d'utilisation pour chaque type de machine ; – Respect de normes et réglementation du conditionnement.	
2. Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie		
2.1 Identifier la Conformités des produits	– Importance de la conformité en industrie de transformation de la viande ; – Processus d'identification de la conformité ; – Impact de réglementation sur l'identification de la conformité.	Le formateur présente plusieurs études de cas sur l'identification de la conformité des produits de charcuterie. Il s'aidera des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations sur l'identification de la conformité.

*COMPETENCE 11 : **Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés***		
NUMERO : 11	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
		L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera les produits conformes prêt à être mis sur le marché. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2 Conserver des produits	– Importance de la conservation des produits de charcuterie ; – Présentation des méthodes de conservation des produits charcutiers ; – Avantages et inconvénients de chaque méthode ; – Normes et réglementation de la conservation des produits	Le formateur présente plusieurs études de cas sur la conservation des produits de charcuterie. Il s'aidera des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations de différentes méthodes de conservation. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul effectuera la conservation en fonction des produits disponibles. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3. Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie		
3.1 Élaborer des registres	– Importance des registres d'enregistrements des stocks en industrie de charcuterie ; – Description de l'élaboration des registres ; – Facteurs à considérer lors de l'élaboration des registres ; – Utilisation des registres pour la gestion des stocks ; – Gestion des inventaires.	Le formateur présente par des exposés et/ou études de cas plusieurs études sur l'élaboration des registres d'enregistrements des stocks dans l'industrie de la charcuterie. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul remplira des registres.

COMPETENCE 11 : ***Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés***		
NUMERO : 11	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
		Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3.2 Stocker des produits	– Importance du stockage approprié des produits charcutiers ; – Principe de base du stockage ; – Stockage spécifique par type de produit ; – Réglementation et normes de sécurité alimentaire.	Le formateur présente par des exposés et/ou études de cas l'importance de suivre les directives de stockage pour la qualité et la sécurité alimentaire. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. Il apprendra aux apprenants à utiliser les équipements de stockage par type de produit. L'apprenant, en groupe ou seul effectuera les choix des méthodes adéquats de stockage en fonction des produits disponibles. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4. Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie		
4.1 Choisir des techniques de promotions des produits	– Importance de la promotion du produit ; – Etiquetage des produits ; – Caractéristique du produit à vendre ; – Comprendre le marché cible du produit ; – Technique de promotion du produit ; – Gestion des techniques de promotion des produits.	Le formateur présente les différentes techniques de promotion des produits par des exposés. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants sur des exemples réussis de promotion de produits. L'apprenant, en groupe ou seul proposera des techniques à utiliser pour la promotion de produits présents.

COMPETENCE 11 : ***Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés***		
NUMERO : 11	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
		Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4.2 Présenter des produits en vitrine	– Importance d'une bonne présentation des produits en vitrine ; – Préparation de la vitrine de présentation ; – Techniques de mise en valeur du produit dans la vitrine ; – Gestion de la rotation des produits en vitrine.	Le formateur présente à l'aide d'exposés ou d'étude de cas la disposition des produits en vitrine et l'importance de la commercialisation efficace pour le succès des produits charcutiers. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul disposera les produits en vitrine. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4.3 Commercialiser le produit	– Stratégie des prix – Stratégie de distribution des produits charcutiers ; – Service à la clientèle ; – Analyse de la concurrence.	
5. Distribuer les produits de boucherie/charcuterie		
5.1 Utiliser des outils et matériel de livraison des produits de boucheries charcuteries	– Description des outils et matériels de livraison ; – Utilisation spécifique des outils et matériels par produit ; – Préparation des produits pour la livraison ; – Gestion de la livraison ; – Conformités et normes de la livraison.	Le formateur présente à l'aide des exposés ou des vidéos l'importance de l'utilisation appropriée des outils et matériels de livraison pour la qualité et la sécurité des produits. L'apprenant exposera par le biais des exercices comment effectué une planification des itinéraires de livraison tout en respectant l'hygiène et la chaine de froid. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.

*COMPETENCE 11 : **Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés***		
NUMERO : 11	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures**	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
5.2 Gérer des services après-vente des produits de boucheries charcutiers	– Importance du service après-vente ; – Mise en place d'un service après-vente ; – Gestion des retours des produits ; – Gestion des réclamations des clients.	Le formateur présente à l'aide des exposés ou en cas pratique l'importance d'un service après-vente efficace pour la satisfaction des clients. En salle de travaux pratiques, l'apprenant démontre les techniques de gestion des produits endommagés ou défectueux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.

COMPETENCE N°12: ***Rechercher un emploi***		
NUMERO : 12	**DUREE D'APPRENTISSAGE** : 45 h	
MODULE ASSOCIE	**Entrepreneuriat**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Les enseignements de cette compétence assurent à l'apprenant une meilleure connaissance de l'entreprise et de son environnement. Ils lui donnent des informations utiles dans la recherche de l'emploi et le préparent à s'adapter dans l'avenir dans un milieu professionnel.il intervient vers la fin de la formation afin de donner à l'apprenant les armes nécessaires pour s'implanter sur le marché de l'emploi.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes : • Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi :20% • Monter un projet d'installation :20% • Rechercher un financement :20% • Exécuter un projet :20% • S'approprier les techniques de recherche d'emploi : 20% Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi		
1.1 Etudier le marché	• Analyse du marché • Facteurs de réussite • Potentiels clients	Le formateur réitère les éléments de base sur l'entreprise, son fonctionnement et son organisation. L'apprenant reçoit en plus de notions sur le fonctionnement juridique et social de l'entreprise. L'apprenant prend note et parvient à s'approprier des notions reçues.
1.2 Se Positionner dans une gamme de produits ou de services	• Besoins du consommateur • Différents produits et services • Le marché • Flux et documents commerciaux	
2. **Monter un projet d'installation**		
2.1 Assimiler les Procédures de montage de projet	• Procédures de montage de dossier • Points de vigilance •	A travers des exposés et de mise en situation professionnelle, le formateur amènera les apprenants à monter un projet. Pendant les explications, les

COMPETENCE N°12: ***Rechercher un emploi***		
2.2 Effectuer le Montage de projet	• Définition des objectifs • Etude de faisabilité • Planification	apprenants prennent notes, posent des questions et exécutent les activités d'apprentissage.
3. Rechercher le financement		
3.1 Prospecter les sources de financement	• Opportunités de financement existantes • Techniques de recherche de financement • Techniques de négociation d'un projet • Démarche et condition de création d'une entreprise au Cameroun	A travers des exposés et de mise en situation professionnelle, le formateur montrera aux apprenants les techniques et procédures de recherche de financement. Il listera également les potentiels bailleurs de fond Pendant les explications, les apprenants prennent notes, posent des questions et exécutent les activités d'apprentissage.
3.1 Négocier le financement	• Bailleurs de fond • Techniques de négociations • Cadre réglementaire	
4. Exécuter un projet		
4.1 Mettre en œuvre un plan	• Etapes de la mise en œuvre d'un plan • Conseils pour mise en œuvre	A travers des exposés et de mise en situation professionnelle, le formateur montrera aux apprenants les techniques et procédures de mise en œuvre d'un plan, de mobilisation des ressources, d'implantation d'un projet. Puis emmènera chaque apprenant à monter un projet. Pendant les explications, les apprenants prennent notes, posent des questions et exécutent les activités d'apprentissage.
4.2 Mobiliser les ressources	• Méthodes et outils • Secteurs d'application • Mise en place d'un plan de mobilisation des ressources	
4.3 Implanter un projet	• Nature du projet • Objectifs • Echelle • Contraintes • Suivi et évaluation	
5.S'approprier les techniques de recherche d'emploi		
5.1 Assimiler les Procédures de montage de projet	• Procédures de montage de dossier • Points de vigilance	A travers des exposés et de mise en situation professionnelle, le formateur amènera les

COMPETENCE N°12: ***Rechercher un emploi***		
5.2 Effectuer le Montage de projet	• Définition des objectifs • Etude de faisabilité • Planification	apprenants à monter un projet. Pendant les explications, les apprenants prennent notes, posent des questions et exécutent les activités d'apprentissage.

COMPETENCE 13 : S'intégrer en milieu professionnel		
NUMERO : 13	**DUREE D'APPRENTISSAGE** : 315 h	
MODULE ASSOCIE	**Intégration en milieu professionnel**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Cette compétence est la dernière du programme de formation. Elle arrive au moment où l'apprenant doit commencer son intégration en milieu de travail. A ce moment, l'apprenant devra mettre en pratique dans l'entreprise, les compétences acquises pendant la formation. Les apprentissages à la réalisation de l'intégration en milieu de travail sont complétés, puisque l'intégration en milieu de travail se réalise en entreprise. Cette compétence donne droit à la validation des divers apprentissages réalisés pendant la formation. Elle permet d'acquérir des connaissances et d'attitudes nécessaires pour s'intégrer facilement au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes : 1. Préparer son séjour en milieu de travail : 20% 2. Respecter les principes de discipline et de déontologie : 20% 3. Exécuter les activités en milieu de travail : 30% 4. Comparer ses perceptions aux réalités du métier : 10% 5. Rédiger le rapport de stage : 20% L'ordre des éléments, tel que présenté dans le référentiel de formation devrait rester inchangé.		
Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**

COMPETENCE 13 : S'intégrer en milieu professionnel		
1. Préparer son séjour en milieu de travail		
1.1 Prospecter les entreprises	2. Réseau professionnel 3. Choix des entreprises 4. Recherche et démarches pour obtenir un stage	Les éléments de base sur les techniques de recherche et de prospection sont réitérés à l'apprenant par le formateur. L'apprenant reçoit les connaissances sur la rédaction administrative et les restitue à travers les résultats de ses recherches dans le cadre des échanges en groupe.
1.2 préparer un dossier de stage	• Règles de rédaction • Modalités de présentation et de dépôt de la demande • Ressources	
2. Respecter les principes de discipline et de déontologie		
2.1Prendre connaissance du règlement de l'entreprise	• Règlement de l'entreprise • Code de conduite • Code de déontologie • Personnes ressources • Comportement en formation et réalités de l'entreprise	Les éléments essentiels et règles de discipline en vigueur au sein de l'entreprise sont indiqués par le formateur. L'apprenant les reçoit et les intègre dans son comportement pour réussir son cheminement professionnel.
2.2 Présenter son professionnalisme en milieu de travail	• Respect du règlement de l'entreprise • Discipline personnelle • Image de l'entreprise	
3. Exécuter les activités en milieu de travail		
3.1 Observer le contexte de travail	• Produits et marché • Associations professionnelles • Conditions de travail • Relations interpersonnelles • Santé et sécurité	L'apprenant exécute les tâches qui lui sont confiées sous la conduite et la supervision de l'encadreur. Le degré d'acquisition de ses apprentissages est mesuré. L'exécution des tâches permet de consolider les acquis et de démontrer l'adaptabilité aux changements.
3.2 Effectuer diverses tâches professionnelles prescrites	• Méthode de travail • Tâches prescrites • Qualité du travail fait • Economie du temps et des ressources	

COMPETENCE 13 : S'intégrer en milieu professionnel		
	• Utilisation du matériel et des équipements	
3.3 S'adapter à des conditions nouvelles	• Adaptation à des travaux complexes • Nouvelles conditions de réalisation • Evolution technologique • Equipements	
3.4 Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise	• Milieu de travail • Pratiques professionnelles	
4. Comparer ses perceptions aux réalités du métier		
4.1 Poser un jugement professionnel sur ses actions	• Perception du métier que l'on a avant le stage avec celle que l'on a après • Auto-évaluation • Actions à entreprendre pour combler les écarts	
4.2 Evaluer l'influence de l'expérience sur le choix d'un futur emploi	• Conséquences du stage sur le choix d'un emploi	
5. Rédiger le rapport de stage		
5.1 Appliquer les techniques de rédaction administrative	• Techniques de rédaction administrative • Eléments de contenu • Informations présentées • Apprentissages réalisés et situations rencontrées en milieu professionnel	Sous la conduite et la supervision de l'encadreur, l'apprenant rédigera son rapport de stage. Il sera jugé sur la qualité du rapport produit et surtout sur le respect des règles de rédaction administrative et de la pertinence des éléments qu'il présente.
5.2 Rédiger le rapport de stage	• Parties importantes d'un rapport • Contenu • Langage à utiliser	

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- **Astruc, T.**, & **Santé-Lhoutellier, V.** 2020, La chaîne de la viande bovine. Cairn Sciences.
- **Bax, M.-L.** (2012). Impact des procédés de transformation sur le devenir digestif des protéines de la viande. Thèses en ligne1.
- **Delavigne, A.-H.**, & **Boudier, V.** (2019). Penser les transformations du rapport à la viande par les lieux et l'espace. Anthropology of Food 2.
- **Gagaoua M** (2015). Biomarqueurs des qualités sensorielles de la viande bovine : « compréhension des mécanismes et prédiction ». Thèse pour l'obtention de doctorat es sciences. Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires. Université Frères mentouri Constantine, 402 pages;
- **Mme Sylvie GOY-CHAVENT** ; 2012-2013, Rapport d'information N°784, mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : Elevage, Abattage et distribution 263p ;
- **Nicolas Guillemin, Isabelle Cassar-Malek, Jean-François Hocquette, Catherine Jurie, Didier Micol, Anne Listrat, Hubert Levéziel, Gilles Renand, Brigitte Picard** (2009). La maîtrise de la tendreté de la viande bovine : identification des marqueurs biologiques. Inra Prod. Anim, 22 (4), 331-344 ;
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE,** 2007, Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 37p.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 30p.

