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 SKILLS DEVELOPMENT PROJECT

PROJECT COORDINATION UNIT

TECHNICAL COORDINATION OF COMPONENT II

REFERENTIEL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Selon l'Approche Par Compétences (APC)

METIER :Producteur de boisson

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIE

SECTEUR : AGRO-INDUSTRIE

Edition 2024



PREFACE

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 les Bâtiments et Travaux Publics (BTP) et implantés dans certaines structures de formation professionnelle.

A date, lesdits référentiels sont prêts à être mis 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 du 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 Prénoms	Structures	Qualifications
1	**BELINGA BESSALA Simon**	Fiscagest Consulting and Contractor	Chef de mission
2	**ANONG Léon**	Fiscagest Consulting and Contractor	Méthodologue
3	**Dr. TELLA NEGOU Martial Larios**	Fiscagest Consulting and Contractor	Méthodologue

EQUIPE DE PRODUCTION

N°	Noms et Prénoms	Structures	Qualifications
1	**Dr. TCHOMGOUO NZALLI Gédéon**	Fiscagest Consulting and Contractor	Directeur de projet, Directeur Général
2	**BELINGA BESSALA Simon**	Fiscagest Consulting and Contractor	Chef de mission
3	**ANONG Léon**	Fiscagest Consulting and Contractor	Méthodologue
4	**Dr. TELLA NEGOU Martial Larios**	Fiscagest Consulting and Contractor	Méthodologue
5	**MABOU Augustin**	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
6	**MOUZONG BODO Narcisse**	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
7	**NDOUOYA NJOYA Salifou**	Fiscagest Consulting and Contractor	Expert Métier
8	**OUSMANOU GUEDJEOU**	Fiscagest Consulting and Contractor	Expert Métier
9	**NNOUBIGNIE Yves Emmanuel**	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique
10	**TOUKAM Diandra**	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique
11	**NTEDE Rosine Marina**	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique

LISTES DES PERSONNES CONSULTÉES

N°	Noms et Prénoms	Entreprises	Localités
01	NOAH MENOUNGA Vincent	Freelance	Yaoundé
02	MBOUE Janvier	Freelance	Yaoundé
03	MANFO Robert	Freelance	Yaoundé
04	MBOUMA GWET	Freelance	Yaoundé
05	NYEMECK	Freelance	Yaoundé

LISTES DES PARTICIPANTS AU « FOCUS GROUP »

N°	Noms et Prénoms	Entreprises	Localités
01	NOAH MENOUNGA Vincent	Freelance	Yaoundé
02	MBOUE Janvier	Freelance	Yaoundé
03	MANFO Robert	Freelance	Yaoundé
04	MBOUMA GWET	Freelance	Yaoundé
05	NYEMECK	Freelance	Yaoundé

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 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 métierProducteur de boissonau Cameroun.

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'Analyse des Situations de Travail (AST). Leur aide a été indispensable à la bonne conduite des entretiens et la réalisation du contenu de ce Référentiel.

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 significatives qui constituent le principal input à la production de la batterie des documents qui constituent le curriculum de formation du métier de Producteur de boissons.

TABLE DES MATIÈRES

PREFACE 1
EQUIPE D'ANIMATION DE L'AST (ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL) 3
EQUIPE DE PRODUCTION 3
LISTES DES PERSONNES CONSULTÉES 4
LISTES DES PARTICIPANTS AU « FOCUS GROUP » 4
REMERCIEMENTS 5
RAPPORT DE L'ANALYSE DE SITUATION DU TRAVAIL (RAST) 10
PREMIERE PARTIE : DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA PROFESSION 13
1.2 DEFINITION DE LA FONCTION DE TRAVAIL 14
1.3 CONTEXTE PROFESSIONNEL 14
1.3.1 DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL 14
1.3.2 RISQUES POUR LA SANTE PHYSIQUE ET MENTALE DU TRAVAILLEUR 15
1.3.3 FACTEURS DE STRESS 15
1.4 ÉVOLUTION TECHNOLOGIQUE ET FACTEURS D'INTERET POUR L'EXERCICE DE LA PROFESSION 15
1.5 APPELLATIONS COURANTES DE LA FONCTION DE TRAVAIL 16
1.6 PERSPECTIVES ET CHEMINEMENT D'EMPLOI 16
1.7 CONDITIONS D'EMBAUCHE, REMUNERATION ET HORAIRES DE TRAVAIL, CONDITIONS D'ACCES A LA FORMATION 16
1.8 ACCESSIBILITE DES FEMMES AU METIER 17
1.9 IMPACT DU METIER SUR L'ENVIRONNEMENT 17
a) Au niveau de la santé et de la sécurité 17
b) Au niveau de l'environnement 18
1.10 FORMATION EN MILIEU DE TRAVAIL 18
DEUXIEME PARTIE : DESCRIPTION DU TRAVAIL 19
1. CONCEPTS ET DEFINITIONS 20
2. DETERMINATION DES TACHES ET DES OPERATIONS 21
3. CONDITIONS DE REALISATION DES TACHES ET CRITERES DE PERFORMANCE 23
4. IMPORTANCE RELATIVE, FREQUENCE ET COMPLEXITE DES TACHES 27
5. COMPLEXITE DES TACHES 28
6. CONNAISSANCES, HABILETES ET ATTITUDES 29
7. CONCLUSION 30
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES 33
REFERENTIEL DE METIER-COMPÉTENCES (RMC) 34
ABREVIATIONS ET ACRONYMES 35
INTRODUCTION 36
B. PRESENTATION SOMMAIRE DU MANDAT ET DE LA DÉMARCHE DE RÉALISATION 37
C. PRESENTATION DU METIER ET DE SA SITUATION GENERALE SUR LE MARCHE DU TRAVAIL 39
PREMIERE PARTIE : RESULTATS DE L'ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL (AST) 44
I.1.1. DEFINITION DES TERMES USUELS 45
I.1.2. TABLEAU DES TACHES ET OPERATIONS 46
I.1.3. PROCESSUS DE TRAVAIL. 48
I.1.4. CONDITIONS DE REALISATION ET LES CRITÈRES DE PERFORMANCE. 48
I.1.5. CONNAISSANCES, HABILITES ET ATTITUDES. 53
I.1.6. SUGGESTIONS POUR LA FORMATION. 54
DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DES COMPETENCES 56
I.2.2. LISTE DES COMPÉTENCES GENERALES. 57

I.2.3. LISTE DES COMPÉTENCES PARTICULIERES. 58
I.2.4. MATRICE DES COMPÉTENCES. 58
I.2.5. TABLE DE CORRESPONDANCE 60
COMPETENCE 01 : COMMUNIQUER EN MILIEU PROFESSIONNEL 60
COMPETENCE 02 : PREVENIR LES ATTEINTES A L'HYGIENE, A LA SANTE, A LA SECURITE, A L'INTEGRITE PHYSIQUE ET A L'ENVIRONNEMENT 60
COMPETENCE 03 : MOBILISER LES CONNAISSANCES RELATIVES A LA CONSTITUTION DES ALIMENTS ET A L'ACTION DES MICRO-ORGANISMES 61
COMPETENCE 04 : EXPLOITER LES TECHNIQUES DE PRODUCTION DES BOISSONS 62
COMPETENCE 05 : COMMERCIALISER LES PRODUITS 62
COMPETENCE 06 : TRAITER LES DECHETS 63
COMPETENCE 07 : S'APPROVISIONNER EN MATIERE PREMIERE 63
COMPETENCE 08 : PRODUIRE DE L'EAU MINÉRALE 64
COMPETENCE 09 : FABRIQUER LES CONCENTRÉS/NECTARS ET LES JUS 64
COMPETENCE 10 : FABRIQUER LES LIQUEURS ET SPIRITUEUX 65
COMPETENCE 11 : FABRIQUER LES VINS 65
COMPETENCE 12 : FABRIQUER DE LA BIÈRE 66
COMPETENCE 13 : CONDITIONNER LE PRODUIT 66
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES 67
REFERENTIEL DE FORMATION(RF) 68
ABREVIATIONS ET ACRONYMES 69
II.1. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL DE FORMATION 70
II.2. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS 71
II.3. DESCRIPTION SYNTHESE DU REFERENTIEL DE FORMATION 72
PREMIERE PARTIE : OBJETS DE LA FORMATION 75
II.4. BUTS DU REFERENTIEL 76
II.5. ÉNONCE DES COMPÉTENCES. 77
II.6. MATRICE DES OBJETS DE FORMATION 78
II.7. LOGIGRAMME 80
DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DETAILLEE DES COMPÉTENCES DU REFERENTIEL 82
MODULE N°1 : MÉTIER ET FORMATION 83
MODULE 02 : COMMUNICATION EN MILIEU PROFESSIONNEL 85
MODULE N°03 : HYGIENE, SANTE, SECURITE ET ENVIRONNEMENT 87
MODULE N° 04 : APPROVISIONNEMENT EN MATIERE PREMIERE 89
MODULE N° 05 : CONSTITUTION DES ALIMENTS ET ACTION DES MICRO-ORGANISMES 91
MODULE N° 06 : TECHNIQUES DE PRODUCTION DES BOISSONS 93
MODULE N° 07 : PRODUCTION DE L'EAU MINERALES 95
MODULE N° 08 : FABRICATION DES CONCENTRES/NECTARS ET LES JUS 97
MODULE N° 09 : FABRICATION DES LIQUEURS ET SPIRITUEUX 99
MODULE N° 10 : PRODUCTION DES VINS 101
MODULE N° 11 : FABRICATION DE LA BIERE 103
MODULE N°12 : CONDITIONNEMENT DES PRODUITS 105
MODULE N°13 : TRAITEMENT DES DECHETS 107
MODULE N° 14 : TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION 109
MODULE 15 : ENTREPRENEURIAT 111
MODULE 16 : STAGE 113
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES 115
REFERENTIEL D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION (REC) 116
ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES 117
III.1. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION 118
A). NATURE 118

B) STRUCTURE....118
C) FINALITES....118
D) MODALITES D'EVALUATION DES COMPETENCES....119
E) ÉLEMENTS PRESCRIPTIFS....119
III.2. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS....119
A) CONCEPTS....119
B) PRINCIPALES DEFINITIONS....120
III.3. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION....121
III.4. PRESENTATION DES OUTILS....126
A) TABLEAU DE SPECIFICATIONS....126
B) DESCRIPTION DE L'EPREUVE....127
C) FICHE D'EVALUATION....127
III.5. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES....127
COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS....131
COMPETENCE 01 : SE SITUER AU REGARD DU METIER ET DE LA FORMATION....131
COMPETENCE 02 : COMMUNIQUER EN MILIEU PROFESSIONNEL....135
COMPETENCE 03 : PREVENIR LES ATTEINTES LIEES A LA SANTE, A LA SECURITE AU TRAVAIL ET A L'ENVIRONNEMENT....139
COMPETENCE 15 : RECHERCHER UN EMPLOI....145
COMPETENCE 16 : S'INTEGRER EN MILIEU PROFESSIONNEL....149
COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT....153
COMPETENCE 04 :S'APPROVISIONNER EN MATIERE PREMIERE....153
COMPETENCE 05 : MOBILISER LES NOTIONS DE CONSTITUTION DES ALIMENTS ET DE L'ACTION DES MICROORGANISMES....157
COMPETENCE 06 : EXPLOITER LES TECHNIQUES DE PRODUCTION DES BOISSONS....162
COMPETENCE 07 : PRODUIRE L'EAU MINERALE....167
COMPETENCE 08 : FABRIQUER LES CONCENTRES/NECTARS ET LES JUS....144
COMPETENCE 09 : FABRIQUER LES LIQUEURS ET SPIRITUEUX....148
COMPETENCE 10 : PRODUIRE LES VINS....154
COMPETENCE 11 : FABRIQUER LA BIERE....158
COMPETENCE 12 : CONDITIONNER LES PRODUITS....162
COMPETENCE 13 : TRAITER LES DECHETS....166
COMPETENCE 14 : COMMERCIALISER LES PRODUITS....171
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES....175
GUIDE PEDAGOGIQUE (GP)....176
PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION....178
IV.1.1. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE....179
1. NATURE.....179
2. BUTS.....179
IV.1.2. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES....180
IV.1.3. PROJET DE FORMATION ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES....180
IV.1.5. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION....181
IV.1.6. LISTE DES COMPÉTENCES....182
IV.1.7. STRATEGIES PEDAGOGIQUES....185
IV.1.8. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME....186
DEUXIEME PARTIE : SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES....189
IV.2.1. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES....190
COMPETENCE N°01 : Se situer au regard du métier et de la formation....191
COMPETENCE 02: Communiquer en milieu professionnel....193
COMPETENCE 03 : Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement 196

COMPETENCE 04 : S'approvisionner en matière première....200
COMPETENCE 05 : Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes 203
COMPETENCE 06 : Exploiter les techniques de production des boissons....207
COMPETENCE 07 : Produire l'eau minérale....211
COMPETENCE 08 : Fabriquer les concentrés/nectar et les jus....214
COMPETENCE 09 : Fabriquer les liqueurs et spiritueux....218
COMPETENCE 10 : Fabriquer les vins....222
COMPETENCE 11 : Fabriquer la bière....225
COMPETENCE 12 : Conditionner les produits....228
COMPETENCE 13 : Traiter les déchets....230
COMPETENCE 14 : Commercialiser les produits....233
COMPETENCE 15 : Rechercher un emploi....236
COMPETENCE 16 : S'intégrer en milieu professionnel....238
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES....216
GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE (GOPM)....217
V.1. INTRODUCTION ET PRÉSENTATION DU GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE....219
V.2. DESCRIPTION DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION....220
V.3. ORGANISATION DE LA FORMATION....223
3.1. CONDITIONS D'ADMISSION....223
3.2. PRÉSENTATION DU LOGIGRAMME....224
3.3. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME....226
3.4. MODES D'ORGANISATION À PRIVILÉGIER....229
3.5. PROMOTION DU PROGRAMME....234
V.4. RESSOURCES HUMAINES....235
4.1. QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES....235
4.2. BESOINS QUANTITATIFS EN MATIÈRE DE RESSOURCES HUMAINES....236
4.3. ORIENTATION DU RECRUTEMENT ET COMPÉTENCES RECHERCHÉES....236
4.4. PERFECTIONNEMENT DES FORMATEURS....236
V.5. ORGANISATION PHYSIQUE ET MATÉRIELLE....238
5.1. RESSOURCES MATERIELLES....238
5.1.1. Machinerie, équipement et nécessaires....239
5.1.2. Outils et instruments....245
5.1.3. Matériels de sécurité....247
5.1.4. Matière d'œuvre et matière première....247
5.1.5. Mobilier et équipement de bureau....249
5.1.6. Matériel audiovisuel et informatique....250
5.1.7. Matériel didactique....251
5.1.8. Outils et instruments....253
5.1.9. Matériels de sécurité....255
5.2. RESSOURCES PHYSIQUES....256
a) Autres....259
V.6. SCENARIO DE RECHANGE....259
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES....261

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

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 des Situations de Travail (AST) est une étape cruciale dans le développement des référentiels successifs (Référentiel de Formation ; Référentiel d'Évaluation et Certification), 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 des Situations de Travail est garantie par la qualité des études sectorielles menées (enquêtes et bases de données consultées) et la diversité de l'origine des professionnels qui ont été invités à apporter leurs contributions.

Le présent Rapport d'Analyse des Situations de Travail (RAST) rend compte des résultats de ces rencontres sous forme de groupes de travail, d'entretiens qui se sont déroulés à Yaoundé, au cours du mois de juin 2024.

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

AST	Analyse de Situation de Travail
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
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
SND30	Stratégie Nationale de Développement du Cameroun 2030

PREMIERE PARTIE : DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA PROFESSION

1.2 DEFINITION DE LA FONCTION DE TRAVAIL

La production des boissons est un sous-secteur de la transformation alimentaire. Le Producteur des Boissons met en œuvre les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement de boissons alcoolisées ou non alcoolisées (eau, vin, bière, cidre, jus ...) selon les réglementations de fabrication, les réglementations AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les critères qualité de l'entreprise.

Il peut effectuer les opérations de vente des produits. Ses activités peuvent varier selon la taille de l'entreprise. Dans les grandes industries agro-alimentaires, l'ouvrier qualifié Producteur de boisson peut exercer dans la chaîne de production en tant qu'opérateur d'une machine spécifique appartenant à la chaîne de production. Il peut exercer de manière autonome, dans le cadre de l'auto-emploi, dans une entreprise artisanale où il assume l'ensemble des tâches liées au processus de fabrication de la boisson.

1.3 CONTEXTE PROFESSIONNEL

1.3.1 Description de l'environnement de travail

L'environnement de travail du producteur des boissons est caractérisé par le fait que ce dernier travaille dans un atelier aménagé, lorsqu'il est employé dans une entreprise structurée. Parfois, on le retrouve dans des petits locaux dédiés, qui lui servent à la fois de lieu de production et de vente.

Secteurs d'activité

LeProducteur de boissonexerce dans un environnement de production industrielle. Dans les entreprises de petite ou de moyenne taille, la chaîne de fabrication nécessite de nombreux gestes manuels dans les petites unités. Ce n'est plus le cas dans les grandes entreprises qui ont nettement plus automatisé les chaînes de fabrication. Pour respecter les règles d'hygiène et de sécurité, ces entreprises exigent du travailleur le bon usage des EPI, notamment le port des gants, du masque et de la blouse blanche.

Condition de travail

Lorsque le Producteur de boisson exerce comme opérateur machine dans la chaîne de fabrication, il est exposé aux bruits, aux vibrations permanentes. Il est également soumis à des variations de température, surtout s'il doit de temps en temps entrer dans la chambre froide. Ce professionnel fait également face à des variations d'hygrométrie. En effet, les ateliers dégagent généralement de la chaleur et lorsqu'il entre dans la chambre froide, la température chute drastiquement. Les autres contraintes auxquelles fait face le Producteur de boisson sont la manutention avec les équipements de transport ou de levage individuels ou manuels, les gestes répétitifs, les contraintes posturales et articulaires les postures en torsion, les odeurs et le port de charges.

1.3.2 Risques pour la santé physique et mentale du travailleur

Compte tenu de l'environnement de travail, le métier deProducteur de boissoncomporte quelques risques qui sont : les accidents de travail (les chutes de pleins pieds, les chutes de hauteur, les coupures, les brûlures, les accidents de circulation, les défauts de manipulation des chariots élévateurs ou des palettiseurs, etc.). A cela il faut ajouter que, lorsqu'il travaille en plein air, les aléas de la nature notamment les conditions extrêmes du climat, la pollution de l'air, les bruits et vibrations, etc. constituent aussi des risques pour sa santé physique et mentale. D'autres risques d'atteinte à la santé mentale sont la pression du travail, la non reconnaissance du travail fait par la hiérarchie, le faible rendement du personnel vulnérable, et les différentes formes de discriminations. Les mesures de sécurité les plus proéminentes selon les professionnels du métier sont : la vigilance et le respect des normes de sécurité individuelle en milieu de travail tel que, le port du casque, des gants, des chaussures de sécurité, etc…Et le respect des normes de sécurité collective on parle ici du balisage des sites, de l'installation des lisses sur échafaudages, des indications par pictogrammes etc.). En somme les dangers sont liés au déplacement d'engins et d'outillages, à la chute d'objets à partir de conteneurs placés en hauteur, aux risques électriques au cours de la réparation et de l'entretien des machines, au travail dans des espaces confinés lors du nettoyage des cuves de mélange, au bruit, aux accidents causés par les chariots élévateurs et aux produits chimiques dangereux utilisés pour le nettoyage.

1.3.3 Facteurs de stress

Les facteurs de stress inhérents au métier deProducteur de boissonsont les suivants entre autres : les difficultés d'accès et conservation de la matière première de qualité et en quantité, les contraintes liées aux pressions des commandes, les contraintes liées aux exigences du respect des normes d'hygiène, le respect des procédures, de plus en plus rigoureuses dans l'industrie agro-alimentaire. Les risques d'accidents, surtout lorsque le professionnel opère sur machine. Les difficultés d'acquisition des outils et équipements de transformation, santé et sécurité, etc.

1.4 ÉVOLUTION TECHNOLOGIQUE ET FACTEURS D'INTERET POUR L'EXERCICE DE LA PROFESSION

A l'image de l'industrie agro-alimentaire en général, l'industrie de production de boissons (jus, boissons gazeuses, bière, vin etc.), bien que connue depuis des millénaires, connaît un essor particulièrement remarquable ce dernier siècle. En effet, le nombre de fabricants augmente rapidement ainsi que les méthodes et procédés de fabrication, de conditionnement et de conservation des produits.

Les professionnels consultés ont reconnu l'évolution technologique dans le domaine. En effet, des logiciels spécialisés sont créés et facilitent la formulation de boissons. Certaines machines distribuent et rationnent en chaine, en quantité programmée réduisant ainsi la main d'œuvre. Cette évolution

technologique a favorisé l'accroissement substantiel des entreprises du domaine au Cameroun, en témoigne le nombre de marques d'eau minérales, de jus naturels et même des vins produits localement.

Facteurs d'intérêt pour l'exercice de la profession

Le secteur de la transformation agro-alimentaire, plus précisément le métier de producteur des boissons est une activité fortement rentable et ne demande pas trop de moyen pour débuter, si le professionnel veut s'installer en auto-emploi. En outre, de nombreuses personnes s'intéressent de plus en plus aux produits bio. Cependant, la réglementation dans ce domaine est stricte, surtout en ce qui concerne la protection du consommateur. L'exercice de ce métier requiert néanmoins, des connaissances de base en biochimie notamment la connaissance de la composition des aliments et l'action des enzymes, microbiologie notamment la connaissance des micro-organismes et leurs effets dans le processus de fabrication des différentes boissons, les connaissances en chimie notamment les effets de certains mélanges des produits utilisés dans l'agro-alimentaire, les connaissances de base en diététique, en particulier les effets de certaines substances contenus dans les produits sur la santé du consommateur. Il doit aussi connaître les bases de l'ingénierie de transformation alimentaire, les règles d'hygiènes alimentaires, la législation et la réglementation applicables dans les industries agro-alimentaires.

1.5 APPELLATIONS COURANTES DE LA FONCTION DE TRAVAIL

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

- Producteur de boissons ;
- opérateur de machine de production des boissons ;
- maître brasseur ;
- dégustateur de boissons.

1.6 PERSPECTIVES ET CHEMINEMENT D'EMPLOI

Le producteur des boissons peut évoluer à travers les cours de perfectionnement mis sur pieds par les centres de formation ou les entreprises d'embauche. À travers ces formations continues, il peut évoluer d'ouvrier qualifié pour devenir Technicien dans la transformation des produits alimentaires. Dans le cadre de la mobilité professionnelle, il peut migrer vers les métiers et spécialités de transformation du cacao, du lait, de charcuterie etc. Lorsqu'il exerce en auto-emploi, il a la possibilité, si son produit attire de nombreux consommateurs, d'obtenir à terme un rayon dans les grandes surfaces, de plus en plus nombreuses, pour la vente de ses produits. S'agissant de l'évolution vers les métiers de transformation du lait, il faut relever que la similitude de certains équipements favorise fortement une migration.

1.7 CONDITIONS D'EMBAUCHE, REMUNERATION ET HORAIRES DE TRAVAIL, CONDITIONS D'ACCES A LA FORMATION

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

L'activité est ouverte à toutes les personnes qui désirent s'y lancer. Le métier est ouvert aux personnes des deux sexes, âgées au moins de dix-sept ans, titulaires d'une attestation ou d'un diplôme dans le domaine. L'embauche se fait après entretien, étude de dossier ou test d'aptitude. En auto-emploi, de nombreuses personnes exerçant ce métier ont généralement appris sur le tas, auprès des maîtres artisans dans le domaine.

Rémunération

Dans les grandes entreprises, à l'instar des usines brassicoles, les salaires sont intéressants. Il existe des conventions collectives qui fixent les minimas de salaires par niveau de qualification. Ces salaires varient entre 100 000 et 150 000 FCFA pour l'ouvrier qualifié. Des primes de rendement peuvent s'ajouter à ces salaires de base. En auto-emploi, le revenu du professionnel dépend de la réussite de son produit sur le marché.

Horaires de travail

Quant aux horaires de travail, ils ne sont pas définis par la règlementation en vigueur. Néanmoins la durée de travail généralement observée dans le secteur est de 8 heures par jour. Toutefois, ces durées peuvent être influencées par les manœuvres, les conditions de travail et les exigences de production. Ainsi, les horaires de travail peuvent être contraignants, surtout dans les grandes entreprises, avec les services de quarts, surtout lorsque l'entreprise a de grandes commandes de jus naturels par exemples, qu'il faut servir juste après la production. Cette contrainte de ravitaillement permanent s'observe par ailleurs lorsque le personnel doit approvisionner le rayon acquis suite à une entente avec les promoteurs de grandes surfaces.

Conditions d'accès à la formation

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

- être à l'âge scolaire ;
- subir avec succès un test de sélection à l'entrée ;
- avoir le BEPC, le GCE Ordinary Level ou diplôme équivalent.

1.8 ACCESSIBILITE DES FEMMES AU METIER

Les femmes jouent un rôle prépondérant dans la production des boissons. Ainsi, la question de l'équité des genres est moins marquée dans ce métier. Toutefois, des préoccupations subsistent, s'agissant des violences que peuvent subir les femmes dans l'exercice du métier, surtout celles qui produisent et vendent leurs boissons en autonomie.

Dans les grandes entreprises, les professionnels relèvent des situations de stigmatisation des femmes, mais aussi l'absence de l'aménagement des horaires de travail pour permettre aux femmes de combiner exigence professionnelle et vie familiale.

1.9 IMPACT DU METIER 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 des professionnels, il en ressort que le métier deProducteur de boissonpeut présenter des risques sur la santé, notamment des problèmes d'audition (environnement de travail bruyant) des accidents lors de l'utilisation des machines et autres outils de travail. Sur un tout autre plan, le défaut d'observance stricte des règles d'hygiène pendant le travail et les manquements dans le processus de contrôle de la qualité des produits, peuvent devenir un danger sérieux pour le consommateur. En effet, des corps étrangers parfois constitués de germes pathogènes peuvent se retrouver dans le produit fini.

b) Au niveau de l'environnement

L'industrie de production des boissons utilise comme intrants des produits divers (fruits, maïs, houblon, etc). Après avoir extrait le jus destiné à la fabrication de la boisson, des déchets constitués d'éléments solides subsistent et s'ils sont reversés en l'état dans la nature, ils peuvent constituer des incidents écologiques (émanation des odeurs nauséabondes, contamination des eaux environnantes, salubrité, etc.). L'on préconise donc pour ces déchets issus des processus de productions des boissons, qu'ils soient traités de manière appropriée, pour préserver un environnement sain. Ainsi, il s'agit de collecter ces ordures dans le respect des normes et les mettre à la disposition des services de décharge, ou alors à la mise en place en bout de chaîne, d'unité en charge de la transformation des déchets en un autre produit utilisable, à l'instar de la fabrication des aliments de bétail.

1.10 Formation en milieu de travail

En milieu de travail, la formation est surtout axée sur l'aspect pratique et les apprentissages du métier se font surtout 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. Au nombre de ces entreprises, on peut citer des GIC, des Coopératives, des Organisations de la société civile exerçant dans le domaine, des projets, des programmes gouvernementaux et des ONG internationales.

DEUXIEME PARTIE : DESCRIPTION DU TRAVAIL

Dans cette 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 propres à la fonction de travail de l'ouvrier qualifié en production des boissons.

1. CONCEPTS ET DEFINITIONS

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

Tâches : Ce sont :

- Des principales activités qu'une personne doit mener dans l'exercice de sa profession;
- Des différents types de travaux qui sont exécutés de façon régulière ou ponctuelle ;
- Des 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 la manière d'exécution d'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 :

1. Indiquent les caractéristiques observables et mesurables pour évaluer les éléments essentiels d'une réalisation satisfaisante d'une tâche;
2. Indiquent les caractéristiques observables et mesurables pour évaluer les produits réalisés pendant le processus de réalisation d'une tâche;
3. 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 :

a) Vise à mettre en évidence les principales étapes d'une démarche logique pour l'exécution de l'ensemble des tâches d'une profession ;

b) Est recommandé pour le métier en raison des tâches retenues et de leur ordonnancement comme suit :

- Exprimer les besoins de production ;
- Apprêter le dispositif de production ;
- Planifier la production ;
- Réaliser la production ;
- Nettoyer et ranger le matériel et l'équipement de production ;
- Rédiger le rapport de production.

2. DETERMINATION DES TACHES ET DES OPERATIONS

Les tâches sont les actions qui correspondent aux principales activités de l'exercice du métier analysé pour le cas d'espèce le métier de producteur des boissons. 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 duProducteur de boisson;
- 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°	**Les tâches**	**Complexité des Taches**
1.	S'approvisionner en matières premières et ingrédients	3
2.	Traiter l'eau à utiliser	5
3.	Préparer la matière première et les ingrédients à la transformation	3
4.	Produire le concentré de boissons et nectar	5
5.	Produire les liqueurs et spiritueux	5
6.	Produire les vins	5
7.	Produire la bière	5
8.	Conditionner les boissons	3

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 opérant dans la production des boissons. Dans le tableau, les tâches (l'axe vertical), sont numérotées de « un à huit » 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 d'ouvrier Qualifié,Producteur de boissonà l'issue 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 et adopter 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'équipe ou des priorités présentes en termes d'exécution des travaux.

TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS DE L'OUVRIER QUALIFIE PRODUCTEUR DE BOISSON

TÂCHES	OPÉRATIONS			
1- S'approvisionner en matières premières	1.1 Déterminer les besoins	1.2 Identifier les fournisseurs	1.3 Commander les produits	
	1.4 Caractériser les produits	1.5 Réceptionner les produits	1.6 Payer les factures	
2- Traiter l'eau à utiliser	2.1- S'approvisionner en eau	2.2- Tester l'eau	2.3- Appliquer le traitement de l'eau	2.4 Stocker l'eau près pour usage
3- Préparer la matière première et les ingrédients à la transformation	3.1- Nettoyer la matière première et les ingrédients	3.2- Trier la matière première et les ingrédients	3.3- Parer la matière première et les ingrédients	3.4- éplucher/peler la matière première et les ingrédients
	3.5- Découper la matière première et les ingrédients	3.6- Broyer la matière première et les ingrédients	3.7- Presser la matière première et les ingrédients	3.8.Conserver éventuellement au frais
4- Produire le concentré de boissons / nectar	4.1- Choisir les ingrédients	4.2 Effectuer les mélanges	4.3- Rationaliser la teneur en eau	~~4.4~~ - Fabriquer les produits
	4.5 - Pasteuriser les produits	4.6- Conditionner les produits		
5- Produire les liqueurs et spiritueux	5.1.Broyer les fruits	5.2.Presser les fruits	5.3.Préparer le ferment pour boisson alcoolique	5.4.Fermenter le moût
	5.5 Distiller le moût fermenté	5.5.Fabriquer les produits	5.6.Filtrer la boisson alcoolisée	
6-Produire les vins	6.1.Choisir les fruits ou végétaux	6.2.Broyer/presser les fruits/ végétaux	6.3.Macérer et fermenter	6.4.Pressurer le moût fermenter
	6.5.Filtrer le vin	6.6.Elever le vin	6.7.Assembler / vieillir le vin	6.8.Embouteiller le vin
7-Produire la bière	7.1 Malter les céréales	7.2 Brasser le moût	7.3 bouillir le moût brassé	7.4 Refroidir et fermenter le moût brassé
	7.5 Maturer et filtrer la bière	7.6 Embouteiller la bière		
8- Conditionner les boissons	8.1 Choisir le matériau de conditionnement	8.2 Stériliser le conditionnement	8.3 Remplir le conditionnement	8.4 Sceller le Conditionnement
	8.5 Étiqueter/ estampiller les produits	8.6 Stocker le produit	8.7 Enregistrer le stock	

3. CONDITIONS DE REALISATION DES TACHES ET CRITERES 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 : S'approvisionner en matière première	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie - Sous la supervision du chef d'équipe dans les grandes et moyennes entreprises ; - En autonomie dans les TPE **Références utilisées** Informations sur la disponibilité des fruits et autres intrants, informations précises sur les besoins en quantités et qualité des matières premières ou équipements spécifiques, bordereau de livraison, facture, reçu paiement émis. **Consignes particulières** À partir de consignes du chef d'équipe de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Unité de production de boisson, bureau et magasin, Sites de production de boissons, GIC, Coopératives, marchés. **Matériel/moyens**	• Estimation correcte des quantités nécessaires ; • Utilisation correcte des outils : • Remplissage correct des fiches ; • Archivage correct des documents ; • Etablissement correcte des listes des fournisseurs ; • Exploitation correcte des données du marché ; • Stockage des produits conforme aux normes ; • Respect du temps de livraison • Respect des règles de sécurité et d'hygiène

balance, boîtes, sac de stockage, calculettes, registre de gestion, fiches techniques, locaux de stockage, Fiche d'identification, cahier de gestion, téléphone, numéro de compte bancaire, reçu paiement émis.	