- **Organisation internationale du Travail (OIT)**. L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.
- **Ouali A., Herrera-Mendez C.H., Coulis G., Becila S., Boudjellal A., Aubry L. & Sentandreu M.A**. (2006) Revisiting the conversion of muscle into meat and the underlying mechanisms. Meat Sci 74, 44-58;
- **Picard, B and Gagaoua M** (2020) Muscle Fiber Properties in Cattle and Their Relationships with Meat Qualities: An Overview. J.Agric.Food Chem. 2020,68,6021-6039 ;
- **Picard,B ; Jurie,C ; Cassar-Malek, I et Hocquette,J-F** (2003). Typologie et ontogenèse des fibres musculaires chez les bovins. INRA Prod. Anim., 2003, 16, 125-131;
- **RAHLI HANANE**, 2018-2019, Abattage, inspection et transformation des viandes rouges, mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme de Docteur Vétérinaire, 79 pages ;
- République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. (2004), Stratégie de la formation professionnelle.

www.minervaomegagroup.com;

www.marel.com;

www.regroupementdestransformateursdeviandeduquébec.com

GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE (GOPM)

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de Situation de Travail
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
CMR	Cameroun
DFOP	Direction de la Formation et de l'Orientation Professionnelles
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
ESPBC	Étude Sectorielle et Préliminaire des Besoins en Compétences
FPT	Formation Professionnelle et Technique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
OIF	Organisation Internationale de la Francophonie
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel de Métier Compétences
REVA	Référentiel d'Evaluation
SIMDUT	Système d'Information sur les Matières Dangereuses Utilisées au Travail

V.1. INTRODUCTION ET PRÉSENTATION DU GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE

Le guide d'organisation pédagogique et matérielle est un document d'accompagnement à caractère indicatif. En ce sens, l'administration centrale peut prescrire des conditions minimales d'implantation ou des modes de financement communs pour assurer la conformité des dispositifs et des moyens de formation.
Le Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle est un document de soutien. Il est considéré comme le support privilégié pour la mise en application d'un programme de formation. On y trouve l'information visant à combler les différents besoins inhérents aux programmes en matière de modes d'organisation, de ressources humaines, de matériel, d'appareillage et d'outillage, de ressources matérielles et d'aménagement des lieux.

Tenant compte des difficultés que certaines structures de formation pourraient rencontrées, ce guide précise les conditions minimales de mise en place de la formation en fournissant des renseignements sur certains scénarios possibles d'organisation, des données de nature administrative, pédagogique, technique et financière, pouvant être déployés.

Il est conseillé de l'utiliser pour l'implantation des référenteils de formation et d'évaluation dans les structures de formation. Ce document vise les personnes suivantes : les responsables de la gestion centrale (gestionnaires des ressources humaines, financières, physiques et matérielles), les gestionaires d'établissement et les équipes pédagogiques chargées de la mise en place des nouveaux référentiels et de la formation.

Le guide d'organisation pédagogique et matérielle varie selon le contexte, le type de formation et la nature des besoins de chaque établissement de formation. Il est en fait le scénario retenu faisant suite aux travaux d'élaboration des référentiels de formation et d'évaluation. Il tient compte des décisions pédagogiques et organisationnelles, prises lors de l'élaboration de ces documents.

L'organisation pédagogique repose sur une détermination des besoins, tant quantitatifs que qualitaifs, en matière des ressources humaines.

Le logigramme du référentiel de formation propose d'aborder chaque compétence selon un ordre séquentiel de formation qui conditionne la mobilisation et l'utilisation des diverses ressources requises.

Le chronogrmme de formation quant à lui est mis à contribution pour établir le nombre de formateurs nécessaires pour exécuter diverses tâches, préciser les domaines d'intervention qui pourraient être repartis entre ces formateurs, préciser les profils types des formateurs, appropriés à la mise en œuvre d'une formation de qualité. Il met en évidence les besoins de perfectionnement du personnel en place et permet de relever certaines carences portant sur les difficultés à accéder à une expertise plus spécialisée.

Une formation professionnelle de qualité demande un minimum de moyens : ressources humaines, ressources physiques et financières. Dans le cas où les moyens sont limités, de solutions de

rechange doivent être trouvées et des modes d'organisation donnant accès à des ressources extérieures ou conduisant à la production des biens et de services doivent être explorés, pour pouvoir atténuer les coûts de formation.

En se basant sur le scénario retenu pour la mise en œuvre de formation, l'équipe de production a défini et présenté les équipements, la matière d'œuvre, les locaux et les aménagements que le projet de formation demande. Une attention particulière doit être portée à l'utilisation de ces ressources et à l'entretien des équipements, pour garantir leur durabilité.

V.2. BUTS DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

Le référentiel de formation pour le métier Transformateur de viande traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur agroindustriel pouvant mener les activités d'abattage, de découpe, de transformation et de stockage et vente des produits transformés seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou à son compte personnel.

De plus, le référentiel de formation vise à rendre apte l'ouvrier transformateur de viande à prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement, déterminer la composition alimentaire des produits, s'approvisionner en matière première, utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail, produire les viandes séchées (kilichi, …), produire les viandes fumées, fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …), fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…), appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés…

Dans l'exercice de son métier, l'ouvrier transformateur de viande doit maîtriser les types et les pièces de viande, déterminer les quantités et les volumes des ingrédients, additifs et matières premières, connaitre les techniques de conditionnement, de vente et de stockage des ingrédients, additifs et des produits, appréhender les notions d'anatomie des espèces animales d'élevage, etc….

Étant donné que l'ouvrier qualifié transformateur de viande travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

Étant donné que le Transformateur de viandes travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

Outre les compétences liées directement au métier de Transformateur de viandes, le référentiel de formation vise, conformément aux buts généraux de la formation professionnelle et en tenant compte, en particulier, de la situation de travail.

V.3. DESCRIPTION DU REFERENTIEL DE FORMATION

Le référentiel de formation de transformateur de viande a été élaboré suivant l'approche par compétences (APC) qui exige, notamment, la participation de partenaires du milieu de travail et du milieu de la formation.

Il a pour objet de professionnaliser le parcours de l'apprenant, lequel construit progressivement les éléments de sa compétence à travers l'acquisition de savoirs et savoir-faire, attitudes et comportements.

Il est formulé par objectifs, conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels les besoins de formation, la situation de travail, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Le référentiel de formation énonce et structure les compétences minimales que l'apprenant doit acquérir au terme de sa formation. Ce référentiel doit servir de référence pour la planification de l'enseignement et de l'apprentissage ainsi que pour la préparation du matériel didactique et du matériel d'évaluation.

Le référentiel de formation de transformateur de viande prévoit une durée de 1170 heures pour la formation dont, 855 heures consacrées aux compétences particulières et 315 heures aux compétences générales soit respectivement 73% et 27%. Cette durée couvre le temps consacré à la formation, à l'évaluation des apprentissages aux fins de la sanction des études et à l'enseignement correctif.

Le référentiel de formation est composé de 13 modules formés de 5 compétences générales et 8 compétences particulières.

Les modules de formation sont en lien les uns avec les autres et contribuent à l'acquisition des compétences. L'ordre séquentiel de passage des modules est présenté dans le logigramme.

Les liens entre les diverses compétences d'une part et entre les compétences et le processus de travail d'autre part permettent de décrire les compétences et la nature des relations qui les unissent, rendant ainsi cohérent et applicable le référentiel de formation. Les compétences sont traduites en actions observables et en résultats mesurables.

La durée de formation par module va de 30 à 120 heures à l'établissement. Elle est de 315 heures en milieu professionnel.

Le référentiel oriente une formation structurée autour de l'étude de situations donnant aux apprenants l'occasion de :

- comprendre : l'apprenant acquiert les savoirs et savoir-faire nécessaires à la compréhension des situations ;

- agir : l’apprenant mobilise les savoirs et acquiert la capacité d’agir et d’évaluer son action ;
- transférer : l’apprenant conceptualise et acquiert la capacité de transposer ses acquis dans des situations nouvelles.

Les compétences qui y sont développées sont les suivantes :

Tableau synthèse du programme

N°	Énoncé de la compétence	Durée	CP	CG	Unités	Types d'objets	Types de compétences	Titre du Module
14.	Se situer au regard du métier et de la formation	30	0	30	2	S	G	Métier et Formation
15.	Communiquer en milieu professionnel	45	0	45	3	S	G	Communication en milieu professionnel
16.	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	90	0	90	6	S	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
17.	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	0	120	8	C	G	Composition alimentaire des ingrédients et des produits
18.	S'approvisionner en matières premières	90	90	0	6	C	P	Approvisionnement de l'unité de transformation
19.	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	75	75	0	5	C	P	Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail
20.	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	60	60	0	4	C	P	Production des viandes séchées
21.	Produire les viandes fumées	60	60	0	4	C	P	Production des viandes fumées
22.	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	60	60	0	4	C	P	Fabrication des produits issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)
23.	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	105	105	0	7	C	P	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, …)
24.	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	90	90	0	6	C	P	Techniques de conditionnement et de vente des produits transformés
25.	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
26.	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Intégration en milieu professionnel
	Total	**1 185**	**855**	**330**	**79**			
			73%	**27%**				

V.4. ORGANISATION DE LA FORMATION

Le guide d'organisation est centré sur les outils et les moyens à mettre en œuvre pour offrir la formation. Il ne traite donc pas des contenus ou des stratégies pédagogiques présentées dans le référentiel de formation et dans le guide pédagogique.
Pour réaliser le volet organisation pédagogique du guide d'organisation, l'ensemble des contenus du référentiel de formation, du guide pédagogique et du référentiel d'évaluation sont pris en considération.
L'organisation de la formation exige une planification qui conduit à déterminer la séquence de mise en œuvre des compétences et leur répartition dans le temps. Pour appuyer ces travaux, il a fallu le logigramme, que l'on retrouve dans le référentiel de formation. Ainsi que le chronogramme figuré dans le guide pédagogique.
Pour compléter cette planification, un tableau proposant un scénario de mise en œuvre de la formation s'ajoute.
Ainsi, se présentent les compétences avec de précisions sur leur mise en œuvre et des contraintes liées auxdites compétences. Pour l'organisation de cette formation, il est aussi nécessaire de connaitre les conditions d'admission au centre de formation et de promouvoir cette formation.

1. Conditions d'admission

L'admission en formation se fait par voie de concours. Les candidats désirant suivre la formation de transformateur de viande doivent avoir au moins le niveau de la classe de 3^{éme} ou BEPC, GCE O level ou de tout autre niveau équivalent.
Il serait avantageux que les postulants au métier de Transformateur de viandes sachent lire l'anglais parce qu'ils doivent comprendre et interpréter la documentation des équipements et machines rédigée la plupart du temps dans cette langue.
Ils doivent en outre appliquer scrupuleusement les régles d'hygiènes, car ce travail nécessite des précautions particulières en termes de respect des règles de santé, d'hygiène et de sécurité au travail, tout en adoptant de manière permanente une attitude écologiquement responsable.
Il serait souhaitable de vérifier certaines qualités professionnelles chez les candidats qui désirent être admis au programme :

- Une acuité visuelle parfaite;
- Des gestes précis;
- Le souci de la qualité du travail;
- L'esprit d'équipe;
- La perception artistique ;
- L'esprit d'initiative.

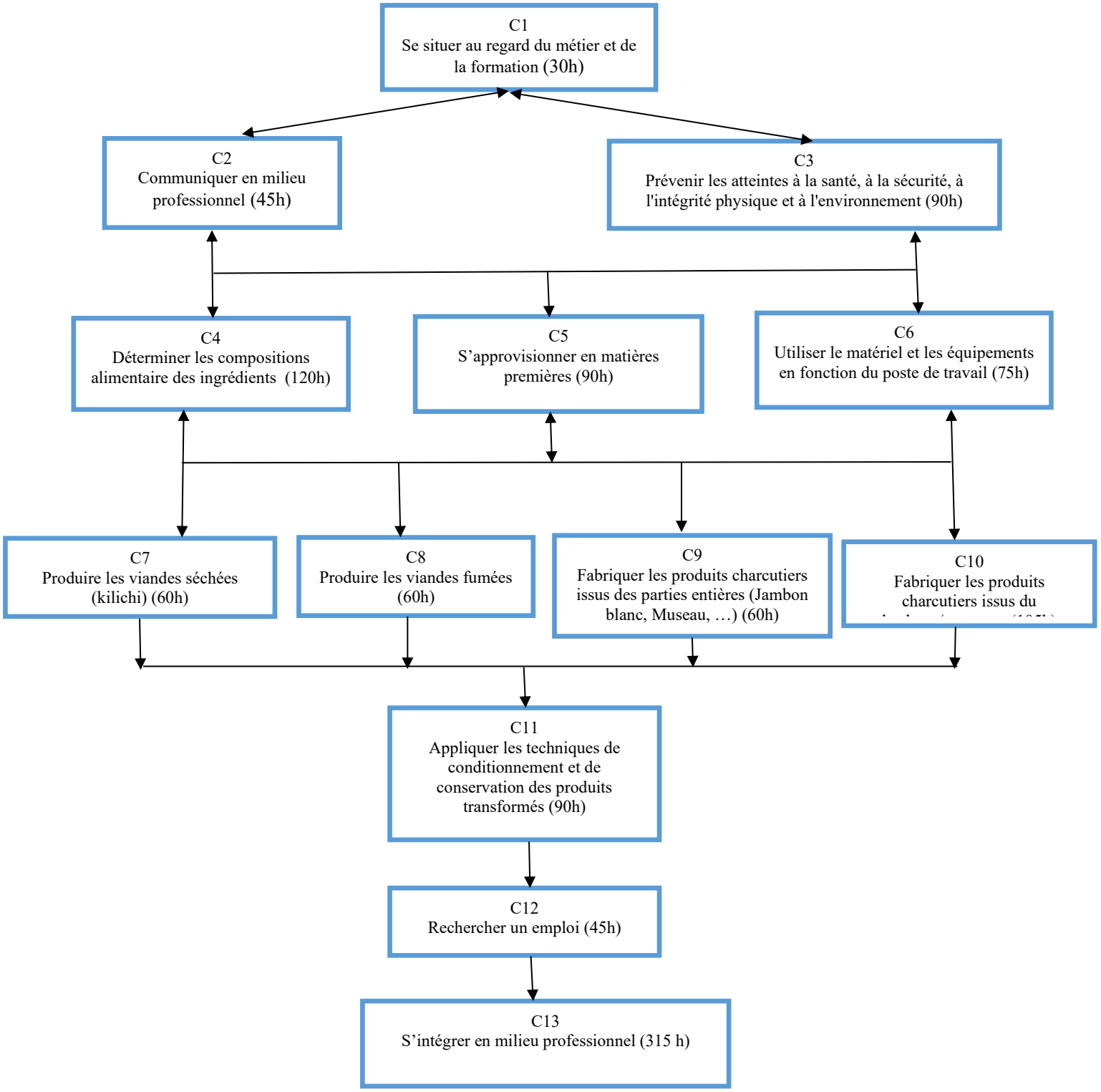
NB. Les diverses séquences de travail imposent le maintien prolongé en position debout

*2. **Présentation du logigramme***

Le logigramme est une représentation schématique de l'ordre d'acquisition des compétences. C'est une séquence de mise en œuvre des compétences, et par conséquent de la mobilisation des ressources humaines, physiques et matériels nécessaires pour la formation. Le logigramme assure une planification du référentiel et présente l'articulation des compétences. Il vise à assurer la cohésion et la progression des apprentissages.

Le logigramme tient compte, pour une compétence donnée, des apprentissages déjà accomplis, de ceux qui se déroulent en parallèle et de ceux qui sont à venir. Son but est de donner une idée globale du déroulement de la formation.

Pour le métier de Transformateur de viande, le logigramme est proposé comme suit :


C1
Se situer au regard du métier et de la formation (30h)
C2
Communiquer en milieu professionnel (45h)
C3
Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement (90h)
C4
Déterminer les compositions alimentaire des ingrédients (120h)
C5
S'approvisionner en matières premières (90h)
C6
Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail (75h)
C7
Produire les viandes séchées (kilichi) (60h)
C8
Produire les viandes fumées (60h)
C9
Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …) (60h)
C10
Fabriquer les produits charcutiers issus du
C11
Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation des produits transformés (90h)
C12
Rechercher un emploi (45h)
C13
S'intégrer en milieu professionnel (315 h)

3. Présentation du chronogramme

Le chronogramme de réalisation de la formation est une représentation schématique présentant l'ordre selon lequel les compétences devraient être acquises et la répartition dans le temps, des activités d'enseignement, d'apprentissage et d'évaluation. Il assure une planification globale des compétences du référentiel et présente l'articulation qui existe entre les compétences. Cette planification vise à assurer une cohésion et une progression des apprentissages.

Le chronogramme respecte certaines contraintes organisationnelles à savoir :

- La durée totale du référentiel et celle attribuée à chaque compétence ;
- Le nombre d'heures d'apprentissage hebdomadaire, semestriel et annuel ;
- La logique de la matrice des objets de formation et du logigramme des compétences ;
- Les périodes durant lesquelles le milieu du travail se montre disponible pour organiser la tenue de stage.

Le chronogramme sert à résoudre les questions de définition des tâches du personnel, d'utilisation des locaux d'enseignement et des ateliers de travaux pratiques. Il repose sur une situation type et devra être ajusté en fonction de la situation réelle de chaque structure de formation. Il peut également être modifié à chaque période de l'année, en fonction des contraintes locales.

Pour le métier de Transformateur de viande le chronogramme est proposé comme suit :

CHRONOGRAMME

	COMPETENCES PARTICULIERES								COMPETENCES GENERALES					Total
Numéro	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**13**	**1**	**2**	**3**	**4**	**12**	
Durée (h)	**90**	**75**	**60**	**60**	**60**	**105**	**90**	**315**	**30**	**45**	**90**	**120**	**45**	
Semaine														
1									30					30
2										10	15	10		35
3										10	15	10		35
4										10	15	10		35
5	5									10	10	10		35
6	5									5	10	15		35
7	5										10	15		35
8	15	5									5	15		35
9	15	5									5	10		35
10	15	5									5	10		35
11	10	10	5								5	5		35
12	10	10	5								5	5		35
13	5	5	10	5	5							5		35
14	5	10	10	5	5							5		35
15		10	5	10	10									35
16		10	5	10	10									35
17		5	10	10	10	5	5							35
18			10	15	10	5	5							35
19				5	10	5	10						5	35
20						20	10						5	35
21						15	10						10	35
22						15	10						10	35
23						15	15						5	35
24						15	15						5	35
25						15	5	5					5	35
26						10	5	10						25

	COMPETENCES PARTICULIERES								COMPETENCES GENERALES					Total
Numéro	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**13**	**1**	**2**	**3**	**4**	**12**	
Durée (h)	**90**	**75**	**60**	**60**	**60**	**105**	**90**	**315**	**30**	**45**	**90**	**120**	**45**	
Semaine														
27								40						40
28								40						40
29								40						40
30								40						40
31								40						40
32								40						40
33								40						40
34								20						20
TOTAL	90	75	60	60	60	105	90	315	30	30	90	120	45	**1185**

4. Modes d'organisation à privilégier

Le mode d'organisation de la formation pourrait être compris à travers le tableau ci-dessous qui présente l'ensemble des compétences, la durée reservée à chaque compétence, la nature des activités, les installations physiques, les équipements spécialisés et le commentaire lié à chaque compétence.

Ce tableau précise les caractéristiques et les principales contraintes ratachées à la mise en œuvre des compétences.

La nature des compétences renseigne sur la repartition de temps pour la formation théorique et la formation pratique. Cette information est fournie à titre indicatif et peut être variée en fonction du contexte et des caractéristiques de l'environnement d'apprentissage.

Le tableau présente également les principales exigences en matière d'organisation physique et matérielle de la formation.

Les stages en entreprise et les autres activités sont mentionnés dans la colonne « commentaires ».

Le scénario de mise en œuvre de cette formation se presente comme suit :

N°	Titre du module	Compétences	Durée(h)	Nature des activités (T ou P)	Locaux ou installation physiques	Équipements spécialisés
1	Métier et Formation	Se situer au regard du métier et de la formation	30	100% T	En salle de classe ou en entreprise	Non
2	Communication en milieu professionnel	Communiquer en milieu professionnel	45	70 % T, 30% P	En salle de classe, en entreprise,	Vidéo projecteur,
3	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	90	50 % T, 50% P	En salle de classe, en atelier.	EPI, EPC, boîtes à pharmacie, mannequin, ordinateur, vidéo projecteur
4	Composition alimentaire des ingrédients et des produits	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	80% T, 20% P	En salle de classe, en laboratoire, en atelier.	Balance, bécher, tube à essai, éprouvette gradué, Erlenmeyer, Entonnoir, Ordinateur complet vidéo projeteur, Groupe électrogène
5	Approvisionnement de l'unité de transformation	S'approvisionner en matières premières	90	20 % T 80 % P	En salle, en atelier.	EPC, EPI, Glacière, Tricycle frigorifié,
6	Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	75	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier	Se référer au matériels Spécifiques dans les différents procédés de fabrication des produits charcutiers

N°	Titre du module	Compétences	Durée(h)	Nature des activités (T ou P)	Locaux ou installation physiques	Équipements spécialisés
7	Production des viandes séchées	Produire les viandes séchées (kilichi, …)	60	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Séchoir, équipement spécifique
8	Production des viandes fumées	Produire les viandes fumées	60	20 % T, 80 % P	En salle multimédia	Fumoir, équipements spécifiques
9	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, …)	60	20% T, 80% P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
10	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,…)	105	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Hachoir, Cutter, Équipements divers et outillages
11	Emballage et stockage des produits	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	90	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Sertisseuse, Équipements divers et outillages
12	Entreprenariat	Rechercher un emploi	45	90 % T, 10 % P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
13	Intégration en milieu professionnel	S’intégrer en milieu professionnel	315	10%T, 90 % P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages

5. Promotion du programme

Il appartient aux établissements d'enseignement ou au ministère de la formation professionnelle de faire la promotion de leurs programmes de formation professionnelle auprès de la population en général, des élèves potentiels et d'éventuels employeurs et, à cet égard, diverses pistes peuvent être exploitées. La promotion peut prendre différentes formes allant de journées portes ouvertes complétées par des visites guidées, jusqu'à la présence de stands à l'occasion de foires ou de salons thématiques.

Voici quelques éléments de promotion pouvant être mis en avant :

- Les perspectives d'emploi et les conditions de travail.
- La qualité de la formation assurée notamment par des formateurs truffés d'expériences qui maîtrisent tous les aspects d'un Transformateur de viande;
- L'environnement scolaire dont le dispositif de formation et les exigences permettent de recréer le plus possible le contexte réel de travail;
- L'approche de formation axée sur la pratique en relation étroite avec les compétences déterminées avec les partenaires du monde de travail;
- La possibilité d'obtenir une qualification basée sur un ensemble de compétences retenues en relation avec l'exercice du métier ;
- Les conditions d'admissions à la formation.

V.5 RESSOURCES HUMAINES

Ce chapitre précise les besoins de formateurs / enseignants et de personnel de soutien. Il fournit les données pertinentes pour la sélection, la formation et le perfectionnement du personnel ou l'attribution des tâches aux employés. L'information fournie est à titre de suggestion.

Pour le choix du personnel et l'organisation du travail, on prend en compte les ententes de travail et les conventions en vigueur. Ce chapitre détermine également les domaines dans lesquels il serait recommandé de proposer des activités de perfectionnement. Les formateurs sont des personnes ayant une bonne expérience en Transformation de viande.

Même si la réussite de la mise en œuvre du programme dépend en grande partie de la compétence et de l'expérience professionnelle du personnel formateur en matière de pédagogie, de docimologie et d'andragogie, il sera peut-être souhaitable de recourir aux services de techniciens ou de spécialistes du métier.

La présente partie du Guide formule certaines suggestions à considérer au moment de choisir de nouveau personnel ou d'attribuer des tâches au personnel déjà en place.

Pour former une équipe de formateurs efficaces, on tient compte de la correspondance entre les caractéristiques des compétences du programme et l'expérience acquise dans la profession. De plus, l'affectation en priorité du personnel formateur dans son champ de compétence pourrait constituer un élément supplémentaire permettant d'assurer la qualité de l'enseignement.

1. Qualifications professionnelles

Les formateurs du programme de Transformateur de viande sont appelés à faire état des savoirs et des compétences suivantes :

- Une formation technique en agro-alimentaire, agronomie et des domaines connexes ;
- Des habiletés liées aux tâches des processus de transformation de viande ;
- Des habiletés liées à la communication ;
- Des habiletés liées à manipuler les produits carnés et les équipements de l'unité de transformation ;
- Des habiletés liées à la technologie de boucherie et la fabrication de tous produits charcutiers ;
- Des habiletés et aptitudes à transmettre le savoir faire ;
- Des compétences pédagogiques touchant l'ensemble des compétences du programme.

En outre, les qualités suivantes sont souhaitées :

- la capacité de s'exprimer clairement et de communiquer;
- la polyvalence;
- le sens de l'organisation et de la planification;
- la capacité de diriger une équipe de travail;
- la capacité de superviser des activités;
- la disponibilité;
- la capacité de se perfectionner;

– l'esprit d'équipe;
– l'habilité manuelle et technique.

2. Besoins quantitatifs en matière de ressources humaines

Pour l'implantation du référentiel de formation professionnelle du métier de transformateur de viande, le besoin exprimé en ressources humaines est le suivant :

Qualité	Nombre	Niveau académique	Formation professionnelle	Expérience professionnelle
Formateur spécialiste des procédés de transformation	1	≥ Baccalauréat +3 ans	Ingénieur des travaux en Agro-alimentaire	Au moins 5 ans
Technicien supérieur agroalimentaire	3	≥ BT	Souhaitée	Au moins 3 ans
Technicien mécanicien des machines de transformation	1	≥ BT	Souhaitée	Au moins 3 ans
Spécialiste en norme qualité	1	Baccalauréat +3 ans	≥ licence ou équivalent	Au moins 2 ans
Enseignant de psychologie du travail	1	Baccalauréat +3 ans	PCEG	Au moins 2 ans
Manœuvre	1	Sans qualification ou qualification sommaire		

La répartition des tâches devrait tenir compte de l'organisation horaire proposée dans le chronogramme de formation ainsi que de l'organisation mise en œuvre par l'équipe pédagogique (chef d'unité, responsable des stages et insertion, professionnels divers).

3. Orientation du recrutement et compétences recherchées

Pour le recrutement de nouveaux formateurs, on recommande :

- Des ingénieurs ou Techniciens Spécialisés en agronomie ou agroalimentaire justifiant au moins
- 05 années d'expérience;
- Un baccalauréat auquel on aura associé au moins (03) années d'expériences avérées dans le domaine de compétence ;
- Une expérience de 10 ans au moins pour les titulaires d'un CAP ou équivalent dans son domaine de compétence ;

- Une expérience de 15 ans au moins pour les non diplômés mais ayant acquis l'expérience sur le tas.

De plus, une formation en pédagogie (plus précisément selon l'Approche Par Compétences) est essentielle et devra être acquise au moment de l'embauche ou assurée le plus tôt possible après le recrutement.

1. Perfectionnement des formateurs

L'implantation du référentiel de formation demande le perfectionnement des formateurs. Pour cela, ils devraient demeurer en rapport avec l'entreprise pour être informer des nouvelles techniques et d'équipements nouveaux. À cet effet, le perfectionnement pourrait faire l'objet les domaines suivants :

Domaine technique

- **Piéçage des carcasses** : Il doit connaître les différentes opérations de première transformation, depuis l'abattage des animaux, le désossage, jusqu'à la découpe, la préparation et le conditionnement des viandes (bovine, ovine, porcine, volailles) en quartiers ou morceaux.
- **Utilisation d'outils spécifiques** : Il doit savoir utiliser des outils spécifiques (pistolets pneumatiques, couteaux, cisailles, scies, …) et des appareils (machines à hacher, à embosser…).
- **Contrôle qualité** : Il doit contrôler en continu le résultat de son travail suivant des consignes et des normes qualité, hygiène, sécurité, environnement (QHSE). Calibrer et utiliser les outils de mesure ;
- **Fabrication des produits charcutiers** : Il doit savoir réaliser les opérations de fabrication des produits charcutiers (préparation d'ingrédients et approvisionnement des lignes de production, conduite de machines, conditionnement et étiquetage des produits), en respectant les objectifs de qualité et de productivité, les consignes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- **Formation en situation de travail** : Il doit savoir préparer l'action de formation adaptée aux situations de travail spécifiques aux métiers de la viande, animer la formation en situation de travail, et évaluer les acquis de la formation en situation de travail.
- **Conception d'un atelier de transformation** : Il doit savoir concevoir l'espace et aménager les flux d'un atelier de transformation viande, identifier les besoins en matériaux et matériels et évaluer leur coût, optimiser les infrastructures nouvelles ou existantes, et connaître les principes de la marche en avant dans l'espace et dans le temps.

Domaine pédagogique

Il est difficile de trouver un expert du métier ayant une formation pédagogique adéquate. Il est relativement facile de recruter des formateurs ayant une bonne maîtrise des compétences du métier visé. Pour cela, une formation de base s'impose pour la majorité des personnes recrutées pour la formation professionnelle. Il est en effet utile de réaliser un bilan de compétences de la personne recrutée afin de déterminer les besoins de perfectionnement, en tenant compte du personnel déjà en

place et du personnel de soutien. Les besoins de perfectionnement peuvent concerner les volets de la planification et de la préparation des activités de formation et d'évaluation, les diverses méthodes à utiliser pour donner la formation, l'utilisation des équipements et de matériel pédagogiques et didactiques, etc. Les aspects plus distincts du référentiel de formation peuvent s'y ajouter. Pour ces activités, le guide pédagogique peut servir de référence de base.