Tâche 2 : Traiter l'eau à utiliser	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Unité de traitement de l'eau, source d'eau, bureau. **Matériel/moyens** Bâches, balance, boîtes, récipients, etc…	• Choix correct de la source d'eau ; • Choix correct des produits de traitement ; • Conduite du traitement conforme aux exigences techniques ; • Qualité de l'eau obtenue conforme aux normes et standards attendues • Conservation de l'eau traité conforme aux conditions d'hygiène • Respect des règles de sécurité et d'hygiène

Tâche 3 : Préparer la matière première et les ingrédients à la transformation	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Unité de transformation de fruits, bureau. **Matériel/moyens** Trieur, calibreur, bâches, balance, boîtes, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, couteau, etc…	• Choix correct des variétés désirées ; • Respect des stades de maturité ; • Respect des standards et normes de Qualité ; • Traitement correct de la matière première ; • Estimation correcte des quantités ; • Respect des règles de sécurité et d'hygiène ; • Gestion judicieuse des déchets.

Tâche 4 : Produire le concentré de boissons / Nectar	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Site de production des fruits ;	• Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Dilution conforme aux exigences techniques ;

Unité de production des boissons, bureau. **Matériel/moyens** Calibreur, cuve de fermentation, balance, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, broyeur, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteuriser, thermomètre, réacteur, etc…	• Teneur en sucre conforme au cahier de charges ; • Température et pH conforme aux standards ; • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge ; • Absence de germes pathogènes ; • Quantité de jus/ concentré conforme aux quantités pré-estimées ; • Respect des règles de sécurité et d'hygiène ; • Gestion correcte des déchets.

Tâche 5 : Produire les liqueurs et spiritueux	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Site de production des fruits ; Unité de production des boissons, bureau. **Matériel/moyens** Calibreur, cuve de fermentation, balance, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, broyeur, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteuriser, thermomètre, réacteur, etc…	• Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Dilution conforme aux exigences techniques ; • Teneur en sucre conforme au cahier de charges ; • Température et pH conforme aux standards ; • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge ; • Absence de germes pathogènes ; • Degré d'alcool conforme aux prescriptions du cahier de charge ; • Produits obtenus conformes aux normes et standards ; • Absence de germes pathogènes ; • Respect des règles de sécurité et d'hygiène ; • Gestion correcte des déchets.

Tâche 6 : Produire les vins	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Site de production des fruits ou végétaux ; Unité de production des vins, bureau. **Matériel/moyens** Calibreur, cuve de fermentation, balance, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, broyeur, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteuriser, thermomètre, réacteur, etc…	• Broyage correct des fruits et végétaux ; • Finesse du broyat conforme au cahier de charge ; • Pressurage et filtrage correcte ; • Homogénéité du filtrat conforme ; • Température et pH conformes aux cahiers de charges ; • Degré d'alcool conforme au cahier de charge ; • Produits conformes aux normes en vigueur • Absence de germes pathogènes • Respect des règles de sécurité et d'hygiène • Gestion correcte des déchets

Tâche 7 : Produire la bière	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Site de production des fruits ou végétaux ; Unité de production des vins, bureau. **Matériel/moyens** Calibreur, cuve de fermentation, balance, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, broyeur, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteuriser, thermomètre, réacteur, etc…	• Traitement correct des Céréales ; • Maltage correct ; • Ébullition et refroidissement conforme aux standards ; • Fermentation correcte ; • Maturation correcte du produit ; • Filtrage correcte ; • Filtrat conforme aux cahiers de charges ; • Degré d'alcool conforme au standard ; • Produits conformes aux normes en vigueur ; • Absence de germes pathogènes ; • Respect des règles de sécurité et d'hygiène ; • Gestion correcte des déchets.

Tâche 8 : Conditionner les produits	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision d'un Chef d'équipe **Références utilisés** Documents techniques. **Consignes particulières**	• Conditionnement conforme aux normes ; • Etiquetage conforme aux normes ; • Remplissage correcte de la fiche de procédure de fabrication ;

À partir de la notice d'utilisation du produit, des orientations du chef d'équipe de production du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Atelier de conditionnement, espace sec, propre et désinfecté, sous atmosphère contrôlée. **Matériel/moyens** Unité de conditionnement, Sachets, emballages, bouteilles, récipients, balance, conservateur biologique, stérilisateur, dispositif de scellage, EPI, etc…	• Manipulation correcte de l'équipement de conditionnement • Respect des règles de sécurité et d'hygiène

4. IMPORTANCE RELATIVE, FREQUENCE ET COMPLEXITE DES TACHES

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	S'approvisionner en matière première	Très : 60% Moyen : 40 % Peu : 0%	Peu : X
2	Traiter l'eau à utiliser	Très : 70 % Moyen : 30 % Peu : 0%	Très : X
3	Préparer la matière première et les ingrédients à la transformation	Très : 100 % Moyen : 0% Peu : 0%	Très : X
4	Produire le concentré de boissons / nectar	Très : 70 % Moyen : 30 % Peu : 0%	Peu : X
5	Produire les liqueurs et spiritueux	Très : 100 % Moyen : 0% Peu : 0%	Très : X
6	Produire les vins	Très : 100 % Moyen : 0% Peu : 0%	Très : X
7	Produire la bière	Très : 100 % Moyen : 0% Peu : 0%	Très : X
8	Conditionner les produits	Très : 100 % Moyen : 0 % Peu : 0%	Peu : X
9	Commercialiser les produits	Très : 100 % Moyen : 0 % Peu : 0%	Très : 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 neuf tâches énumérées sont toutes très importantes ou moyennement importantes. Ce qui 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 d'élevage de bovins et de petits ruminants.

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.

5. COMPLEXITE DES TACHES

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	S'approvisionner en matières premières et ingrédients	3
2	Traiter l'eau à utiliser	5
3	Préparer la matière première et les ingrédients à la transformation	3
4	Produire le concentré de boissons et nectar	5
5	Produire les liqueurs et spiritueux	5
6	Produire les vins	5
7	Produire la bière	5
8	Conditionner les boissons	3
9	Commercialiser les produits	3

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

6. CONNAISSANCES, HABILETES 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 des Situations de Travail, 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	
Capacité de résolution logique de problème			X	
Capacité de rédaction			X	

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS	Très Important	Important	Moyen	Négligeable
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

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

Connaissances	Habilités	Attitudes
• Communication • Hygiène et sécurité • La composition des aliments • Technologies des équipements de production des boissons • Techniques de conservation des boissons • L'action des micro-organismes sur les boissons • Distillation • Fermentation • Evacuation et traitement des déchets	**Habiletés cognitives** : Résolution de problèmes, Capacité d'analyse, Capacité de synthèse, Explication de modes et de principes de fonctionnement, Conception de stratégies et de plans, Planification d'activités, Prise de décision, Fréquence d'exécution ; **Habiletés psychomotrices :** Manipulation du matériel et équipement de production des boissons Qualité des réflexes **Habiletés perceptives** : Perception de couleurs, de formes, de signes, de signaux, des codes ; Perception d'odeurs ;	**Sur le plan personnel, les attitudes peuvent avoir trait :** à la capacité à s'exprimer avec clarté, Éloquence ; à la Capacité d'écoute dans les relations avec le personnel ; à la Capacité à gérer le stress et le temps ; à la vigilance ; à la gestion du stress ; à la motivation des autres ; à la démonstration d'une attitude d'ouverture ; au respect des autres ; à la Ponctualité ; à l'honnêteté ; à l'intégrité responsable à la recherche du perfectionnement, Esprit d'initiative / Autonomie/ contrôle de ses sentiments et émotions ; Résolution de conflits internes.

7. CONCLUSION

Cette Analyse des Situations de Travail du métier d'Ouvrier Qualifié en Production de Boissons, s'est déroulée avec la participation active des professionnels, des pédagogues et experts contenus malgré quelques réticences de certaines entreprises à accueillir l'équipe de méthodologues pour les interviews. 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 de santé, de sécurité au travail, d'adoption permanente d'une attitude écologiquement responsable. Le métier s'exerce dans des conditions d'hygiène rigoureuses et les possibilités d'embauche sont en évolution avec l'accroissement des grandes surfaces comportant des rayons dédiés aux boissons.

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.

8. SUGGESTIONS CONCERNANT LA FORMATION

L'Analyse de Situation de Travail a permis de recueillir des suggestions concernant la formation au métier de Producteur de boissons. 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 du milieu professionnel.
- Les Professionnels ayant de l'expérience doivent faire partie des formateurs ;
- Le matériel et l'équipement utilisés au centre doivent être représentatifs des pratiques en entreprises.
- Une mini-chaîne de production de jus et de bière doit être acquise ;
- Les apprenants doivent se familiariser avec la réalité du terrain par le biais de visites et de stages en entreprise.
- 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.

- 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 technique 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.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Abecassis J., 2015. La filière blé dur. Inra, UMR IATE, diaporama. Abecassis J., 1991. Les moutures sèches. B. La mouture du blé dur. In : Godon B., Willm C., éds. Les industries de première transformation des céréales. Tec & Doc, Éditions Lavoisier, Paris, p. 362-396.

ALZAMORA S., GUERRERO S., NIETO A.B. et VIDALES S.L. (2004). Technologies des combines de conservation des fruits et légumes (81p).

ALZAMORA S.M., CERRUTTI P., GUERRERO S. et LOPEZ-MALOA. (1995). Minimal processed fruits by combined methods. In Food preservation by moisture control -fundamentals and applications Eds. WeltiChanes, J. & Barbosa-Cánovas, G., Technomic Pub. Co. Lancaster, USA. (p. 463-492).

AUBERT C. - CHALOT G. - COTTET V. 2020 Qualité aromatique et nutritionnelle du raisin de table : Evaluation au cours de la conservation - N° 358 P. 32-39

F.A.O./DANIDA. 1993. Séminaire sur les techniques de stockage et de traitement des récoltes. Centre de Recherches F.A.O./DANIDA. Sur le stockage des denrées en milieu rural africain, P.M.B. 5320, Ibadan, Nigeria, Ed. F.A.O. 123 p.

HOCHEDEZ M. - GLEMOT C. - EL BOUKILI C. - NAVEZ B. - LUROL S. - MERENDET V. - VAYSSE P. 2011 Le stockage de courte durée des fruits et légumes frais aux stades de gros et de détail. Le point sur N° 32 12 P.

MATHIEU HURTIGER V. 2018 Rencontre technique conservation pomme - Points sur les problèmes actuels et les solutions alternatives - N° 339 P. 6

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

VAYSSE P. - NAVEZ B. - LUROL S. - MATHIEU V. - ANNIBAL S. 2016 Les outils de mesure de la qualité sur fruits et légumes. Le point SUR N° 42 10p.

REFERENTIEL DE METIER-COMPÉTENCES (RMC)

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de la 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
IGF	Inspection Générale des Formations
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
OIF	Organisation Internationale de la Francophonie
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel de Métier Compétences
GP	Guide Pédagogique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
SIMDUT	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail.

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 l'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 (Élaboration des référentiels et formation des formateurs)
- Augmenter l'accès équitable aux programmes de développement des compétences (Fonds 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 le résultat, 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 Métier-Compétence (RMC) 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 Producteur des Boissons.

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

Le Référentiel de 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 Producteur de boissons, l'AST s'est déroulée du 12 au 13 juin 2024 à Yaoundé. Elle a regroupé plusieurs représentants, professionnels du secteur de production des boissons.

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 deProducteur de boisson(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 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

Le Producteur des Boissons met en œuvre les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement de boissons alcoolisées ou non alcoolisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les critères qualité de l'entreprise.

Il peut effectuer les opérations de vente des produits. Ses activités peuvent varier selon la taille de l'entreprise. Dans les grandes industries agro-alimentaires, l'ouvrier qualifié producteur des boissons peut exercer dans la chaîne de production. Il peut exercer de manière autonome, dans le cadre de l'auto-emploi, dans une entreprise artisanale.

DESCRIPTION GENERALE DU METIER DE PRODUCTEUR DE BOISSONS

TITRES	DESCRIPTIONS
Définition du métier	L'industrie des boissons couvre deux grands groupes et huit sous-groupes. Le groupe des boissons non alcooliques comporte les sirops, les eaux et les boissons sans alcool (bouteilles et canettes), les jus de fruits (bouteilles, canettes et briques), ainsi que le café et le thé. Le groupe des boissons alcooliques comprend les spiritueux, le vin et la bière. La production des boissons est un sous-secteur de la transformation alimentaire. Le Producteur des Boissons met en œuvre les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement des boissons alcoolisées ou non alcoolisées (eau, vin, bière, cidre, jus ...) selon les réglementations de fabrication, les réglementations AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les critères qualité de l'entreprise. L'industrie agroalimentaire produit comme boissons rafraîchissantes, diverses boissons froides essentiellement gazeuses et aromatisées. Il s'agit de boissons à base d'eau avec exhausteurs de goût. En outre, les boissons peuvent contenir de l'acide carbonique, des minéraux, des vitamines, du sucre, du concentré de fruits, des arômes, des édulcorants et autres ingrédients. Les jus de fruits, limonades font partie des boissons rafraîchissantes. LeProducteur de boissonpeut en outre effectuer les opérations de vente des produits. Ses activités peuvent varier selon la taille de l'entreprise. Dans les grandes industries agro-alimentaires, l'ouvrier qualifié producteur des boissons peut exercer dans la chaîne de production en tant qu'opérateur

TITRES	DESCRIPTIONS
	d'une machine spécifique appartenant à la chaîne de production. Il peut exercer de manière autonome, dans le cadre de l'auto-emploi, dans une entreprise artisanale où il assume l'ensemble des tâches liées au processus de fabrication de la boisson.
Évolution du métier	À l'image de l'industrie agro-alimentaire en général, l'industrie de production de boissons (jus, boissons gazeuses, bière, vin etc.), bien que connue depuis des millénaires, connaît un essor particulièrement remarquable ce dernier siècle. En effet, le nombre de fabricants augmente rapidement ainsi que les méthodes et procédés de fabrication, de conditionnement et de conservation des produits. Les professionnels consultés ont reconnu l'évolution technologique dans le domaine. En effet, Des logiciels spécialisés sont créés et facilitent la formulation des boissons. Certaines machines distribuent et rationnent en chaine en quantité programmée réduisant ainsi la main d'œuvre. Cette évolution technologique a favorisé l'accroissement substantiel des entreprises du domaine au Cameroun, en témoigne le nombre de marques d'eau minérales, de jus naturels et même des vins produits localement.
Conditions d'accès à la formation	L'accès à la formation est ouvert aux personnes des deux sexes remplissant les conditions ci-après ; • Subir avec succès un test de sélection à l'entrée ; • Avoir le niveau de classe de troisième ou toute classe équivalente.
Secteur d'activités	LeProducteur de boissonexerce dans un environnement de production industrielle. Dans les entreprises de petite ou de moyenne taille, la chaîne de fabrication nécessite de nombreux gestes manuels dans les petites unités. Ce n'est plus le cas dans les grandes entreprises qui ont nettement plus automatisé les chaînes de fabrication. Pour respecter les règles d'hygiène et de sécurité, ces entreprises exigent du travailleur le bon usage des EPI, notamment le port des gants, du masque et de la blouse blanche.
Fonctions	Contribuer à la planification du travail au sein d'une équipe ; exécuter le travail de manière autonome ou en équipe, en respectant les règles et les procédures, les mesures d'hygiène et de sécurité …
Nature du travail	**Champ professionnel** : Industrie agro-alimentaire
	Type d'emploi occupé : Ouvrier Qualifié
	Classification type/Catégorie : Catégorie 6
	Types de produits, de résultats ou de services : • Boissons naturelles et gazeuses ; • Bières ; • Vins • Eau • Concentré de boissons
Évolution technologique	À l'image de l'industrie agro-alimentaire en général, l'industrie de production de boissons (jus, boissons gazeuses, bière, vin etc.), bien que

TITRES	DESCRIPTIONS
	connue depuis des millénaires, connaît un essor particulièrement remarquable ce dernier siècle. En effet, le nombre de fabricants augmente rapidement ainsi que les méthodes et procédés de fabrication, de conditionnement et de conservation des produits. Les professionnels consultés ont reconnu l'évolution technologique dans le domaine. En effet, des logiciels spécialisés sont créés et facilitent la formulation des boissons. Certaines machines distribuent et rationnent en chaine en quantité programmée réduisant ainsi la main d'œuvre. Cette évolution technologique a favorisé l'accroissement substantiel des entreprises du domaine au Cameroun, en témoigne le nombre de marques d'eau minérales, de jus naturels et même des vins produits localement.
Technologies utilisées	**LeProducteur de boisson**utilise des machines spécialisées, industrielles ou non. Lorsqu'il exerce en industrie, ces machines font généralement parties de la chaîne de production. Certaines de ces machines comportent des modules qui favorisent leur marche en marche semi-automatique ou automatique.
Conditions de travail	**Lieux de travail** : Ateliers, champs, local aménagé
	Types d'entreprise : Établissement, PME, sociétés, coopératives, GIC, etc.
	Des informations reçues des professionnels, il en ressort que le métier deProducteur de boissonpeut présenter des risques sur la santé, notamment des problèmes d'audition (environnement de travail bruyant) des accidents lors de l'utilisation des machines et autres outils de travail. Sur un tout autre plan, le défaut d'observance stricte des règles d'hygiène pendant le travail et les manquements dans le processus de contrôle de la qualité des produits, peuvent devenir un danger sérieux pour le consommateur. En effet, des corps étrangers parfois constitués de germes pathogènes peuvent se retrouver dans le produit fini.
	Processus de travail • Planifier le travail ; • Rassembler le matériel et les ingrédients ; • Exécuter le travail en adoptant les mesures d'hygiène et de sécurité ; • Contrôler la qualité du travail ; • Ranger le matériel ; • Nettoyer l'environnement de travail. **Équipements et outillages utilisés :** **Concentrés et des jus :** • Éplucheur Couteaux (en acier inoxydable) • Planche à découper • Extracteur de jus • Thermomètre

TITRES	DESCRIPTIONS
	• Balance de précision • Casserole en acier inoxydable • Balance 10 kg • Éprouvette graduée • Bouchonneuse • Cuillères en bois • Entonnoirs en plastique • Seaux en plastique • Tamis • Matériel de nettoyage (brosses, éponges, chiffons, tuyau d'arrosage, etc.) • Bouteilles de gaz, • Des brûleurs 2 ou 3 feux. • Une grande table de préparation, • Une plus petite table pour les brûleurs à gaz, • Des étagères pour les produits, • Un évier, • Un égouttoir, • Un robinet, • Une armoire pour les étiquettes
	Responsabilité et autonomie C'est la taille de l'entreprise qui détermine le niveau d'autonomie du professionnel. S'il travaille à son compte, il s'organise à sa guise. Dans les grandes et moyennes entreprises, il travaille dans une équipe supervisée par un technicien.
	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.
	Facteur de stress Les facteurs de stress inhérents au métier deProducteur de boissonsont les suivants entre autres : les difficultés d'accès et conservation de la matière première de qualité et en quantité, les contraintes liées aux pressions des commandes, les contraintes liées aux exigences du respect des normes d'hygiène, le respect des procédures, de plus en plus rigoureuses dans l'industrie agro-alimentaire. Les risques d'accidents, surtout lorsque le professionnel opère sur machine. Les difficultés d'acquisition des outils et équipements de transformation, santé et sécurité, etc.
	Santé et sécurité Compte tenu de l'environnement de travail, le métier deProducteur de boissoncomporte quelques risques qui sont : les accidents de travail (les

TITRES	DESCRIPTIONS
	chutes de pleins pieds, les chutes de hauteur, les coupures, les brûlures, les accidents de circulation, les défauts de manipulation des chariots élévateurs ou des palettiseurs, etc.). A cela il faut ajouter que, lorsqu'il travaille en plein air, les aléas de la nature notamment les conditions extrêmes du climat, la pollution de l'air, les bruits et vibrations, etc. constituent aussi des risques pour sa santé physique et mentale. D'autres risques d'atteinte à la santé mentale sont la pression du travail, la non reconnaissance du travail fait par la hiérarchie, le faible rendement du personnel vulnérables, et les différentes formes de discriminations. Les mesures de sécurité les plus proéminentes selon les professionnels du métier sont : la vigilance et le respect des normes de sécurité individuelle en milieu de travail tel que, le port du casque, des gants, des chaussures de sécurité, etc…Et le respect des normes de sécurité collective on parle ici du balisage des sites, de l'installation des lisses sur échafaudages, des indications par pictogrammes etc.). En somme les dangers sont liés au déplacement d'engins et d'outillages, à la chute d'objets à partir de conteneurs placés en hauteur, aux risques électriques au cours de la réparation et de l'entretien des machines, au travail dans des espaces confinés lors du nettoyage des cuves de mélange, au bruit, aux accidents causés par les chariots élévateurs et aux produits chimiques dangereux utilisés pour le nettoyage.
Conditions d'entrée dans le marché du travail	L'activité est ouverte à toutes les personnes qui désirent s'y lancer. Le métier est ouvert aux personnes des deux sexes, âgées au moins de dix-sept ans, titulaires d'un diplôme de qualification professionnelle (ouvrier qualifié) dans le domaine. L'embauche se fait après entretien, étude de dossier ou test d'aptitude.

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 cinq. Les opérations associées à chacune des tâches se trouvent à l'horizontal.

Pour les besoins de l'exercice, le tableau des tâches et des opérations définit le portrait du métier de Producteur de boisson 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**
9.	S'approvisionner en matières premières et ingrédients	3
10.	Traiter l'eau à utiliser	5
11.	Préparer la matière première et les ingrédients à la transformation	3
12.	Produire le concentré de boissons et nectar	5
13.	Produire les liqueurs et spiritueux	5
14.	Produire les vins	5
15.	Produire la bière	5
16.	Conditionner les boissons	3

Tâche plus complexe =5 ; Tâche moins complexe = 1

Tableau des tâches et des opérations

TÂCHES	OPÉRATIONS			
1- S'approvisionner en matières premières	1.3 Déterminer les besoins	1.4 Identifier les fournisseurs	1.5 Commander les produits	
	1.4Caractériser les produits	1.5Réceptionner les produits	1.6.Payer les factures	
2- Traiter l'eau à utiliser	2.1- S'approvisionner en eau	2.4- Tester l'eau	2.5- Appliquer le traitement de l'eau	2.4 Stocker l'eau près pour usage
3-Préparer la matière première et les ingrédients à la transformation	3.1- Nettoyer la matière première et les ingrédients	3.2- Trier la matière première et les ingrédients	3.3- Parer la matière première et les ingrédients	3.4- éplucher/peler la matière première et les ingrédients
	3.5- Découper la matière première et les ingrédients	3.6- Broyer la matière première et les ingrédients	3.7- Presser la matière première et les ingrédients	3.8-Conserver éventuellement au frais
4- Produire le concentré de boissons / nectar	4.1- Choisir les ingrédients	4.2 Effectuer les mélanges	4.3- Rationaliser la teneur en eau	~~4.5~~ - Fabriquer les produits
	4.6 - Pasteuriser les produits	4.6- Conditionner les produits		
5- Produire les liqueurs et spiritueux	5.1Broyer les fruits	5.2 Presser les fruits	5.3 Préparer le ferment pour boisson alcoolique	5.4 Fermenter le moût
	5.5 Distiller le moût fermenté	5.5 Fabriquer les produits	5.6 Filtrer la boisson alcoolisée	5.7
6-Produire les vins	6.9.Choisir les fruits ou végétaux	6.10. Broyer/presser les fruits/ végétaux	6.11. Macérer et fermenter	6.12. Pressurer le moût fermenter
	6.13. Filtrer le vin	6.14. Élever le vin	6.15. Assembler / vieillir le vin	6.16. Embouteiller le vin
7-Produire la bière	7.1 Malter les céréales	7.2 Brasser le moût	7.3 bouillir le moût brassé	7.4 Refroidir et fermenter le moût brassé
	7.5 Maturer et filtrer la bière	7.6 Embouteiller la bière		
8- Conditionner les boissons	8.1 Choisir le matériau de conditionnement	8.3 Stériliser le conditionnement	8.3 Remplir le conditionnement	8.8 Sceller le Conditionnement
	8.9 Étiqueter/ estampiller les produits	8.10 Stocker le produit	8.11 Enregistrer le stock	

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 Producteur de boissons, 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 ;
- Rassembler le matériel et les ingrédients ;
- Exécuter le travail en adoptant les mesures d'hygiène et de sécurité ;
- Contrôler la qualité du travail ;
- Nettoyer l'environnement de travail.

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

- **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 (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, …) ;

- 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 : S'approvisionner en matière première	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
<u>Degré d'autonomie</u> - Sous la supervision du Chef d'équipe dans les grandes et moyennes entreprises ; - En autonomie dans les TPE **<u>Références utilisées</u>** Informations sur la disponibilité des fruits et autres intrants, informations précises sur les besoins en quantités et qualité des matières premières ou équipements spécifiques, bordereau de livraison, facture, reçu paiement émis. **<u>Consignes particulières</u>** À partir de consignes du chef d'équipe de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **<u>Conditions environnementales</u>** Unité de production de boisson, bureau et magasin, Sites de production de boissons, GIC, Coopératives, marchés. **<u>Matériel/moyens</u>** Balance, boîtes, sac de stockage, calculettes, registre de gestion, fiches techniques, locaux de stockage, Fiche d'identification, cahier de gestion, téléphone, numéro de compte bancaire, reçu paiement émis.	• Estimation correcte des quantités nécessaires ; • Utilisation correcte des outils : • Remplissage correct des fiches ; • Archivage correct des documents ; • Établissement correcte des listes des fournisseurs ; • Exploitation correcte des données du marché ; • Stockage des produits conforme aux normes ; • Respect du temps de livraison • Respect des règles de sécurité et d'hygiène

Tâche 2 : Traiter l'eau à utiliser	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Unité de traitement de l'eau, source d'eau, bureau. **Matériel/moyens** Bâches, balance, boîtes, récipients, etc…	• Choix correct de la source d'eau ; • Choix correct des produits de traitement ; • Conduite du traitement conforme aux exigences techniques ; • Qualité de l'eau obtenue conforme aux normes et standards attendues • Conservation de l'eau traité conforme aux conditions d'hygiène • Respect des règles de sécurité et d'hygiène

Tâche 3 : Préparer la matière première et les ingrédients à la transformation	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Unité de transformation de fruits, bureau. **Matériel/moyens** Trieur, calibreur, bâches, balance, boîtes, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, couteau, etc…	• Choix correct des variétés désirées ; • Respect des stades de maturité ; • Respect des standards et normes de Qualité ; • Traitement correct de la matière première ; • Estimation correcte des quantités ; • Respect des règles de sécurité et d'hygiène ; • Gestion judicieuse des déchets.

Tâche 4 : Produire le concentré de boissons / Nectar	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques	• Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ;

Consignes particulières À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Site de production des fruits ; Unité de production des boissons, bureau. **Matériel/moyens** Calibreur, cuve de fermentation, balance, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, broyeur, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteuriser, thermomètre, réacteur, etc…	• Dilution conforme aux exigences techniques ; • Teneur en sucre conforme au cahier de charges ; • Température et pH conforme aux standards ; • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge ; • Absence de germes pathogènes ; • Quantité de jus/ concentré conforme aux quantités pré-estimées ; • Respect des règles de sécurité et d'hygiène ; • Gestion correcte des déchets.

Tâche 5 : Produire les liqueurs et spiritueux	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Site de production des fruits ; Unité de production des boissons, bureau. **Matériel/moyens** Calibreur, cuve de fermentation, balance, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, broyeur, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteuriser, thermomètre, réacteur, etc…	• Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Dilution conforme aux exigences techniques ; • Teneur en sucre conforme au cahier de charges ; • Température et pH conforme aux standards ; • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge ; • Absence de germes pathogènes ; • Degré d'alcool conforme aux prescriptions du cahier de charge ; • Produits obtenus conformes aux normes et standards ; • Absence de germes pathogènes ; • Respect des règles de sécurité et d'hygiène ; • Gestion correcte des déchets.

Tâche 6 : Produire les vins	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Site de production des fruits ou végétaux ; Unité de production des vins, bureau. **Matériel/moyens** Calibreur, cuve de fermentation, balance, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, broyeur, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteuriser, thermomètre, réacteur, etc…	• Broyage correct des fruits et végétaux ; • Finesse du broyat conforme au cahier de charge ; • Pressurage et filtrage correcte ; • Homogénéité du filtrat conforme ; • Température et pH conformes aux cahiers de charges ; • Degré d'alcool conforme au cahier de charge ; • Produits conformes aux normes en vigueur • Absence de germes pathogènes • Respect des règles de sécurité et d'hygiène • Gestion correcte des déchets

Tâche 7 : Produire la bière	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision du Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques **Consignes particulières** À partir de consignes du chef de production, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Site de production des fruits ou végétaux ; Unité de production des vins, bureau. **Matériel/moyens** Calibreur, cuve de fermentation, balance, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, broyeur, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteuriser, thermomètre, réacteur, etc…	• Traitement correct des Céréales ; • Maltage correct ; • Ébullition et refroidissement conforme aux standards ; • Fermentation correcte ; • Maturation correcte du produit ; • Filtrage correcte ; • Filtrat conforme aux cahiers de charges ; • Degré d'alcool conforme au standard ; • Produits conformes aux normes en vigueur ; • Absence de germes pathogènes ; • Respect des règles de sécurité et d'hygiène ; • Gestion correcte des déchets.

Tâche 8 : Conditionner les produits	
Conditions de réalisation	**Critères de performance**
Degré d'autonomie Sous la supervision d'un Chef d'équipe **Références utilisées** Documents techniques. **Consignes particulières** À partir de la notice d'utilisation du produit, des orientations du chef d'équipe de production du respect des consignes de sécurité. **Conditions environnementales** Atelier de conditionnement, espace sec, propre et désinfecté, sous atmosphère contrôlée. **Matériel/moyens** Unité de conditionnement, Sachets, emballages, bouteilles, récipients, balance, conservateur biologique, stérilisateur, dispositif de scellage, EPI, etc…	• Conditionnement conforme aux normes ; • Étiquetage conforme aux normes ; • Remplissage correcte de la fiche de procédure de fabrication ; • Manipulation correcte de l'équipement de conditionnement • Respect des règles de sécurité et d'hygiène

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, 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
• Communication • Hygiène et sécurité • Composition des aliments • Technologies des équipements de production des boissons • Techniques de conservation des boissons • L'action des micro-organismes sur les boissons • Distillation • Fermentation • Évacuation et traitement des déchets	**Habiletés cognitives** : Résolution de problèmes, Capacité d'analyse, Capacité de synthèse, Explication de modes et de principes de fonctionnement, Conception de stratégies et de plans, Planification d'activités, Prise de décision, Fréquence d'exécution ; **Habiletés psychomotrices :** Manipulation du matériel et équipement de production des boissons Qualité des réflexes **Habiletés perceptives** : Perception de couleurs, de formes, de signes, de signaux, des codes ; Perception d'odeurs ;	**Sur le plan personnel, les attitudes peuvent avoir trait :** À la capacité à s'exprimer avec clarté, Éloquence. A la Capacité d'écoute dans les relations avec le personnel ; À la Capacité à gérer le stress et le temps ; À la vigilance, À la gestion du stress, À la motivation des autres, À la démonstration d'une attitude d'ouverture, Au respect des autres À la Ponctualité À l'Honnêteté À l'Intégrité Responsable a la recherche du perfectionnement, Esprit d'initiative / Autonomie/ Contrôle de ses sentiments et émotions, Résolution de conflits internes.