Domaine de l'Approche par les Compétences

Il faut offrir aux formateurs, sans tenir compte de leur niveau de maîtrise du métier, une formation portant sur l'APC, approche utilisée pour élaborer le référentiel de formation et les guides d'accompagnement, pour apporter un soutien à l'implantation du référentiel de formation.
Pour cette formation, les thèmes abordés peuvent être par exemple l'appropriation du contenu du référentiel de formation, la lecture et l'interprétation de la matrice des objets de formation, l'utilisation des tableaux de spécification, etc.
L'APC implique une relation avec l'entreprise pour suivre l'évolution des nouveaux produits, des nouvelles technologies et des nouvelles techniques. A cet effet, les formateurs doivent participer aux colloques et aux journées d'information ou expositions organisées en collaboration avec les spécialistes du métier.
Des stages pratiques de courte durée en milieu professionnel peuvent aussi être une autre possibilité.

Domaine de la santé, l'hygiène, sécurité et environnement

Ce volet de perfectionnement implique la prise en charge de la prévention liée au mieux-être au travail. Ceci inclut les connaissances, les habilités et les attitudes pour préparer dans les bonnes conditions les personnes en emploi. Le souci de prévention doit être une préoccupation importante à intégrer dans l'apprentissage de tout métier ou de toute profession. Cette prévention doit s'appliquer dans l'exécution de toutes les tâches au cours des apprentissages et de l'évaluation.
Que ce soit sur le plan de la sécurité personnelle ou de protection de l'environnement, la démarche de prévention comporte trois étapes :

- repérer les dangers et les facteurs de risques ;
- corriger les situations à problèmes ;
- prendre des dispositions pour éviter les problèmes.

Pour s'assurer que les formateurs maîtrisent les différents contours de la formation, un perfectionnement spécial devrait les accompagner.

V.6. ORGANISATION PHYSIQUE ET MATÉRIELLE

Pour déterminer les besoins en matière de ressources physique et matérielles, il faut une analyse systématique des informations liées à chaque compétence du référentiel de formation. Ces informations sont complétées par le contenu du référentiel d'évaluation. Les éléments de la compétence, le contexte de réalisation du référentiel de formation, les indicateurs et les critères d'évaluation fournissent la majorité des informations concernant les ressources physiques et matérielles.
Les fiches de suggestions pédagogiques fournissent les informations manquantes.
Une catégorisation des ressources physiques et matérielles nécessaires facilite le relevé des besoins et des conditions d'implantation des référentiels. La catégorisation regroupe les éléments ayant les caractéristiques communes et élabore des devis d'implantation ou de mise à niveau des dispositifs de formation. Une telle catégorisation aide à mettre en place ou à réviser les modalités de financement de la formation et d'entretien du parc d'équipements.

5.1. RESSOURCES MATERIELLES

Ce volet présente la liste des ressources matérielles nécessaires à la mise en œuvre du référentiel du métier de **Transformateur de viande.**

Les quantités proposées prennent en compte **25 apprenants** et les ressources nécessaires pour le formateur.

Les tableaux ci-dessous présentent les ressources nécessaires classées par catégorie.

6.1.1.Machinerie, équipement et accessoires

Cette catégorie comprend les machines-outils et l'équipement lourd. Ce sont des ensembles de mécanismes ou de pièces servant à exécuter un travail. Cette catégorie comprend aussi les accessoires, soit tout objet qui complète la machine ou un équipement. Elle inclut également les pièces de rechange, nécessaires à l'entretien et au bon fonctionnement des différentes machines-outils et équipements.

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
1.	PLUMEUSE	• Tambour de 400. • INOX 15/10ème. • Moteur 0,75kw ; • petite chaîne 150v/h ; • Moteur 1,1 KW	AT	6	5
2.	ECHAUDOIR	• Volume de la cuve : 120 litres ; • Puissance de chauffe : 3 000 W • Température : généralement entre 60°C et 65°C pour les poules. • Durée d'échaudage : 70 à 90 secondes. • l'échaudoir est équipé d'un panier en acier inoxydable. • Réglage de la température : Une grande molette permet d'ajuster la température en fonction de la taille des oiseaux.	AT	6	5
3.	CUVES DE MOUILLAGE	• 220 V monophasé - résistance de 2000 W ; • Structure en acier inox ; • Interrupteur de sécurité avec voyant lumineux de branchement ; • Conforme à la directive 2006/42/CE et aux normes de sécurité ;	AT	6	5

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
		• Certificat CE ; • 80 litres ; • Poids : 19 kg.			
4.	FUMOIR A VIANDE	• Construction acier zingué laqué blanc avec double paroi • Epaisseur de 15 mm pour plus de rigidité du fumoir • Dimensions extérieuresL600 x P500 x H1700 mm • Volume utile 330 litres • Nombre de niveaux3 • Tuyau de cheminée Ø 130 mm • Ventilation haute et basse facilement réglable • Serrure à clé pour verrouiller la porte du fumoir Le fumoir à viande est livré avec... • 1 tiroir à sciure de fumage • 10 crochets à viande • 1 lèchefrite	AT	8	5

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
5.	CUTTER CHARCUTIER	• Moteurs : Triphasés de 2,4/1,84 HP / 1,29 kW (230-400V 50Hz / 220V 60Hz) ; • Capacité de 15 litres soit de 12kg de viande • Équipés de 2 moteurs indépendants à deux vitesses. • Vitesses combinables entre elles (lente/lente, rapide/rapide ou lente/rapide). • Tête pour travailler avec 3 à 6 couteaux. • Grande capacité d'absorption en émulsions. • Texture homogène de la pâte. • S'utilise avec de la viande congelée jusqu'à - 20°C. • Les couteaux s'arrêtent automatiquement lorsque l'on essaie de soulever le couvercle. • Interrupteur pour le déchargement et le lavage de la cuve. • Construction : entièrement en acier inoxydable 18/10	AT	10	1

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
6.	HACHOIR A VIANDE	• Largeur : 260 mm1 • Profondeur : 350 mm1 • Hauteur : 420 mm1 • Poids : 25 Kg1 • Alimentation : Mono - 220V, 750W1 • Puissance en KW : 0,6001 • Débit : Jusqu'à 200 kg / heure1 • Matériel : Acier inoxydable • Vitesse de rotation du couteau : 170 tours/min3 • Vitesse moteur : 1800 tours/min3 • Livré avec 1 couteau, 1 précoupeur, avec 3 grilles inox standards : ø 3mm, ø 4.5 mm, ø 8 mm	AT	10	1
7.	MELANGEUR A VIANDE	• Capacité de la cuve en litres : 95 l. • Capacité de la cuve en kg : ± 65 kg. • Transmission : groupe moteur-réducteur très silencieux. • **Moteurs :** 1. Triphasés de 1,75 HP / 1,29 kW (230-400V 50Hz / 220V 60Hz) 2. Monophasés de 1,75 HP / 1,29 kW (230V 50Hz / 110-220V 60Hz) • Dimensions base : 82 x 47 cm • Construction : entièrement en acier inoxydable 18/10.	AT	10	1
8.	POMPE A SALER ELECTRIQUE	• Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet • Aiguille ø 4 mm • 230 V - 0.16 Kw • Dimensions : L400 x 200 x H240mm	AT	9	5

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
9.	BAC A SALAISON	• très bonne résistance mécanique et chimique • facilité de nettoyage • utilisation à des températures de -15°C à +60° • 170 litres dimensions intérieures L720 x l670 x H485mm • 220 litres dimensions intérieures L790 x l720 x H525mm • 310 litres dimensions intérieures L900 x l810 x H590mm	AT	6,7,8,9,10	5
10.	POUSSOIR MANUEL	• Facilement démontables pour le nettoyage. • Capacité du cylindre en litres : 10 l. • Capacité du cylindre en kg : ± 8 kg. • Modèles entièrement manuels • 3 vitesses de travail (deux vers l'avant et une vers l'arrière). • Étanchéité maximale entre le piston et le cylindre contenant la viande. • Le piston dispose d'une vanne de sortie d'air et est équipé d'un joint torique en silicone. • Chargement facile de la viande. • Excellente adaptation de l'opérateur à la machine. • Équipés de 4 embouts en plastic de 10, 20, 30 et 40 mm de diamètre. • Construction : en acier inoxydable, sauf crémaillère (acier au carbone) et piston à viande (plastique mopplen).	AT	10	5

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
11.	POUSSOIR HYDRAULIQUE	• Moteurs : Triphasés de HP/kW 1,25/0,92 (230-400V 50Hz / 220V 60Hz) ; • Poussoir à saucisses hydraulique de 15 à 52 litres. • Cylindre fixe avec rectification intérieure et ajustement individuel de chaque piston ; • Vitesse et pression de travail facilement ajustables moyennant un bouton de réglage. • Décompression automatique du piston en lâchant la genouillère, pour arrêter la sortie du produit par l'embout. • Bouche de sortie douce. • Piston démontable. • Équipé de 3 embouts inoxydables de 15, 20 et 30 mm de Ø. (en option : 12, 25 et 43 mm de Ø). • Construction : entièrement en acier inoxydable 18/10, sauf couvercle et piston, en aluminium anodisé. • En option, couvercle et piston en acier inoxydable 18/10.	AT	10	1

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
12.	**SECHOIR DE VIANDE**	• Matériel Entièrement en acier inoxydable • Puissance 5850W • Tension/Fréquence 110V, 220V / 50/60 Hz • Plages de température 40 ~ 90 ℃ (104 ~ 194 °F) • Max. Timing 15hrs • Niveau de bruit 50 ~ 55dB • Capacité 650L • Système de flux d'air Horizontale • Total Supports 24 plateaux amovibles • Support de Taille (L X W) 670X670mm 26.4X26.4 ") • Dimensions du produit (L X H X P) 700X1450X880mm (27.6X57.1X34.6 ") • Cordon D'alimentation secteur 2.5m longueur • Manchon EN PVC	AT	7	2
13.	**BAC DE LAVAGE DES VISCERES**	• Robuste en inox 304 épaisseur. • Fond renforcé par plats de 3 mm d'épaisseur soudés de façon étanche. • Bords roulés et soudés sur tout le tour avec tige pleine à l'intérieur. • Bec verseur, poignée de manutention soudée sur la partie supérieure. • Poignées de levage latérales. • 4 roues en polyamide diamètre 125mm axe inox.	AT	5,6,10	5

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
14.	**SCIES A OS**	• Scies à ruban ; • Construction : entièrement en acier inoxydable 18/10, sauf les roues en acier de fonte étamée. • Diamètre roue : 300 mm • Longueur ruban : 2720 mm • Hauteur de la coupe : 352 mm • Largeur de la coupe : 280 mm • Dispositifs de nettoyage des lames • Équipées d'un poussoir pivotant et d'une table de coupe coulissante • Moteurs : 1. Triphasés de 2.5 HP (230-400V 50Hz / 220V 60Hz) 2. Monophasés de 2.5 HP (230V 50Hz / 220V 60Hz	AT	5,6,7,8,9,10	1
15.	**FORMEUSE A STEAK HACHE**	• Manuelles. • L'épaisseur des steaks ou des boulettes/croquettes 1 à 40 mm. • Ils sont entièrement démontables sans outils. • Construction : en aluminium anodisé. • Machine équipée d'un plateau pour 1 steak de 100 mm à 130 mm de diamètre • Machine équipée d'un plateau pour 5 à 10 boulettes de 38 mm à 25 mm de diamètre • Capacité de la trémie en litres : 2,5 l. (trémie en acier inoxydable) • Capacité de la trémie en kg : ± 2,1 kg. • Dimensions base : 32 x 35 cm	AT	10	1

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
16.	**TRANCHEUSES A CHARCUTERIE**	• Transmission par courroie crantée. • Diamètre du disque de coupe: 300 mm • Épaisseur de la coupe: jusqu'à 15 mm • Moteurs : Monophasés de 0,37 HP / 0,27 kW (230V 50Hz / 220V 60Hz) • Dimensions base : 50 x 37 cm • Avec aiguiseur incorporé à double action : aiguisage et finition de la coupe. • Coulissement doux des charriots. • Construction : en aluminium anodisé.	AT	9,10	1
17.	**ARMOIRE DE MATURATION POUR VIANDE**	• Porte pleine ou vitrée. • Capacité de 250 litres. • Maturation des viandes à une température entre -3°C +35°C. • Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304, • Mémoire de 20 programmes avec 6 phases par programme, pour contrôler la température. • Largeur 790mm * Profondeur 1095mm * Hauteur 2025mm. • Alimentation Monophasé 230 V. • Puissance 0,7 Kw. • Poids 177kg. • Classe Climatique 4. • En Dotation 3 paires de glissières, 4 crochets, 2 grilles en acier inoxydable 2/1.	AT	5,6,7,8,9,10,11	1

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
18.	**CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**	• Largeur (mm) 1000 ; • Profondeur (mm) 1000 ; • Hauteur (mm) 2615 ; • Capacité (m3) 1,44 ; • Tension (Volt) 230 ; • Liquide réfrigérant : R 404 ; • Plage de température (° C) <-18Dim ; • LxPxH intérieur (mm) 840x840x2040 ; • Verrouillable; • Épaisseur d'isolation (mm) 80 ; • Poids brut (kg) : 314 ; • Poids net (kg) : 174.	AT	5,6,7,8,9,10,11	1
19.	**CHAMBRE FROIDE POSITIVE**	• Largeur (mm): 1000 • Profondeur (mm): 1000 • Hauteur (mm): 2340 • Capacité (m3): 1,59 • Tension (Volt): 230 • Fréquence de tension (Hz): 50 • Puissance totale (kW): 0,85 • Liquide de refroidissement : R 290 • Plage de température (° C): -2/+8 • Capacité brut (Ltr): 1300 • Dim. LxPxH intérieur (mm): 840x840x1850 • Verrouillable • Porte réversible • Largeur porte (mm): 630 • Epaisseur d'isolation (mm): 80 • Décongélation: Automatique • Max. température ambiante (°C): 32	AT	5,6,7,8,9,10,11	1