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 Producteur de boissons. 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 du milieu professionnel.
- Les Professionnels ayant de l'expérience doivent faire partie des formateurs ;
- Le matériel et l'équipement utilisés au centre doivent être représentatifs des pratiques en entreprises.
- Une mini-chaîne de production de jus et de bière doit être acquise ;
- Les apprenants doivent se familiariser avec la réalité du terrain par le biais de visites et de stages en entreprise.
- 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.
- 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 technique 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 COMPÉTENCES

I.2.1. 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 COMPÉTENCES 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
CG 1	Communiquer en milieu professionnel	1, 2,3,4,5,6,7.
CG 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.
CG 3	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	2,3,4,5,6,7.
CG 4	Exploiter les techniques de production des boissons	2,3,4,5,6,7
CG 5	Traiter les déchets	2,3,4,5,6,7
CG 6	Commercialiser les produits	2,3,4,5,6

I.2.3. LISTE DES COMPÉTENCES PARTICULIERES.

Les compétences particulières identifiées pour l'ouvrier qualifiéProducteur de boissonsont les suivantes :

N°	Compétences Particulières	Tâches liées
CP1	S'approvisionner en matière première	1,2, 3,4,5,6,8.
CP 2	Produire l'eau minérale	2, 3, 4, 5
CP 3	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	1, 2, 3, 4,8.
CP 4	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	1,2,3, 4,5,8.
CP 5	Produire les vins	1,2, 3,4,5,6,8.
CP 6	Fabriquer la bière	1,2, 3, 7,8.
CP 7	Conditionner les boissons	1,2, 3,4,5,6,8.

I.2.4. MATRICE DES COMPÉTENCES.

- **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**.

Matrice des objets de formation															
			Compétences générales						Processus						
Producteur des boissons (Ouvrier Qualifié) **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	Mobiliser les connaissances relatives à la constitution des aliments et à l' action des micro-organismes	Exploiter les Techniques de production des boissons	Traiter les déchets	Commercialiser les produits	Planifier le travail	Rassembler le matériel	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail	Ranger le matériel	Nettoyer l' environnement de travail	**Nombre de compétences**
Numéro de la compétence			**01**	**02**	**04**	**05**	**12**	**13**							**06**
Niveau de complexité / 10			4	5	6	4	4	4							
S'approvisionner en matière première	**03**		O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
Produire l'eau minérale	**06**	10	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
Fabriquer les concentrés/nectars et les jus	**07**	10	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
Fabriquer les liqueurs et spiritueux	**08**	10	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
Produire les vins	**09**	10	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
Fabriquer de la bière	**10**	10	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
Conditionner les produits	**11**	8	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
Nombre de compétences	**07**														**13**

I.2.5. TABLE DE CORRESPONDANCE

- **Présentation générale de la table**

La table de correspondance ci-apr compétences retenues pour le métier de Producteur de boissons. 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. Traiter les informations 2. Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale 3. Communiquer oralement 4. Rendre compte de son activité 5. Exploiter la documentation technique[2]	**AST** **Tâches: 1, 2, 3, 4, 5** **Connaissances :** Communication orale Rédaction des rapports, compte rendu 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. Distinguer les rôles et les responsabilités des organismes chargés de l'hygiène, de la santé et de la sécurité au travail ; 2. Connaitre le cadre juridique associé à l'hygiène, la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel ;	**AST** **Tâches : 1, 2, 3, 4, 5** **Connaissances :** Lois et normes du travail et de protection environnementale ; HSE ; Matériel et équipement de sécurité spécifiques ; Mesures de premiers soins, Législation…

Compétence 02 : Prévenir les atteintes à l'hygiène, à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	
3. Connaitre les risques associés à l'environnement de travail 4. Distinguer les signaux d'alertes de sécurité en milieu de travail ; 5. Identifier les risques liés à l'utilisation de certains produits (solides et liquides, gazeux) dans l'environnement de travail 6. Identifier les risques de maladies professionnelles 7. Gérer la sécurité des prestataires et des employés 8. Appliquer les mesures de premiers soins ; **9.** S'approprier des outils de la traçabilité, les indicateurs de conformité et de non-conformité de la qualité ; **10.** Prévenir des risques liés à la contamination des boissons ; **11.** Utiliser les techniques de sécurité des produits et des personnes ; 12. Sauvegarder l'environnement ;	**Savoir-être et qualités :** habilités motrices et perceptives, vigilance, organisation et méthode.

Compétence 03 : Mobiliser les connaissances relatives à la constitution des aliments et à l'action des micro-organismes	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Dénommer les aliments 2. Identifier la valeur nutritionnelle des aliments 3. Exploiter les tables de composition des aliments 4. Choisir les ingrédients 5. Présenter les effets des micro-organismes sur les aliments	**AST** **Tâches : 1, 2, 3, 4, 5** **Connaissances :** Connaissance sur la dénomination des aliments ; connaissance sur la valeur nutritionnelle des aliments ; Connaissances sur les tables de composition des aliments ; Connaissance sur l'action des micro-organismes. **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 04 : Exploiter les techniques de production des boissons	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Exploiter les techniques de fermentation 2. Exploiter les techniques de pasteurisation 3. Appliquer les techniques de macération 4. Appliquer les techniques de distillation 5. Exploiter les techniques de vieillissement 6. Utiliser le matériel et les équipements de production des boissons	**Tâches : 1, 2, 3, 4, 5** **Connaissances :** Connaissance sur les différents process de production (fermentation, pasteurisation, macération, distillation, vieillissement…) **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 05 : Commercialiser les produits	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Assurer la gestion des stocks de boissons constitués ; 2. Rechercher les marchés pour l'écoulement ; 3. Assurer la vente ; 4. Tenir sa comptabilité ; 5. Respecter la réglementation fiscale.	❖ **AST/Tâches et opérations** : **Tache :1, 2,3, 4, 5, 6 et 7** Connaissances : Gestion des stocks, identification des marchés, marketing, comptabilité, réglementation fiscale. **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 06 : Traiter les déchets	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
	❖ **AST/Tâches et opérations** : **Tache :1, 2,3, 4, 5, 6 et 7** Connaissances : les effets des déchets sur l'environnement ; les techniques de séparation et d'évacuation des déchets issus des fruits, céréales et autres matières premières entrant la production des boissons. **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 07 : S'approvisionner en matière première	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1- Planifier l'approvisionnement ; 2- Gérer les activités des fournisseurs ; 3- Établir les bons de commande ; 4- Gérer les stocks	**Tache : 1** **Connaissances :** Techniques d'approvisionnement, bon de commande, réception des produits, traitement des données… **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 …

Compétence 08 : Produire de l'eau minérale	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Identifier les différentes sources d'eau utilisable ; 2. Traiter l'eau 3. Énoncer les propriétés et la composition des eaux minérales ; 4. Traiter l'eau 5. Conditionner l'eau 6. Utiliser le matériel et équipement de traitement de l'eau	❖ **AST/Tâches et opérations** : **Tache : 2, 5** **Connaissances :** Connaissances sur la qualité de l'eau ; Connaissances sur les différents traitements de l'eau ; Connaissance sur la classification des eaux minérales ; les étapes de production de l'eau minéral, Technologies d'équipements… **Savoir-être et qualités :** s'exprimer avec clarté, Éloquence. Capacité d'écoute dans les relations avec le personnel ….

Compétence 09 : Fabriquer les concentrés/nectars et les jus	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1- Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation ; 2- Produire le concentré des fruits ; 3- Extraire les jus des différents fruits ; 4- Pasteuriser le produit ; 5- Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu ; 6- Traiter les déchets issus de la fabrication ;	**Tâche :1, 2, 3, 4, 5, 6** **Connaissances :** Composition des fruits, préparation des concentrés ; préparation des jus naturels et boissons gazeuses, technique de pasteurisation, utilisation des équipements de production de concentrés de jus et des jus, techniques d'évacuation/traitement des déchets issus de la fabrication des jus.

Compétence 10 : Fabriquer les liqueurs et spiritueux	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Produire de la liqueur de fruit ; 2. Produire des crèmes ; 3. Produire les spiritueux (eaux de vie) 4. Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit ; 5. Traiter les déchets issus des liqueurs/spiritueux ; 6. Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux	❖ **AST/Tâches et opérations** : **Tache : 5** **AST/connaissances :** principe de production sur ligne des liqueurs ; macération ; distillation ; vieillissement ; ingrédients ajoutés et leurs techniques d'ajout ; mesure de la teneur en eau dans les liqueurs et spiritueux ; principe de l'infusion ; fermentation ; boissons distillés, aromatisés et les cocktails ; technologies des équipements ; QHSE … **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 …

Compétence 11 : Fabriquer les vins	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
Produire les différents types de vins à partir des fruits 1. Contrôler la qualité du vin produit ; 2. Traiter les déchets issus de la production du vin ;	❖ **AST/Tâches et opérations** : **Tache : 5, 6** **Connaissances :** Typologies de vins, étapes de production de vin ; technologie des équipement, propriétés organoleptiques des vins, gestion des déchets. **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 …

Compétence 12 : Fabriquer de la bière	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
3. Produire les différents types de bière 4. Contrôler la qualité de la bière produite ; 5. Traiter les déchets issus de la production de la bière ;	❖ **AST/Tâches et opérations** : **Tache :6, 7**. **Connaissances :** Typologie de la bière ; traitement de l'eau nécessaire à la fabrication de la bière ; étapes de fabrication de la bière ; QHSE…. **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 …

Compétence 13 : Conditionner le produit	
Indications sur la compétence	**Déterminants**
1. Choisir le type de conditionnement ; 2. Conditionner le produit ; 3. Étiqueter le produit.	❖ **AST/Tâches et opérations** : **Taches : 3, 4, 5** AST **Connaissances :** Types de conditionnement de l'eau minérale ; techniques de conditionnement, technologie des équipements, techniques d'étiquetage .. **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 …

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Abecassis J., 2015. La filière blé dur. Inra, UMR IATE, diaporama. Abecassis J., 1991. Les moutures sèches. B. La mouture du blé dur. In : Godon B., Willm C., éds. Les industries de première transformation des céréales. Tec & Doc, Éditions Lavoisier, Paris, p. 362-396.

ALZAMORA S., GUERRERO S., NIETO A.B. et VIDALES S.L. (2004). Technologies des combines de conservation des fruits et légumes (81p).

ALZAMORA S.M., CERRUTTI P., GUERRERO S. et LOPEZ-MALOA. (1995). Minimal processed fruits by combined methods. In Food preservation by moisture control -fundamentals and applications Eds. WeltiChanes, J. & Barbosa-Cánovas, G., Technomic Pub. Co. Lancaster, USA. (p. 463-492).

AUBERT C. - CHALOT G. - COTTET V. 2020 Qualité aromatique et nutritionnelle du raisin de table : Évaluation au cours de la conservation - N° 358 P. 32-39

F.A.O./DANIDA. 1993. Séminaire sur les techniques de stockage et de traitement des récoltes. Centre de Recherches F.A.O./DANIDA. Sur le stockage des denrées en milieu rural africain, P.M.B. 5320, Ibadan, Nigeria, Ed. F.A.O. 123 p.

HOCHEDEZ M. - GLEMOT C. - EL BOUKILI C. - NAVEZ B. - LUROL S. - MERENDET V. - VAYSSE P. 2011 Le stockage de courte durée des fruits et légumes frais aux stades de gros et de détail. Le point sur N° 32 12 P.

MATHIEU HURTIGER V. 2018 Rencontre technique conservation pomme - Points sur les problèmes actuels et les solutions alternatives - N° 339 P. 6

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

VAYSSE P. - NAVEZ B. - LUROL S. - MATHIEU V. - ANNIBAL S. 2016 Les outils de mesure de la qualité sur fruits et légumes. Le point SUR N° 42 10p.

REFERENTIEL DE FORMATION(RF)

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
BTP	Bâtiments et Travaux Publics
CTD	Collectivités Territoriales Décentralisés
CMR	Cameroun
DQP	Diplôme de Qualification Professionnelle
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
ONG	Organisation Non Gouvernementale
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
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
REVA	Référentiel d'évaluation
SND30	Stratégie Nationale de Développement 2020-2030
VAE	Validation des Acquis de l'Expérience

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 en 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 et de Certification (REC), 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

a. 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.

b. 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.

c. 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.

d. 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.

e. 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.

f. 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.

g. 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.

h. 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	Ouvrier qualifié
Nombre d'unités :	101
Volume Horaire compétences générales	495
Volume Horaire compétences particulières	1020
Durée totale :	1515
Conditions d'accès à la formation	L'accès à la formation est ouvert aux personnes des deux sexes remplissant les conditions ci-après : o Être âgées d'au moins dix-sept ans ; o Avoir un BACCALAUREAT Scientifique C, D, TI, GCE A Level ou Technique industrielle F2, F3, F8 ou BT MISE (Maintenance et Installation des Systèmes Electroniques) o Subir avec succès un test de sélection à l'entrée en plus de l'une des conditions susmentionnées.

3.2.Synthèse 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	45	0	45	3	S	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4	S'approvisionner en matière première	105	105	0	7	C	P	Approvisionnement en matière première de production des boissons
5	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	45	0	45	3	C	G	Constitution des aliments et action des micro-organismes
6	Exploiter les techniques de production des boissons	75	0	75	5	C	G	Techniques de production des boissons
7	Produire l'eau minérale	120	120	0	8	C	P	Production des eaux minérales
8	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	120	120	0	8	C	P	Fabrication des concentrés, nectars et jus
9	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	120	120	0	8	C	P	Fabrication des liqueurs et spiritueux
10	Produire les vins	120	120	0	8	C	P	Production des vins
11	Fabriquer la bière	120	120	0	8	C	P	Fabrication de la bière
12	Conditionner les produits	75	0	75	5	C	G	Conditionnement des produits
13	Traiter les déchets	75	0	75	5	C	G	Traitement des déchets
14	Commercialiser les produits	60	0	60	4	C	G	Commercialisation des produits
15	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
16	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Stage
		1515	**1020**	**495**	**101**			
			67,33%	***32,67%***				

PREMIERE PARTIE : OBJETS DE LA FORMATION

II.4. 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 Agro-industriel pouvant mener des activités de l'Ouvrier de production des boissons 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 à l'Ouvrier d'avoir une bonne maitrise des règles d'hygiènes et une bonne connaissance de la réglementation en matière production alimentaire. Il doit en outre respecter strictement les règles et les consignes de sécurité autant pour la protection des travailleurs que la sauvegarde de l'environnement. Il doit aussi maîtriser les techniques de secourisme et de survie.

Étant donné que l'Ouvrier Producteur de boisson travaille souvent en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles, tout en veillant à préserver l'image de l'entreprise pour laquelle il réalise les activités de productions des différentes boissons.

Outre les compétences liées directement au métier d'Ouvrier Producteur de boisson doit avoir des compétences plus générales telle que le traitement des déchets et la commercialisation des boissons fabriquées. Ainsi, le référentiel de formation vise, conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, à :

1. 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.).
2. 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
3. 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.
4. 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 COMPÉTENCES.

c) Compétences générales

N°	Compétences générales	Tâches liées
01	Se situer au regard du métier et de la formation	1
02	Communiquer en milieu professionnel	1, 2, 3, 4, 5
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
05	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	1, 2, 3, 4, 5
06	Exploiter les techniques de production des boissons	2, 3, 4, 5
12	Conditionner les produits	1, 2, 3, 4, 5
13	Traiter les déchets	2, 3, 4, 5
14	Commercialiser les produits	2, 3, 4, 5
15	Rechercher un emploi	1, 2, 3, 4, 5

d) Compétences particulières

N°	Compétences particulières	Tâches liées
04	S'approvisionner en matière première	1,2, 3,4,5,6,8.
07	Produire l'eau minérale	2, 3, 4, 5
08	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	1, 2, 3, 4,8.
09	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	1,2,3, 4,5,8.
10	Produire les vins	1,2, 3,4,5,6,8
11	Fabriquer la bière	1,2, 3, 7,8.
16	S'intégrer en milieu professionnel	1,2, 3,4,5,6,8

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 (O) entre 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 O 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.

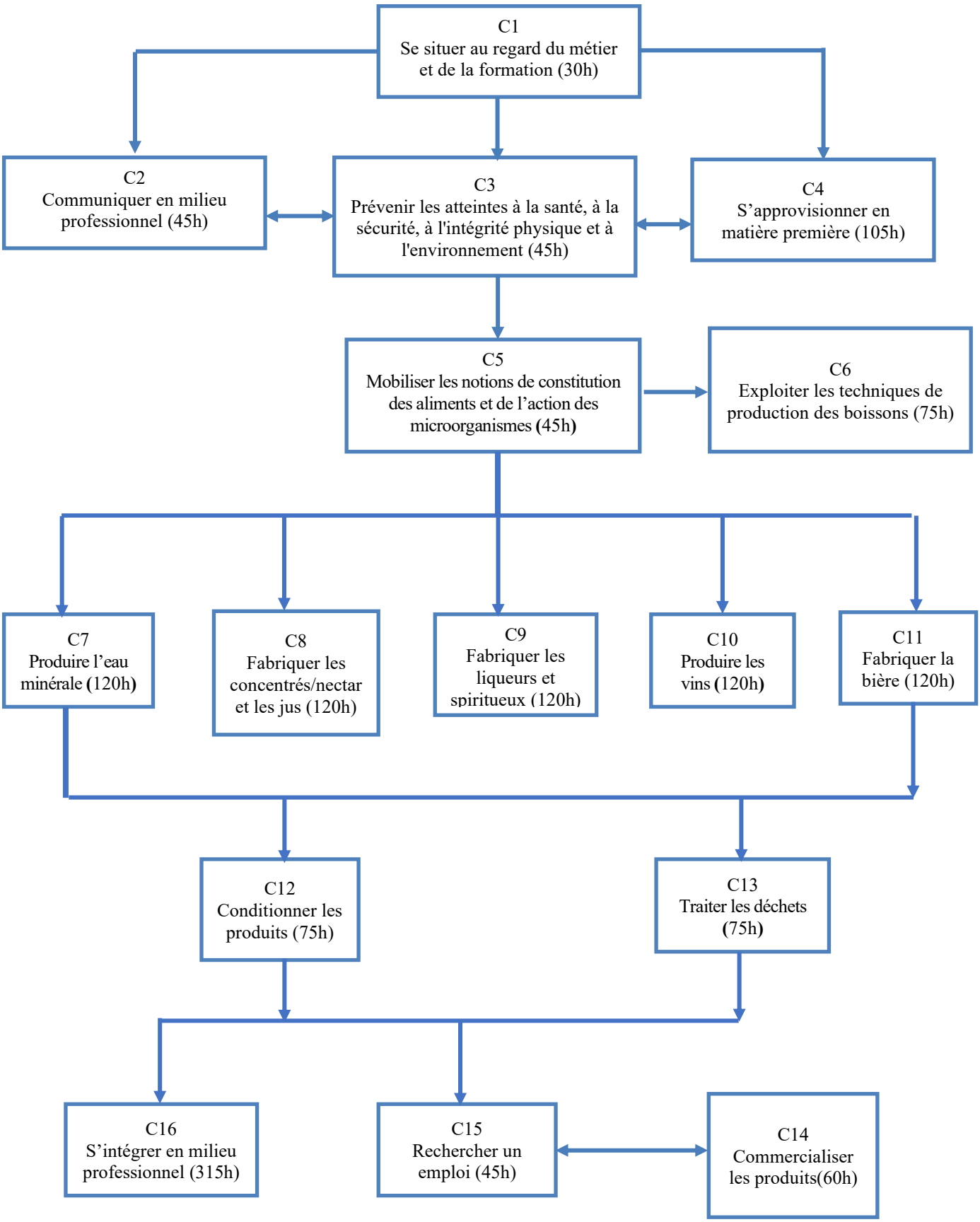
Ouvrier PRODUCTEUR DE BOISSONS (Ouvrier qualifié) Compétences particulières	**Numéro de la compétence**	**Type d' objectif**	**Durée (heure)**	**Compétences générales**									**Processus de travail**						**Total**	
				Se situer au regard du métier et de la formation	Communiquer en milieu professionnel	Prévenir les atteintes à la santé, à l' hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l' action des microorganismes	Exploiter les techniques de production des boissons	Conditionner les produits	Traiter les déchets	Commercialiser les produits	Rechercher un emploi	Planifier le travail	Rassembler le matériel	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail	Ranger le matériel	Nettoyer l' environnement de travail		
Numéro de la compétence				1	2	3	5	6	12	13	14	15								**9**
Type d'objectif				S	S	S	C	C	C	C	C	S								
Durée (heure)				30	45	45	45	75	75	75	60	45							**495**	
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES																				
S'approvisionner en matière première	04	C	105	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Produire l'eau minérale	7	C	120	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	8	C	120	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Fabriquer les liqueurs et spiritueux	9	C	120	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Produire les vins	10	C	120	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Fabriquer la bière	11	C	120	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
S'intégrer en milieu professionnel	16	S	315	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Durée de la formation (heures)			**1020**																**1515**	
Nombre de compétences	**7**																			**16**

○ : 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.


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 (45h)
C4
S'approvisionner en matière première (105h)
C5
Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes (45h)
C6
Exploiter les techniques de production des boissons (75h)
C7
Produire l'eau minérale (120h)
C8
Fabriquer les concentrés/nectar et les jus (120h)
C9
Fabriquer les liqueurs et spiritueux (120h)
C10
Produire les vins (120h)
C11
Fabriquer la bière (120h)
C12
Conditionner les produits (75h)
C13
Traiter les déchets (75h)
C16
S'intégrer en milieu professionnel (315h)
C15
Rechercher un emploi (45h)
C14
Commercialiser les produits(60h)

DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DETAILLEE DES COMPÉTENCES DU REFERENTIEL

Module N°1 : 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 des 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

<table>
<tr><td colspan="2">Module 02 : Communication en milieu professionnel</td><td>Code :COM02</td><td>Durée :45 heures</td></tr>
<tr><td colspan="4">Enonce de la compétence traduite en situation : Communiquer en milieu professionnel</td></tr>
<tr><td colspan="4">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.</td></tr>
<tr><td>ELEMENTS DE COMPETENCE</td><td colspan="2">MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE</td><td>CRITERES D’ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE</td></tr>
<tr><td>1- Utiliser les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail</td><td colspan="2">1.1 Appréhender le langage professionnel
1.2 Utiliser les connaissances du lexique professionnel.</td><td>• Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d’un message
• Interprétation exacte du sens général et des idées principales d’un texte.</td></tr>
<tr><td>2-Traiter les informations</td><td colspan="2">2.1 Relever les propos essentiels du texte
2.2 Repérer et classer les thèmes du texte</td><td>• Reformulation juste des éléments importants des propos du texte
• Classement approprié des principales manifestations thématiques.</td></tr>
<tr><td>3- Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale</td><td colspan="2">3.1 Présenter une pratique professionnelle
3.2 Présenter une situation de travail
3.3 Expérimenter des situations de communication.</td><td>• Production judicieuse d’un message.
• Élaboration conforme d’un plan de rédaction.</td></tr>
<tr><td>4- Communiquer oralement</td><td colspan="2">4.1 S’informer des principes généraux de la communication orale
4.2 Exprimer oralement un message sur des sujets à portée professionnelle.</td><td>• Appropriation parfaite des principes de communication
• Expression avec éloquence des sujets.</td></tr>
</table>

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

MODULE N°03 : HYGIENE, SANTE, SECURITE ET ENVIRONNEMENT	Code : QHSE03	Durée : 45h

Enoncé de la Compétence traduite en situation : Prévenir les atteintes liées à la santé, à l'hygiène, 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 la santé, à la sécurité au travail, à l'hygiène, à la salubrité et à la préservation de l'environnement ;
- de consignes et d'instructions.

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.

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail.	• Interprétation juste de la législation du travail. • Relevé approprié des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail. • Repérage adéquat de l'information dans les documents et les pictogrammes.
2.	Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel.	• Repérage correct des situations à risques et des sources de dangers. • Anticipation juste des dangers actuels ou potentiels. • Reconnaissance juste des comportements et des attitudes comportant des risques. • Appréciation juste des risques associés à la situation.
3.	Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail.	• Association appropriée des normes d'hygiène, de santé et de sécurité aux zones de travail. • Reconnaissance juste des mesures préventives.

		• Reconnaissance appropriée des conséquences du non-respect des normes sur le plan individuel et celui de l'entreprise. • Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective.
4.	Intervenir en situation d'urgence.	• Appréciation juste de la gravité de la situation • Manifestation d'attitudes et de comportements sécurisants et réconfortants. • Exécution efficace des interventions de premier niveau en cas d'accident. • Respect de la procédure d'appel aux ressources compétentes.
5.	Prévenir les infections transmissibles sexuellement (IST), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles.	• Collecte d'information pertinente sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge. • Reconnaissance des conséquences possibles de comportements inappropriés.
6.	Développer un comportement écologiquement responsable.	• Exploitation des normes environnementales. • Repérage de l'information pertinente sur des produits couramment utilisés (propriétés physiques et chimiques, interactions, impacts sur la santé, l'environnement, etc.) • Interprétation adéquate de fiches signalétiques du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT). • Gestion appropriée des déchets. • Adoption des comportements visant à réduire l'émission des gaz à effet de serre.

MODULE N° 04 : APPROVISIONNEMENT EN MATIERE PREMIERE	CODE : APMP04	Durée : 105 h

ENONCE DE LA COMPETENCE traduite en comportement : S'approvisionner en matière première

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans un local approprié ou à l'extérieur
- Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.

À partir :

- Du cahier des charges ;
- De la base de données sur les fournisseurs.

À l'aide :

- Des fiches de coûts ;
- Des documents fiscaux.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect de la réglementation sur la commercialisation de la matière première ;
- Respect des exigences fiscales ;
- Gestion correcte des stocks ;
- Respect des exigences contractuelles ;
- Bonne qualité technologique et hygiénique de la matière première.

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1	Planifier l'approvisionnement ;	• Estimation correcte des quantités nécessaires ; • Utilisation correcte des outils : • Remplissage correct des fiches • Etablissement correct des listes des fournisseurs.
2	Gérer les activités des fournisseurs	• Exploitation correcte des données du marché ; • Application correcte des règles de sélection des fournisseurs ; • Traitement correct de procédures de règlement des factures ; • Archivage correct des documents du marché.

3	Gérer les stocks	• Etablissement correct des bons de commande ; • Réception des produits conforme à la commande ; • Stockage des produits conforme aux normes ; • Respect du temps de livraison ; • Traitement correct des paiements

<table>
<tr><td colspan="2">Module N° 05 : Constitution des aliments et action des micro-organismes</td><td>Code : CAMO05</td><td>Durée :45 h</td></tr>
<tr><td colspan="4">Énoncé de la compétence traduite en comportement : Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l’action des microorganismes</td></tr>
<tr><td colspan="4">CONTEXTE DE REALISATION :
• Dans Une salle de formation ou en laboratoire ;
• En équipe, individuellement ou sous supervision.
À partir :
- De situations problèmes.
À l’aide :
• De maquettes et du microscope
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :
o Respect des règles de santé, de sécurité et d’hygiène ;
o Respect du protocole d’analyse ;
o Manipulation correcte des équipements de laboratoire microbiologique ;
o Entretien correct du matériel.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Éléments de compétence</td><td colspan="2">Critères particuliers de performance</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Analyser la constitution des aliments</td><td colspan="2">• Dénomination correcte des aliments ;
• Identification judicieuse de la valeur nutritionnelle des aliments ;
• Exploitation correcte des tables de composition des aliments
• Choix judicieux des ingrédients.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Analyser les effets des micro-organismes sur les aliments</td><td colspan="2">• Dénomination correcte des micro-organismes ;
• Classification judicieuse les micro-organismes ;
• Identification correcte des effets des micro-organismes
• Présentation correcte des moyens de lutte contre les micro-organismes</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Déterminer les propriétés microbiologiques des produits</td><td colspan="2">• Stérilisation correcte des milieux de culture, lames et autres matériels de travail ;
• Identification correcte des champignons et bactéries ;</td></tr>
</table>

		• Dessin correcte des observations microscopiques ; • Interprétation correcte des images microscopiques.
4	Déterminer les propriétés physicochimiques des produits	• Identification correcte des réactifs à utiliser ; • Identification correcte du matériel et des équipements à utiliser ; • Respect judicieux du protocole ; • Précision correcte du résultat.
5	Déterminer les propriétés organoleptiques des produits	• Identification correcte des sens à utiliser ; • Respect judicieux du protocole ; • Précision exacte du résultat.

Module N° 06 : Techniques de production des boissons	**Code : TPBO06**	**Durée : 75 h**

Énoncé de la compétence traduite en comportement *Exploiter les techniques de production des boissons*

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans un local approprié
- En équipe, individuellement ou sous supervision.
- À partir :
  - de situations problèmes
- À l'aide :
  - D'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;
  - du dossier de travail.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène au travail ;
- Respect des process ;
- Manipulation correcte des équipements ;
- Entretien correct du matériel et des équipements.

Éléments de compétence		***Critères particuliers de performance***
1	Exploiter les techniques de fermentation	• Énoncé correcte du principe de fermentation ; • Présentation correcte des facteurs impactant la fermentation ; • Description correcte des différentes méthodes de fermentation ; • Application correcte de la technique de fermentation.
2	Exploiter les techniques de pasteurisation	• Énoncé correct du principe de pasteurisation/stérilisation ; • Choix judicieux de la température appropriée ; • Respect judicieux du processus de pasteurisation ; • Manipulation correcte des équipements
3	Appliquer les techniques de macération	• Description correcte du processus de macération ; • Identification correcte du matériel de macération ; • Manipulation correcte du matériel de macération • Application correcte de la technique de macération.

4	Appliquer les techniques de distillation	• Énoncé correcte du rôle et principe de la distillation ; • Application correcte du process de distillation • Montage correct d'un dispositif de distillation ; • Détermination correcte de la température de changement d'état ; • Réalisation correcte du bilan de matière.
5	Exploiter les techniques de vieillissement	• Énoncé correct du potentiel de vieillissement des vins ; • Description correcte du process de vieillissement ; • Manipulation correcte du matériel

Module N° 07 : Production de l'eau minérales	**Code : PEMI 07**	**Durée : 120h**

Énoncé de la compétence traduite en comportement : Produire l'eau minérale

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans un atelier ou une chaine de production ;
- Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.

À partir :

- Des process ;
- Du Cahier de charge.

À l'aide :

- De la documentation technique ;
- Des normes sur les eaux minérales.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles de santé, de sécurité et de protection de l'environnement ;
- Qualité de l'eau conforme aux normes ;
- Choix de la source conforme au type d'eau recherchée ;
- Utilisation correcte du matériel.

Éléments de compétence		**Critères particuliers de performance**
1	Exploiter les différentes sources d'eau utilisable	• Description correcte des sources d'eau minérale ; • Description correcte de la technique d'exploitation de la source ; • Application correcte de la technique d'exploitation de la source.
2	Traiter l'eau	• Enoncé correct des propriétés recherchées dans l'eau à produire ; • Formulation correcte du traitement à administrer à l'eau ; • Application correcte des techniques de traitement.

3	Utiliser le matériel et équipement de traitement de l'eau	• Choix correct des équipements de traitement de l'eau ; • Manipulation correcte des équipements de traitement ; • Entretien correct des équipements de traitement

MODULE N° 08 : FABRICATION DES CONCENTRES/NECTARS ET LES JUS	CODE : FANJ08	Durée : 120 h

Enoncé de la compétence traduite en Comportement : Fabriquer les concentrés/nectars et les jus

CONTEXTE DE REALISATION :

- En atelier/ Local/extérieur
- Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.
- À partir de directives ou consignes.

À l'aide :

- Des process ;
- Du matériel tel que (broyeur, mixeur, four…).
-

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles de santé, de sécurité et de protection de l'environnement ;
- Préparation correcte de la matière première à utiliser
- Nectar/jus obtenu conforme à la recette ;
- Utilisation correcte des équipements ;
- Application correcte des process.

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation	• Choix correct des fruits à utiliser ; • Traitement adéquat du fruit • Broyage conforme au cahier de charges ;
2	Produire le concentré des fruits	• Description correcte du processus d'extraction ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Application judicieuse du principe de dilution
3	Extraire les jus des différents fruits	• Description correcte du processus d'obtention du concentré ; • Température et pH conforme aux standards ; • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge ; • Quantité de jus/ concentré conforme aux quantités pré-estimées ;

4	Pasteuriser le produit	• Description correcte du processus de pasteurisation ; • Application correcte de la technique de pasteurisation ; • Elimination totale des germes pathogènes.
5	Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu	• Choix correct des équipements de contrôle qualité ; • Application correcte des techniques de contrôle qualité ; • Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité

Module N° 09 : Fabrication des liqueurs et spiritueux	Code : FALS09	Durée :120h

Enoncé de la compétence traduite en Comportement : Fabriquer les liqueurs et spiritueux

CONTEXTE DE REALISATION :

- En salle/Local/ atelier
    - À partir de consignes du chef de production, des orientations du client et des variétés de cacao, des fruits et céréales ;
    - En respectant les critères de choix des variétés de cacao, des céréales et fruits ;
    - En tenant compte du respect des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement ;
    - A l'aide des méthodes de contrôle des paramètres de fermentation et de teneur en alcool ;
    - Avec du matériel tel que : thermomètre, refractomètre, barboteur et des équipements ;
    - Avec la participation des autres ouvriers

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Application correcte des process ;
- Utilisation correcte du matériel ;
- Entretien correct du matériel.

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1	Produire de la liqueur de fruit ;	• Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Teneur en sucre et eau conforme au cahier de charges ; • Température, pH et degré d'alcool conforme aux prescriptions du cahier de charge ; • Produits obtenus conformes aux normes et standards ;
2	Produire des crèmes	• Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Dilution conforme aux exigences techniques ;

		• Teneur en eau, sucre conforme au cahier de charges ; • Température, pH et degré d'alcool conforme aux prescriptions du cahier de charge ; • Produits obtenus conformes aux normes et standards ;
3	Produire les spiritueux (eaux de vie)	• Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Dilution conforme aux exigences techniques ; • Teneur en eau, sucre conforme au cahier de charges ; • Température, pH et degré d'alcool conforme aux prescriptions du cahier de charge ; • Produits obtenus conformes aux normes et standards ;
4	Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit	• Choix correct des équipements de contrôle qualité • Application correcte des techniques de contrôle qualité ; • Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité
5	Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux	• Choix correct du matériel et équipement ; • Manipulation correcte du matériel ; • Entretien correct du matériel.

MODULE N° 10 : PRODUCTION DES VINS	Code : FAVI10	Durée : 120h

Énoncé de la compétence traduite en comportement : Produire les vins

CONTEXTE DE REALISATION :

En atelier/Local/atelier.

- À partir :
  - Des instructions et des orientations du superviseur
- À l'aide :
  - Des moyens de protection individuelle et collective ; de la documentation technique pertinente, en français et en anglais ;
- À partir de consignes du chef de production, des orientations du client et des variétés des matières premières, des intrants ;
- En respectant les critères de choix des variétés des matières premières ;
- En tenant compte du respect des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement
- A l'aide des méthodes de contrôle des paramètres de fermentation et de teneur en alcool ;
- Avec du matériel tel que : thermomètre, refractomètre, barboteur et des équipements ;
- Avec la participation des autres ouvriers.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Application correcte des process ;
- Utilisation correcte des outillages et équipements ;
- Entretien correct du matériel.

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1	Produire les différents types de vins à partir des fruits	• Choix raisonné des ferments ; • Couleur du vin obtenu conforme (brillante et intense) ; • Vin blanc obtenu clarifié ; • Vin blanc obtenu moelleux ; • Degré d'alcool conforme au cahier de charge
2	Produire les différents types de vins à partir des céréales (mais, sorgho, blé etc.)	• Choix raisonné des ferments ; • Intensité de la brillance du vin conforme ; • Clarification du vin blanc obtenu conforme ; • Obtention d'un vin blanc moelleux

		• Degré d'alcool conforme au cahier de charge.
2	Contrôler la qualité du vin produit	• Température et pH conformes aux cahiers de charges ; • Degré d'alcool conforme au cahier de charge ; • Degré d'alcool conforme au standard ; • Produits conformes aux normes en vigueur ; • Absence de germes pathogènes ; • Propriétés physicochimiques conforme avec les prescriptions du cahier de charge du produit. • Propriétés organoleptiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge. • Propriétés microbiologiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge. • Choix correct des équipements de contrôle qualité • Application correcte des techniques de contrôle qualité ; • Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité

<table>
<tr><td colspan="2">Module N° 11 : Fabrication de la bière</td><td>Code : PRBI11</td><td>Durée : 120h</td></tr>
<tr><td colspan="4">Enoncé de la compétence traduite en comportement : Fabriquer la bière</td></tr>
<tr><td colspan="4">CONTEXTE DE REALISATION :
• A l’atelier
• Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.
À partir :
• Du cahier de charges ;
• Des normes brassicoles.
À l’aide :
• Mini chaine de production ;
• Des intrants tels que mais, houblon, etc.
A partir des normes de qualité et des consignes du chef d’unité ;
-En utilisant des équipements appropriés ;
-Dans des locaux spécialisés ;
-En tenant compte des règles de QHSE.
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :
• Respect des règles de santé, de sécurité et de protection de l’environnement ;
• Respect du processus de pasteurisation ;
• Respect du processus de fermentation ;
• Utilisation appropriée de l’outillage et de l’équipement nécessaires.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Éléments de compétence</td><td colspan="2">Critères particuliers de performance</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Produire les différents types de bière</td><td colspan="2">• Traitement correct des Céréales ;
• Maltage correct ;
• Ébullition et refroidissement conforme aux standards ;
• Fermentation correcte ;
• Maturation correcte du produit ;
• Filtrage correcte.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Contrôler la qualité de la bière produite ;</td><td colspan="2">• Degré d’alcool conforme au standard ;</td></tr>
</table>

		• Produits conformes aux normes en vigueur ; • Elimination correcte de germes pathogènes ; • Propriétés physicochimiques conforme aux prescriptions du cahier de charge du produit. • Propriétés organoleptiques conformes aux prescriptions du cahier de charge ; • Propriétés microbiologiques conformes aux prescriptions du cahier de charge ; • Application correcte des techniques de contrôle qualité ; • Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité ; • Précision du résultat du contrôle.
3	Choisir les équipements de production et de contrôle	• Choix correct des équipements de contrôle qualité • Choix correct des équipements de production ; • Manipulation correcte des équipements de production ; • Manipulation correcte des équipements de contrôle.

<table>
<tr><td colspan="2">Module N°12 : Conditionnement des produits</td><td>Code : COPR12</td><td>Durée: 75 h</td></tr>
<tr><td colspan="4">Enoncé de la compétence traduite en comportement : Conditionner les produits</td></tr>
<tr><td colspan="4">CONTEXTE DE REALISATION :
• Dans l’atelier ;
• Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.
À partir :
• D’une mini chaine de conditionnement
À l’aide :
• Des documents techniques, des orientations de l’expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité ;
• En respectant les techniques de conditionnement ;
• En tenant compte du respect des règles d’hygiène et de sauvegarde de l’environnement
• Avec les équipements et le matériel tels que : machines de conditionnement, machine d’emballage sous vide, soudeuse de sachet/sac, films et papiers alimentaires, conteneurs alimentaires Sachets, emballages, bouteilles, récipients, balance, conservateur biologique, stérilisateur, dispositif de scellage, EPI, etc…...
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :
• Respect des règles de santé, de sécurité et de protection de l’environnement ;
• Informations d’étiquetage conforme à la norme ;
• Utilisation correcte de l’équipement de conditionnement ;
• Entretien correct du matériel</td></tr>
<tr><td colspan="2">Éléments de compétence</td><td colspan="2">Critères particuliers de performance</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Choisir le matériau et le type de conditionnement</td><td colspan="2">• Choix correct du matériau de conditionnement ;
• Enoncé correct des propriétés des matériaux choisis ;
• Enoncé correct des fonctions de l’emballage ;
• Choix correct du type de conditionnement ;
• Enoncé correct des avantages et inconvénients des différents matériau de conditionnement.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Conditionner le produit</td><td colspan="2">• Description correcte du processus de conditionnement ;
• Identification correcte des équipements et composants de la chaine de conditionnement ;</td></tr>
</table>

		• Enoncé correct des traitements de conditionnement ; • Enoncé correct des modes de conservation après conditionnement ; • Conditionnement conforme aux normes.
3	Etiqueter le produit	• Enoncé correct des informations obligatoires à porter sur l'étiquette ; • Description correcte des normes d'étiquetage ; • Etiquetage conforme aux normes • Énoncé correct des informations obligatoires à porter sur l'étiquette

MODULE N°13 : Traitement des déchets	Code : TRDE13	Durée : 75 h

Enoncé de la compétence traduite en comportement : Traiter les déchets

CONTEXTE DE REALISATION :

- En équipe, individuellement ou sous supervision.
- A partir :
  - Des déchets issus de la production des boissons.
- À l'aide :

  Du matériel dédié.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Respect des normes de tri ;
- Application correcte des techniques de traitement ;
- Utilisation correcte des équipement

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	Assurer l'évacuation des déchets.	• Sélection/tri correcte des déchets ; • Application correcte de la technique d'évacuation. • Utilisation correcte des équipements
2	Fabriquer du compost à partir des déchets.	• Description correcte du processus de traitement ; • Application correcte des techniques de fabrication du compost ; • Compost respectant les normes ; • Utilisation correcte des équipements et du matériel ; • Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; • Respect des règles de sauvegarde de l'environnement. • Produit conforme au cahier de charge.
3	Fabriquer les aliments pour bêtes à partir des déchets	• Application correcte des techniques de fabrication d'aliments ; • Choix approprié des déchets et ingrédients additifs ; • Extraction correcte du nutriment ; • Aliment respectant les normes ; • Utilisation correcte des équipements et du matériel • Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;

4	Identifier les effets des déchets sur l'environnement et les personnes	• Enoncé correct des risques environnementaux • Identification correcte des risques sur les personnes ; • Respect des règles de sauvegarde de l'environnement.

<table>
<tr><td colspan="2">Module N° 14 : Techniques de commercialisation</td><td>Code : TECO14</td><td>Durée : 60 h</td></tr>
<tr><td colspan="4">Enoncé de la compétence traduite en comportement : Commercialiser les produits</td></tr>
<tr><td colspan="4">CONTEXTE DE REALISATION :
• Dans un local ou à l’extérieur ;
• En équipe, individuellement ou sous supervision.
À partir de :
• Fiches projet ;
• Données du terrain.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :
o Respect de la réglementation. ;
o Communication pertinente en situation commerciale ;
o Analyse correcte du marché ;
o Tenue correcte de la comptabilité</td></tr>
<tr><td colspan="2">Éléments de compétence</td><td colspan="2">Critères particuliers de performance</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Assurer l’écoulement des produits</td><td colspan="2">• Etude pertinente du marché ;
• Description correcte du circuit de distribution ;
• Enoncé correct des contraintes de stockage, de transport et de manutention ;
• Tenue correcte du registre des fournisseurs.
• Enoncé correct des missions d’un commercial ;
• Enoncé correct des qualités et compétences du commercial.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Assurer la vente ;</td><td colspan="2">• Enoncé correct des règles relatives à la vente des boissons alcoolisés ;
• Présentation pertinente de la stratégie de vente ;
• Enoncé correcte des qualités du vendeur ;
• Exploitation judicieuse des canaux de vente par correspondance ou à</td></tr>
</table>

		distance.
3	Tenir sa comptabilité ;	• Application correcte des contraintes fiscales ; • Enoncé correct des obligations de tenue de la comptabilité ; • Enregistrement correct des factures d'achats et de prestations ; • Etablissement correcte du compte de résultat.

<table>
<tr><th colspan="2">Module 15 : Entrepreneuriat</th><th>Code : ENT15</th><th>Durée : 45 heures</th></tr>
<tr><th colspan="4">ENONCE DE LA COMPETENCE TRADUITE EN SITUATION : Rechercher un emploi</th></tr>
<tr><td colspan="4">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</td></tr>
<tr><th colspan="2">ELEMENTS DE COMPETENCE</th><th>MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE</th><th>CRITERES D’ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE</th></tr>
<tr><td colspan="2">1. Identifier les conditions de réussite d’un projet de création d’entreprise ou d’auto emploi</td><td>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</td><td>• Interprétation succincte de l’environnement économique
• Interprétation succincte du marché
• Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. Monter un projet d’installation</td><td>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
2.5. Rédiger le projet</td><td>• Maitrise des procédures de montage de projet
• Choix judicieux du milieu
• Collectes judicieuses des informations
• Identification correcte du projet
• Rédaction correcte du projet</td></tr>
</table>

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.

Module 16 : Stage	Code :STAG16	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.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Abecassis J, 2015. La filière blé dur. Inra, UMR IATE, diaporama. Abecassis J, 1991. Les moutures sèches. B. La mouture du blé dur. In : Godon B., Willm C, éds. Les industries de première transformation des céréales. Tec & Doc, Éditions Lavoisier, Paris, p. 362-396.

ALZAMORA S., GUERRERO S., NIETO A.B. et VIDALES S.L. (2004). Technologies des combines de conservation des fruits et légumes (81p).

ALZAMORA S.M., CERRUTTI P., GUERRERO S. et LOPEZ-MALOA. (1995). Minimal processed fruits by combined methods. In Food preservation by moisture control -fundamentals and applications Eds. WeltiChanes, J. & Barbosa-Cánovas, G., Technomic Pub. Co. Lancaster, USA. (p. 463-492).

AUBERT C. - CHALOT G. - COTTET V. 2020 Qualité aromatique et nutritionnelle du raisin de table : Evaluation au cours de la conservation - N° 358 P. 32-39

F.A.O./DANIDA. 1993. Séminaire sur les techniques de stockage et de traitement des récoltes. Centre de Recherches F.A.O./DANIDA. Sur le stockage des denrées en milieu rural africain, P.M.B. 5320, Ibadan, Nigeria, Ed. F.A.O. 123 p.

HOCHEDEZ M. - GLEMOT C. - EL BOUKILI C. - NAVEZ B. - LUROL S. - MERENDET V. - VAYSSE P. 2011 Le stockage de courte durée des fruits et légumes frais aux stades de gros et de détail. Le point sur N° 32 12 P.

MATHIEU HURTIGER V. 2018 Rencontre technique conservation pomme - Points sur les problèmes actuels et les solutions alternatives - N° 339 P. 6

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

VAYSSE P. - NAVEZ B. - LUROL S. - MATHIEU V. - ANNIBAL S. 2016 Les outils de mesure de la qualité sur fruits et légumes. Le point SUR N° 42 10p.

REFERENTIEL D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION (REC)

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel Métier Compétences
GPE	Guide Pédagogique
GPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
FPT	Formation Professionnelle et Technique
IGF	Inspection Générale des Formations
DFOP	Direction de la Formation et de l'Orientation Professionnelles
OIF	Organisation internationale de la francophonie
CMR	Cameroun
REVA	Référentiel d'Évaluation

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

a). Nature

Le Référentiel d'Évaluation (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.

b) 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.

c) 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.

d) 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.

e) Éléments 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 critère

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 difficultés 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 deProducteur de boissontraduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur agro-industrie pouvant mener des activités de production de boissons, 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 leProducteur de boissonà produire les jus et nectars, les spiritueux et liqueurs, les vins divers, la bière et de l'eau minérale…

Dans l'exercice de son métier, il doit maitriser les différents process de production des produits visés, liqueurs, vins, bières et eau, il doit maitriser la réglementation applicable sur les produits alimentaires, il doit pouvoir appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, et de sécurité en situation de travail, etc….

Étant donné que leProducteur de boissontravaille 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

De ce point de vue, les compétences ci-après pour le métier deProducteur de boissoncorrespondant 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	45	0	45	3	S	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4	S'approvisionner en matière première	105	105	0	7	C	P	Approvisionnement en matière première de production des boissons
5	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	45	0	45	3	C	G	Constitution des aliments et action des micro-organismes
6	Exploiter les techniques de production des boissons	75	0	75	5	C	G	Techniques de production des boissons
7	Produire l'eau minérale	120	120	0	8	C	P	Production des eaux minérales
8	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	120	120	0	8	C	P	Fabrication des concentrés, nectars et jus
9	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	120	120	0	8	C	P	Fabrication des liqueurs et spiritueux
10	Fabriquer les vins	120	120	0	8	C	P	Production des vins
11	Fabriquer la bière	120	120	0	8	C	P	Fabrication de la bière
12	Conditionner les produits	75	0	75	5	C	G	Conditionnement des produits
13	Traiter les déchets	75	0	75	5	C	G	Traitement des déchets
14	Commercialiser les produits	60	0	60	4	C	G	Commercialisation des produits
15	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
16	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Intégration en milieu professionnel
		1515	**1020**	**495**	**101**			
			67,33%	***32,67%***				

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

Ouvrier PRODUCTEUR DE BOISSONS (Ouvrier qualifié)						**Compétences générales**							**Processus de travail**						**Total**	
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	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l' action des microorganismes	Exploiter les techniques de production des boissons	Conditionner les produits	Traiter les déchets	Commercialiser les produits	Rechercher un emploi	Planifier le travail	Rassembler le matériel	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail	Ranger le matériel	Nettoyer l' environnement de travail		
Numéro de la compétence				1	2	3	5	6	12	13	14	15								**9**
Type d'objectif				S	S	S	C	C	C	C	C	S								
Durée (heure)				30	45	45	45	75	75	75	60	45							**495**	
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES																				
S'approvisionner en matière première	04	C	105	⊗	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Produire l'eau minérale	7	C	120	⊗	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	8	C	120	⊗	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Fabriquer les liqueurs et spiritueux	9	C	120	⊗	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Produire les vins	10	C	120	⊗	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Fabriquer la bière	11	C	120	⊗	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
S'intégrer en milieu professionnel	16	S	315	⊗	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
Durée de la formation (heures)			**1020**																**1515**	
Nombre de compétences	**7**																			**16**

● Réinvestissement au niveau de l'évaluation ⊗ Liens fonctionnels non retenus pour les fins d'évaluation ☐ Aucune application dans le référentiel

c) Table d'analyse des critères généraux de performance

Producteur de boissons **(Compétences traduites en comportement)**	**Numéro de la compétence**	**COMPETENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT**	**Durée (h)**	**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.	Choix de la source conforme au type d' eau recherchée	Utilisation correcte des équipements	Application correcte des process	Application correcte des techniques de transformation	Communication pertinente en situation commerciale	Respect des exigences contractuelles	Intervention judicieuse en cas d' urgence
Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	5	C	45	☐	○	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Exploiter les techniques de production des boissons	6	C	75	☐	☐	☐	○	○	☐	☐	☐	☐
Conditionner les produits	12	C	75	□	□	☐	□	□	☐	☐	☐	☐
Traiter les déchets	13	C	75	□	□	☐	□	□	□	□	☐	☐
Commercialiser les produits	14	C	60	□	☐	☐	☐	☐	☐	□	☐	☐
S'approvisionner en matière première	4	C	105	□	□	☐	☐	☐	☐	□	□	☐
Produire l'eau minérale	7	C	120	□	□	□	□	□	□	☐	☐	□
Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	8	C	120	□	□	☐	□	□	□	☐	○	○
Fabriquer les liqueurs et spiritueux	9	C	120	□	□	☐	□	□	□	☐	○	○
Produire les vins	10	C	120	□	□	☐	□	□	□	☐	○	○
Fabriquer la bière	11	C	120	□	○	☐	□	□	□	☐	○	○

☐ 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 Producteur de boisson 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'observations. 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 met 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

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	45	0	45	3	S	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4	S'approvisionner en matière première	105	105	0	7	C	P	Approvisionnement en matière première de production des boissons
5	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	45	0	45	3	C	G	Constitution des aliments et action des micro-organismes
6	Exploiter les techniques de production des boissons	75	0	75	5	C	G	Techniques de production des boissons
7	Produire l'eau minérale	120	120	0	8	C	P	Production des eaux minérales
8	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	120	120	0	8	C	P	Fabrication des concentrés, nectars et jus
9	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	120	120	0	8	C	P	Fabrication des liqueurs et spiritueux
10	Fabriquer les vins	120	120	0	8	C	P	Production des vins
11	Fabriquer la bière	120	120	0	8	C	P	Fabrication de la bière
12	Conditionner les produits	75	0	75	5	C	G	Conditionnement des produits
13	Traiter les déchets	75	0	75	5	C	G	Traitement des déchets
14	Commercialiser les produits	60	0	60	4	C	G	Commercialisation des produits
15	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
16	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Intégration en milieu professionnel
		1515	**1020**	**495**	**101**			
			67,33%	***32,67%***				

Le tableau de synthèse ci-dessus présente l'énoncé des 16 compétences du métier de Producteur de boissons**,** 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 ou produit) 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.

COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS

TABLEAU DE SPECIFICATIONS			
METIER :	**PRODUCTEUR DE BOISSON**	**Code : MEF01**	
COMPETENCE 01 : SE SITUER AU REGARD DU METIER 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 des habiletés, aptitudes, attitudes	2.1Inventaire judicieux des 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 des habiletés, aptitudes, attitudes 2.1Inventaire judicieux des 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	**Producteur de boissons**	**Code**	**COM02**

COMPETENCE 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	3.1.Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message	■
	4. 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 :	**/10**	
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			
Métier	**Agent d'entretien d'espace vert**	**Code : HSE**	
COMPETENCE 03 : PREVENIR LES ATTEINTES LIEES A LA SANTE, A LA SECURITE AU TRAVAIL ET A L'ENVIRONNEMENT		**Durée d'apprentissage**	45h
Éléments de la compétence	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail	1. Identification du corpus et du dispositif juridique	1.1 Interprétation juste de la législation du travail.	☒
		1.2 Relevé approprié des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail.	☐
		1.3 Repérage adéquat de l'information dans les documents et les pictogrammes.	☐
Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel	2. Identification des risques liés à la santé en milieu de travail	2.1 Repérage correct des situations à risques et des sources de dangers.	☐
		2.2 Appréciation juste des risques associés à la situation.	☐
	3. Identification des risques liés à la sécurité et à l'environnement	3.1 Anticipation juste des dangers actuels ou potentiels.	☐
		3.2 Reconnaissance juste des comportements et des attitudes comportant des risques.	☒
	4. Distinction des équipements de protection individuelle et collective	4.1 Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective	☒

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS			
Métier	**Agent d'entretien d'espace vert**	**Code : HSE**	
COMPETENCE 03 : PREVENIR LES ATTEINTES LIEES A LA SANTE, A LA SECURITE AU TRAVAIL ET A L'ENVIRONNEMENT		**Durée d'apprentissage**	45h
Éléments de la compétence	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail		4.2 Reconnaissance juste des mesures préventives.	☒
	5. Identification des normes de sécurité	5.1 Reconnaissance appropriée des conséquences du non-respect des normes sur le plan individuel et celui de l'entreprise.	☐
		5.2 Association appropriée des normes d'hygiène, de santé et de sécurité aux zones de travail	☐
Intervenir en situation d'urgence	6. Évaluation du niveau de gravité de la situation	6.1 Appréciation juste de la gravité de la situation	☐
		6.2 Manifestation d'attitudes et de comportements sécurisants et réconfortants.	☐
	7. Organisation de l'intervention d'urgence	7.1 Exécution efficace des interventions de premier niveau en cas d'accident.	☒
		7.2 Respect de la procédure d'appel aux ressources compétentes.	☐
Prévenir les infections transmissibles sexuellement (IST), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles	8. Information sur les maladies infectieuses	8.1Collecte d'information pertinente sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge.	☐

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS			
Métier	**Agent d'entretien d'espace vert**	**Code : HSE**	
COMPETENCE 03 : PREVENIR LES ATTEINTES LIEES A LA SANTE, A LA SECURITE AU TRAVAIL ET A L'ENVIRONNEMENT		**Durée d'apprentissage**	45h
Éléments de la compétence	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
		8.2 Reconnaissance des conséquences possibles de comportements inappropriés.	☐
Développer un comportement écologiquement responsable	9. Information sur les normes environnementales	9.1 Synthèse des informations recueillies	☒
	10. Information sur les risques et dégâts des produits utilisés	10.1 Cueillette d'informations pertinentes	☐
Seuil de réussite: Quatorze des dix-neuf critères d'évaluation, dont les critères cochés, pour que l'on considère la compétence acquise			

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT	Code : HSE
N° 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. L'évaluation des habiletés pratiques et des comportements adéquats sera aussi réalisée pendant la durée complète du programme, mais par l'entremise des compétences particulières.

Le jugement devrait porter sur la recherche d'informations ainsi que leur intégration dans le cheminement professionnel de l'apprenant et sa façon de comprendre ses rôles et obligations.

Déroulement

- *S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui précise les éléments du cadre juridique dans lequel s'exerce le métier. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait déterminer au moins deux droits et deux devoirs qui sont ceux d'un employé œuvrant pour une entreprise du secteur. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

- *Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail*

L'apprenant devrait remettre un rapport/compte rendu écrit dans lequel il explique les risques associés au métier qu'il a choisi et les comportements sécuritaires qu'il doit manifester. Dans ce rapport, il devrait démontrer sa prise de conscience au regard des risques et réalités de son environnement de travail.

- *Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la prévention des MST et du VIH. Durant cette rencontre, l'apprenant serait appelé à réfléchir sur les comportements préventifs et sur les risques sur la santé. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer, démontrant ainsi leur prise de conscience.

- *Intervenir en situation d'urgence*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à 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 la prévention des atteintes à la santé et à la sécurité. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait établir au moins deux liens entre son métier et les organismes en charge dans le domaine. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

- *Développer un comportement écologiquement responsable*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une cueillette d'informations et de la production d'une synthèse écrite. L'apprenant devrait identifier au moins deux normes environnementales spécifiques à son métier et les principaux produits qui peuvent avoir un impact sur l'environnement. Dans ce rapport, il devrait démontrer sa prise de conscience au regard des impacts de son métier sur l'environnement et des responsabilités qui lui incombent dans la protection de celui-ci.

FICHE D'ÉVALUATION		Code :
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**

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

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION		
	Jugement	
1. IDENTIFICATION DU CORPUS ET DU DISPOSITIF JURIDIQUE	**OUI**	**NON**
1.1 Interprétation juste de la législation du travail.	☐	☐
1.2 Relevé approprié des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail.	☐	☐
1.3 Repérage adéquat de l'information dans les documents et les pictogrammes.	☐	☐
2. IDENTIFICATION DES RISQUES LIES A LA SANTE EN MILIEU DE TRAVAI		
2.1 Repérage correct des situations à risques et des sources de dangers.	☐	☐
2.2 Appréciation juste des risques associés à la situation.	☐	☐
3. IDENTIFICATION DES RISQUES LIES A LA SECURITE ET A L'ENVIRONNEMENT		
3.1 Anticipation juste des dangers actuels ou potentiels.	☐	☐
3.2 Reconnaissance juste des comportements et des attitudes comportant des risques.	☐	☐
4. DISTINCTION DES EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE		
4.1 Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective	☐	☐
4.2 Reconnaissance juste des mesures préventives.	☐	☐
5. IDENTIFICATION DES NORMES DE SECURITE		
5.1 Reconnaissance appropriée des conséquences du non-respect des normes sur le plan individuel et celui de l'entreprise.	☐	☐
5.2 Association appropriée des normes d'hygiène, de santé et de sécurité aux zones de travail.	☐	☐
6. EVALUATION DU NIVEAU DE GRAVITE DE LA SITUATION		

FICHE D'ÉVALUATION		Code :
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**
6.1 Appréciation juste de la gravité de la situation 6.2 Manifestation d'attitudes et de comportements sécurisants et réconfortants.	☐ ☐	☐ ☐
7. ORGANISATION DE L'INTERVENTION D'URGENCE 7.1 Exécution efficace des interventions de premier niveau en cas d'accident. 7.2 Respect de la procédure d'appel aux ressources compétentes.	☐ ☐	☐ ☐
8. INFORMATION SUR LES MALADIES INFECTIEUSES 8.1Collecte d'information pertinente sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge. 8.2 Reconnaissance des conséquences possibles de comportements inappropriés.	☐ ☐	☐ ☐
9. INFORMATION SUR LES NORMES ENVIRONNEMENTALES 9.1 Synthèse des informations recueillies	☐	☐
10. INFORMATION SUR LES RISQUES ET DEGATS DES PRODUITS UTILISES 10.1 Cueillette d'informations pertinentes	☐	☐
TOTAL:	**/19**	
Seuil de réussite: Quatorze des dix-neuf critères d'évaluation, dont la satisfaction aux exigences des critères 1.1, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 7.1		
Remarque		

FICHES DE SPÉCIFICATION				
METIER :	**Producteur de boisson**		**Code : ENT15**	
COMPETENCE 15 : 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	☐
	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 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.	■
TOTAL :				/14
Seuil de réussite : 10 des 14 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise				
Règle de verdict : néant.				

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		
N°15	**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 : ENT15	
Compétence 15 : Rechercher un emploi		
Module 15 : Entrepreneuriat		
	Résultat	
Signature du formateur :	**Succès**	**Échec**
	Jugement	
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**Oui**	**Non**
1. Interprétation du marché 1.1Interprétation succincte de l'environnement économique	☐	☐
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 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.	☐	☐

TOTAL :
Seuil de réussite : 10 des 14 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise
Règle de verdict : néant.

TABLEAU DE SPECIFICATIONS			
METIER	**Producteur de boisson**	**Code**	**STAG16**
COMPETENCE 16 : S'INTEGRER 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 16: 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 production de boisson. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait établir au moins deux liens entre son métier et les entreprises de production de boisson. 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 16: 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 :	**/12**	
Seuil de réussite : : 8 des 12 critères d'évaluation dont la satisfaction aux exigences des critères 2.1 et 6.2		

COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	**Producteur de boissons**		**Code**	
COMPETENCE 04 :S'APPROVISIONNER EN MATIERE PREMIERE			**Durée d'apprentissage**	105 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	**Points**
Planifier l'approvisionnement	Processus	1.Assurance de l'approvisionnement	1.1Estimation correcte des quantités nécessaires	**10**
			1.2 Utilisation correcte des outils	**10**
		2. Tenue des documents	2.1 Remplissage correct des fiches	**10**
			2.2 Archivage correct des documents	**10**
Gérer les activités des fournisseurs	Processus	3. Exploitation des données du marché	3.1Exploitation correcte des données du marché	**10**
			3.2 Archivage correct des documents du marché	**10**
		4. Règlement des factures et archivage	4.1Application correcte des règles de sélection des fournisseurs	**05**
			4.2Traitement correct des procédures de règlement des factures	**05**
			4.3 Archivage correct des documents du marché	**05**

Gérer les stocks	Processus	5.Établissement de la commande et réception des produits	5.1 Établissement correcte des bons de commande	**05**
			5.2 Réception des produits conforme à la commande	**05**
			5.3 Stockage des produits conforme aux normes	**05**
		6.Délai de livraison et paiement	6.1Respect du temps de livraison	**05**
			6.2 Traitement correcte des paiements	**05**

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**4. S'approvisionner en matières premières**	**Durée : 7h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « S'approvisionner en matières premières ».
Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques, mais qui s'appuie sur une situation professionnelle permettant au candidat de se projeter dans la réalité des pratiques en entreprises sur l'approvisionnement en matière première.
L'épreuve pourrait être administrée en même temps pour tous les candidats, qui travaillent individuellement.
L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 7 heures.

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes, une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie.
Pour la première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance de l'environnement du marché et sur les principes d'acquisition et de gestion des stocks. Il pourrait également être interrogé sur les techniques de vente et de tenue de sa comptabilité.
S'agissant de la deuxième partie, l'épreuve pourrait proposer une situation professionnelles intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoir-être, face à une problématique visant à assurer l'approvisionnement en matière première de l'entreprise.