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
		• Accessoires fournis: 3x 840x500mm grilles • Poids brut (kg): 230			
20.	**TRANCHEUSE A JAMBON**	• Moteur professionnel aéré puissance 140W. • Bouton de sécurité. • Réglage épaisseur de coupe de 0 à 16 mm. • Aiguiseur amovible NON INCLUS disponible sur demande. • Lame : 20 cm • Dimensions Lxlxh : 46,5 x 34,5 x 30 cm • Poids 10 kg	AT	9	1
21.	**Réfrigérateur**	• Volume de 308 litres avec compresseur linéaire ; • Capacité stockage totale : 280 litres. • Dimensions (largeur : 585mm, hauteur : 1670mm, • Profondeur : 703mm); puissance sonore : 40 db(A), • Compresseur : linéaire, classe climatique : T;	AT	11	2
22.	**Groupe Electrogène**	• Énergie : Diesel • Poids : 1059 kg • Puissance en kVA : 41 kVA • Puissance en kW : 33 kw • Tension délivrée : 400 V • Fréquence : 50 HZ • Insonorisé • Autonomie : 12 h • Régulation Electronique	AT	4,5,6,7,8,9,10,11	1

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
		• Nombre de prises Bornier : 1 • Nombre de prises socle CEE 16A : 1 • Nombre de prises socle CEE 32A : 1			
23.	**Congélateur**	• Horizontal de 450L ; • Eclairage interne, • Dimensions : 725mmX1436mmX855mm ; • LVS : 135-290V	AT	11	2
24.	**MACHINE SOUS VIDE**	• Dimensions : 37*27*11 cm • Puissance : 280 W • Vide : -900mbar • Aspiration : 40lt/min • Barre de soudure : 32 cm • Matière : inox • Poids : 6,5 kg • boitier en acier inoxydable • vacuomètre professionnel • système d'énergie • puissance de soudage est réglable par l'utilisateur. • fonction SUPERVACUUM avec contrôle électronique • fonction manuelle peut être défini par l'utilisateur • une entrée d'air à utiliser avec le réservoir et le raccord du couvercle fourni. • une prise de raccordement tuyau pour le récipient • 20 sachets de 20*30 cm	AT	11	5,11

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
25.	**MACHINE A SAUCISSES VERTICALE**	• Style : Vertical 5 kg • Matériau : Acier inoxydable • Capacité : 5 Kilogrammes • Poids de l'article 4920 Grammes • Accessoires : 6 entonnoirs de différentes tailles (saucisses d'un diamètre de 14 mm, jusqu'à 35 mm)	AT	10	5

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
26.	**MARMITE A CUISSON ELECTRIQUE**	• Elle dispose d'une chambre thermique pour transmettre la chaleur de manière uniforme. • cuve en acier inoxydable de haute qualité 304 en épaisseurs de 3 et 4 mm ; reste de la construction est entièrement en acier inoxydable type 304. • Pour faciliter le nettoyage, la cuve n'a pas d'éléments internes qui entravent ce processus. • Tension d'alimentation 220 V monophasé. • Température de fonctionnement jusqu'à 120 ºC Contrôle électronique • Programmateur de temps et température de cuisson. • 200 litres. • Basculement motorisé de cuve. • Puissance 21 kW.	AT	9,10	5

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
27.	**MACHINE A FICELER SEMI-AUTOMATIQUE DES SAUCISSES/SAUCISSONS**	• Type de nouage : fil continu. • Consomme des bobines de fil (monté sur cône). • Fonctionnement pneumatique (4 kg/cm2). • N'a pas besoin de courant électrique. • Consommation d'air à vitesse normale (80 litres/minute) • Commande au genou avec fixation pour ficelage automatique. • Entrée 54 mm. • Etranglement réglable. • Vitesse variable de 50 à 140 op./minute. • Ficelage à 3 tours. • Machine montée sur table (table de 650 x 500 x 700 mm à roues en inox). • Mesures 650 x 380 x 420 mm. • Poids : 42 kg. • Construite en acier inox.	AT	10	1
28.	**MACHINE A BROCHETTES**	• Autonome • Production jusqu'à 1500 unités/heure • Pour brochettes de Ø3,8 et 120 mm jusqu'à 300 mm de long • Brochettes à longueur et format réglables • Nettoyage automatique • Fonctionnement pneumatique à 6 bar (kg/cm2) • Consommation d'air de 20 litres/minute • Puissance électrique 400W • Courant électrique 230V, 50/60Hz • Mesures : 1305 x 1130 x 1320 mm • Poids : 120 kg	AT	9	1

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
		• Construite en acier inoxydable • Bruit : niveau de pression acoustique : inférieur à 70dB (A)			
29.	**VITRINE REFRIGEREE DE BOUCHERIE**	• Vitrine horizontale ; • Vitrine réfrigérée - très compacte ; • Profondeur 900/1140 mm - plateau d'exposition largeur 700 mm ; • Froid semi-ventilé - éclairage incorporé ; • Etagère intermédiaire en verre Largeur 190 mm ; • Groupe logé - Fréon R404a - 230 V /1/50 Hz ; • Réserve incorporée - Température +1° +10°C ; • Vitre basculante	AT	11	1
30.	**FORAGE D'EAU COMPLET**	• Profondeur ≥ 70 mètres ; • Pompe avec débit 100 m^3/h ; • Equipé des tubes, des crépines du gravier ; • Cubitainer 3000 litres	AT	3,4,5,6,7,8,9,10,11	1
31.	**NETTOYEUR HAUTE PRESSION**	• Pompe axiale à pistons acier et culasse laiton ; • Lance simple réglable et turbobuse ; • 8m de flexible renforcé avec enrouleur • Bac détergent 1,2L et TOTAL STOP ;	AT	3	1

6.1.2 Outils et instruments

Cette catégorie comprend les outils et les instruments servant à agir sur la matière, à exécuter un travail, à faire une opération ou à prendre des mesures. Ils peuvent être mécaniques ou manuels. On y trouve également des petits outils et instruments mis à la disposition des apprenants. Pour prévenir les pertes, les disparitions et les bris, pour assurer la disponibilité, il faut mettre en place des mesures particulières de gestion.

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
1.	**Générateur de fumée froide**	• Combustion lente et optimale de la sciure de fumage dans le fumoir. • La sciure se consume uniformément jusqu'à 99%. • Conception inox 304 ; • Dimensions L220 x P175 x H40 mm	AT	8	5
2.	**Allume-sciure pour fumoir**	• Boîte contenant 30 allume-sciure spécial fumage ; • Dimensions extérieures boite de L100 x P65 x H20 mm ; • Dimensions bâtonnets d'environ 20 x 6 mm	AT	8	5
3.	**Tige fumoirs**	• En inox ; • Suspension verticale des produits à fumer dans le fumoir	AT	8	25

4.	**LE MATADOR**	• Animaux concernés : Boeufs, veaux taureaux, chevaux, porc, chèvre, mouton • Masse : 2.75 kg • Longueur : 310 mm • Longueur broche (charge rouge) : 85 mm • Verrouillage A bille • Nombre de tirs maximum : 40000 • Durée de vie maximum : 3 ans • Matériau : Acier traité • Calibre charge 27	AT	6	1
5.	**SET DES 4 MARMITES AVEC COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE**	• Set des marmites (20, 30, 50, 100 litres). • Composition en acier inoxydable CNS 18/10	AT	6,7,8,9,10	5
6.	**SET DE 4 MARMITES A BAIN MARIE AVEC ETAGE VAPEUR**	**Marmite** • source de chaleur céramique, électrique, gaz, induction ; • matériel en acier inoxydable 18/10; • matériaux de la poignée acier inoxydable **Étage vapeur** • Capacité (3, 5, 10 L) • Matériel Inox 304 et aluminium • Epaisseur 2,7mm • Poignées anti chaleur rivetées • Lave-vaisselle	AT	6,7,8,9,10	5

7.	**Brouette polyvalente**	• Caisse 100 litres ; • Epaisseur de la tôle 0,90 mm, en métal galvanisé ; • Châssis en tube peint de ø 32 mm ; • Renforcé par 2 haubons à l'avant et 2 traverses sous la caisse ; • Piètement profilé boulonné ; • Charge utile 180 kg poids vide 13,8 kg ; • Roue increvable souple pour brouette ø 400 mm ; • Axe long de 101,5 mm et de ø 14 mm	AT	5	5
8.	**PAIRE DE GANTS DE CUISINE**	• Bandes silicone renforcées Taille : Unique et ambidextre Dimensions à plat : long 31 cm x larg. 17 cm Usage : Anti-chaleur (jusqu'à 250° C)	AT	7,8	5
9.	**AIGUISEUR DE COUTEAUX**	• matériaux adaptés à l'industrie alimentaire. • Machine compacte. • N'a pratiquement pas besoin entretien. • Rouleaux d'affûtage Ø60mm. • Nettoyage facile. • Puissance moteur : 0,09 kW. • Tension : 230V monophasé. • Dimensions : 180 x 350 x 300 mm. • Poids : 13 kg	AT	6	5
10.	**Sacs sous vide**	Rouleau 6m -200 sac gaufrés	AT	11	5

11.	**BILLOT DE BOUCHER**	• Dim: 1200x600x930mm Poids:25kg Matériau: en Inox	AT	5	5
12.	**FEUILLE DE BOUCHER**	- une lame inox - Dos cintré : rigidité supplémentaire à la découpe. La "bosse" permet également de casser les os - Manche en ABS noir rainuré - Passe au lave-vaisselle Dureté de la lame : 53 HRC - Épaisseur de la lame : 3 mm - Épaisseur du manche : 27 mm - Longueur du manche : 150 mm - Longueur de lame disponible : 24 - 26 et 28 cm - Poids : entre 560 et 700 grammes (suivant la dimension choisie)	AT	5	5
13.	**MALETTE DE 9 COUTEAUX POUR CUISINIERS + FUSIL**	<u>Valise contient :</u> - 1 couteau à jambon 25 cm ; - 1 couteau de Chef 20 cm ; - 1 couteau à pain 20 cm ; - 1 couteau Santoku 18 cm ; - 1 couteau à désosser 15 cm ; - 1 couteau de Chef 15 cm ; - 1 couteau de cuisine 11 cm ; - 1 couteau à légumes 9 cm ; - 1 couteau à éplucher bec d'oiseau 6 cm ; - 1 fusil à aiguiser 20 cm ;	AT	5,6,7,8,9,10	5
14.	**MALETTE DE 8 COUTEAUX PROFESSIONNELS POUR**	<u>Mallette couteaux boucher contenant</u> • 1 Feuille de boucher dos droit 26cm 650gr ;	AT	5,6,7,8,9,10	5

	BOUCHERS MANCHE ABS	• 1 Scie de boucherie démontable - Lame 45cm, Monture en acier inox, tendeur rapide à poignée, largeur de la lame 20mm. Lame et poignée démontables ; • 1 Couteau à saigner lame 14cm ; • 1 Couteau de boucher lame 30 cm ; • 1 Couteau à dénerver lame 20cm ; • 1 Couteau à désosser lame usée 14cm ; • 1 Couteau à désosser lame 17cm ; • 1 Fusil à aiguiser mèche ovale ; • couteaux Classique 4 rivets avec manches ABS.			
15.	**BOUTEILLE A GAZ**	• Cylindre de gaz industriel haute pression 40L ; • 150 bars, butane	AT	7,8,9,10	5
16.	**BECHER**	• Gobelet de mesure en verre calibré transparent ; • Borosilicate avec bec versoir 100 ml.	AT	6	10
17.	**ERLENMEYER**	• Fiole conique ou fiole de titrage ; • Transparent à haute teneur en borosilicate ; • Avec bouchon ; • Conteneur de 500 ml.	AT	6	10
18.	**TUBE A ESSAI**	• Tube à essai gradué en verre ; • Mesure du volume ; • flacon à bouche,	AT	6	10

19.	**MORTIER EN PORCELAINE**	• Porcelaine émaillée • Avec bec verseur • Pilon inclus • Densité 2.4g/cm^3 • Température maximale 1000°C	AT	5,6,7,8,9,10	25
20.	**EPROUVETTE GRADUEE**	• Gradué en verre ; • Calibré ; • Transparent ; • Borosilicate	AT	6	10
21.	**ENTONNOIR**	• inox 18/10 • finition mat poli • équipé d'une poignée ergonomique ; • Diamètre de sortie : 0,7 cm ; • Hauteur : 6,5 cm ; • Diamètre intérieur : 4,5 cm	AT	6	10
22.	**GAINE D'ABATTOIR PROFESSIONNELLE**	- Fabrication en polypropylène de couleur beige - Haute résistance aux chocs et à la température - Conforme aux normes d'hygiène - Hauteur : 32 cm	AT	5	5
23.	**SALINOMETRE PORTABLE AVEC SONDE**	• Étendue de mesure 0 à 7% (g/100g) / 3 à 30°C • Affichée ±0.05% (entre 0 à 1.99%) ; • Relative ±5% (entre 2.1 à 5%) ; • Relative ±10% (entre 5.1% à 7%); • Résolution 0.01% (entre 0 et 1.99% de sel) 0.1% (entre 2 et 7% de sel) • Electrode Ø 10 x 530 mm ;	AT	6,7,8,9,10	2

		Compensation Automatique de 3 à 30°C.			
24.	**BALANCE DE COMMERCE**	• Plage de pesage max. 60 kg ; • Résolution : 20 g ; • Unité : kg Valeur d'homologation : 20 g ; • Charge minimale : 400 g ; • Dimensions plateforme : 300 x 400 mm ; • Dimensions chiffres : 15 x 28 mm (largeur x hauteur) ; • Batterie : 6 V / 4,5 Ah.	AT	6,7,8,9,10	1
25.	**BALANCE DE PRECISION OU DE LABORATOIRE**	• Plage de pesage : 0 ... 5100 g ; • Résolution : 0,1 g ; • Répétabilité : ± 0,2 g ; • Linéarité : ± 0,3 g ; • Étalonnage : Externe ; • Interface : RS-232 ; • Conditions ambiantes : 17,5 ... 22,5 °C ; • Alimentation par piles : 3 x piles de 1,5 V ; • Poids : 2 kg.	AT	6,7,8,9,10	2
26.	**THERMOMETRE AVEC SONDE FIXE**	• Gamme de température -199,9 à 199,9°C; • Résolution de la température 0,1°C (-199,9 à 199,9°C); • Précision de la température ±0,2°C et ±1 chiffre (-120,0 à 199,9°C) ;	AT	6,7,8,9,10	5

		• ±1% FS et ±1 chiffre (à l'extérieur) (à l'exclusion de l'erreur de la sonde) ; • Pile de 9V / environ 150 heures d'utilisation non-stop ; • Environnement 0 à 50°C (32 à 122°F) ; • RH max 95% ; • Dimensions 143 x 80 x 38 mm (5,6 x 3,2 x 1,5'') ; • Poids 320 g ;			
27.	**TESTEUR DE PH POUR LA VIANDE ET LES ALIMENTS**	• Batterie CR2032 Li-ion / Environ 1000 heures d'utilisation continue ; • Environnement 0 à 50 °C (32 à 122 °F); • HR 95 % max ; • Dimensions 51 x 151 x 21 mm ;	AT	6,7,8,9,10	5
28.	**Ecumoire**	• Résistante à la chaleur jusqu'à 200%; • en inox; • diamètre de 30 cm	AT	6,7,8,9,10	25
29.	**Moule pour pâté**	• Moule pliable avec charnières et loquets • Matière : Inox perforé • Taille perforations : 2 mm • Dimensions du moule : 24 x 5 cm et 15 x 5 cm • Hauteur : 6 cm • Adapté pour four ménager	AT	9,10,11	25

6.1.3 Matériels de sécurité

Cette partie concerne tout objet nécessaire à la sécurité au travail.