Matériel : Supports techniques nécessaires pour l'épreuve

Consigne particulière

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, 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 :
Métier	**Producteur de boissons**		
N° et énoncé de la compétence	**4. 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.Assurance de l'approvisionnement			0 ou 10
1.1Estimation correcte des quantités nécessaires 1.2 Utilisation correcte des outils			0 ou 10
2. Tenue des documents			0 ou 10
2.1 Remplissage correct des fiches 2.2 Archivage correct des documents			0 ou 10
3. Exploitation des données du marché			0 ou 10
3.1Exploitation correcte des données du marché 3.2 Archivage correct des documents du marché			0 ou 10
4. Règlement des factures et archivage			0 ou 05
4.1Application correcte des règles de sélection des fournisseurs			0 ou 05
4.2Traitement correct des procédures de règlement des factures 4.3 Archivage correct des documents du marché			0 ou 05
5.Établissement de la commande et réception des produits			0 ou 05
5.1 Établissement correcte des bons de commande			0 ou 05
5.2 Réception des produits conforme à la commande 5.3 Stockage des produits conforme aux normes			0 ou 05
6.Délai de livraison et paiement			0 ou 05
6.1Respect du temps de livraison 6.2 Traitement correcte des paiements			0 ou 05
		TOTAL:	**/100**
Seuil de réussite: 70 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères			
Règle de verdict: Néant	**Oui** ☐	**Non** ☐	

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER	**: Producteur de boissons**			
COMPETENCE 05 : MOBILISER LES NOTIONS DE CONSTITUTION DES ALIMENTS ET DE L'ACTION DES MICROORGANISMES			**Durée d'apprentissage**	45 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
1. Analyser la constitution des aliments	Processus	11. Constitution et valeur nutritionnelle des aliments	11. Dénomination correcte des aliments	05
			12. Identification correcte de la valeur nutritionnelle des aliments	05
		12. Choix des ingrédients selon la composition recherchée	13. Exploitation judicieuse des tables de composition des aliments	05
			14. Choix judicieux des ingrédients	05
2. Analyser les effets des micro-organismes sur les aliments	Processus	21. Classification des micro-organismes	2.1 Dénomination correcte des micro-organismes	05
			2.2 Classification judicieuse des micro-organismes	05
		22. Lutte contre les micro-organismes	3.1 Identification judicieuse des effets des micro-organismes	05
			3.2 Présentation correcte des moyens de lutte contre les micro-organismes	05
3. Déterminer les propriétés microbiologiques des produits	Produit	31. Identification des champignons et bactéries	4.1 Stérilisation correcte des milieux de culture, lames et autres matériels de travail ;	05
			4.2 Identification correcte des champignons et bactéries ;	05

		32. Les images microscopiques	4.3 Dessin correcte des observations microscopiques	05
			4.4 Interprétation correcte des images microscopiques	05
4. Déterminer les propriétés physicochimiques des produits	Processus	4.1 Technique de recherche des propriétés physico-chimiques des produits	5.1 Identification correcte des réactifs à utiliser ;	10
			5.2 Identification correcte du matériel et des équipements à utiliser	05
		4.2 Conduite du process de détermination des propriétés physico-chimiques des produits	5.3 Respect judicieux du process	05
			5.4 Précision correcte du résultat	05
5. Déterminer les propriétés organoleptiques des produits	Processus	5.1 Technique de détermination des propriétés organoleptiques des produits	6.1 Identification correcte des sens à utiliser	05
		5.2 Application de la technique de détermination des propriétés organoleptiques des produits	6.2 Respect judicieux du protocole	05
			6.3 Précision exacte du résultat	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**5.** Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	**Durée : 3h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques, qui pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de mobiliser les notions en lien avec l'analyse et la détermination des caractéristiques des aliments ainsi que la connaissance de l'action des micro-organismes et leurs effets.
Cette épreuve pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats.
L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 3 heures.

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie.
Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des notions relatives la connaissance des différents aliments, à leurs constitutions, à leurs caractéristiques. Elle pourrait aussi évaluer la connaissance du candidat sur les micro-organismes, leurs actions, et les effets sur les aliments, notamment les boissons.
S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve, elle pourrait proposer une situation professionnelle intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoir-être, face à une problématique visant à mettre en œuvre une boisson qui respecte certaines caractéristiques et qui soit saine pour la consommation.

Matériel : Supports techniques nécessaires pour l'épreuve

Consigne particulière

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, 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	
N°**5 Énoncé de la compétence** :	**5. Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes**			**Durée : 3 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. Constitution des aliments			
1.1 Dénommer les aliments			0 ou 5
1.2 Identifier la valeur nutritionnelle des aliments			0 ou 5
1.3 Exploiter les tables de composition des aliments			0 ou 5
1.4 Choisir les ingrédients			0 ou 5
2. Classification des micro-organismes			
2.1 Dénommer les micro-organismes ;			0 ou 5
2.2 Classifier les micro-organismes ;			0 ou 5
3. Lutte contre les micro-organismes			
3.1 Identifier les effets des micro-organismes			0 ou 5
3.2 Présenter les moyens de lutte contre les micro-organismes			0 ou 5
4. Identification des champignons et bactéries			
4.1 Stérilisation correcte des milieux de culture, lames et autres matériels de travail ;			0 ou 5
4.2 Identification correcte des champignons et bactéries ;			0 ou 5
5. Les images microscopiques			
5.1 Dessin correcte des observations microscopiques			0 ou 5
5.2 Interprétation correcte des images microscopiques			0 ou 5
6. Technique de recherche des propriétés physico-chimiques des produits			
6.1 Identification correcte des réactifs à utiliser ;			0 ou 5
6.2 Identification correcte du matériel et des équipements à utiliser			0 ou 10
7. Conduite du process de détermination des propriétés physico-chimiques des produits			
			0 ou 5
7.1 Respect du process			0 ou 5

7.2 Précision du résultat			
8. Technique de détermination des propriétés organoleptiques des produits 8.1 Identification correcte des sens à utiliser			0 ou 5
9. Application de la technique de détermination des propriétés organoleptiques des produits			
9.1 Respect du process			0 ou 5
9.2 Précision du résultat			0 ou 5
		TOTAL :	**/100**
Seuil de réussite : 70%			
Règle de verdict : Néant			
Remarque :			

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER : Producteur de boissons				
COMPETENCE 06 : EXPLOITER LES TECHNIQUES DE PRODUCTION DES BOISSONS			**Durée d'apprentissage**	75 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Exploiter les techniques de fermentation	Processus	1. Techniques de fermentation	1.1 Énoncé correcte du principe de fermentation ;	05
			1.2 Présentation correcte des facteurs impactant la fermentation ;	05
		2. Application de la technique de fermentation	2.1 Description correcte des différentes méthodes de fermentation ;	05
			2.2 Respect du process	05
Exploiter les techniques de pasteurisation	Processus	3. Principe et les différentes méthodes de pasteurisation	3.1 Énoncé correct du principe de pasteurisation/stérilisation ;	05
			3.2 Choix judicieux de la température appropriée ;	05
		4. Application de la technique de pasteurisation	4.1 Respect judicieux du process de pasteurisation	05
			4.2 Manipulation correcte des équipements	05
Appliquer les techniques de macération	Processus	5. Techniques de macération	5.1 Description correcte du processus de macération ;	05
			5.2 Identification correcte du matériel de macération ;	05

		6. Application de la technique de macération	6.1 Manipulation correcte du matériel de macération	05
			6.2 Application correcte du process de macération	05
Appliquer les techniques de distillation	Produit	7. Présentation du principe de la distillation	7.1 Énoncé correcte du rôle et principe de la distillation ;	05
			7.2 Détermination correcte de la température de changement d'état ;	05
			7.3 Réalisation correcte du bilan de matière.	05
		8. Application du process de distillation	8.1 Montage correct d'un dispositif de distillation	05
			8.2 Application correcte du process de distillation	05
Exploiter les techniques de vieillissement	Processus	9. Techniques de vieillissement	9.1 Énoncé correct du process et du potentiel de vieillissement des vins ;	05
		10. Application des techniques de vieillissement	10.1 Description correcte du process	05
			10.2 Manipulation correcte du matériel	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	***6. Exploiter les techniques de production des boissons***	**Durée : 5h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « ***Exploiter les techniques de production des boissons*** ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques, qui pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de mobiliser les notions en lien avec l'exploitation des techniques de production des boissons, notamment la fermentation, la distillation, la macération, etc...
Cette épreuve pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats.
L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 5 heures.

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie.
Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des notions de fermentation, de distillation, de macération de pasteurisation, … et à la description de leurs process.
S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve, elle pourrait proposer une situation professionnelle intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoir-être, face à une problématique visant à mettre en œuvre un process dans un contexte donné.

Matériel *:* Supports techniques nécessaires pour l'épreuve

Consigne particulière

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, 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
N° **Énoncé de la compétence** :	6. ***Exploiter les techniques de production des boissons***	**Durée : 5 h**

Nom de l'apprenant :		**Résultat**	
Structure de formation :		**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :			

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Les techniques de fermentation			
1.1 Énoncé correct du principe de fermentation ;			0 ou 5
1.2 Présentation correcte des facteurs impactant la fermentation ;			0 ou 5
2. Application de la technique de fermentation			
2.1Description correcte des différentes méthodes de fermentation ;			0 ou 5
2.2 Respect du process			0 ou 5
3. Techniques de pasteurisation			
3.1 Énoncé correct du principe de pasteurisation/stérilisation			0 ou 5
3.2 Choix de la température appropriée			0 ou 5
4. Application de la technique de pasteurisation			
4.1 Respect du process de pasteurisation			0 ou 5
4.2 Manipulation correcte des équipements			0 ou 5
5. Techniques de macération			
5.1 Description correcte du processus de macération ;			0 ou 5
5.2 Identification correcte du matériel de macération			0 ou 5
6. Application de la technique de macération			
6.1 Manipulation correcte du matériel de macération			0 ou 5
6.2 Application correcte du process de macération			0 ou 5
7. 7. Présentation du principe de la distillation			
7.1 Énoncé correcte du rôle et principe de la distillation ;			0 ou 5

7.2 Détermination correcte de la température de changement d'état			0 ou 5
7.3 Réalisation correcte du bilan de matière.			0 ou 5
8. Application du process de distillation			
8.1 Montage correct d'un dispositif de distillation			0 ou 5
8.2 Application correcte du process de distillation			0 ou 5
9. Techniques de vieillissement			
9.1 Énoncé correct du process et du potentiel de vieillissement des vins			0 ou 5
10. 10. Application des techniques de vieillissement			
10.1 Application correcte du process ;			0 ou 5
10.2 Manipulation correcte du matériel			0 ou 5
		TOTAL :	**/100**
Seuil de réussite : 70%			
Règle de verdict : Néant			
Remarque :			

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER : Producteur de boissons				
COMPETENCE 07 : PRODUIRE L'EAU MINERALE			**Durée d'apprentissage**	120 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Exploiter les différentes sources d'eau utilisable ;	Processus	1. Exploitation des sources d'eau	1.1 Description correcte des sources d'eau minérale	15
			1.2 Description correcte de la technique d'exploitation de la source	10
		2. Appliquer les techniques d'exploitation d'eau minérale	1.3 Application correcte de la technique d'exploitation de la source	10
Traiter l'eau	Processus	2. Traitement de l'eau	2.1 Énoncé correct des propriétés recherchées dans l'eau à produire	10
			2.2 Formulation correcte du traitement à administrer à l'eau	10
		2.2 Application de la technique traitement de l'eau	2.3 Application correcte des techniques de traitement	10
Utiliser le matériel et équipement de traitement de l'eau	Produit	3. Equipements de traitement d'eau	3.1 Choix correct des équipements de traitement de l'eau	10
		Utilisation le matériel de traitement	3.2 Manipulation correcte des équipements de traitement	10
			3.3 Entretien correct des équipements de traitement	15

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**7. Produire l'eau minérale**	**Durée : 8h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Produire l'eau minérale ».
Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques et pratiques. La partie théorique pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de préparer les éléments nécessaires à la mise en œuvre de la partie pratique. Quant à la parie pratique, elle pourrait viser à assurer le traitement de l'eau, à partir des process et autres informations sur les normes et les bonnes pratiques en matière de production des eaux minérales.
La partie théorique pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats, alors que la partie pratique pourrait être réalisée par groupe de deux ou trois, mais en veillant à évaluer la performance individuelle du candidat et son engagement dans un travail de groupe.
L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 8 heures. La partie théorique pourrait avoir une durée d'une heure, tandis que la partie pratique pourrait avoir une durée de sept heures.

Déroulement de l'épreuve

La partie théorique de l'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie, probablement celle en lien avec la partie pratique de l'épreuve.
Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des sources d'eau exploitables pour la production de l'eau minérale, les types de traitement à administrer et le matériel à mobiliser.
S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve théorique, elle pourrait proposer une situation professionnelles intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoir-être, face à une problématique visant à décrire la technique d'exploitation des sources et de production d'une eau minérale.
La partie parie pratique quant à elle, vise, à partir des process donnés, à permettre au candidat de mettre en œuvre les techniques de production et de contrôle d'une eau minérale.

Matériel : Equipements et outillages appropriés

Consigne particulière

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, 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	
N° **Énoncé de la compétence** :	**7 : Produire l'eau minérale**			**Durée : 8 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. Exploitation des sources d'eau			
1.1 Description correcte des sources d'eau minérale			15
1.2 Description correcte de la technique d'exploitation de la source			10
1.3 Application correcte de la technique d'exploitation de la source			10
2. Traitement de l'eau			
2.1 Énoncé correct des propriétés recherchées dans l'eau à produire			10
2.2 Formulation correcte du traitement à administrer à l'eau			10
2.3 Application correcte des techniques de traitement			10
3. Utilisation des équipements de traitement d'eau			
3.1 Choix correct des équipements de traitement de l'eau			10
3.2 Manipulation correcte des équipements de traitement			10
3.3 Entretien correct des équipements de traitement			15
		TOTAL :	**/100**

Seuil de réussite : 70%

Règle de verdict : Néant

Remarque :

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
	METIER : Producteur de boissons			
COMPETENCE 08 : FABRIQUER LES CONCENTRES/NECTARS ET LES JUS			**Durée d'apprentissage**	120 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation	Produit	1. choix des fruits	1.1 Choix correct des fruits à utiliser	10
		2. Techniques de broyage	2.1 broyage conforme au cahier de charges	05
Produire le concentré des fruits	Produit	3. Production des concentrés de fruits	3.1 Description correcte du processus d'obtention du concentré	05
		4.Homogénéité du filtrat	4.1 Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques	05
		5.Application du principe de dilution	5.1 Application judicieuse du principe de dilution	05
Extraire les jus des différents fruits	Produit	6. Techniques d'extraction des jus	6.1 Description correcte du processus d'extraction	05
		7. Propriétés d'extraction	7.1 Température et pH conforme aux standards	05
			7.2 Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge	05
Pasteuriser le produit	Produit	8. Description du processus de pasteurisation des produits	8.1 Description correcte du processus de pasteurisation	05
		9.Application de la technique de pasteurisation	9.1 Application correcte de la technique de pasteurisation	10

			9.2 Élimination totale des germes pathogènes	10
Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu	Produit	10.Techniques de contrôle qualité	10.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité	10
			10.2 Application correcte des techniques de contrôle qualité	10
		11.Application des contrôles	11.1 Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et Énoncé de la compétence	**8. Fabriquer les concentrés/nectars**	**Durée : 8h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Fabriquer les concentrés/nectars ».
Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques et pratiques. La partie théorique pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de préparer les éléments nécessaires à la mise en œuvre de la partie pratique. Quant à la parie pratique, elle pourrait viser à assurer la production d'un concentré de boisson ou du nectar, à partir des process et autres informations sur les normes et les bonnes pratiques en matière de production des boissons naturelles.
La partie théorique pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats, alors que la partie pratique pourrait être réalisée par groupe de deux ou trois, mais en veillant à évaluer la performance individuelle du candidat et son engagement dans un travail de groupe. L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 8 heures. La partie théorique pourrait avoir une durée d'une heure, tandis que la partie pratique pourrait avoir une durée de sept heures.

Déroulement de l'épreuve

La partie théorique de l'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie, probablement celle en lien avec la partie pratique de l'épreuve.
Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance du traitement des fruits et méthodes de contrôle qualité du produit obtenu.
S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve théorique, elle pourrait proposer une situation professionnelles intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoir-être, face à une problématique visant à décrire la technique à appliquer, de la préparation des fruits à l'obtention du concentré ou du nectar.
La partie parie pratique quant à elle, vise, à partir des process donnés, à permettre au candidat de mettre en œuvre les techniques de production et de contrôle des concentrés de jus ou des nectars.

Matériel *:* Trieur, calibreur, broyeurs, bâches, balance, boîtes, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, Four ou foyer amélioré, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, couteau, Ferment, cuve de fermentation, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteurisateur, thermomètre, réacteur

Consigne particulière : les types de produits pourraient être variés en fonction des groupes de candidats.

FICHE D'ÉVALUATION			Code	
N° **Énoncé de la compétence** :	8. ***Fabriquer les concentrés de jus/nectars***			**Durée : 8 h**
Nom de l'apprenant :			**Résultat**	
Centre de formation :			**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :				
Signature du formateur :				

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Préparation des fruits : choix des fruits 1.1 Choix correct des fruits à utiliser			0 ou 10
2. Techniques de broyage 2.1 broyage conforme au cahier de charges			0 ou 05
3. Production des concentrés de fruits 3.1 Description correcte du processus d'obtention du concentré			0 ou 05
4.Homogénéité du filtrat 4.1 Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques			0 ou 05
5.Application du principe de dilution 5.1 Application judicieuse du principe de dilution			0 ou 05
6. Extraction des jus 6.1 Description correcte du processus d'extraction			0 ou 05
7. Propriétés d'extraction			0 ou 05
7.1 Température et pH conforme aux standards 7.2 Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge			0 ou 05
8. Pasteurisation des produits 8.1 Description correcte du processus de pasteurisation			0 ou 05
9.Application de la technique de pasteurisation			0 ou 10
9.1 Application correcte de la technique de pasteurisation 9.2 Élimination totale des germes pathogènes			0 ou 10
10.Contrôle qualité			0 ou 10
10.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité 10.2 Application correcte des techniques de contrôle qualité			0 ou 10
11 Application des contrôles 11.1 Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité			0 ou 10
		TOTAL :	**/100**

Seuil de réussite : 70%

Règle de verdict : Néant

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER :	**Producteur de boissons**			
COMPETENCE 09 : FABRIQUER LES LIQUEURS ET SPIRITUEUX			**Durée d'apprentissage**	120 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Produire de la liqueur de fruit ;	Produit	1. Préparation des fruits	1.1 Broyage conforme aux indications techniques	05
			1.2 Homogénéité du filtrat et dilution conformes aux exigences techniques	05
		2. Propriétés des liqueurs : teneur en sucre ; teneur en Ph ; teneur en eau.	2.1Teneur en sucre et en eau conformes au cahier de charge	05
			2.2 Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge	05
		3. Application du process	3.1 Produits obtenus conformes aux normes et standards	05
Produire des crèmes	Produit	4. Préparation des fruits pour la liqueur de crème	4.1 Broyage conforme aux indications techniques	05
			4.2 Homogénéité du filtrat et dilution conforme aux exigences techniques	05
		5. Propriétés des liqueurs de crèmes : teneur en sucre ; teneur en Ph ; teneur en eau.	5.1Teneur en sucre et en eau conformes au cahier de charges	05
			5.2Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge	05

		6. Application du process	6.1Produits obtenus conformes aux normes et standards	05
Produire les spiritueux (eaux de vie);	Produit	7. Préparation des fruits	7.1 Broyage conforme aux indications techniques	05
			7.2 Homogénéité du filtrat et dilution conformes aux exigences techniques	05
		8. Propriétés des liqueurs de crèmes : teneur en sucre ; teneur en Ph ; teneur en eau.	8.1Teneur en sucre et en eau conforme au cahier de charges	05
			8.2Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge	05
		9. Application du process	9.1Produits obtenus conformes aux normes et standards	05
Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit	Produit	10.Les techniques de contrôle de la qualité des liqueurs et spiritueux	10.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité et application correcte de la technique de contrôle	05
			10.2 Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité	05
		11.Propriétés, normes et standards des liqueurs et spiritueux	11.1Produits conformes aux normes en vigueur et au cahier de charges	05
Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux	Produit	12. Utilisation et entretien du matériel et des équipements	12.1 Choix et manipulation correct du matériel	05
		13.Manipulation correcte du matériel	13.1 Manipulation correcte du matériel	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**9. Fabriquer les liqueurs et spiritueux**	**Durée : 8h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Fabriquer les liqueurs et spiritueux ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques et pratiques. La partie théorique pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de préparer les éléments nécessaires à la mise en œuvre de la partie pratique. Quant à la parie pratique, elle pourrait viser à assurer la fabrication d'une liqueur ou d'un spiritueux, à partir des process et autres informations sur les normes et les bonnes pratiques en matière de production des liqueurs et spiritueux.

La partie théorique pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats, alors que la partie pratique pourrait être réalisée par groupe de deux ou trois, mais en veillant à évaluer la performance individuelle du candidat et son engagement dans un travail de groupe.

L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 8 heures. La partie théorique pourrait avoir une durée d'une heure, tandis que la partie pratique pourrait avoir une durée de sept heures.

Déroulement de l'épreuve

La partie théorique de l'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie, probablement celle en lien avec la partie pratique de l'épreuve.

Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des notions relatives à la production des liqueurs de fruits, des liqueurs de crèmes et autres spiritueux et sur les méthodes de contrôle qualité du produit obtenu.

S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve théorique, elle pourrait proposer une situation professionnelles intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoirs-être, face à une problématique visant à décrire la technique à appliquer, de la préparation de la matière première jusqu'à l'obtention de la liqueur ou du spiritueux.

La partie parie pratique quant à elle, vise, à partir des process donnés, à permettre au candidat de mettre en œuvre les techniques de production et de contrôle de la qualité des liqueurs et spiritueux.

Matériel : Trieur, calibreur, broyeur, bâches, balance, boîtes, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, marmite, Four ou foyer amélioré, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, couteau, Ferment, cuve de fermentation, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteurisateur, thermomètre, réacteur, etc…

Consigne particulière :

- Prendre des précautions particulières dans la manipulation des équipements
- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, 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	
N° **Énoncé de la compétence** :	**9. Fabriquer les liqueurs et spiritueux**		**Durée : 8 h**	
Nom de l'apprenant :			**Résultat**	
Structure de formation :			**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :				
Signature du formateur :				

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Préparation des fruits			0 ou 5
1.1 Broyage conforme aux indications techniques 1.2 Homogénéité du filtrat et dilution conformes aux exigences techniques			0 ou 5
2. Propriétés des liqueurs : teneur en sucre ; teneur en Ph ; teneur en eau.			0 ou 5
2.1Teneur en sucre et en eau conformes au cahier de charge 2.2 Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge			0 ou 5
3. Application du process 3.1 Produits obtenus conformes aux normes et standards			0 ou 5
4. Préparation des fruits pour la liqueur de crème			0 ou 5
4.1 Broyage conforme aux indications techniques 4.2 Homogénéité du filtrat et dilution conforme aux exigences techniques			0 ou 5
4. Contrôle de la qualité des spiritueux			0 ou 5
4.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité et application correcte de la technique de contrôle			0 ou 5
4.2 Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité 4.3 Produits conformes aux normes en vigueur et au cahier de charges			0 ou 5
5. Propriétés des liqueurs de crèmes : teneur en sucre ; teneur en Ph ; teneur en eau.			0 ou 5
5.1Teneur en sucre et en eau conformes au cahier de charges 5.2Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge			0 ou 5
6. Application du process 6.1Produits obtenus conformes aux normes et standards			0 ou 5
7. Préparation des fruits			0 ou 5
7.1 Broyage conforme aux indications techniques			0 ou 5

7.2 Homogénéité du filtrat et dilution conformes aux exigences techniques			
8. Propriétés des liqueurs de crèmes : teneur en sucre ; teneur en Ph ; teneur en eau. 8.1Teneur en sucre et en eau conforme au cahier de charges			0 ou 5
8.2Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge			0 ou 5
9. Application du process 9.1Produits obtenus conformes aux normes et standards			0 ou 5
10.Les techniques de contrôle de la qualité des liqueurs et spiritueux			0 ou 5
10.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité et application correcte de la technique de contrôle 10.2 Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité			0 ou 5
11.Propriétés, normes et standards des liqueurs et spiritueux 11.1Produits conformes aux normes en vigueur et au cahier de charges			0 ou 5
12. Utilisation et entretien du matériel et des équipements 12.1 Choix et manipulation correct du matériel			0 ou 5
13.Manipulation correcte du matériel 13.1 Manipulation correcte du matériel			0 ou 5
		TOTAL :	**/100**
Seuil de réussite : 70%			
Règle de verdict : Néant			
Remarque :			

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER :	**Producteur de boissons**			
COMPETENCE 10 : PRODUIRE LES VINS			**Durée d'apprentissage**	120 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Produire les différents types de vins à partir des fruits	Produit	1. Production des vins à partir des fruits : choix des ferments	1.1 Choix raisonné des ferments ;	05
		2. Propriétés du vin	2.1 Couleur du vin obtenu conforme (brillante et intense) ;	05
			2.2 Vin blanc obtenu clarifié ;	05
		3. Conformité des vins aux standards	3.1Vin blanc obtenu moelleux ;	05
			3.2Degré d'alcool conforme au cahier de charge	05
Produire les différents types de vins à partir des céréales (mais, sorgho, blé etc.)	Produit	4.Production des vins à partir des céréales : les ferments	4.1 Choix raisonné des ferments ;	05
		5. Qualités standards : brillance, moelleux et degré d'alcool.	5.1 Intensité de la brillance du vin conforme ;	05
			5.2Clarification du vin blanc obtenu conforme ;	05
			5.3 Obtention d'un vin blanc moelleux	05
			5.4 Degré d'alcool conforme au cahier de charge.	05
Contrôler la qualité du vin produit		6. Contrôle de la qualité des vins : Ph et degré d'alcool	6.1 Température et pH conformes aux cahiers de charges	10

	Processus		6.2 Degré d'alcool conforme au cahier de charge	10
			6.3 Degré d'alcool conforme au standard	10
	Processus	7.Technique de contrôle	7.1 Application correcte des techniques de contrôle	10
			7.2 Utilisation correcte des équipements de contrôle qualité	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**10. Produire les vins**	**Durée : 8h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Produire les vins ».
Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques et pratiques. La partie théorique pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de préparer les éléments nécessaires à la mise en œuvre de la partie pratique. Quant à la parie pratique, elle pourrait viser à assurer la simulation de la production d'un vin donné, en apportant des informations pertinentes sur le process et autres et autres normes bonnes pratiques en matière de production des vins.
La partie théorique pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats, alors que la partie pratique pourrait être réalisée par groupe de deux ou trois, mais en veillant à évaluer la performance individuelle du candidat et son engagement dans un travail de groupe.
L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 8 heures. La partie théorique pourrait avoir une durée d'une heure, tandis que la partie pratique pourrait avoir une durée de sept heures.

Déroulement de l'épreuve

La partie théorique de l'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie, probablement celle en lien avec la partie pratique de l'épreuve.
Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des notions relatives aux différentes méthodes de production des vins et au contrôle de la qualité du produit.
S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve théorique, elle pourrait proposer une situation professionnelles intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoirs-être, face à une problématique visant à décrire la technique à appliquer, de la préparation de la matière première jusqu'à l'obtention du vin.
La partie pratique quant à elle, vise, à partir des process donnés, à permettre au candidat de mettre en œuvre de manière simulée ou réelle si possible, les techniques de production et de contrôle de la qualité des différents vins.

Matériel *:* Trieur, calibreur, broyeur, bâches, balance, boîtes, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, Four ou foyer amélioré, cuiseur**,** marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, couteau, Ferment, cuve de fermentation, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteurisateur, thermomètre, réacteur, etc…

Consigne particulière : les types de produits pourraient être variés en fonction des groupes de candidats.

FICHE D'ÉVALUATION			Code
N° et **Énoncé de la compétence** :	**10. Produire du vin**		**Durée : 8 h**
Nom de l'apprenant :		**Résultat**	
Structure de formation :		**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :			

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Production des vins à partir des fruits : choix des ferments 1.1 Choix raisonné des ferments ;			0 ou 5
2. Propriétés du vin			0 ou 5
2.1 Couleur du vin obtenu conforme (brillante et intense 2.2 Vin blanc obtenu clarifié			0 ou 5
3. Conformité des vins aux standards			0 ou 5
3.1Vin blanc obtenu moelleux ; 3.2 Degré d'alcool conforme au cahier de charge			0 ou 5
4.Production des vins à partir des céréales : les ferments 4.1 Choix raisonné des ferments ;			0 ou 5
5. Qualités standards : brillance, moelleux et degré d'alcool.			0 ou 5
5.1 Intensité de la brillance du vin conforme ;			0 ou 5
5.2Clarification du vin blanc obtenu conforme ;			0 ou 5
5.3 Obtention d'un vin blanc moelleux 5.4 Degré d'alcool conforme au cahier de charge.			0 ou 5
6. Contrôle de la qualité des vins : Ph et degré d'alcool			0 ou 10
6.1 Température et pH conformes aux cahiers de charges			0 ou 10
6.2 Degré d'alcool conforme au cahier de charge 6.3 Degré d'alcool conforme au standard			0 ou 10
7.Technique de contrôle			0 ou 10
7.1 Application correcte des techniques de contrôle 7.2 Utilisation correcte des équipements de contrôle qualité			0 ou 10
		TOTAL :	**/100**

Seuil de réussite : 70%

Règle de verdict : Néant

Remarque :

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER :	**Producteur de boissons**			
COMPETENCE 11 : FABRIQUER LA BIERE			**Durée d'apprentissage**	120 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Produire les différents types de bière	Produit	1. Process de production de la bière	1.1 Traitement correct des Céréales	10
			1.2 Maltage correct	10
			1.3 Ébullition et refroidissement conforme aux standards	05
		2.Application du process de production de la bière	2.1Fermentation correcte ;	05
			2.2 Maturation correcte du produit ;	05
			2.3 Filtrage correcte.	05
Contrôler la qualité de la bière produite	Processus	3. Identification des techniques de contrôle de la qualité des bières	3.1 Degré d'alcool conforme au standard ;	05
			3.2 Produits conformes aux normes en vigueur ;	05
			3.3 Élimination correcte de germes pathogènes	05
	Produit	4.Application des techniques de contrôle qualité des bières	4.1 Application correcte des techniques de contrôle qualité ;	05
			4.2Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité ;	05
			4.3 Précision du résultat du contrôle.	05
Choisir les équipements de production et de contrôle	Produit	5. Choix des équipements de	5.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité	05

		production et de contrôle qualité de la bière	5.2 Choix correct des équipements de production ;	05
	Produit	6. Utilisation des équipements de production et de contrôle de la qualité de la bière	6.1 Manipulation correcte des équipements de production ;	10
			6.2 Manipulation correcte des équipements de contrôle.	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**11. Produire de la bière**	**Durée : 8h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Produire de la bière ».
Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques et pratiques. La partie théorique pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de préparer les éléments nécessaires à la mise en œuvre de la partie pratique. Quant à la parie pratique, elle pourrait viser à assurer la simulation de la production d'une bière donnée, en apportant des informations pertinentes sur le process et autres normes de bonnes pratiques en matière de production de la bière.
La partie théorique pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats, alors que la partie pratique pourrait être réalisée par groupe de deux ou trois, mais en veillant à évaluer la performance individuelle du candidat et son engagement dans un travail de groupe.
L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 8 heures. La partie théorique pourrait avoir une durée d'une heure, tandis que la partie pratique pourrait avoir une durée de sept heures.

Déroulement de l'épreuve

La partie théorique de l'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie, probablement celle en lien avec la partie pratique de l'épreuve.
Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des notions relatives aux différentes méthodes de production de la bière et au contrôle de la qualité du produit.
S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve théorique, elle pourrait proposer une situation professionnelle intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoirs-être, face à une problématique visant à décrire la technique à appliquer, de la préparation de la matière première jusqu'à l'obtention de la bière.
La partie pratique quant à elle, vise, à partir des process donnés, à permettre au candidat de mettre en œuvre de manière simulée ou réelle si possible, les techniques de production et de contrôle de la qualité des différents types de bières.