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1.	**ALARME A INCENDIE**	• Se déclenche en cas de feux dans l'unité de production	AT	5, 6, 7,8, 9, 10, 11	7
2.	**BLOUSE BLANCHE**	• 65 % polyester, 35 % coton. • Poids : 190 g/m² ; • Lavage en machine • Fermeture : Bouton Type de col: Américain Général • Manches longues	AT	5,6,7,8,9,10,11	25
3.	**BOTTE EN POLYURETHANE BLANC AVEC SECURITE**	• Légères et flexibles ; • Excellente isolation thermique ; • Respiration optimale ; • Structure des polyuréthanes constituée de bulles d'air.	AT	5, 6, 7,8, 9, 10, 11	25
4.	**CASQUE ANTIBRUIT**	• Protection passive (20 – 37 dB) ; • Protection active	AT/MA	5	5
5.	**COIFFES (CHARLOTTES BLEUE)**	• Lot de 100 ; • Elastique sans latex • Diamètre 48 cm ; • Matière : polypropylène	AT	5, 6, 7,8, 9, 10, 11	28
6.	**COMBINAISONS**	• Combinaison 100% coton ; • Les poignets se ferment, • Nombreuses poches • Présentes et 2 passe-mains; • De couleur bleue	AT	5,6,7,8,9,10,11	25

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
7.	**DETECTEUR DE FUMEE**	• piles alcalines AA 1.5V ; • Signal sonore d'environ 3 mètre.	AT	5, 6, 7,8, 9, 10, 11	7
8.	**EXTINCTEUR A POUDRE**	• Hauteur hors tout : 545 mm • Diamètre extérieur : 160mm • Capacité d'extinction : 27A, 183B • Agent propulseur : azote à 20° 15 bar • Numéro de certification : EP6 045 569 • 6 kg poudre polyvalente ABC • Corps en tôle acier, revêtement anti-corrosion • A pression permanente • Conforme aux normes NF-EN3 et • NFS 61-919 • Participe à la sécurisation du local • phytosanitaire • Manomètre indicateur de pression • Vanne chromée et poignée ergonomique avec • Manomètre, revêtement anti-corrosion vendu • avec socle de couleur et support mural	AT	5,6,7,8,9,10	5

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
9.	**GANT PLASTIQUE**	• Gants en vinyle jetables ; • Sans talc et sans latex. • Boîte de 100 gants ; • Dimensions du produit (L x l x h) : 21 x 11 x 13 cm ; • 400 grammes	AT	5,6,7,8,9,10,11	25
10.	**GANTS EN PVC**	• En polymère synthétique thermoplastique ; • Température d'utilisation : -5°C à 70°C ;	AT/MA	5, 6, 7,8, 9, 10, 11	28
11.	**LANCE A EAUX**	• Pression minimale de 6 bars ; • Débit de la lance 35 à 150 L/Min ; • porté en jet plein : 40 m.	AT	5, 6, 7,8, 9, 10, 11	7
12.	**LUNETTE DE PROTECTION**	• Verre optique de classe 1 pour un usage prolongé ; • Monture en cristal souple avec une large surface d'appui autour du visage ; • Excellente protection contre les rayures	AT	5,6,7,8,9,10,11	25
13.	**MASQUE RESPIRATOIRE**	• Filtration bactérienne > 98 % pour un aérosol de taille moyenne de 3 µm ; • Résistant aux éclaboussures.	AT	5,6,7,8,9,10,11	25
14.	**PICTOGRAMMES**	• Simple et dépourvu de détails inutiles ; • Transcendent les barrières linguistiques et culturelles ; • Dessin facilement reconnaissable et compréhensible pour le public cible.	AT	5, 6, 7,8, 9, 10, 11	7

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
15.	**SAC DE SECOURS POUR 20 PERSONNES**	• 1 masque bouche à bouche ; • 1 kit coussin hémostatique ; • 1 couverture de survie ; • 1 écharpe triangulaire ; • 1 pack de froid instantané 250 g ; • 24 pansements adhésifs 19 x 72 mm ; • 12 pansements adhésifs 50 x 72 mm ; • 4 pansements adhésifs 100 x 60 mm ; • 2 pansements compressifs stériles ; • 4 mèches hémostatiques ; • 20 compresses stériles 5 x 5 cm ; • 5 bandes extensibles de 3 m x 5 cm ; • 3 bandes extensibles de 3 m x 7 cm ; • 1 bande de crêpe de 4 m x 5 cm ; • 1 bande de crêpe de 4 m x 7 cm ; • 2 rouleaux de sparadraps sécables 5 m x 2 cm ; • 1 paire de ciseaux 13 cm gradués ; • 1 pince à échardes en inox ; • 5 paires de gants jetables ; • 12 épingles de sûreté ; • 1 spray de désinfectant 100 ml (chlorhexidine) ; • 10 sachets de gel arnica ; • 10 sachets de crème hydrogel anti-brûlure ; • 20 sachets de gel hydroalcoolique ; • 10 doses de sérum physiologique stériles ; • 4 sachets plastiques ; • 1 guide des premiers secours.	AT	5, 6, 7,8, 9, 10, 11	2

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
16.	**TABLIER COTTE DE MAILLE**	• Il est constitué d'anneaux et de petites plaques de métal qui servent à étendre la protection à d'autres parties du corps ; • Permet de se protéger contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau ou de tout objet tranchant.	AT	5,6,7, 8, 9, 10	25

6.1.4. Matière d'œuvre et matière première

Dans cette section, on précise la matière d'œuvre nécessaire à la prestation du programme à un groupe de 25 élèves.

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
1.	**VIANDES DE KILICHI**	• Faux-filet et les gigots ; • Muscle strié, sans graisse ; • Fines lanières de viande ; • Animaux d'au moins trois ans.	AT	7	5*15kg=75 kg/an
2.	**VIANDES DU PATES**	• Morceaux de viande maigre ; • Les Abats (comme le foie) ; • Les morceaux de gras.	AT	10	5*15kg=75kg/an
3.	**VIANDES DU JAMBON (BLANC)**	Cuisse postérieure de porc	AT	9	5*20kg=100kg/an
4.	**VIANDES DU MUSEAU**	Tête de porc	AT	9	5*30kg=150kg

5.	**AUTRES VIANDES POUR CHARCUTERIE (RUMINANTS, VOLAILLES, PORCS, ,,,**	• 50% de protéines myofibrillaires ; • 25 à 35% de protéines sarcoplasmiques ; • 10 à 15% de protéines du tissu conjonctif comme le collagène, l'élastine et l'hémoglobine. • Viande maigre : < ou = à 5% de lipides • Viande moyennement grasse : > 5 à <15% de lipides • Viande grasse : > 15 % de lipides ;	AT	5,7,8,9,10	5*200kg=1000kg
6.	**SCIURE DE FUMAGE D'ESSENCE HETRE - 15 KG**	• Utilisable dans tous les fumoirs et générateurs de fumée, • Apport d'un goût inédit aux viandes fumées. • S'utilise de 2 façons, à froid (≤30°C) ou à chaud. (≥ 30°C et ≤60°C). • Granulométrie de 0.5 à 1 mm et un taux d'humidité très précis de 9 à 11%.	AT	7,8	5*15kg=75kg/an
7.	**BOYAUX NATURELS**	• Comestible • Élastique et très résistant • Absence de goût à la viande, qualité de cuisson, qualité du séchage • Perméable à la fumée et à l'air	AT	10	5*10kg=50kg/an

8.	**BOYAUX SYNTHETIQUES**	• En cellulose, plastique ou collagène ; • Comestible si en collagène ; • Résistant	AT	10	5*10kg=50kg/an
9.	**PRODUIT DESINFECTANT, DECARBONISEUR ET DEGRAISSANT PROFESSIONNEL**	• Fortement dégraissant ; • Elimine la graisse de cuisson ou dépôts carbonisés cuits • S'utilise instantanément sur les surfaces à 30-40°C ; • S'utilisé à froid tant que vous le laissez agir plus longtemps (20-30 minutes).	AT	11	50 litres/an
10.	**PRODUITS D'ENTRETIEN POUR INOX**	• Brillance Exceptionnelle ; • Pouvoir dégraissant ;	AT	11	25 litres/an
11.	**PRODUITS LAVE-VAISSELLE**	• S'utilise à froid ; • Action rapide sur les graisses.	AT	11	25 litres/an
12.	**L'EAU**	• Propre et dépourvu des parasites ; • Sans métaux lourds ; • Salinité ≤ 1000ppm.	AT	3,4,5,6,7,8,9,10,11	280 m^3/an
13.	**SEL OU CHLORURE DE SODIUM (NACL)**	• 100% Nacl • Salé • Poudre • Blanche • soluble	AT	6,7,8,9	250 kg /an
14.	**SUCRES**	• Cristaux secs et homogènes • Soluble • Blanc cristallin • Saccharose • Absence d'impureté	AT	8,9	50 kg/an
15.	**AGENTS DE SALAISON**	• Salpêtre : 0,2 à 0,5 g/kg ; • Sel nitrité contenant moins de 1 % de NaNO2, 0,6 % classiquement	AT	6,7,8,9	20 kg/an
16.	**ANTIOXYGENES**	• Acide ascorbique E 300 (L-ascorbique) ;	AT	8,9	10 kg/an

		• Acide érythorbique E 315 (D-ascorbique); • Ascorbate de sodium E 301 ; • Erythorbate de sodium E 316			
17.	**POLYPHOSPHATES**	• Rétention de l'eau ; • Anti microorganismes. • Sel de sodium ; • Sel de potassium	AT	8,9	10 kg/an
18.	**LIANTS PROTEIQUES**	• Protéines du sang ; • Protéines du Lait ; • Protéines de l'œuf.	AT	8,9,10	25 kg / an
19.	**TEXTURANTS**	• Amidons ; • Fibre insoluble	AT	8,9,10	25 kg/an
20.	**KITS DES EPICES**	• Cannelle ; • Coriandre ; • Cardamome ; • Gingembre ; • Thym ; • Poivre noir ; • Poivre blanc ; • Girofle ; • Laurier ; • Basilic ; • Piment ; • l'ail ; • Oignon	**AT**	**6,7,8,9**	**50 kg/an**
21.	**CONNEXION INTERNET**	• ≥ 100 Mbp/s	Salle de classe, Atelier et bureau formateur	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,	1000 Go

5.1.5. Mobilier et équipement de bureau

Cette section précise les ameublements non fixés et non intégrés aux immeubles, par exemple des chaises, des pupitres des bureaux, des tables de travail, des fauteuils, etc.

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
1.	**BUREAU FORMATEUR**	1500x750X750 mm	Bureau formateur	1,2,3,4,5,6,12,13	6
2.	**ROUTEUR DU RESEAU SANS FIL, WIFI**	Système pour que l'ensemble des unités informatiques installées soient connectées dans le périmètre du centre de formation	Salle de classe et bureau formateur	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13	3
3.	**RESEAU DU SYSTEME INTERNET**	Système avec serveur pour desservir toutes les unités informatiques et bureautiques de la structure de formation	Salle de classe et bureau formateur	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13	1
4.	**LOGICIEL D'ASSISTANCE**	Logiciel ERP - lait et produits charcutiers	Salle de classe et bureau formateur	3,4,5,6,7,8,9,10,11	1
5.	**ARMOIRE DE RANGEMENT**	En métal, 0,82mx1,22mx0,33m	Atelier	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13	6
6.	**BIBLIOTHEQUE**	1220x1800x300mm en bois massif	Bibliothèque	1,2,3,4,5,12	1
7.	**CHAISE POUR PERSONNEL ENSEIGNANT**	Noire, ajustable (hauteur et dos) 5 roulettes	Bureau formateur	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13	11
8.	**CLASSEUR**	Grand format, ouverture latérale (3 tiroirs), métal	Bureau formateur	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13	11
9.	**POUBELLE DE BUREAU**	Plastique 380x350x400mm	Bureau formateur	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13	6
10.	**PRESENTOIR POUR REVUES**	4 tablettes réglables, métallique 200x1850mm	Bureau formateur	1,2,3,4,5,12	1
11.	**TABLE D'UTILITE**	750x1500x750mm	Bureau formateur et atelier	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13	5

12.	**TAILLE-CRAYON**	Modèle conventionnel métal, 02 trous bud, paquet de 12	Salle de classe	1,2,3,4,5,12	1
13.	**ARCHIVAGE**	Carton d'archivage	Bureau	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13	
14.	**PLAN DE TRAVAIL**		Atelier	6,7,8,9,10,11	
15.	**CAFETIERE**	Capacité du réservoir d'eau : 1.2 litres Capacité en tasses : 15 Compatible : Café moulu	Bureau formateur	1,2,3,4,5,12	6
16.	**CLIMATISEUR**	Model :AW-FSM048-N13; cos :0.92; PS : 4,2pm; haute capacité de résolution, 300 ppp et 2400pp	Salle de classe, Atelier et bureau formateur	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12	14
17.	**TABLE POUR APPRENANTS**	Table d'école de deux places de forme rectangle, ayant 04 pieds en acier et plateau en bois de 20mm d'épaisseur minimum	Salle de classe	1,2,3,4,5,12	25
18.	**CHAISE POUR APPRENANTS**	Chaise en bois comportant une assise comprise entre 45 – 55 cm	Salle de classe	1,2,3,4,5,12	25
19.	**BUREAU FORMATEUR**	1500x750X750 mm	Salle de classe	1,2,3,4,5,12	6
20.	**TABLEAU NOIR**	1m40x1m40	Salle de classe	1,2,3,4,5,12	6

6.1.6. Matériel audiovisuel et informatique.

Cette section précise les appareils, équipements associés à l'informatique, par exemple, un ordinateur, un projecteur, une imprimante, un logiciel et un didacticiel, un film, une vidéocassette, un diaporama, etc.

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1.	**ECRAN DE PROJECTION**	Écran fixe à mécanisme manuel se déroule et s'enroule, 4K | HD | 3D | HD | Prêt pour la Full HD Surface d'affichage (L x H): 240 x 135 cm Dimensions du cadre (L x P x H): 257 x 9 x 9 cm Dos: Noir, opaque, empêche les soi-disant doubles images ✓ INSTALLATION RAPIDE: toile facile à fixer avec velcro.	Salle multimédia	1,2,3,4,5,12	2
2.	**MONITEUR (TV)**	Type de produit Smart TV Interface vidéo AV In /USB /HDMICompatible HDR Oui Technologie HDR HDR 10 Format HDR HDR 10 Taille d'écran 50" (126 cm) Classe énergétique A Diagonale d'écran (cm) 126 cm Qté de ports HDMI 3 x HDMI 2.0 Dont 1 HDMI compatible ARC/eARC Interface PC 3 x HDMI 2.0 Dont 1 HDMI compatible ARC/eARC Compatible HDCP Oui Fonctions du minuteur Oui Platform Android Taille de diagonale 126 cm	Salle multimédia	1,2,3,4,5,12	2

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
		Type d'affichage 4K UHD Technologie de rétroéclairage TFT LCD Temps de réponse 8ms Résolution native 3840×2160 Angle de visualisation horizontale 178°Format d'affichage UHD 4K Résolution 3840×2160			
3.	**REGULATEUR DE TENSION**	Power: 6000WTechnology Zero Cross Switching Technology & Digital CPU Control & Delay Countdown System Transformer Toroidal Transformer (Except TDR-20KVA using EI Transformer) Input Voltage 100-260Vac/140-260Vac, 50/60Hz Output Voltage 220/230Vac, ±10% or 8% Efficiency >98% Phase Single Phase Display Dual LED Digital Display Protection High Voltage / Low Voltage (Optional) / Overheat / Overload / Short Circuit / 6s or 180s Output Delay Cooling System Fan (Automatic Start up at 65°C) Safety Standard CE (LVD + EMC) Operating Condition 0~45℃, Non Condensing, Weight 15,8 kg	Salle multimédia AT	1,2,3,4,5,12	31

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
4.	**HOME CINEMA AVEC MICRO**	Ensemble Home Cinéma composé de 2 très grandes enceintes colonnes 4 voies équipées de 6 haut-parleurs - Puissance : 2 x 440 W - Ampli 360W avec Tuner FM - Entrée optique (livré avec le câble), + 2 Micros	Salle multimédia	1,2,3,4,5,12	1
5.	**VIDEOPROJECTEUR**	Vidéoprojecteur LCD HD 720p – 2800 ansI Lumens avec deux lampes supplémentaires et tous les raccords pour les ordinateurs alimentation de 220-1-50	Salle multimédia	1,2,3,4,5,12	2
6.	**PROJECTEUR A DIAPOSITIVES**	Système à carrousel compris avec 2 carrousels de 21 mapes, alimentation 220-1-50	Salle multimédia	1,2,3,4,5,12	1
7.	**CLASSEUR LATERAL**	Classeur latéral à 5 tiroirs, Enclenchement sécuritaire pour prévenir le basculement Pour dossiers de format lettre et légal Patins niveleurs ajustables et serrures inclus Barres de suspension comprises Le tiroir supérieur du classeur à 5 tiroirs à une porte escamotable avec tiroir coulissant Dimensions : 65 1/4 po H x 36 po l x 18 po P Poids : 224 lb couleur noire neutre s'agence à tous les bureaux Entièrement assemblé	Salle multimédia	1,2,3,4,5,12	6
8.	**LOGICIEL SPECIALISE**	Akanea ;	Salle multimédia	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	2

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
		ATS MeaTis ; INNOVA de Marel.			
9.	**CLASSEUR DE DESSUS DE BUREAU**	En plastique, trois niveaux pour format A4	Salle multimédia	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	6
10.	**ORDINATEUR PORTABLE**	Disque dur 1 T SSD, Mémoire vive 2 GO processeur cores I7 GHZ DDR Lecteur-graveur CD-DVD carte graphique modem intégré, cartes réseaux 1 GO 3 Ports USB, Clavier AZERTY, Souris USB, Fire wire compatible avec les projecteurs, tous raccords Pour formateurs	Salle multimédia	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	6
11.	**ORDINATEUR DESKTOP**	Un desktop composé d'écran 19'', de l'unité central ayant un disque dur de 500Go SSD, du processeur core i5 2GHZ, du lecteur CD- DVD, clavier azarty, souris USB Pour apprenants	Salle multimédia	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	25
12.	**CONNEXION INTERNET**	≥ 100Mbp/s (live box)	Salle multimédia	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	
13.	**PHOTOCOPIEUR/SCANNEUR**	Technologie de connectivité Filaire Interface USB Vitesse d'impression Jusqu'à 33 ppm - noir - qualité normale - A4 (210 x 297 mm) Durée de sortie de la première impression, Noir et blanc 8 s Gestion des supports Bac d'entrée 250 feuilles, bac polyvalent 50	Salle multimédia	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	2

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
		feuilles Langage(s) d'impression PCL 5E, PostScript 3, PCL 6, PDF 1.7 Polices incluses 84 x TrueType Périphériques intégrés Ecran LCD Résolution maximum (N&B) 1200 ppp Processeur 800 MHz, Connexions 1 x USB 2.0, Formats standard reconnus Legal (216 x 356 mm), A4 (210 x 297 mm), A5 (148 x 210 mm), B5 (176 x 250 mm), A6 (105 x 148 mm), JIS B5 (182 x 257 mm), 76 x 127 mm Classe de taille de support A4/Legal Grammage 60 g/m² - 163 g/m²			
14.	**CLE USB**	Capacité comprise entre 32 a 64 GB	Salle multimédia		31
15.	**IMPRIMANTE**	Pour impression des documents, Hp laser couleur	Salle multimédia		6

6.1.7. Matériel didactique

Cette section précise les livres, dictionnaires, manuels techniques et fascicules destinés aux apprenants, ouvrages de référence et revues, cartes, diagrammes, tableaux et graphiques, planches, etc.

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1.	**OUVRAGE DE REFERENCE ET REVUES**	Ensemble des volumes de la bibliothèque du métier transformateur de viande	Salle de formation		50
2.	**CARTES, CHARTES, TABLEAUX, GRAPHIQUES ETC.**	Affiches de sécurité, documents descriptifs des machines de l'atelier et du laboratoire.	Salle de formation		50
3.	**DOCUMENT D'INFORMATION**	La santé et la sécurité dans les ateliers agroalimentaires	Salle de formation		20
4.	**LEXIQUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE**	Marché international, au Cameroun, en Afrique	Salle de formation		20
5.	**LEXIQUE DE L'INDUSTRIE VIANDE ET CHARCUTERIE**	Marché international, au Cameroun, en Afrique	Salle de formation		20
6.	**LOI ET REGLEMENTS SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR ET DE L'ENVIRONNEMENT**	Divers manuels portant sur la règlementation et la protection du consommateur et de l'environnement	Salle de formation		10
7.	**LOI ET REGLEMENTS SUR LE TRAVAIL**	Divers manuels portant sur les lois et règlement sur le travail	Salle de formation		10
8.	**GUIDE DE BONNES PRATIQUES/NORMES**	Normes de qualité (ISO, ARSO, ANOR)	Salle de formation		500
9.	**FICHES TECHNIQUES**	Manuels d'utilisation des appareils Livre de recettes Livrets techniques des machines	Salle de formation		30

10.	**LOGICIEL DE FORMATION**	Logiciel de calcul des mélanges	Salle de formation		1
11.	**DICTIONNAIRE DES SCIENCES ANIMALES**	Dictionnaire D'agriculture Science De L'animal - Edition En Français et en Anglais	Salle de formation		6
12.	**DICTIONNAIRE FRANÇAIS**		Salle de formation		5
13.	**DICTIONNAIRE ANGLAIS**		Salle de formation		5
14.	**MOMENTO DE L'AGRONOME**	Edition en français et en Anglais	Salle de formation		5

5.2. RESSOURCES PHYSIQUES

Les ressources physiques du guide d'organisation présentent ici les renseignements portant sur les aménagements qu'exige la mise en œuvre d'un référentiel de formation pour le métier de transformateur de viande. Pour la construction d'une nouvelle structure de formation, ces informations sont essentielles. Que ce soit les classe, les laboratoires, les ateliers ou les espaces de travail, les informations présentées permettent de mettre en évidence les besoins de création, d'adaptation et de modification des locaux et des installations existantes.

Tout aménagement est dépendant de son contexte d'apprentissage. Il est donc important de mettre en relation les aménagements et les activités d'apprentissage. Vu dans ce sens, à l'occasion de l'implantation d'un nouveau référentiel conçu selon l'APC, si la situation et les moyens le permettent, il faut procéder à la mise à niveau de l'ensemble des dispositifs de formation.

Des plans d'aménagements des locaux et des équipements devant répondre aux exigences de la formation doivent donc être suggérés. Les espaces délimités doivent être bien calculés en tenant compte du nombre d'apprenants et du poste de travail, du nombre d'appareils et du type d'équipement utilisé dans les ateliers et les autres locaux.

La mise en place de certaines installations exige le respect des normes et de règlements.

6.2.1.Types d'aménagement physique à considérer

Les locaux

Locaux	Longueur en m	Largeur en m	Total en m^2	Durée : 1185 heures	
				Heures	%
Vestiaire	5	2,5	12,5		
Magasin de stockage (MA)	7	5	35		
Bureau des formateurs (BP)	4,5	3	13,5		
Laboratoire (LB)	6	4	24		
Atelier des travaux pratiques (AT)	18	10	180	870	73
Salle de classe (SC)	10,5	7	73,5	315	27
Bloc administratif	10	4	40		
Salle multimédia	20	7	140		
Bibliothèque	20	7	140		
Infirmerie et salle de repos	5	4	20		
Salle de conférence	20	9	180		
Salle des formateurs	10	5	50		
Blocs de toilettes	7	3	21		

Pour répondre aux normes de sécurité, les locaux doivent être spacieux. La ventilation naturelle doit être en phase avec l'orientation des bâtiments et la ventilation mécanique ou la climatisation devra

être une nécessité. L'approvisionnement en éclairage naturel et en électricité doit être adéquat. La porte de secours doit être prévue.
Tout ce qui est présenté dans le tableau est à titre indicatif, car chaque structure de formation doit prendre en compte les réalités de son environnement. Ce qui compte, c'est l'aménagement des espaces qui puissent assurer le développement efficace des compétences des apprenants et la sécurité de la formation.
Pour la mise en place de certains équipements, les normes et les règles de protection de l'environnement, les normes de construction particulières doivent être respectées. Il faudra tenir compte de l'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite, de l'extraction mécanique de toutes formes de pollution, de l'étanchéité des espaces aux insectes et autres rampants.

Le vestiaire.

Avant d'entrer dans l'atelier, les apprenants et formateurs devront se changer et se laver les mains au niveau du vestiaire devant être maintenu toujours propre et doté d'un équipement sanitaire approprié.

La salle de stockage des matières d'œuvre et matériels.

Les matières d'œuvre seront stockées dans une salle gérée un magasinier ou par un formateur. La sortie de ces matières d'œuvre et matériels sera consignée dans une fiche de décharge et répertoriée dans une fiche de stock, selon le type de pratique à réaliser.

Le bureau des formateurs.

Le bureau est aménagé pour contenir trois postes de travail équipé chacun d'un ordinateur connecté au réseau internet haut débit. Ce bureau pourrait servir à la recherche et à la préparation des séances de formation.

L'atelier des travaux pratiques.

Les aires de travail en atelier, vu leur usage, leurs dimensions et leurs caractéristiques, devraient être dotés de conduites d'eau, comprimés en air et de gaz. Les normes d'alimentation en ventilation et en électricité devront être respectées pour assurer la sécurité des formateurs et des apprenants. Il faudrait aménager ici un espace des séances de formation théorique et un espace de stockage d'intrants.
Des aires de regroupement isolé s'avèrent nécessaires pour les travaux d'équipe.
Un plan d'aménagement de l'atelier est proposé en annexe.

La salle de formation.

Pour un effectif de 25 apprenants, la salle devrait contenir 3 rangées de tables et un bureau de formateur.
Chaque table devrait avoir 120 cm de long, 80 cm de large et 2 chaises. La mobilité dans la salle devrait être favorisée par des espaces prévus à cet effet.
Un plan d'aménagement d'une salle de formation est proposé en annexe.

Le boc administratif.

Le bloc administratif sera constitué du bureau du chef de la structure, du secrétariat, de l'infirmerie, du service de finances, du service de suivi de stage, de la salle de conférence.

La salle multimédia.

La salle multimédia devrait être aménagée pour contenir 25 postes de travail pour les apprenants et 1 poste pour le formateur. Cette salle devrait être connectée à l'internet haut débit. Un espace d'impression et de reprographie devrait être prévu.

La bibliothèque.

La bibliothèque est commune pour la structure de formation. C'est le lieu où seront déposés les ouvrages de référence pour le métier de Maintenancier biomédicale et tous les documents nécessaires à la formation.

La salle de conférence.

Celle-ci est réservée pour les grandes réunions et les fêtes. Elle devrait être spacieuse et contenir au moins 200 places.

La salle des formateurs.

La salle des formateurs est celle destinée aux préparations ou aux causeries pédagogiques**.**

Les blocs de toilettes.

Deux blocs de toilettes pourraient être construits. Un au niveau du bloc administratif et l'autre au niveau de la salle des cours théoriques et travaux pratiques.

Autres aménagements.

Circuit d'alimentation en eau, de drainage des eaux pluviales et de traitement des eaux usées.

Pour l'alimentation en eau, un château d'eau d'une capacité de 5000l pourrait être construit. Il sera réalisé en béton armé, implanté à proximité de la borne d'eau de la société de distribution (CAMWATER) à une hauteur minimale de 12m par rapport au niveau de la plateforme. La réserve sera alimentée simultanément par le forage et le branchement de la société de distribution d'eau (CAMWATER). Le branchement Camaret sera exécuté à partir d'une dérivation de la borne existante. Les eaux issues du forage seront analysées et approuvées avant leur raccordement.