Matériel : Trieur, calibreur, broyeur, bâches, balance, boîtes, récipients, sacs, local ou magasin de stockage, Four ou foyer amélioré, cuiseur**,** marmite, tissus propres, plateau en inox, enceinte aérée aménagée, table, emballages, couteau, Ferment, cuve de fermentation, EPI, tamis, presseur, filtre, pasteurisateur, thermomètre, réacteur, etc…

FICHE D'ÉVALUATION			Code	
N° et **Énoncé de la compétence** :	**11. Fabriquer la bière**			**Durée : 8 h**
Nom de l'apprenant :			**Résultat**	
Structure de formation :			**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :				
Signature du formateur :				
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**	
1. Process de production de la bière 1.1 Traitement correct des Céréales			0 ou 10	
1.2 Maltage correct			0 ou 10	
1.3 Ébullition et refroidissement conforme aux standards			0 ou 5	
2.Application du process de production de la bière 2.1Fermentation correcte ;			0 ou 5	
2.2 Maturation correcte du produit ;			0 ou 5	
2.3 Filtrage correcte.			0 ou 5	
3. Identification des techniques de contrôle de la qualité des bières			0 ou 5	
3.1 Degré d'alcool conforme au standard ;			0 ou 5	
3.2 Produits conformes aux normes en vigueur ; 3.3 Élimination correcte de germes pathogènes			0 ou 5	
4.Application des techniques de contrôle qualité des bières 4.1 Application correcte des techniques de contrôle qualité ;			0 ou 5	
4.2Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité ; 4.3 Précision du résultat du contrôle.			0 ou 5	
5. Choix des équipements de production et de contrôle qualité de la bière			0 ou 5	
5.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité 5.2 Choix correct des équipements de production			0 ou 5	
6. Utilisation des équipements de production et de contrôle de la qualité de la bière			0 ou 10	
6.1 Manipulation correcte des équipements de production 6.2 Manipulation correcte des équipements de contrôle.			0 ou 10	
		TOTAL :	**/100**	
Seuil de réussite : 70%				
Règle de verdict : Néant				
Remarque :				

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER :	**Producteur de boissons**			
COMPETENCE 12 : CONDITIONNER LES PRODUITS			**Durée d'apprentissage**	75 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Choisir le matériau et le type de conditionnement	Processus	1. Matériaux de conditionnements	1.1 Choix correct du matériau de conditionnement	10
			1.2 Énoncé correct des propriétés des matériaux choisis	10
			1.3 Énoncé correct des fonctions de l'emballage	10
		2. Types de conditionnement	2.1 Choix correct du type de conditionnement	10
			2.2 Énoncé correct des avantages et inconvénients des différents matériaux de conditionnement	10
Conditionner le produit	Processus	3.Process de conditionnement des produits	3.1 Description correcte du processus de conditionnement	10
			3.2 Identification correcte des équipements et composants de la chaine de conditionnement	10
			.33 Énoncé correct des traitements de conditionnement	10
			3.4 Énoncé correct des modes de conservation après conditionnement	05
		4. Application du process de conditionnement	4.1Conditionnement conforme aux normes ;	05

Étiqueter le produit	Processus	5. Informations obligatoires à porter sur l'étiquette	5.1 Énoncé correct des informations obligatoires à porter sur l'étiquette	05
		5.Norme et d'étiquetage	5.2 Description correcte des normes d'étiquetage	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**12. Conditionner les produits**	**Durée : 5h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Conditionner les produits ».
Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques et pratiques. La partie théorique pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de préparer les éléments nécessaires à la mise en œuvre de la partie pratique, notamment le choix des matériaux de conditionnement, la description des méthodes de conditionnement et les principes applicables à l'étiquetage. Quant à la parie pratique, elle pourrait viser à assurer la conception et la simulation de l'étiquetage et du conditionnement.
La partie théorique pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats, alors que la partie pratique pourrait être réalisée par groupe de deux ou trois, mais en veillant à évaluer la performance individuelle du candidat et son engagement dans un travail de groupe.
L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 5 heures. La partie théorique pourrait avoir une durée d'une heure, et la partie pratique pourrait avoir une durée de quatre heures.

Déroulement de l'épreuve

La partie théorique de l'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie, probablement celle en lien avec la partie pratique de l'épreuve.

Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des notions relatives aux différentes méthodes de conditionnement d'étiquetage, de conditionnement et au contrôle de la qualité du produit.

S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve théorique, elle pourrait proposer une situation professionnelle intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoir-être, face à une problématique visant à décrire les normes et techniques à appliquer, pour assurer le conditionnement des boissons.

La partie pratique quant à elle, vise, à permettre au candidat de mettre en œuvre de manière simulée ou réelle si possible, les techniques d'étiquetage et de conditionnement des boissons.

Matériel : rouleaux de plastique, machine à plastifier, machine à étiqueter, sous-vireur, bouteilles en verre et plastique, etc.

***Consigne particulière* :** l'une des parties de l'épreuve pourrait être théorique

FICHE D'ÉVALUATION			Code
N°et Énoncé de la compétence :	**12. Conditionner les produits**		**Durée : 5 h**
Nom de l'apprenant :		**Résultat**	
Structure de formation :		**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :			

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Matériaux de conditionnements			
1.1 Choix correct du matériau de conditionnement			0 ou 10
1.2 Énoncé correct des propriétés des matériaux choisis			0 ou 10
1.3 Énoncé correct des fonctions de l'emballage			0 ou 10
2. Types de conditionnement			
2.1 Choix correct du type de conditionnement			0 ou 10
2.2 Énoncé correct des avantages et inconvénients des différents matériaux de conditionnement			0 ou 10
3.Process de conditionnement des produits			
3.1 Description correcte du processus de conditionnement			0 ou 10
3.2 Identification correcte des équipements et composants de la chaine de conditionnement			0 ou 10
.33 Énoncé correct des traitements de conditionnement			0 ou 10
3.4 Énoncé correct des modes de conservation après conditionnement			0 ou 5
4. Application du process de conditionnement 4.1Conditionnement conforme aux normes ;			0 ou 5
.5. Informations obligatoires à porter sur l'étiquette 5.1 Énoncé correct des informations obligatoires à porter sur l'étiquette			0 ou 5
6.Norme et d'étiquetage 6.1. Description correcte des normes d'étiquetage			0 ou 5
		TOTAL :	**/100**

Seuil de réussite : 70%

Règle de verdict : Néant

Remarque :

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER :	**Producteur de boissons**			
COMPETENCE 13 : TRAITER LES DECHETS			**Durée d'apprentissage**	75 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Assurer l'évacuation des déchets	Produit	1.Tri des déchets	1.1 Sélection/tri correcte des déchets ;	05
		2. Évacuation des déchets	2.1 Application correcte de la technique d'évacuation	05
Fabriquer du compost à partir des déchets	Produit	3. Process de fabrication du compost	3.1 Description correcte du processus de transformation ;	05
			3.2 Respect des techniques de fabrication du compost ;	05
		4. Application du process de fabrication du compost	4.1Compost respectant les normes ;	05
			4.2 Utilisation correcte des équipements et du matériel	05
			.4.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;	05
			4.4Respect des règles de sauvegarde de l'environnement	05
			4.5 Produit conforme au cahier de charge	05
Fabriquer les aliments pour bêtes à partir des déchets	Processus	5. Process de fabrication d'aliments pour bêtes à partir des déchets	5.1 Respect des techniques de fabrication d'aliments	05
			5.2 Choix approprié des déchets et ingrédients additifs	05

		6. Application du process de fabrication des aliments pour bêtes	6.1 Extraction correcte du nutriment	05
			6.2 Aliment respectant les normes	05
			6.3 Utilisation correcte des équipements et du matériel	05
			6.4 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;	05
			6.5 Respect des règles de sauvegarde de l'environnement	05
Identifier les effets des déchets sur l'environnement et les personnes	Processus	7.Effet des déchets sur l'environnement	7.1 Énoncé correct des risques environnementaux	10
		8. Effets des déchets sur les personnes	8.1 Identification correcte des risques sur les personnes	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**13. Traiter les déchets**	**Durée : 5h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Traiter les déchets ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques, qui pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de mobiliser les notions en lien avec les techniques d'évacuation des déchets, de transformation de déchets et les effets des déchets sur l'environnement.
Cette épreuve pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats.
L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 5 heures.

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie.

Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des notions relatives aux techniques de dégagement des ordures, à la fabrication du compost et la fabrication des aliments pour bêtes.

S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve, elle pourrait proposer une situation professionnelle intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoirs-être, face à une problématique visant à mettre en œuvre une action de traitement des déchets en respectant les normes et standards.

Matériel : Bacs à ordures, brouette, pelles, râteaux, fourche**.**

Consigne particulière

- Pour cette épreuve, l'on pourrait valablement avoir recours aux activités de type QCM.
- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, 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
N° et **Énoncé de la compétence** :	**13. Traiter les déchets**		**Durée : 5 h**

Nom de l'apprenant :		**Résultat**	
Structure de formation :		**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :			

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1.Tri des déchets			
1.1 Sélection/tri correcte des déchets ;			0 ou 5
2. Évacuation des déchets			
2.1 Application correcte de la technique d'évacuation			0 ou 5
3. Process de fabrication du compost			0 ou 5
3.1 Description correcte du processus de transformation ; 3.2 Respect des techniques de fabrication du compost ;			0 ou 5
4. Application du process de fabrication du compost			0 ou 5
4.1Compost respectant les normes ;			0 ou 5
4.2 Utilisation correcte des équipements et du matériel			0 ou 5
4.3 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;			0 ou 5
4.4Respect des règles de sauvegarde de l'environnement 4.5 Produit conforme au cahier de charge			0 ou 5
5. Process de fabrication d'aliments pour bêtes à partir des déchets			0 ou 5
5.1 Respect des techniques de fabrication d'aliments 5.2 Choix approprié des déchets et ingrédients additifs			0 ou 5
6. Application du process de fabrication des aliments pour bêtes			0 ou 5
6.1 Extraction correcte du nutriment			0 ou 5
6.2 Aliment respectant les normes			0 ou 5
6.3 Utilisation correcte des équipements et du matériel			0 ou 5
6.4 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 6.5 Respect des règles de sauvegarde de l'environnement			0 ou 5
7.Effet des déchets sur l'environnement 7.1 Énoncé correct des risques environnementaux			0 ou 10
8. Effets des déchets sur les personnes 8.1 Identification correcte des risques sur les personnes			0 ou 10
		TOTAL :	**/100**

Seuil de réussite : 70%

Règle de verdict : Néant
Remarque :

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
	METIER : Producteur de boissons			
COMPETENCE 14 : COMMERCIALISER LES PRODUITS			**Durée d'apprentissage**	60 heures
Éléments de la compétence	**Stratégie**	**Indicateurs**	**Critères d'évaluation**	
Assurer l'écoulement des produits	Processus	1. Circuit de distribution et contraintes du marché	1.1 Étude pertinente du marché ;	05
			1.2 Description correcte du circuit de distribution ;	05
			1.3 Énoncé correct des contraintes de stockage, de transport et de manutention ;	05
		2. Missions et les qualités d'un commercial	2.1 Tenue correcte du registre des fournisseurs.	10
			2.2Enoncé correcte des missions d'un commercial ;	10
			2.3 Énoncé correct des qualités et compétences du commercial	10
Assurer la vente ;	Processus	3.Techniques et règles de vente	3.1 Énoncé correct des règles relatives à la vente des boissons alcoolisés ;	05
			3.2 Présentation pertinente de la stratégie de vente ;	05
		4. Stratégies de vente	4.1Énoncé correct des qualités du vendeur ;	05
			4.2. Exploitation judicieuse des canaux de vente par correspondance ou à distance	05
Tenir sa comptabilité ;	Produit	5.Techniques comptables : législation et règlementation fiscale	.51 Application correcte des contraintes fiscales ;	10
			.52 Énoncé correct des obligations de tenue de la comptabilité ;	05

		6. La documentation comptable	6.1Enregistrement correct des factures d’achats et de prestations	10
			6.2Établissement correcte du compte de résultat	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	**Producteur de boissons**	
N° et énoncé de la compétence	**14. Commercialiser les produits**	**Durée : 4h**

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Commercialiser les produits ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation des connaissances théoriques, qui pourrait s'appuyer sur une situation professionnelle permettant au candidat de mobiliser les notions en lien avec les techniques de vente, de stockage, de tenue des registres et autres fiches de suivis de la comptabilité.
Cette épreuve pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats.
L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 4 heures.

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve pourrait comporter deux parties distinctes. Une première partie consistant en l'évaluation des ressources et une deuxième partie permettant d'évaluer la capacité de l'apprenant à réinvestir la compétence acquise dans une situation professionnelle bien définie.

Ainsi, pour cette première partie, évaluation des ressources, le candidat pourrait être interrogé sur sa connaissance des notions relatives aux ventes, à la gestion des stocks, à la logistique et à la tenue de la comptabilité.
S'agissant de la deuxième partie de l'épreuve, elle pourrait proposer une situation professionnelle intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faires et savoir-être, face à une problématique visant à mettre en œuvre une action de promotion ou dev vente d'une boisson.

Matériel *:* Supports techniques nécessaires pour l'épreuve

Consigne particulière

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, 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
N° et **Énoncé de la compétence** :	14. ***Commercialiser les produits***		**Durée : 4 h**

Nom de l'apprenant :		**Résultat**	
Structure de formation :		**SUCCÈS**	**ÉCHEC**
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :			

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	**OUI**	**NON**	**RÉSULTATS**
1. Circuit de distribution et contraintes du marché			
1.1 Étude pertinente du marché ;			0 ou 5
1.2 Description correcte du circuit de distribution ;			0 ou 5
1.3 Énoncé correct des contraintes de stockage, de transport et de manutentio			0 ou 5
2. Missions et les qualités d'un commercial			0 ou 10
2.1 Tenue correcte du registre des fournisseurs.			0 ou 10
2.2Enoncé correcte des missions d'un commercial ; 2.3 Énoncé correct des qualités et compétences du commercial			0 ou 10
3.Techniques et règles de vente			0 ou 5
3.1 Énoncé correct des règles relatives à la vente des boissons alcoolisés ;			0 ou 5
3.2 Présentation pertinente de la stratégie de vente ;			
4. Stratégies de vente			0 ou 5
4.1Énoncé correct des qualités du vendeur ;			0 ou 5
4.2. Exploitation judicieuse des canaux de vente par correspondance ou à distance			
5.Techniques comptables : législation et règlementation fiscale			0 ou 10
5.1 Application correcte des contraintes fiscales ;			0 ou 5
5.2 Énoncé correct des obligations de tenue de la comptabilité ;			
6. La documentation comptable			0 ou 10
6.1Enregistrement correct des factures d'achats et de prestations 6.2Établissement correcte du compte de résultat			0 ou 10
		TOTAL :	**/100**

Seuil de réussite : 70%
Règle de verdict : Néant
Remarque :

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Abecassis J., 2015. La filière blé dur. Inra, UMR IATE, diaporama. Abecassis J., 1991. Les moutures sèches. B. La mouture du blé dur. In : Godon B., Willm C., éds. Les industries de première transformation des céréales. Tec & Doc, Éditions Lavoisier, Paris, p. 362-396.

ALZAMORA S., GUERRERO S., NIETO A.B. et VIDALES S.L. (2004). Technologies des combines de conservation des fruits et légumes (81p).

ALZAMORA S.M., CERRUTTI P., GUERRERO S. et LOPEZ-MALOA. (1995). Minimal processed fruits by combined methods. In Food preservation by moisture control -fundamentals and applications Eds. WeltiChanes, J. & Barbosa-Cánovas, G., Technomic Pub. Co. Lancaster, USA. (p. 463-492).

AUBERT C. - CHALOT G. - COTTET V. 2020 Qualité aromatique et nutritionnelle du raisin de table : Evaluation au cours de la conservation - N° 358 P. 32-39

F.A.O./DANIDA. 1993. Séminaire sur les techniques de stockage et de traitement des récoltes. Centre de Recherches F.A.O./DANIDA. Sur le stockage des denrées en milieu rural africain, P.M.B. 5320, Ibadan, Nigeria, Ed. F.A.O. 123 p.

HOCHEDEZ M. - GLEMOT C. - EL BOUKILI C. - NAVEZ B. - LUROL S. - MERENDET V. - VAYSSE P. 2011 Le stockage de courte durée des fruits et légumes frais aux stades de gros et de détail. Le point sur N° 32 12 P.

MATHIEU HURTIGER V. 2018 Rencontre technique conservation pomme - Points sur les problèmes actuels et les solutions alternatives - N° 339 P. 6

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

VAYSSE P. - NAVEZ B. - LUROL S. - MATHIEU V. - ANNIBAL S. 2016 Les outils de mesure de la qualité sur fruits et légumes. Le point SUR N° 42 10p.

GUIDE PEDAGOGIQUE (GP)

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de la Situation de Travail
CTD	Collectivités Territoriales Décentralisés
CMR	Cameroun
DQP	Diplôme de Qualification Professionnelle
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
GP	Guide Pédagogique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
HSSE	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
IGF	Inspection Générale des Formations
ONG	Organisation Non Gouvernementale
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
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
REVA	Référentiel d'évaluation
SND30	Stratégie Nationale de Développement 2020-2030
VAE	Validation des Acquis de l'Expérience

PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION

IV.1.1. 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 manœuvre possible 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 livraison 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.1.2. 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 duProducteur de boisson:

- Faire participer activement les apprenants et les rendre responsables de leurs apprentissages ;
- 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.1.3. 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'apprentissages 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 duProducteur de boisson:

- Développer chez les apprenants, le sens de responsabilité 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.1.5. 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 Producteur de boisson traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un d'Ouvrier Qualifié en Production de Boissons selon les règles de sécurité et la réglementation.

Le référentiel de formation vise à rendre apte le Producteur de boisson de niveau d'Ouvrier Qualifié. Il traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur industriel pouvant mener des activités de l'agro-industrie 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 le Producteur de boisson à s'approvisionner en matière première, produire l'eau minérale, fabriquer les concentrés/nectar et les jus, fabriquer les liqueurs et spiritueux, produire les vins, fabriquer la bière.

Dans l'exercice de son métier, le Producteur de boisson doit maîtriser le principe de conditionnement des boissons, les techniques de production des différentes boissons, les techniques de traitement des déchets, de fabrication du compost à partir des déchets, les techniques de commercialisation des produits, etc.

Étant donné que le Producteur de boissontantôt seul, et parfois en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

IV.1.6. 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 de Producteur de boissons, tout en lui donnant déjà des pistes sur l'organisation du chronogramme de formation.

Synthèse du référentiel de formation

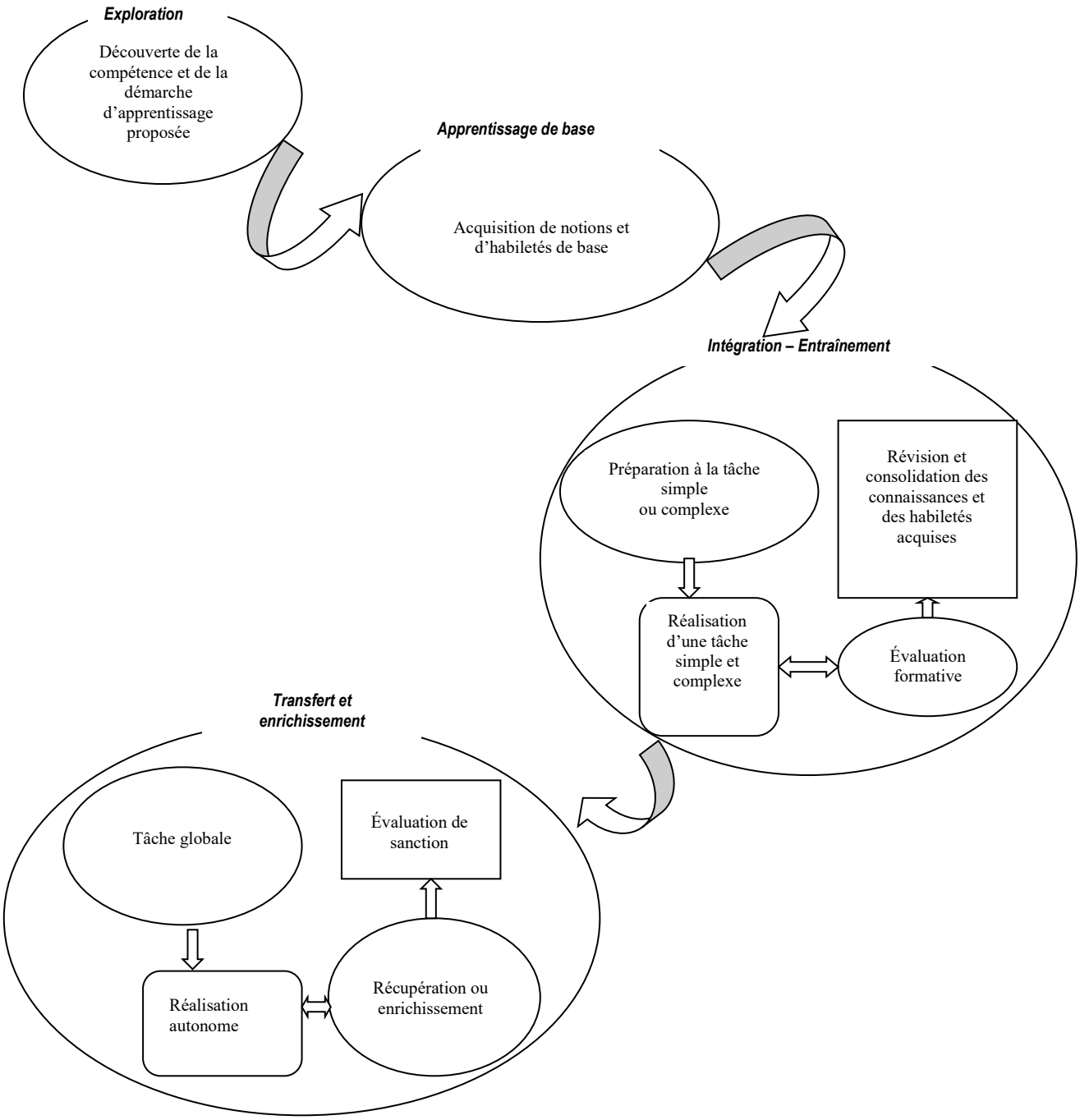
Tableau 2 : Synthèse du programme de formation

METIER : Producteur de boissons					VOLUME HORAIRE : 1 515 H			
N°	**Intitulé Module**	**Énoncé de la compétence**	**Durée totale (H)**	**Modalités**	**Stratégie d'évaluation**	**Durée de l'épreuve**	**Traduction**	**Types**
01	Métier et Formation	Se situer au regard du métier et de la formation	30	Orale	Ps Pt	2h	S	G
02	Communication en milieu professionnel	Communiquer en milieu professionnel	45	Écrite et orale	Ps Pt	3h	S	G
03	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	45	Orale écrite, Pratique	Ps Pt	3h	S	G
04	Approvisionnement en matière première de production des boissons	S'approvisionner en matière première	105	Pratique Écrite	Ps Pt	7h	C	P
05	Constitution des aliments et action des micro-organismes	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	45	Écrite	Ps Pt	3h	C	G
06	Techniques de production des boissons	Exploiter les techniques de production des boissons	75	Pratique et écrite	Ps Pt	5h	C	G
07	Production des eaux minérales	Produire l'eau minérale	120	Pratique Écrite	Ps Pt	8h	C	P
08	Fabrication des concentrés, nectars et jus	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	P
09	Fabrication des liqueurs et spiritueux	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	P
10	Production des vins	Produire les vins	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	P
11	Fabrication de la bière	Fabriquer la bière	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	P
12	Conditionnement des produits	Conditionner les produits	75	Pratique et écrite	Ps	5h	C	G
13	Traitement des déchets	Traiter les déchets	75	Pratique Écrite	Ps Pt	5h	C	G

14	Commercialisation des produits	Commercialiser les produits	60	Pratique Écrite	Ps Pt	4h	C	G
15	Entreprenariat	Rechercher un emploi	45	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	S	P
16	Intégration en milieu professionnel	S'intégrer en milieu professionnel	315	Pratique	Ps Pt	21h	S	G
	Total		**1 515**					

IV.1.7. STRATEGIES PEDAGOGIQUES

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



IV.1.8. 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) peut 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.

	Compétences particulières								Compétences générales								
Numéro	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**	**07**	**08**	**T**
Durée (H)	**120**	**120**	**120**	**75**	**75**	**60**	**45**	**315**	**30**	**45**	**45**	**105**	**45**	**75**	**120**	**120**	**1515**
Semaine																	
01									30								30
02										10	10	15					35
03										10	10	15					35
04										10	10	15					35
05										10	10	15					35
06										05	05	25					35
07												20	5	10			35
08													15	20			35
09													15	20			35
10													10	25			35
11	10	05	05												10	05	35
12	10	10	05												05	05	35
13	05	10	10												05	05	35
14	05	05	10												05	10	35
15	10	05	05												10	05	35
16	05	05	10												10	05	35
17	05	10	05												05	10	35
18	10	05	05												05	10	35
19	05	10	10												10	05	35
20	05	05	10												05	05	35
21	10	05	05												05	10	35
22	10	05	10												10	05	35
23	05	10	05												10	05	35
24	05	05	10												10	05	35
25	05	10	05												05	10	35
26	10	05	05												05	05	35

27	05	10	05												05	10	35
28				10	15										05	05	35
29				15	10											10	35
30				15	20												35
31				15	20												35
32						20	15										35
33						20	15										35
34						20	15										40
35								40									40
36								40									40
37								40									40
38								40									40
39								40									40
40								40									40
41								40									40
42								35									35
TOTAL	**120**	**120**	**120**	**75**	**75**	**60**	**45**	**315**	**30**	**45**	**45**	**105**	**45**	**75**	**120**	**120**	**1515**

DEUXIEME PARTIE : SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES

IV.2.1. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES

Les suggestions pédagogiques pour le métier de Producteur de boissons, 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°01 : 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 de Producteur de boisson. 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	
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	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

COMPETENCE N°01 : Se situer au regard du métier et de la formation		
NUMERO : 1	**DUREE D'APPRENTISSAGE : 30heures**	
MODULE ASSOCIE	**Métier et formation**	
	• Habiletés • Démarche de formation • Stratégie d'évaluation	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 Il doit fournir aux apprenants les moyens d'évaluer avec honnêteté et objectivité leur orientation professionnelle.
3.2 Décrire les raisons de son choix de poursuite de la formation.	• Autoévaluation. • Raisons motivant la décision.	
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.	

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% 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.

COMPETENCE 02: Communiquer 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, 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.
2.2 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	
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
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	

COMPETENCE 02: Communiquer en milieu professionnel		
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	l'occasion aux apprenants d'agir en communiquant par écrit.
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 professionnelle, dans la pratique quotidienne des activités de l'apprenant. Cela donne l'occasion aux apprenants d'agir en communiquant oralement.
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	
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 : 45 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. Cela se comprend étant donné que l'aspect santé et sécurité au travail rentre dans toutes les tâches pratiques à accomplir.
Ce module de formation, en permettant à l'apprenant de distinguer les risques inhérents au travail de Producteur de boissons, 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.

DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE

Compte tenu de l'importance des apprentissages de cette compétence, il est recommandé d'en 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. S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail : 29%
2. Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel : 17%
3. Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail : 6%
4. Intervenir en situation d'urgence : 22%
5. Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles : 13%
6. Développer un comportement écologiquement responsable : 13%

Savoirs liés à la compétence	**Balises**	**Activités d'enseignement et d'apprentissage**
1.S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail		
1.1 Identifier le corpus et le dispositif juridique	• Documents juridiques • Revues scientifiques • Lois	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, le formateur informera l'apprenant du dispositif juridique relatif à la santé et à la sécurité

	• Ordonnances • Décrets • Arrêtés • Décisions	liée aux procédés de traitement des eaux. Il motivera les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes.
1.2 Identifier les obligations des employeurs et des travailleurs	• Obligation des travailleurs • Obligations des employeurs	
2. Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel		
2.1 Identifier les risques liés à la santé en milieu de travail	• Les contusions et coupures provoquées par les chutes d'objet et par la manutention des matériaux. • Les coupures, les contusions et les fractures causées par les éléments mobiles des machines. • Les lésions aux yeux causées par la projection des particules. • Les lésions attribuables au travail répétitif. • Les risques de brûlure liés à l'utilisation d'un poste de soudage et d'un poste d'oxycoupage Etc.	Le formateur à travers des exposés doit permettre aux apprenants d'avoir une vision large des risques relatifs à l'exercice du métier deProducteur de boissonetc. L'apprenant s'exercerce à travers des activités de recherche et présente devant ses pairs le résultat de ses travaux.
2.2 Identifier les risques liés à la sécurité et à l'environnement	• Pollution • Electrocution • Ecoulements de liquides • Effets du courant électrique sur le corps humain. • Les risques associés aux produits inflammables Etc.	
3. Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail		
3.1 Distinguer les équipements de protection individuelle et collective	• Les types de situation d'urgence • Les incendies • Les explosions	Le formateur à travers des exposés permettra aux apprenants d'avoir une vision juste des équipements

3.2 Identifier les normes de sécurité	• La délimitation de la zone sinistrée • Les équipements d'urgence • Les précautions utiles • Les soins de premier secours	de protection individuelle, leurs modes d'emplois, etc. L'apprenant s'exercera à travers des activités pratiques à manipuler ces équipements.
4. Intervenir en cas d'urgence		
4.1 Evaluer le niveau de gravité de la situation	• Les types de situation d'urgence • Les incendies • Les explosions	Le formateur à travers des exposés permettra aux apprenants d'évaluer le niveau des risques en cas d'urgence. L'apprenant développera des attitudes, aptitudes et présente la maîtrise de l'élément de compétence à travers des exercices pratiques.
4.2 Organiser l'intervention d'urgence	• La délimitation de la zone sinistrée • Les équipements d'urgence • Les précautions utiles • Les soins de premier secours	
5. Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles		
5.1 S'informer sur la manifestation des maladies infectieuses	• Les maladies infectieuses - Différentes maladies infectieuses - Les risques - Manifestation	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, l'apprenant sera informé des maladies infectieuses, des risques et modes de transmission, etc. Motiver les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes.
5.2 s'informer sur les modes de transmission des maladies et prévention des infectieuses	• Maladies inaffectueuse - Modes de transmission - Moyens de prévention	
6. Développer un comportement écologiquement responsable		

6.1 Interpréter les fiches signalétiques	• Les pictogrammes • Les paramètres caractéristiques	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, l'apprenant sera informé des fiches signalétiques, des pictogrammes, et des produits dangereux, etc. Le formateur motivera les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes. Les apprenants manipuleront les produits dangereux sous le contrôle du formateur.
6.2 Identifier les produits dangereux	• Le SIMDUT • Les normes environnementales • Les classes de produits dangereux • Les dangers des produits dangereux • Les moyens de prévention • Les gaz à effets de serre Etc.	

COMPETENCE 04 : S'approvisionner en matière première		
NUMERO : 04	**DUREE D'APPRENTISSAGE 105 H**	
MODULE ASSOCIE	**Approvisionnement en matière première de production des boissons**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant d'interpréter l'approvisionnement en matière première de production des boissons. Cette compétence est acquise un peu après le début du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des notions sur l'approvisionnement en matière première de production des boissons.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maitrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : • Planifier l'approvisionnement : 25% • Gérer les activités des fournisseurs : 35% • Gérer les stocks : 40% 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. Planifier l'approvisionnement		

COMPETENCE 04 : S'approvisionner en matière première		
NUMERO : 04	**DUREE D'APPRENTISSAGE 105 H**	
MODULE ASSOCIE	**Approvisionnement en matière première de production des boissons**	
1.1 Assurer l'approvisionnement	• Estimation des quantités • Identification des fournisseurs	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la tenue des fiches et l'archivage que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet notamment en ce qui concerne l'identification des fournisseurs
1.2 Assurer la tenue des documents et l'archivage	• Utilisation des outils • Remplissage des fiches • Archivage des documents	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la tenue des fiches et l'archivage que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet notamment en ce qui concerne l'identification des fournisseurs
2. Gérer les activités des fournisseurs		
2.1 Appliquer les règles dans la collecte des données du marché	• Données du marché • Règles de sélection des fournisseurs	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la tenue des fiches et la sélection des fournisseurs que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet notamment en ce qui concerne l'identification des fournisseurs

COMPETENCE 04 : S'approvisionner en matière première		
NUMERO : 04	**DUREE D'APPRENTISSAGE 105 H**	
MODULE ASSOCIE	**Approvisionnement en matière première de production des boissons**	
2.2 Assurer le règlement des factures et l'archivage	• Procédures de règlement des factures ; • Archivage des documents du marché	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre les procédures de règlement de facture et l'archivage que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet notamment en ce qui concerne l'identification des fournisseurs
3. Gérer les stocks		
3.1 Assurer la commande et la réception	• Procédures de commande de commande ; • Procédures de réception ; • Techniques de livraison ; • Traitement des paiements	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la commande et la réception que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet.
3.2 Assurer la livraison et paiement	• Stockage • Principes de gestion des stocks • Mode de paiement	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la gestion des stocks que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet.

COMPETENCE 05 : Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes		
NUMERO : 05	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 45 H**	
MODULE ASSOCIE	**Constitution des aliments et action des micro-organismes**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant de disposer de notions sur les aliments et les micro-organismes, afin de comprendre leurs effets dans les produits fabriqués. Ce module peut être dispensé en début de formation, juste après métier et formation, mais avant d'entamer les modules de production et de fabrication des différents boissons (eaux, liqueurs, vins et bières).		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Analyser la constitution des aliments : 20% 2. Analyser les effets des micro-organismes sur les aliments :20% 3. Déterminer les propriétés microbiologiques des produits :20% 4. Déterminer des propriétés physicochimiques des produits :20% 5. Déterminer des propriétés organoleptiques des produits :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. Analyser la constitution des aliments		
1. Identifier la constitution et la valeur nutritionnelle des aliments	• Dénomination des aliments ; • Identification de la valeur nutritionnelle des aliments	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les différents aliments. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire sur la dénomination des aliments, leurs valeurs nutritives, leur composition et la présence d'ingrédients éventuels. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.

1.2 Choisir les ingrédients selon la composition recherchée	• Exploitation des tables de composition des aliments ; • Choix des ingrédients.	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les différents aliments. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire sur Le choix d'ingrédients éventuels. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
2. Analyser les effets des micro-organismes sur les aliments		
2.1 Classifier les micro-organismes	• Dénomination des micro-organismes ; • Classification morphologique des micro-organismes ; • Classification pathogénique des microorganismes	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les micro-organismes. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif la dénomination des micro-organismes, à leur classification et leurs effets sur les aliments. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
2.2 Assurer la lutte contre les micro-organismes	• Les effets des micro-organismes ; • Moyens de prévention contre les microorganismes • Moyens de lutte contre les micro-organismes	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les micro-organismes. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses aux moyens de prévention de leurs méfaits. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
3. Déterminer les propriétés microbiologiques des produits		
3.1 Identifier les champignons et les bactéries	• Stérilisation correcte des milieux de culture, • Stérilisation correcte des lames et autres matériels de travail ; • Identification correcte des champignons • Identification correcte des bactéries.	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les propriétés microbiologiques des produits. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la stérilisation et à l'identification des bactéries et champignons. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à

		présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
3.2 Interpréter les images microscopiques	• Dessin correcte des observations microscopiques ; • Interprétation correcte des images microscopiques	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les propriétés microbiologiques des produits. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à leur représentation et à leur interprétation à partir des images microscopiques. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
4. Déterminer des propriétés physicochimiques des produits		
4.1 Présenter la technique de recherche des propriétés physico-chimiques des produits	• Identification correcte des réactifs à utiliser ; • Identification correcte du matériel ; • Identification correcte des équipements à utiliser ;	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les propriétés physicochimiques des produits. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif au réactifs aux propriétés physico-chimiques des produits. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
4.2 Conduite du process de détermination des propriétés physico-chimiques des produits	• Respect du principe de la détermination ; • Application correcte du protocole • Précision du résultat	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de détermination des propriétés physico-chimiques des produits. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
5. Déterminer des propriétés organoleptiques des produits		

5.1 Présenter la technique de détermination des propriétés organoleptiques des produits	• Identification correcte des sens à utiliser ; • Application correcte du protocole • Description du process	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les propriétés organoleptiques des produits. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à l'identification des sens à utiliser, et au process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
5.2 Appliquer la technique de détermination des propriétés organoleptiques des produits	• Respect du processus ; • Application correcte du protocole • Précision du résultat.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de détermination des propriétés organoleptiques des produits. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance.

COMPETENCE 06 : Exploiter les techniques de production des boissons		
NUMERO : 06	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 75 H**	
MODULE ASSOCIE	**Techniques de production des boissons**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet de doter l'apprenant de notions sur les différentes techniques générales utilisées pour produire les boissons. Il permet à l'apprenant d'avoir une assise théorique confortable pour comprendre les process de production des différentes boissons telles que l'eau minérale, les liqueurs, le vins et les bières. C'est un module qui doit être amorcé très tôt dans la formation, avant de commencer les modules de compétences particulières.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Exploiter les techniques de fermentation : 20% 2. Exploiter les techniques de pasteurisation :20% 3. Appliquer les techniques de macération :20% 4. Appliquer les techniques de distillation :20% 5. Exploiter les techniques de vieillissement :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.Exploiter les techniques de fermentation		
1.1 Présenter le principe et les différentes méthodes de fermentation	• Enoncé correcte du principe de fermentation ; • Présentation correcte des facteurs impactant la fermentation ; • Description correcte des différentes méthodes de fermentation ;	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de fermentation. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.

1.2 Appliquer la technique de fermentation	• Choix du matériel ; • Choix des intrants ; • Application correcte de la technique de fermentation.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de fermentation. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2. Exploiter les techniques de pasteurisation		
2.1 Présenter le principe et les différentes méthodes de pasteurisation	• Principe de pasteurisation/stérilisation ; • Choix de la température appropriée ; • Avantages et inconvénients de la pasteurisation.	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de pasteurisation. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
2.2 Appliquer la technique de pasteurisation	• Préparation correcte du poste de travail ; • Application du process : - Préparation - Contrôle de la température ; • Manipulation correcte de l'équipement.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de pasteurisation. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Appliquer les techniques de macération		
3.1 Présenter le process de macération	• Process de macération ; • Matériel de macération ;	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de macération. Les apprenants

	• Impact de la macération sur le produit ; • Séparation des phases après macération.	lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
3.2 Appliquer le process de macération	• Application correcte de la technique de macération. • Manipulation correcte de l'équipement ; • Séparation des phases après macération.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de macération. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
4. Appliquer les techniques de distillation		
4.1 Présenter le process de distillation	• Rôle et principe de la distillation ; • Notion de température de changement d'état ; • Réalisation du bilan de matière.	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de distillation. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
4.2 Appliquer le process de distillation	• Montage des dispositifs de distillation ; • Conduite du process de distillation ; • Contrôle des paramètres de la distillation ; • Application des consignes de sécurité.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de distillation. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la

		démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
5. Exploiter les techniques de vieillissement		
5.1 Présenter les techniques de vieillissement	• Enoncé correcte du potentiel de vieillissement des vins ; • Description correcte du processus de vieillissement ; • Description du matériel et équipements de vieillissement. • Propriétés organoleptiques d'après vieillissement.	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de vieillissement. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
5.2 Appliquer les techniques de vieillissement	• Application correcte de la technique de vieillissement. • Utilisation correcte du matériel et équipements de vieillissement ; • Contrôle du temps de vieillissement.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de vieillissement. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

COMPETENCE 07 : Produire l'eau minérale		
NUMERO : 07	**DUREE D'APPRENTISSAGE 120 h**	
MODULE ASSOCIE	**Production des eaux minérales**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des eaux minérales. Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maitrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Exploiter les différentes sources d'eau utilisable : 30% 2. Traiter l'eau :30% 3. Utiliser le matériel et équipement de traitement de l'eau :40% Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation :		
1. Exploiter les différentes sources d'eau utilisable		
1.1 Décrire les sources d'eau minérale et leur technique d'exploitation	• Les sources d'eau minérale ; • Les équipements d'exploitation ; • Technique d'exploitation de la source ;	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques permettant d'identifier les différentes sources d'eau utilisable. L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité à reconnaître les sources d'eau exploitables et à décrire leurs techniques d'exploitation. L'apprenant après avoir regardé les vidéos sur l'exploitation des sources d'eaux complète les fiches techniques dédiées.

		Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.1 Appliquer les techniques d'exploitation d'eau minérale	• Prospection de sources d'eau minérale ; • Installation des équipements d'exploitation ; • Conduite d'une activité d'exploitation d'eau ; • Installation du réseau de transport vers l'usine.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant la technique d'exploitation des eaux. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2. Traiter l'eau		
2.1 Formuler un traitement approprié pour une eau	• Propriétés recherchées dans les eaux minérales ; • Formulation des traitements de l'eau ; • Application correcte des techniques de traitement.	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques les techniques de traitement des eaux. L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité énoncer les propriétés recherchées dans l'eau, à formuler le traitement à appliquer. L'apprenant après avoir regardé les vidéos sur le traitement des eaux procèdent par analogie au traitement en laboratoire. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2 Assurer le traitement de l'eau	• Conduite du traitement de l'eau - Choix du matériel ; - Exploitation de la formulation ; - Conduite du traitement.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant la technique de traitement de l'eau. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

3. Utiliser le matériel et équipement de traitement de l'eau		
3.1 Identifier le matériel de traitement	• Les équipements de traitement de l'eau ; • Les accessoires de matériels • Les principes de fonctionnement • L'entretien	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différents matériels sur supports photos ou vidéo, ou les équipements réels présents dans l'atelier. L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité à choisir les équipements adéquats. Le formateur démontre comment la manipulation des équipes se fait, et son entretien, puis les apprenants reprennent par analogie. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3.2 Utiliser le matériel de traitement	• Manipulation des équipements et matériels • Entretien des équipements et matériels • Rangement des équipements et matériels	L'enseignant remet des fiches techniques comportant des informations sur la manipulation, l'entretien et le rangement des équipements. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

COMPETENCE 08 : Fabriquer les concentrés/nectar et les jus		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE**	**120 H**
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des concentrés, nectars et jus**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des concentrés/nectars et jus. Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons. Il est mieux que l'apprenant ait également des notions sur la qualité des eaux.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maitrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation 20% 2. Produire le concentré des fruits ;25% 3. Extraire les jus des différents fruits 20% 4. Pasteuriser le produit 15% 5. Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu 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. Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation		
1.1 Choisir les fruits	• fruits ; • propriétés des fruits • Lavage des fruits ; • Broyage et extraction du nectar de fruits.	L'enseignant présente des vidéos sur l'état des différents fruits puis sur la technique de broyage. Les apprenant par petits groupes renseignes des questionnaires puis en atelier, après la démonstration de l'enseignant, procède au broyage des fruits.
1.2 Appliquer les techniques de broyage des fruits	• Techniques de sélection ; • Techniques de lavage ;	L'enseignant remet des fiches techniques comportant les méthodes de choix et de broyage. Il démontre le process puis organise les

COMPETENCE 08 : Fabriquer les concentrés/nectar et les jus		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE**	**120 H**
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des concentrés, nectars et jus**	
	• Techniques de broyage et d'extraction du nectar de fruits.	apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2. Produire le concentré des fruits		
2.1 Présenter le process de production des concentrés et jus de fruits	• Process d'obtention du concentré/jus : - Teneur en sucre ; - Température et pH ; - Teneur en eau ; - Contrôle des germes pathogènes ; - Quantité de concentré /jus.	L'enseignant présente des vidéos sur la production des concentrés de fruits puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux techniques et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
2.2 Homogénéiser le filtrat	• Conduite du process d'obtention du concentré ; • Conduite du process d'obtention du jus de fruits : - Teneur en sucre ; - Température et pH ; - Teneur en eau ; - Contrôle des germes pathogènes ; - Quantité de concentré /jus.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production des jus/nectars. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2.3 Appliquer le principe de dilution	• Définition • Technologie des équipement et matériels de dilution • Principe de dilution	
3. Extraire les jus des différents fruits		

COMPETENCE 08 : Fabriquer les concentrés/nectar et les jus		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE**	**120 H**
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des concentrés, nectars et jus**	
3.1 Présenter la technique d'extraction des jus	• Process d'extraction des jus ; • Les propriétés du filtrat ; • La dilution.	L'enseignant présente des vidéos sur l'extraction de jus de différents fruits puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux techniques d'extraction et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
3.2 déterminer les propriétés d'extraction des jus	• Choix du matériel et de l'équipement ; • Utilisation correcte du matériel et équipements ; • Conduite d'un process d'extraction ; • Estimation du rendement de l'extraction.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process d'extraction des jus/nectars. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
4. Pasteuriser le produit		
4.1 Présenter le process de pasteurisation	• Process de pasteurisation ; - Principe - Rôle - Equipement - Technique	L'enseignant présente des vidéos sur la pasteurisation des jus puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process. Il démontre ensuite le process pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
4.2 Appliquer le process de pasteurisation	• Choix du matériel et de l'équipement ; • Utilisation correcte de l'équipement ; • Contrôle des paramètres de pasteurisation ;	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de pasteurisation. Il démontre le process puis organise les apprenants

COMPETENCE 08 : Fabriquer les concentrés/nectar et les jus		
NUMERO : 08	**DUREE D'APPRENTISSAGE**	**120 H**
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des concentrés, nectars et jus**	
	• Détermination de la qualité microbiologique du produit pasteurisé.	par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
5. Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu		
5.1 Présenter les techniques de contrôle de la qualité des jus	• Les équipements de contrôle qualité ; • Les techniques de contrôle qualité ; • Les compte-rendu du contrôle qualité	L'enseignant présente des vidéos sur le contrôle de la qualité des différents jus, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au choix du matériel de contrôle à l'application des différentes techniques de contrôle et à l'élaboration du compte-rendu. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
5.2 Appliquer les techniques de contrôle qualité des jus	• Conduite des activités de contrôle - Choix des matériels - Choix des réactifs - Respect des étapes et du protocole ; - Réalisation du contrôle ; - Rédaction du compte rendu.	L'enseignant remet des fiches techniques sur le contrôle de la qualité des jus et nectars. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

COMPETENCE 09 : Fabriquer les liqueurs et spiritueux		
NUMERO : 09	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 120 H**	
MODULE ASSOCIE	**Fabrication des liqueurs et spiritueux**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des liqueurs et spiritueux. Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons. Il est préférable que l'apprenant ait déjà acquis des notions sur le traitement des fruits.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Produire de la liqueur de fruit ; 25% 2. Produire des crèmes ; 25% 3. Produire les spiritueux (eaux de vie) ;20% 4.Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit ;10% 5. Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux ;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. Produire de la liqueur de fruit ;		
1.1 Présenter le process de production de la liqueur de fruit	Process de production de la liqueur de fruit : • Traitement de la matière fermentescible ; • Fermentation en milieu aqueux ; • Distillation du moût fermenté ; • Travaux de finition pour l'obtention de la liqueur finie : • Conditionnement de la liqueur. .	L'enseignant projette des vidéos sur la production de la liqueur de fruit, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.

1.2 Appliquer le process de production de la liqueur de fruit	Conduite du process de production : • Traitement de la matière fermentescible ; • Fermentation en milieu aqueux ; • Distillation du moût fermenté ; • Travaux de finition pour l'obtention de la liqueur finie : • Conditionnement de la liqueur.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production de la liqueur de fruit. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2. Produire des crèmes		
2.1 Présenter le process de production des crèmes alcoolisée	Process de production des crèmes : • Traitement de la matière fermentescible ; • Fermentation en milieu aqueux ; • Distillation du moût fermenté ; • Travaux de finition pour l'obtention de la crème alcoolisée finie ; • Conditionnement de la crème.	L'enseignant projette des vidéos sur la production des crèmes, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
2.2 Appliquer le process de production de la liqueur de fruit	Process de production de la liqueur de fruit : • Traitement de la matière fermentescible ; • Fermentation en milieu aqueux ; • Distillation du moût fermenté ; • Travaux de finition pour l'obtention de la crème alcoolisée finie ; • Conditionnement de la liqueur de fruit.	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production de la liqueur de fruit. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2.3 Appliquer le processus de production de crème	• Equipements et matériels • Processus de production de crème	
3. Produire les spiritueux (eaux de vie)		
3.1 Présenter le process de production des spiritueux (eaux de vie)	• Process de production des spiritueux - Broyage ; - Homogénéité du filtrat ; - Dilution ;	L'enseignant présente des vidéos sur la production des spiritueux, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus

	- Teneur en sucres ; - Température et pH ; - Teneur en eau - Degré d'alcool ;	pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
3.2 Appliquer le process de production des spiritueux (eaux de vie)	• Conduite du process de production ✓ Produits obtenus conformes aux normes et standards ; ✓ Absence de germes pathogènes	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production de la liqueur de crème. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
4.Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit		
4.1 Présenter les techniques de contrôle des liqueurs et spiritueux	• Les équipements de contrôle qualité ; • Les techniques de contrôle qualité ; • Les compte-rendu du contrôle qualité	L'enseignant après avoir posé des questions et obtenus les réponses des apprenants sur le contrôle de la qualité de l'eau et des concentrés, jus et nectars, présente des vidéos sur le contrôle de la qualité des liqueurs et spiritueux, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au choix du matériel de contrôle à l'application des différentes techniques de contrôle et à l'élaboration du compte-rendu. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
4.2 Appliquer les techniques de contrôle qualité des liqueurs et spiritueux	• Conduite des activités de contrôle - Choix des matériels - Choix des réactifs - Formulation - Réalisation du contrôle	L'enseignant remet des fiches techniques sur le contrôle des la liqueur et spiritueux. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
5. Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux		
3.1 Identifier le matériel de traitement	• Les équipements de production des liqueurs et spiritueux ; • Les accessoires de matériels • Les principes de fonctionnement • L'entretien	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différents matériels sur supports photos ou vidéo, ou les équipements réels présents dans l'atelier.

		L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité à choisir les équipements adéquats. Le formateur démontre comment la manipulation des équipements se fait, et son entretien, puis les apprenants reprennent par analogie. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3.2 Utiliser le matériel de traitement	• Manipulation des équipements et matériels • Entretien des équipements et matériels • Rangement des équipements et matériels	L'enseignant remet des fiches techniques sur le matériel de production de la liqueur et des spiritueux. Il démontre l'utilisation, l'entretien et le rangement de chaque matériel puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

COMPETENCE 10 : Fabriquer les vins		
NUMERO : 10	**DUREE D'APPRENTISSAGE : 120 H**	
MODULE ASSOCIE	**Production des vins**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des vins. Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons. Il est préférable que l'apprenant ait déjà acquis des notions sur le traitement des fruits. L'acquisition de cette compétence n'a pas d'antériorité stricte par rapport à la production des liqueurs et spiritueux et à la fabrication de la bière.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Produire les différents types de vins à partir des fruits 35% 2. Produire les différents types de vins à partir des céréales (mais, sorgho, blé etc..) 35% 3. Contrôler la qualité du vin produit 30% 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. Produire les différents types de vins à partir des fruits		
1.1 Présenter le processus de production des vins à partir des fruits	• Les ferments ; • Le process de production • Les propriétés du vin – Couleur – Clarification – Moelleux ; – Degré d'alcool	L'enseignant présente des vidéos sur la production des vins à partir des fruits, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
1.2 Identifier les propriétés de vin	• Propriétés de vin - Couleur - Température de conservation	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production des vins à partir des fruits. Il démontre le process puis

1.3 S'assurer du respect de la conformité des vins aux standard	• Contrôle qualité • principe	organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2. Produire les différents types de vins à partir des céréales (mais, sorgho, blé etc.…)		
2.1 Présenter le process de production des vins à partir des céréales	• Les ferments ; • Le process de production • Les propriétés du vin – Couleur – Clarification – Moelleux ; • Degré d'alcool	L'enseignant présente des vidéos sur la production des vins à partir des céréales, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
2.2 Application du process de production des vins à partir des céréales	• Conduite du process	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production des vins à partir des céréales. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Contrôler la qualité du vin produit		
3.1 Présenter les techniques de contrôle de la qualité des vins	• Les équipements de contrôle qualité ; • Les techniques de contrôle qualité ; • Les compte-rendu du contrôle qualité	L'enseignant après avoir posé des questions et obtenus les réponses des apprenants sur le contrôle de la qualité des liqueurs et spiritueux, présente des vidéos sur le contrôle de la qualité des vins, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au choix du matériel de contrôle à l'application des différentes techniques de contrôle en fonction des propriétés recherchées et à l'élaboration du compte-rendu. Il démontre

		ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
3.2 Appliquer les techniques de contrôle qualité des vins	• Conduite des activités de contrôle - Choix des matériels - Choix des réactifs - Formulation • Réalisation du contrôle	L'enseignant remet des fiches techniques sur le contrôle de la qualité des vins à partir des fruits. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

COMPETENCE 11 : Fabriquer la bière		
NUMERO : 11	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 120 H**	
MODULE ASSOCIE	**Fabrication de la bière**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des différents types de bières. Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons. L'acquisition de cette compétence n'a pas d'antériorité stricte par rapport à la production des liqueurs et spiritueux et à la fabrication des vins.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Produire les différents types de bière : 30% 2. Contrôler la qualité de la bière produite ;35% 3. Choisir les équipements de production et de contrôle :35% 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. Produire les différents types de bière		
1.1 Présenter le process de production de la bière	• Traitement correct des Céréales ; • Maltage correct ; • Ébullition et refroidissement conforme aux standards ; • Fermentation correcte ; • Maturation correcte du produit ; • Filtrage correcte.	L'enseignant présente des vidéos sur la production des différents types de bières, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
1.2 Application du process de production de la bière	• Conduite du process de process de production de la bière	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production de la bière. Il démontre le

		process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
7. Contrôler la qualité de la bière produite		
2.1 Présenter les techniques de contrôle de la qualité des bières	• Equipements de contrôle qualité ; • Techniques de contrôle qualité ; • Compte-rendu du contrôle qualité.	L'enseignant après avoir posé des questions et obtenus les réponses des apprenants sur le contrôle de la qualité des vins, présente des vidéos sur le contrôle de la qualité des bières, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au choix du matériel de contrôle à l'application des différentes techniques de contrôle en fonction des propriétés recherchées et à l'élaboration du compte-rendu. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
2.2 Appliquer les techniques de contrôle qualité des bières	• Conduite des activités de contrôle - Choix des matériels - Choix des réactifs - Formulation • Réalisation du contrôle	L'enseignant remet des fiches techniques sur le contrôle de la qualité des bières. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Choisir les équipements de production et de contrôle		
3.1 Choisir les équipements de production	• Choix correct des équipements de contrôle qualité • Choix correct des équipements de	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différents

	production ;	matériels sur supports photos ou vidéo, ou les équipements réels présents dans l'atelier. L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité à choisir les équipements adéquats. Le formateur démontre comment la manipulation des équipements se fait, et son entretien, puis les apprenants reprennent par analogie. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3.2 Manipuler les équipements	• Manipulation correcte des équipements de production ; • Manipulation correcte des équipements de contrôle • Entretien des matériels • Rangement	L'enseignant remet des fiches techniques sur le matériel de production de la bière. Il démontre l'utilisation, l'entretien et le rangement de chaque matériel puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

COMPETENCE 12 : Conditionner les produits		
NUMERO : 12	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 75 H**	
MODULE ASSOCIE	**Conditionnement des produits**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant de développer sa capacité à conditionner les différentes boissons produites en respectant la norme et les standards. C'est un module qui doit suivre ceux relatifs à la fabrication des eaux minérales, des liqueurs et spiritueux, des vins et des bières.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Choisir le matériau et le type de conditionnement 30% 2. Conditionner le produit 40% 3. Etiqueter le produit 30% 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. Choisir le matériau et le type de conditionnement		
1.1 Choisir le matériau de conditionnement	• Matériau de conditionnement ; • Propriétés des matériaux choisis ; • Avantages et inconvénients des différents matériau de conditionnement.	L'enseignant projette une vidéo sur les différents types des matériaux de conditionnement et permet aux élèves de discuter entre eux avant de proposer un résumé sur les matériaux de conditionnement. Les résumés de groupe sont présentés devant la classe, amendés et validés.
1.2 Choisir les types de conditionnement	• Les fonctions de l'emballage ; • Les types de conditionnement ;	L'enseignant projette une vidéo sur les différents types de conditionnement et permet aux élèves de discuter entre eux avant de proposer un résumé sur les types de

		conditionnement. Les résumés de groupe sont présentés devant la classe, amendés et validés.
2. Conditionner le produit		
21 Présenter le process de conditionnement	• Description du processus de conditionnement ; • Identification des équipements et composants de la chaine de conditionnement ; • Traitements de conditionnement ; • Modes de conservation après conditionnement ; • Normes de conditionnement ;	L'enseignant projet une vidéo sur les différentes techniques de conditionnement. Il met les élèves par petits groupes pour préparer un exposé sur une technique spécifique devant la classe. Les apprenants échangent ensuite sur les travaux présentés puis améliorent le document produit.
2.2 Appliquer le process de conditionnement	• Conduite du process de conditionnement	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de conditionnement. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Etiqueter le produit		
3.1. Présenter les informations obligatoires à porter sur l'étiquette	• Informations à porter sur l'étiquette ; • Informations à éviter	L'enseignant projet une vidéo sur les différentes techniques d'étiquetage. Il met les élèves par petits groupes pour préparer un exposé sur une technique spécifique devant la classe. Les apprenants échangent ensuite sur les travaux présentés puis améliorent le document produit.
3.2 Appliquer la norme et technique d'étiquetage	• Norme d'étiquetage • Technique d'étiquetage	L'enseignant remet des fiches techniques comportant la technique d'étiquetage. Il

		démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

COMPETENCE 13 : Traiter les déchets		
NUMERO : 13	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 75 H**	
MODULE ASSOCIE	**Traitement des déchets**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module permet à l'apprenant de développer la capacité à traiter les déchets qui sont issus de la production des boissons. C'est une compétence qui peut être abordée vers la fin de la formation, quand les apprenants ont une bonne connaissance des déchets que l'action de produire les différentes boissons induit.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Assurer l'évacuation des déchets : 25% 2. Fabriquer du compost à partir des déchets : 25% 3. Fabriquer les aliments pour bêtes à partir des déchets : 25% 4. Identifier les effets des déchets sur l'environnement et les personnes : 25% 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. Assurer l'évacuation des déchets		

1.1 Effectuer le tri des déchets	• Techniques de sélection/tri correcte des déchets ; • Technique d'évacuation des déchets	L'enseignant présente des vidéos sur les techniques de tri des différents déchets, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux techniques de tri. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance. L'enseignant peut organiser une sortie pour toucher du doigt la réalité de la pollution du fait des déchets non traités.
1.2 Assurer l'évacuation des déchets	• Conduite des opérations de tris • Conduite des opérations d'évacuation	L'enseignant présente des vidéos sur les techniques d'évacuation des différents déchets, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux techniques de tri. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance. L'enseignant peut organiser une sortie pour toucher du doigt la réalité de la pollution du fait des déchets non traités.
2. Fabriquer du compost à partir des déchets.		
2.1 Présenter le process de fabrication du compost	• Description du processus de transformation ; • Techniques de fabrication du compost ; • Les normes applicables au compost ; • Equipements et matériel ; • Règles d'hygiène et de sécurité à observer ; • Risques sur l'environnement ;	L'enseignant présente des vidéos sur les techniques de fabrication du compost, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées.
2.2 Appliquer le process de fabrication du compost	• Conduite du process de production du compost	L'enseignant remet des fiches techniques comportant la technique de compostage. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les

		apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Fabriquer les aliments pour bêtes à partir des déchets		
3.1 Présenter le process de fabrication d'aliments pour bêtes à partir des déchets	• Techniques de fabrication d'aliments • Choix des déchets et ingrédients additifs ; • Extraction du nutriment ; • Normes applicables ; • Equipements et matériels ; • Règles d'hygiène et de sécurité applicables ; • Risques sur l'environnement.	L'enseignant présente des vidéos sur les techniques de fabrication des aliments pour bêtes à partir des déchets, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées.
3.2 Appliquer le process de fabrication des aliments pour bêtes	• Conduite de la fabrication des aliments pour bêtes	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de fabrication des aliments pour bêtes. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
4. Identifier les effets des déchets sur l'environnement et les personnes		
4.1 Identifier les effets des déchets sur l'environnement	• Enoncé des risques environnementaux • Mesures à observer pour la protection de l'environnement.	L'enseignant présente des vidéos sur les effets des déchets sur l'environnement, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux mesures à observer pour la sauvegarde de l'environnement.
4.2 Identifier les effets des déchets sur les personnes	• Identification des risques sur les personnes • Mesures à observer pour la protection des personnes	L'enseignant présente des vidéos sur les effets des déchets sur les personnes, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux mesures à observer pour la sauvegarde de la santé des personnes.

COMPETENCE 14 : Commercialiser les produits	
NUMERO : 14	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 H**
MODULE ASSOCIE	**Commercialisation des produits**

FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE

Ce module de compétence permet à l'apprenant de développer la capacité à commercialiser les produits.
Cette compétence peut être acquise vers la fin du programme de formation, mais son antériorité avec les autres compétences, en dehors du module métiers et formations n'est pas absolu.

DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE

Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :

1. Assurer l'écoulement des produits :35%
2. Assurer la vente :30%
3. Tenir sa comptabilité :35%

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. Assurer l'écoulement des produits		
1.1 Identifier les contraintes du marché	• Etude du marché ; • Circuits de distribution ; • Stockage, transport et manutention ; • Tenue correcte du registre des fournisseurs.	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la tenue des registres que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain, notamment en ce qui concerne les études de marché et les circuits de distribution, que les apprenants analyseront

		ensuite une fois en classe dans le cadre des groupes de discussion.
1.2 Décrire les missions et les qualités d'un commercial	• Fonction commerciale ; • Qualités du commercial	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Les situations commerciales que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain, notamment en ce qui concerne la fonction et les qualités de commercial, que les apprenants analyseront ensuite une fois en classe dans le cadre des groupes de discussion.
2. Assurer la vente		
2.1 Enoncer les règles de vente	• Réglementation sur la vente des boissons Non-alcoolises alcoolisés ;	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre l'exploitation des textes réglementaires qu'il mettra à la disposition des apprenants, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain, notamment en ce qui l'application de cette règlementation.
2.2 Identifier sa stratégie de vente	• Les canaux de vente • La vente par correspondance ou à distance • La publicité • Qualités du vendeur	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre les données de vente que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain, notamment en ce qui concerne les canaux et la stratégie de vente,

		que les apprenants analyseront ensuite une fois en classe dans le cadre des groupes de discussion.
3. Tenir sa comptabilité		
3.1 Interpréter la législation et la réglementation fiscale	• Les exigences fiscales Lois Règlementation	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Ici l'enseignant se focalisera essentiellement sur les situations de respect/violation des lois et règlements en vigueur.
3.2 Tenir la documentation comptable	• Techniques de comptabilité ; • Factures d'achats et de prestations ; • Comptes de résultat	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Ici l'enseignant se focalisera sur le respect des techniques comptables et sur leur implication sur la tenue des documents exigibles.

COMPETENCE 15 : Rechercher un emploi		
NUMERO : 15	**DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 45 H**	
MODULE ASSOCIE	**Entreprenariat**	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Les enseignements de ce module permettent à l'apprenant de lui montrer des stratégies et outils de recherche d'emploi.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes : 1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi :10% 2. Planifier sa démarche de recherche d'emploi :20% 3. S'approprier les techniques de recherche d'emploi :40% 4. S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise :30% 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		Par l'entremise d'exposé, le formateur présente aux apprenants les techniques leur permettant de faire un bilan de compétences. L'apprenant développe sa capacité à lire des documents et à Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages
1.1 Etudier le marché	• Définition du marché ; • Identification de potentiels clients ; • Analyse de la demande ; • Analyse de l'offre.	
1.2 Positionner une gamme de produits ou de services	• Caractéristiques des produits ; • Besoins et attentes des clients ; • Positionnements des concurrents.	
2.Planifier sa démarche de recherche d'emploi		
2.1 Identifier les étapes d'une recherche d'emploi	• Etapes clés d'une recherche d'emploi ; • Identification des postes.	A partir des enseignements reçus sur les techniques de recherche d'emploi, l'apprenant développe et intègre toutes les techniques de demande d'emploi, de rédaction de CV. Il pose des questions et prends note.
2.2 Établir d'une liste d'employeurs potentiels	• Identification des potentiels entreprise ; • Droits et devoir des parties prenantes.	

3.S'approprier les techniques de recherche d'emploi		
3.1Rédiger une demande d'emploi	• Demande/lettre de motivation ; • Parties d'une demande/lettre de motivation ; • Techniques de rédaction.	A partir des enseignements reçus sur les techniques de recherche d'emploi, l'apprenant développe et intègre toutes les techniques de demande d'emploi, de rédaction de CV. Il pose des questions et prends note.
3.2 Rédiger un CV	• Notion de CV ; • Parties importantes d'un CV ; • Conseils.	
4. S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise		
4.1 Monter un projet	• Définition des objectifs ; • Parties prenantes ; • Identification des taches ; • Plan de projet ; • Communication.	Par des activités pratiques écrites et orales, le formateur permet à l'apprenant de S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise de l'anglais comme outils de communication en milieu professionnel.
4.2 Identifier des besoins financiers de l'entreprise	• Besoins de l'entreprise ; • Stratégies de financement ; • Besoins de financement liés à l'investissement.	

COMPETENCE 16 : S'intégrer en milieu professionnel		
NUMERO : 16	**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**
1. Préparer son séjour en milieu de travail		
1.1 Prospecter les entreprises	1. Réseau professionnel 2. Choix des entreprises 3. 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
1.2 préparer un dossier de stage	• Règles de rédaction • Modalités de présentation et de dépôt de la demande • Ressources	

COMPETENCE 16 : S'intégrer en milieu professionnel		
		résultats de ses recherches dans le cadre des échanges en groupe.
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 • 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**		

COMPETENCE 16 : S'intégrer en milieu professionnel		
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	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
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	

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Abecassis J., 2015. La filière blé dur. Inra, UMR IATE, diaporama. Abecassis J., 1991. Les moutures sèches. B. La mouture du blé dur. In : Godon B., Willm C., éds. Les industries de première transformation des céréales. Tec & Doc, Éditions Lavoisier, Paris, p. 362-396.