Pour le drainage des eaux pluviales, il sera construit une cunette de 40cm au pied du talus. Les eaux de ruissellement seront quant à elles déversées directement dans cette cunette. La cunette est raccordée au caniveau public de la route. Il sera réalisé une forme de pente pendant la mise en œuvre des pavées pour diriger les eaux de ruissellement. Pour le traitement des eaux usées, une fosse septique toute eau, à 3 compartiments de 10 m^3 sera construite avec tous les dispositifs d'infiltration, d'évacuation, d'épuration et de filtration.

Alimentation en électricité et éclairage public.

La structure de formation sera dotée de 3 sources d'énergie :

Energie normale produite par la société de distribution d'énergie électrique (ENEO) :

Le poste de transformation pour l'alimentation du centre sera de type sur poteau de caractéristiques 30kv/400v 160KVA. Le poste sera raccordé au réseau par une liaison souterraine à partir de la ligne de la société de distribution d'énergie électrique (ENEO) longeant la voix principale. Le poste de transformation est logé dans le bloc technique situé à l'entrée du centre.

<u>Energie de secours produite par un Groupe Électrogène</u>

L'installation électrique du centre sera secourue par un Groupe Électrogène. La capacité du groupe électrogène est de 100KVA. Le groupe électrogène sera doté d'une réserve de carburant de 2000l pouvant assurer une autonomie de 3 jours.

<u>Energie solaire destinée en priorité pour l'éclairage de chaque bâtiment</u>

Les bâtiments de l'administration, le Centre de documentation et d'information, le centre multimédia, les salles de classe et les ateliers seront chacun dotés d'une centrale solaire, 10h de fonctionnement par jour, 3 jours d'autonomie.

Le branchement de chaque bâtiment aura pour origine de branchement le tableau General basse tension situé dans le bloc technique à l'entrée du centre.

Alimentation téléphonique et en réseau internet

La connexion aux différents réseaux sera assurée par des passerelles GSM. La liaison du local informatique vers les bâtiments sera réalisée en câble fibre optique cheminant en souterrain dans les buses PVC de 63.

6.2.2 SCENARIO DE RECHANGE

La formation professionnelle développe les compétences rattachées directement à l'exercice d'un métier. Dans les milieux où les ressources humaines et financières sont limitées, cette formation représente un défi à relever. Pour y parvenir, trois conditions doivent être réunies, à savoir :

- Disposer d'instruments de qualité ;
- Avoir accès à des personnes de qualité ;
- Disposer d'équipements et de matières d'œuvre permettant de recréer ou d'accéder à un environnement représentatif de la fonction de travail visée.

Pour remplir la première condition, la documentation dans le cadre de la démarche d'ingénierie pédagogique, le matériel didactique et d'évaluation ont été produits.

La réponse appropriée à la deuxième condition est la sélection rigoureuse des nouveaux formateurs, la formation et le perfectionnement du personnel en place.

Une formation de qualité exige un minimum d'équipements et de matières d'œuvre. Les ressources financières étant rares, il faut chercher systématiquement le partenariat avec les entreprises pour contribuer à l'augmentation du potentiel des structures de formation et à faciliter l'accès aux ressources professionnelles.

Les principales pistes à explorer sont les suivantes :

- La production et la commercialisation des biens et des services ;
- La formation en entreprise ;
- Le partage d'équipements avec les entreprises (locaux, machines) ;
- La collaboration à l'entretien du parc immobilier et des équipements de la structure de formation ;
- L'organisation des services aux entreprises comme la formation et le perfectionnement du personnel.

La production et la commercialisation des biens et des services

La formation professionnelle exige que les apprenants soient placés en situation de production des biens et des services à travers l'exercice de l'apprentissage du métier. Cette production pendant la formation donne lieu à une valeur commerciale. Il est donc possible d'exploiter ce potentiel pour contribuer à une partie du coût de financement d'une structure de formation. Cependant, il faudra développer un cadre rigoureux qui vise à assurer aux apprenants une bonne formation au détriment de la production et d'autofinancement.

Pour les activités de commercialisation, il faudrait envisager une révision des lois et des règlements qui régissent la gestion des structures de formation, accordant à celle-ci une certaine autonomie et une autorisation de disposer une partie des profits réalisés.
Ces activités de commercialisation nécessitent une révision des modes de gestion des structures de formation afin d'assurer une transparence de gestion, un processus rigoureux de compte rendu et de vérification.
Ces activités de commercialisation nécessitent également une sensibilisation de la communauté pour éviter de considérer les apprenants comme des personnels disponibles à bon marché. Ces activités, considérées comme une concurrence déloyale pour certains, pourraient nuire à la mission de la structure de formation et à son rayonnement.

La formation en entreprise

Dans un contexte où l'accès aux équipements spécialisés est limité, il est avantageux d'établir un partenariat avec les entreprises. Pour cela, il est proposé une approche selon laquelle, l'exploration et l'apprentissage de base se réalisent à la structure de formation et par la suite, le stage en entreprise pourrait compléter la formation, développer la dextérité et approfondir certaines notions ou compétences en relation avec l'environnement de l'entreprise.

Le partage d'équipements avec les entreprises

Dans certains domaines, il est possible que la structure de formation fasse l'achat d'équipement, seul ou avec les entreprises. Cet équipement sera mis partiellement à sa disposition, selon des modalités précises. Cette forme de collaboration permet à la structure de formation de réduire les coûts de d'implantation et de réaliser la formation tout en permettant aussi aux entreprises du milieu d'avoir accès à certains équipements qu'elle ne pourrait pas normalement se procurer.

La collaboration à l'entretien du parc immobilier et des équipements de la structure de formation

Il est possible d'obtenir la collaboration des entreprises du milieu pour l'entretien ou le renouvellement d'une partie du parc d'équipements, puisqu'il est de l'intérêt des deux parties que ce parc demeure disponible et fonctionnel.

L'organisation des services aux entreprises comme la formation et le perfectionnement du personnel

Par la voie d'échanges, la structure de formation peut offrir aux entreprises des places pour la formation de son personnel en contrepartie de leur contribution à l'appui pour la formation (matériel, équipement, entretien, stage en entreprise, etc.).
Ce type de scénario ne peut être généralisé et uniformisé, mais peut être adapté au contexte du milieu d'implantation de chaque structure de formation.
Les bâtiments de l'administration, la bibliothèque, le centre multimédia, la salle de classe et l'atelier seront chacun dotés d'une centrale solaire, 10h de fonctionnement par jour, 3 jours d'autonomie. Le scenario d'alimentation du réseau d'éclairage de chaque bâtiment est comme suit :

- Centrale solaire en bon état de fonctionnement=Alimentation électrique par l'énergie solaire ;
- Centrale solaire en panne=Alimentation électrique par ENEO ou par groupe électrogène.

Les puissances des kits solaires sont les suivantes :

- Administration : 8 KVA

- Salle de classe : 8 KVA
- Atelier : 8 KVA
- Bibliothèque : 8 KVA
- Salle multimédia : 20 KVA

Le branchement de chaque bâtiment aura pour origine de branchement le Tableau Général Basse Tension situé dans le bloc technique à l'entrée du centre.

L'éclairage public du pourtour de la plateforme sera assuré par candélabre solaire 1x84w.

Alimentation téléphonique et en réseau internet

La connexion aux différents réseaux sera assurée par des passerelles GSM situé dans la salle multimédia. La liaison du local informatique vers les bâtiments sera réalisée en câble fibre optique cheminant en souterrain dans les buses PVC de 63.

Les systèmes d'alarme et de détection

Les aires de sports

Le parking

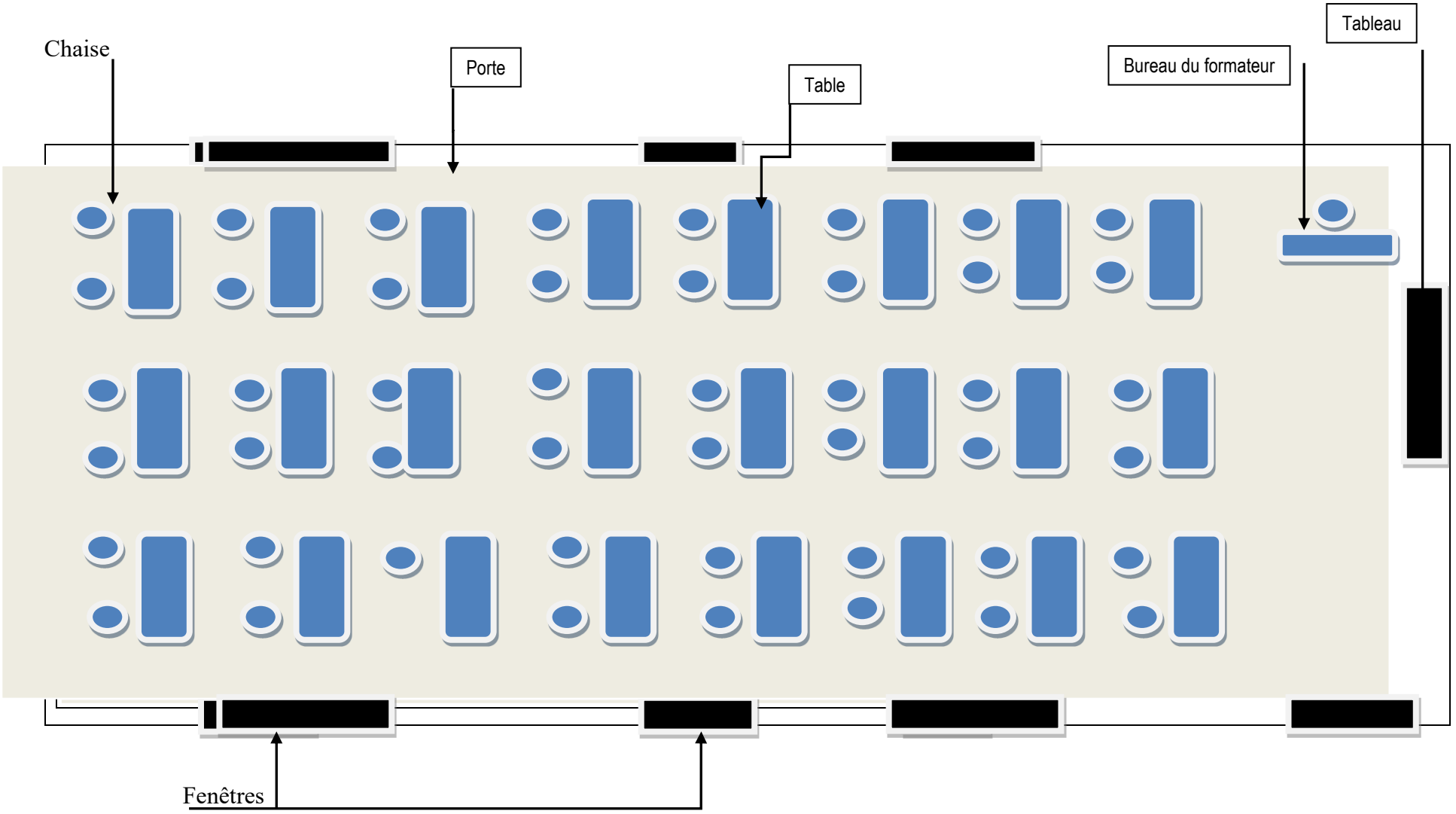
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

15. **Astruc, T.**, & **Santé-Lhoutellier, V.** 2020, La chaîne de la viande bovine. Cairn Sciences.
16. **Bax, M.-L.** (2012). Impact des procédés de transformation sur le devenir digestif des protéines de la viande. Thèses en ligne1.
17. **Delavigne, A.-H.**, & **Boudier, V.** (2019). Penser les transformations du rapport à la viande par les lieux et l'espace. Anthropology of Food 2.
18. **Gagaoua M** (2015). Biomarqueurs des qualités sensorielles de la viande bovine : « compréhension des mécanismes et prédiction ». Thèse pour l'obtention de doctorat es sciences. Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires. Université Frères mentouri Constantine, 402 pages;
19. **Mme Sylvie GOY-CHAVENT** ; 2012-2013, Rapport d'information N°784, mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : Elevage, Abattage et distribution 263p ;
20. **Nicolas Guillemin, Isabelle Cassar-Malek, Jean-François Hocquette, Catherine Jurie, Didier Micol, Anne Listrat, Hubert Levéziel, Gilles Renand, Brigitte Picard** (2009). La maîtrise de la tendreté de la viande bovine : identification des marqueurs biologiques. Inra Prod. Anim, 22 (4), 331-344 ;
21. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires.
22. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE,** 2007, Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences.
23. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 37p.
24. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 30p.
25. **Organisation internationale du Travail (OIT)**. L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.

26. **Ouali A., Herrera-Mendez C.H., Coulis G., Becila S., Boudjellal A., Aubry L. & Sentandreu M.A**. (2006) Revisiting the conversion of muscle into meat and the underlying mechanisms. Meat Sci 74, 44-58;
27. **Picard, B and Gagaoua M** (2020) Muscle Fiber Properties in Cattle and Their Relationships with Meat Qualities: An Overview. J.Agric.Food Chem. 2020,68,6021-6039 ;
28. **Picard,B ; Jurie,C ; Cassar-Malek, I et Hocquette,J-F** (2003). Typologie et ontogenèse des fibres musculaires chez les bovins. INRA Prod. Anim., 2003, 16, 125-131;
29. **RAHLI HANANE**, 2018-2019, Abattage, inspection et transformation des viandes rouges, mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme de Docteur Vétérinaire, 79 pages ;
30. République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. (2004), Stratégie de la formation professionnelle.

ANNEXES

PLAN D'AMENAGEMENT (PROPOSITION) D'UNE SALLE DE CLASSE



A- EXEMPLE DE PLAN DE MASSE D'UNE STRUCTURE DE FORMATION



Légende	
Code	Désignation
P1	Parking Visiteur/Service
P2	Parking Personnel
P3	Parking des Cadres
1-1	Guérite 1
1-2	Locaux techniques
2	Administration
3	CDI
4	Auditorium
5	Bloc Pédagogique
6	Restauration

Extension

1-3	Guérite 2
7	Logement Formateurs
8	Logement Apprenants
9	Logement d'Astreinte
	Voie véhicule extension

VRD

	Circulation Véhicule
	Trottoir
	Plateforme
	Circulation Piétonne
	Parking

B- EXEMPLE DE PLAN D'OCCUPATION D'ATELIER, METIER TRANSFORMATEUR VIANDE