ALZAMORA S., GUERRERO S., NIETO A.B. et VIDALES S.L. (2004). Technologies des combines de conservation des fruits et légumes (81p).

ALZAMORA S.M., CERRUTTI P., GUERRERO S. et LOPEZ-MALOA. (1995). Minimal processed fruits by combined methods. In Food preservation by moisture control -fundamentals and applications Eds. WeltiChanes, J. & Barbosa-Cánovas, G., Technomic Pub. Co. Lancaster, USA. (p. 463-492).

AUBERT C. - CHALOT G. - COTTET V. 2020 Qualité aromatique et nutritionnelle du raisin de table : Evaluation au cours de la conservation - N° 358 P. 32-39

F.A.O./DANIDA. 1993. Séminaire sur les techniques de stockage et de traitement des récoltes. Centre de Recherches F.A.O./DANIDA. Sur le stockage des denrées en milieu rural africain, P.M.B. 5320, Ibadan, Nigeria, Ed. F.A.O. 123 p.

HOCHEDEZ M. - GLEMOT C. - EL BOUKILI C. - NAVEZ B. - LUROL S. - MERENDET V. - VAYSSE P. 2011 Le stockage de courte durée des fruits et légumes frais aux stades de gros et de détail. Le point sur N° 32 12 P.

MATHIEU HURTIGER V. 2018 Rencontre technique conservation pomme - Points sur les problèmes actuels et les solutions alternatives - N° 339 P. 6

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

VAYSSE P. - NAVEZ B. - LUROL S. - MATHIEU V. - ANNIBAL S. 2016 Les outils de mesure de la qualité sur fruits et légumes. Le point SUR N° 42 10p.

GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE (GOPM)

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de la Situation de Travail
CTD	Collectivités Territoriales Décentralisés
CMR	Cameroun
DQP	Diplôme de Qualification Professionnelle
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
GP	Guide Pédagogique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
HSSE	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
IGF	Inspection Générale des Formations
ONG	Organisation Non Gouvernementale
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
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
REVA	Référentiel d'évaluation
SND30	Stratégie Nationale de Développement 2020-2030
VAE	Validation des Acquis de l'Expérience

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 référentiels 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 qualitatifs, 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 chronogramme 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, des 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 sur l'utilisation de ces ressources et à l'entretien des équipements, pour garantir leur durabilité.

V.2. DESCRIPTION DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

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
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	45	0	45	3	S	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4	S'approvisionner en matière première	105	105	0	7	C	P	Approvisionnement en matière première de production des boissons
5	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	45	0	45	3	C	G	Constitution des aliments et action des micro-organismes
6	Exploiter les techniques de production des boissons	75	0	75	5	C	G	Techniques de production des boissons
7	Produire l'eau minérale	120	120	0	8	C	P	Production des eaux minérales
8	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	120	120	0	8	C	P	Fabrication des concentrés, nectars et jus
9	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	120	120	0	8	C	P	Fabrication des liqueurs et spiritueux
10	Produire les vins	120	120	0	8	C	P	Production des vins
11	Fabriquer la bière	120	120	0	8	C	P	Fabrication de la bière
12	Conditionner les produits	75	0	75	5	C	G	Conditionnement des produits
13	Traiter les déchets	75	0	75	5	C	G	Traitement des déchets
14	Commercialiser les produits	60	0	60	4	C	G	Commercialisation des produits
15	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat

16	S’intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Intégration en milieu professionnel
		1515	**1020**	**495**	**101**			
			67,33%	***32,67%***				

V.3. ORGANISATION DE LA FORMATION

Le Guide d'Organisation Pédagogique et Materielle 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, 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 qui figure 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 des 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.

3.1. Conditions d'admission

L'admission dans les centres de formation professionnelle se fait par voie de concours. Les candidats désirant suivre la formation de Producteur de boisson doivent avoir au moins fréquenté la classe de 1ière de l'enseignement technique ou scientifique ou équivalent.

Il serait avantageux que les postulants au métier de Producteur de boisson sachent lire l'anglais parce qu'ils doivent comprendre et interpréter la documentation technique, rédigée la plupart du temps dans cette langue.

Ils doivent en outre aimer l'agro-industrie, faire preuve d'un sens élevé d'hygiène et une forte capacité d'adaptation au changement. En effet, dans ce métier, les clients penchent facilement vers les nouveaux produits, ce qui exige que l'on innove constamment.

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;
- L'esprit de créativité;
- L'esprit d'initiative.

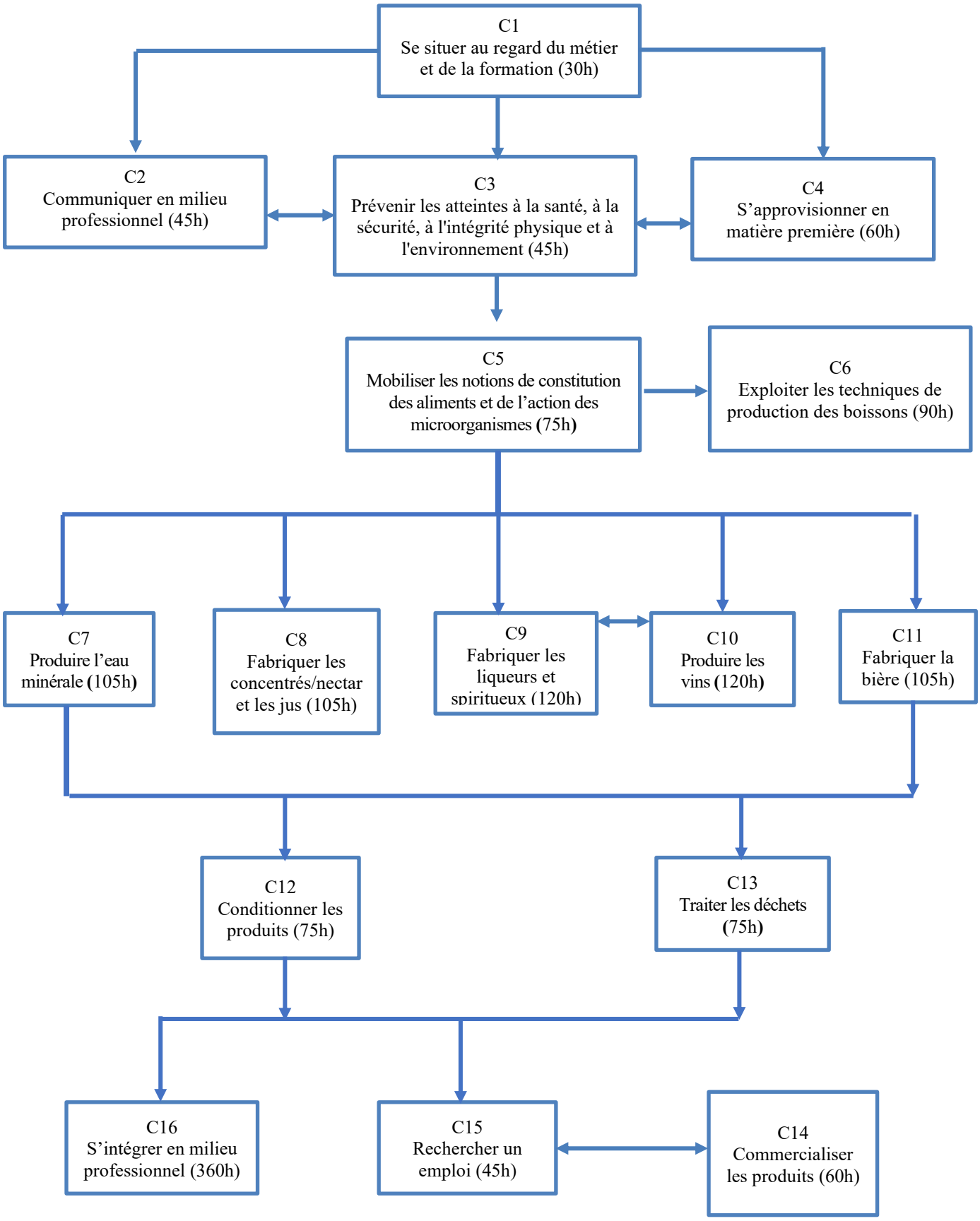
NB. Les diverses séquences de travail imposent le maintien prolongé en position debout

3.2. 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 deroulement de la formation.

Pour le métier de Producteur de boissons, 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 (45h)
C4
S'approvisionner en matière première (60h)
C5
Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes (75h)
C6
Exploiter les techniques de production des boissons (90h)
C7
Produire l'eau minérale (105h)
C8
Fabriquer les concentrés/nectar et les jus (105h)
C9
Fabriquer les liqueurs et spiritueux (120h)
C10
Produire les vins (120h)
C11
Fabriquer la bière (105h)
C12
Conditionner les produits (75h)
C13
Traiter les déchets (75h)
C16
S'intégrer en milieu professionnel (360h)
C15
Rechercher un emploi (45h)
C14
Commercialiser les produits (60h)

3.3.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 deProducteur de boissonle chronogramme est proposé comme suit :

CHRONOGRAMME

	Compétences particulières								Compétences générales								
Numéro	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**	**07**	**08**	**T**
Durée (H)	**120**	**120**	**120**	**75**	**75**	**60**	**45**	**315**	**30**	**45**	**45**	**105**	**45**	**75**	**120**	**120**	**1515**
Semaine																	
01									30								30
02										10	10	15					35
03										10	10	15					35
04										10	10	15					35
05										10	10	15					35
06										05	05	25					35
07												20	5	10			35
08													15	20			35
09													15	20			35
10													10	25			35
11	10	05	05												10	05	35
12	10	10	05												05	05	35
13	05	10	10												05	05	35
14	05	05	10												05	10	35
15	10	05	05												10	05	35
16	05	05	10												10	05	35
17	05	10	05												05	10	35
18	10	05	05												05	10	35
19	05	10	10												10	05	35
20	05	05	10												05	05	35
21	10	05	05												05	10	35
22	10	05	10												10	05	35
23	05	10	05												10	05	35
24	05	05	10												10	05	35
25	05	10	05												05	10	35
26	10	05	05												05	05	35

27	05	10	05												05	10	35
28				10	15										05	05	35
29				15	10											10	35
30				15	20												35
31				15	20												35
32						20	15										35
33						20	15										35
34						20	15										40
35								40									40
36								40									40
37								40									40
38								40									40
39								40									40
40								40									40
41								40									40
42								35									35
TOTAL	**120**	**120**	**120**	**75**	**75**	**60**	**45**	**315**	**30**	**45**	**45**	**105**	**45**	**75**	**120**	**120**	**1515**

3.4.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	70 % T, 30% P	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, atelier, laboratoire	EPI, boîtes à pharmacie, mannequin, ordinateur, vidéo projecteur
3	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	45	70 % T, 30% P	En salle de classe en atelier	Vidéo projecteur
4	Constitution des aliments et action des micro-organismes	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	75	80% T, 20% P	En salle de classe en atelier.	Vidéo projecteur
5	Techniques de production des boissons	Exploiter les techniques de production des boissons	90	60 % T 40 % P	En salle de classe, en atelier.	Table de dessin et instruments de dessin, ordinateur, vidéo projecteur, pâte à modeler, EPI
6	Conditionnement des produits	Conditionner les produits	75	70 % T, 30 % P	En salle, en atelier	Machines, outillages, matière d'œuvre, EPI, ordinateur, vidéo projecteur Etc.
7	Traitement des déchets	Traiter les déchets	75	30 % T, 70 % P	En salle, en atelier,	Équipements de laboratoire de physique et documents techniques
8	Commercialisation des produits	Commercialiser les produits	60	50 % T, 50 % P	En salle multimédia	Ordinateur, vidéo projecteur, Imprimante dispositif de connexion internet

N°	Titre du module	Compétences	Durée(h)	Nature des activités (T ou P)	Locaux ou installation physiques	Équipements spécialisés
9	Approvisionnement en matière première de production des boissons	S'approvisionner en matière première	60	30% T, 70% P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
10	Production des eaux minérales	Produire l'eau minérale	105	20 % T, 90 % P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
11	Fabrication des concentrés, nectars et jus	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	105	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
12	Fabrication des liqueurs et spiritueux	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	120	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
13	Production des vins	Produire les vins	120	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
14	Fabrication de la bière	Fabriquer la bière	105	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
15	Entreprenariat	Rechercher un emploi	45	40 % T, 60 % P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
16	Intégration en milieu professionnel	S'intégrer en milieu professionnel	315	100%P	En atelier	Équipements divers et outillages

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	70 % T, 30% P	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, atelier, laboratoire	EPI, boîtes à pharmacie, mannequin, ordinateur, vidéo projecteur
3	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	45	70 % T, 30% P	En salle de classe en atelier.	Vidéo projecteur
4	Constitution des aliments et action des micro-organismes	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	75	80% T, 20% P	En salle de classe en atelier.	Vidéo projecteur
5	Techniques de production des boissons	Exploiter les techniques de production des boissons	90	60 % T 40 % P	En salle de classe, en atelier.	Table de dessin et instruments de dessin, ordinateur, vidéo projecteur, pâte à modeler, EPI
6	Conditionnement des produits	Conditionner les produits	75	70 % T, 30 % P	En salle, en atelier	Machines, outillages, matière d'œuvre, EPI, ordinateur, vidéo projecteur Etc.
7	Traitement des déchets	Traiter les déchets	75	30 % T, 70 % P	En salle, en atelier,	Equipements de laboratoire de physique et documents techniques
8	Commercialisation des produits	Commercialiser les produits	60	50 % T, 50 % P	En salle multimédia	Ordinateur, vidéo projecteur, Imprimante dispositif de connexion internet

N°	Titre du module	Compétences	Durée(h)	Nature des activités (T ou P)	Locaux ou installation physiques	Équipements spécialisés
9	Approvisionnement en matière première de production des boissons	S'approvisionner en matière première	60	30 % T, 70% P	En salle, en atelier,	Équipements divers et outillages
10	Production des eaux minérales	Produire l'eau minérale	105	20 % T, 90 % P	En salle, en atelier,	Equipements divers et outillages
11	Fabrication des concentrés, nectars et jus	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	105	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Equipements divers et outillages
12	Fabrication des liqueurs et spiritueux	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	120	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Equipements divers et outillages
13	Production des vins	Produire les vins	120	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Equipements divers et outillages
14	Fabrication de la bière	Fabriquer la bière	105	20 % T, 80 % P	En salle, en atelier,	Equipements divers et outillages
15	Entreprenariat	Rechercher un emploi	45	40 % T, 60 % P	En salle, en atelier,	Equipements divers et outillages
16	Intégration en milieu professionnel	S'intégrer en milieu professionnel	315	100 % P	En atelier	Equipements divers et outillages

3.5. 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'unProducteur de boisson;
- 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.4. 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 Production de boissons.

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.

4.1. Qualifications professionnelles

Pour former une équipe d'enseignants efficace, 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 enseignant dans son champ de compétence pourrait constituer un élément supplémentaire permettant d'assurer la qualité de l'enseignement.

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

- une formation technique en production des boissons;
- des habiletés en traitement des déchets;
- des habiletés en constitution des aliments et action des micro-organismes;
- des habiletés en traitement de l'eau ;
- des habiletés en réception des matières premières ;
- des habiletés en fabrication des concentrés ;
- des habiletés en embouteillage des concentrés et de leurs additifs ;
- des habiletés en expédition des produits finis.

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 travailler dans une équipe;
- la disponibilité;
- la capacité de se perfectionner;
- l'esprit d'équipe;
- L'habilité manuelle et technique.

4.2.Besoins quantitatifs en matière de ressources humaines

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

Qualité	Nombre	Niveau académique	Formation professionnelle	Expérience professionnelle
Formateur spécialiste	2	Baccalauréat +3 ans	Ingénieur ou BTS en Transformation des Produits	Au moins 2 ans
Technicien en Transformation et conservation des produits agro-pastoraux	1	≥ BT	Souhaitée	Au moins 3 ans
Spécialiste en marketing	1	Baccalauréat +3 ans	≥licence ou équivalent	Au moins 2 ans
Enseignant de QHSE	1	Baccalauréat +3 ans	PCET ou équivalent	Au moins 2 ans
Manœuvre	2	Sans qualification ou qualification sommaire		Non requise

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).

4.3.Orientation du recrutement et compétences recherchées

Pour le recrutement de nouveaux formateurs, on recommande :

- les diplômés des grandes écoles et/ou d'Instituteurs de l'Enseignement Technique justifiant d'une expérience d'au moins deux ans (02) dans le domaine de compétence.
- un baccalauréat auquel on aura associé au moins trois (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.

4.4.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

- les QHSE;
- la manipulation des équipements d'une chaîne de production des Boissons;
- les TIC dans la production des Boissons;
- les techniques de vente à distance;
- la tenue de la comptabilité assistée par ordinateur

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 du matériel pédagogique et didactique, 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. À 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 risque ;
- 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.5. **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 Producteur de boissons

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.

5.1.1. Machinerie, équipement et nécessaires

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	Machine à capsuler les bouteilles	Spécifications Techniques : Connexion Électrique : 230 V Dimensions (LxlxH) : 400x400x1200 mm Consommation d'Air Effective : 100 L/min Pression d'Entrée : 6 bar Capacité Maximale : Jusqu'à 900 bouteilles/h Hauteur des Bouteilles : 160-380 mm Diamètre des Bouteilles : 50-120 mm Matériel	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	02
2	Machine d'emballage avec remplissage volumétrique de bouteilles	Largeur : 1560 mm – 1720 mm Longueur : 2050 mm – 2050 mm Hauteur : 2910 mm – 3150 mm Poids : 950 kg – 1000 kg Vitesse de production (Nombre/Min) : 75 Longueur du paquet : 60mm-350mm / 60mm-700mm Largeur du paquet : 60mm-270mm / 60mm-380mm Diamètre de la bobine de film : 300mm Largeur de la bobine de film : 130mm - 580mm / 130mm-830mm Consommation d'énergie : 7.5 KW Tension de fonctionnement : 380V 3 Phase 50Hz Consommation d'air : 250 Lt/ - Minute Pression d'air (min.) 5 Bar	AT	6,8,9,10,11,12,13,14	02
3	Machine à laver les bouteilles dans l'industrie des boissons	Extraction d'étiquettes Largeur : jusqu'à 6,3 m	AT	6,8,9,10,11,12,13,14	02

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
		Peut être équipée d'une isolation thermique dans la partie caustique Système d'entraînement synchronisé avec procédure automatique de tension de la chaîne Point d'évacuation unique des étiquettes usagées, sans convoyeur supplémentaire Buses autonettoyantes Poche en acier avec bouchons en plastique à basse consommation d'énergie Système de filtration automatique en option Design hygiénique Système d'élimination de l'excès de sable disponible en upgrade			
4	Machine de moulage	Nombre de cavité : 4 caries Coup de moule : 0-200 mm Coup d'étirement : 360 mm Coup inférieur) : 50 mm Pas de cavité : 203.2 mm Emplacement chauffant) : 76.2 mm Numéro de titulaire : 96 PC Volume maximum du conteneur : 5litres Diamètre max. du col : 48 mm Max. prefrom hauteur : 160 mm Diamètre maximum du conteneur : 180 mm Hauteur max. du conteneur : 360 mm Sortie réelle : 3000 B.P.H Four chauffant : UNITÉS 8 Boîtier x canal : 12 Sol Nombre de lampe) : 96 pièces Puissance de chauffage : 129 KW Tension : 220v/380V/3	AT	6,8,9,10,11,12,13,14	02

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
		Pression de service : 7kg/cm^2 Pression de soufflage : 3.8 Mpa Consommation d'air haute pression : 9000 L/min Température de refroidissement : 10-15 degré Pression : 0.4 Mpa Débit : 80 L/min Puissance de chauffage) : 5CV Dimension (L×W×H) : 1.0 x 3.0 x 2.5 Poids : 8500 kg			
5	Équipement de filtration d'eau	Filtration 25 à 90 microns suivant technologie. Filtres très haut débit (de 5 à 32 m^3/h). Pression de service recommandée : 4 bar. Pression max : 10 bar. Température de l'eau : 5 à 40 °C. Température ambiante : 5 à 40 °C. Perte de charge : 0,2 bar max.	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	02
6	Équipement d'adoucissement de l'eau	Volume de résine :7,4 litres Débit de travail : 1,8 m3/h Débit maximal : 2,1 m3/h Capacité d'échange : 17,6 ºHF x m3 Sel/régénération : 0,36 Kg Sel Dureté maximale : 60 ºHF Consommation d'eau/rég. : 25 Durée de la régénération : 15 min Température ambiante Protection contre la congélation Plage de températures : 1,7 - 45ºC Plage de pressions : 1,7 - 8 bar	AT	3,7,10,11,12,1,14	02
7	Équipement de stérilisation de l'eau dans l'industrie des boissons		AT	3,7,10,11,12,1,14	02

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
8	Machine de soufflage de bouteilles en PET	Cavités : 2 - 6 Volume maximum des produits : 2000 ml. Vitesse : 1000 bouteilles par heure et par cavité (basée sur une bouteille de 500 ml).	AT	3,7,10,11,12,1,14	02
9	Pompe aspirante	Matériau de la pompe : Polyéthylène et PVC. Arbre : acier inox 316Ti Joints : Virton Longueur du tube d'aspiration : 850mm. Débit : cylindrée 0.08 l, jusqu'à 20 l/mn une fois amorcée Tube télescopique d'aspiration est réglable de 340 à 900 mm et a un diamètre de 40 mm. Corps de pompe : deux filetages 2" G et 1"1/2 G.	AT	5,7,10,11,12,1,14	04
10	Extincteurs	Extincteur poudre 6 kg classe de feu ABC	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	04
11	Machine d'étiquetage	Diamètre standard : 14,75 mm à 100 mm Hauteurs de produits : Entre 20 mm et 250 mm	AT	6,8,10,11,12,1,14	02
12	Machine d'étiquetage et de recouvrement de remplissage horizontale de liquide	Capacité de Fabrication (bouteille/min) : minimum 20 bouteilles/min Capacité de Remplissage – min : 10 cc – 10 ml Diamètre de la couverture min : 15 mm Ratios d'erreur d'occupation de remplissage : ± % 1 Poids de la machine : Environ 500 kg Dimensions de la machine : 1,00 x 1,30 x 2,00 cm Puissance : 1,5 KW	AT	6,8,10,11,12,1,14	02
13	Réservoir de stockage	Réservoir vertical en acier 100 m^3 Diamètre : 4,73 m Taille : 6 m Poids net du mur : 3,6 t Poids net du fond : 0,76 t	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	02

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
		Poids net du toit : 0,87 t Poids net des autres structures : 2,14 Cadre et emballage, poids net : 2,14 Poids net total du réservoir : 9,47 t			
14	Bouteilles en plastique	Volume : 50 cL	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	1000
15	Bouteille en verre	Volume : 50 cL	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
16	pH-mètre	Débit : 4 L/H	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
17	Alcoomètre de Gay-lussac	Modèle didactique	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
18	Distillateur d'eau	Modèle didactique	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
19	Système de distillation atmosphérique	Modèle didactique	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
20	Réfractomètre	Modèle didactique	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
21	Densimètre	Modèle didactique	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
22	Balance de précision	Modèle didactique	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
23	Balance bascule	Modèle didactique	AT	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
24	Matériau acier inoxydable Type bougie filtre équipement pour la filtration des boissons, de l′eau et de la bière	N° de Modèle : YWZS Style : Tambour Performance : Filtration efficace Certificat : CE, GS Application 1 : filtration de la bière Application 2 : filtration du vin Application 3 : filtration des boissons Application 4 : filtration de médecine liquide Paquet de Transport Boîtier en bois Spécifications : 150*150*300cm Marque Déposée : yuwei Origine : Chine	Laboratoire	,10,11,12,1,14	20
25	Broyeur de grains de maïs industriel DAWN AGRO	Industries applicables Fermes, Usage domestique Point d'origine : Sichuan, China Capacité de Production : ≥ 250kg Poids : 49kg	Atelier	C6; C9; 10; 11	2

N°	Désignation	Caractéristiques Principales	Type de local	Compétences	Quantité
		Garantie : 1 année Condition Nouveau Marque nom : Dawn Agro Machinery			
26	Extracteur de jus de fruits industriel avec broyeur	Industries applicables Aliments et Boissons Usine Showroom Emplacement Aucun Point d'origineHenan, China Poids 300 KG Garantie 1 year Marketing Type Hot Product 2021 Machines Rapport D'essai Non Disponible	Atelier	C6; C8	2
27	200L 300L 500L mini brasserie/mini usine de brassage de bière	Point d'origine : Shandong, China Poids : 2000 KG Garantie : 3 ans Machines Capacité : 200L, 300L, 500L Composants de base : Moteur, Pompe, Récipient sous pression, PLC Clé Vente Points Longue Durée de Vie Tension : 80V/trois phases/50HZ Puissance (HP) : 0-80KW Dimension (L*W*H) Selon l'équipement	Atelier	C11	1
28	Thermomètre électronique	Modèle de laboratoire	Labo	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10
29	Colorimètre Spectrophotomètre visible YSTE-V1000Y Ysenmed Spectrophotomètre de base visible	Point d'origineGuangdong, China Type Spectromètre ultraviolet-visible Marque nom Ysenmed Numéro de Type YSTE-V1000Y Gamme de longueurs d'onde 350-1020nm	Labo	3,5,6,7,8,9,10,11,12,1,14	10

5.1.2. 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	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1	Panneau solaire	Panneau solaire 150Wc/12VDC	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	10
2	Batterie	Batterie GEL de 100 Ah/12VDC	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	5
3	Contrôleur de charge	Contrôleur de charge PWM de 30A/12VDC	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	5
4	Onduleur	Onduleur 200W 12VDC/220VAC	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	5
5	Lampes LED	Lampes LED de 5W et Accessoires	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
6	Gazomètre	Chambre à air de voiture	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
7	Voltmètre	Voltmètre à Bobine Mobile et Aimant Permanent (PMMC) Voltmètre à Fer Mobile Voltmètre Numérique (DVM) Electrodynamomètre Voltmètre à Redresseur Voltmètre à Induction Voltmètre Électrostatique	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
8	Wattmètre	Longueurs d'onde (nm) 850 ~ 1700 Type de détecteur InGaAs Longueurs d'onde (nm) standards 850, 1300, 1310, 1490, 1550, 1625 Plages de test (dBm) -50 ~ + 26 ou -70 ~ + 3 Incertitude ± 5 % Résolutions Linéarité : 0,1 % logarithme : 0.01dBm Connecteurs FC, ST, LC, SC Températures opératoires (°C) -10~+50 Températures de stockage (°C) -30~+60	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
		Poids 430g (sans batteries) Dimensions (mm) 200 × 90 × 43 Batterie 4 Piles AA (Batterie au lithium en option) Autonomie de la batterie Plus de 150h (selon le type de batterie) Extinction automatique Après 10min			
9	Multimètre	Tension continue de 200 mV à 600 V. Tension alternative de 200 à 600 V. Courant continue de 200 µA à 10 Amp. Résistance de 200 ohms à 2 Még Ohms	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
10	Fermenteurs	Bocaux PVC industriel Capacité de 50L	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
11	Boite à outils incluant une caisse en métal	Incluant une caisse métal portable professionnel (435x240x223 mm) entièrement cadenassable comprenant : 1 compartiment supérieur avec 2 porte-outils, 1 tiroir inférieur monté sur doubles glissières. Les accessoires sont : 12 clés mixtes : 8 à 17, 19 et 21 mm chrome vanadium finition poli-miroir, 4 clés hexagonales : 4 à 8 mm chrome vanadium finition satinée. 11 douilles métriques (carrée ¼ ») : 4,4.5, 5,5.5, 6 à 11 et 13 mm. 13 douilles métriques (carrée½ ») : 10 à 15, 17,19, 22, 24, 27, 30, 32 mm. 1 douille pour bougie 21mm, 1 adaptateur embout ¼ », 2 cliquets réversible et poignée caoutchouc, 2 cardans ¼ » et ½ », 2 rallonges courtes ¼ » de 70mm et ½ » de 115mm, 1 rallonge longue ½ » de 235mm, 2 poignées coulissantes ¼ » et 1/, 1 poignée tournevis réversible porte embouts, 3 embouts cruciformes, 3 embouts plats, 6 embouts hexagonaux.	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	2

5.1.3. Matériels de sécurité

Cette partie concerne tout objet nécessaire à la sécurité au travail.

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1	Hottes d'extraction avec tuyauterie flexible	(100 mm dia), ventilateur de 5 Hp 380 volts-3ph-50 Hz. et dépoussiéreur commun. Voir le dessin d'installation pour les longueurs de gaine de 350 mm de dia. à installer à 3 mètres de hauteur.	AT	6,7,8,9,10,11,12,13,14	24
2	Bouchon antibruit	Pour les oreilles paquet de 12	AT	6,7,8,9,10,11,12,13,14	10
3	Casque antibruit	Comprend le casque et les protèges-oreilles	AT	6,7,8,9,10,11,12,13,14	5
4	Gants d'utilité	Pour manutention	AT	6,7,8,9,10,11,12,13,14	30
5	Lunettes de sécurité	Avec protecteurs latéraux	AT	3,6,7,8,9,10,11,12,13,14	20
6	Gants en cuir/ paire	Pour soudeur	AT	6,7,8,9,10,11,12,13,14	2
7	Habillement à l'usage de l'ensemble	1-sarrau,2-Chaussures : souliers/bottes, 3-Gants	AT	6,7,8,9,10,11,12,13,14	2
8	Lunettes de sécurité/verres correcteurs	Pour les ensembles	AT	3,6,7,8,9,10,11,12,13,14	2
9	Lunettes de sécurité/verres neutres de rechange	Selon les normes exigées	AT	6,7,8,9,10,11,12,13,14	24
10	Trousse de premiers soins	Selon les normes exigées	AT	6,7,8,9,10,11,12,13,14	2

5.1.4. 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	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1	Contenant	En inox de divers volumes	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	4
2	Matériaux Utilisés Pour L'emballage	Plastique, verre	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	4
3	Emballage	Bouteilles	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	24
4	Étiquetage	En plastique ou en aluminium	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	24
5	Ingrédients	Normes iso	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
6	Arômes	Normes iso	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
7	Eau	Propre et filtrée	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	4
8	Sucre	Liquide et cristallisé, 32% de la matière première	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
9	Jus	Issu de différents fruits	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
10	Additifs alimentaires (stabilisants, émulsifiants)	Selon les normes alimentaires en vigueur	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
11	Acide citrique	Qualité alimentaire, conforme aux normes ISO	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
12	Gaz carbonique (CO2) pour gazéification	Gaz alimentaire de qualité	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
13	Alcool éthylique alimentaire (pour liqueurs et spiritueux)	Titre alcoométrique selon la recette	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
14	Colorant	Rouge orange , vert etc	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100
15	Matériel de stérilisation pour boissons liquides	En inox de divers volumes	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	4
16	Levures de bière	saccharomyces cerevisiae	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	50 Kg
17	Le houblon		AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	
18	Conservateur alimentaire (benzoate de sodium)	Selon les normes exigées	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	100Kg
19	Les enzymes alpha amylase	Type alpha	AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	20 Kg
20	Sels minéraux		AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	5 Kg
21	Acide phosphorique		AT	5,6,7,8,9,10,11,12,13,	5Kg

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	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1	Bureau formateur	1500x750X750 mm	Salle de classe	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
2	Tableau noir	1m40x1m40	Salle de classe	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
3	Ordinateur portable de 15 po DELL	Disque dur 160 GO, Mémoire vive 1 GO processeur double cores de 2 GHZ DDR Lecteur-graveur CD-DVD carte graphique modem intégré, cartes réseaux 1 GO 3 Ports USB, Clavier AZERTY, Souris USB	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	3
4	Réseau Ethernet	Système pour 24 machines et tous les appareils informatiques et bureautiques en réseau	Salle de classe et bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
5	Réseau 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	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
6	Internet	Système avec serveur pour desservir toutes les unités informatiques et bureautiques de la structure de formation	Salle de classe et bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
7	Logiciel d'assistance	Logiciel pour formulation de recette et autres	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	2
8	Imprimante	Imprimante compatible avec le logiciel de formulation des recettes	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
9	Armoire de rangement	En métal, 0,82mx1,22mx0,33m	Atelier	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	2

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
10	Bibliothèque	1220x1800x300mm en bois massif	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
11	Chaise pour personnel enseignant	Noire, ajustable (hauteur et dos) 5 roulettes	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	4
12	Classeur	Grand format, ouverture latérale (3 tiroirs), métal	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	2
13	Poubelle de bureau	Plastique 380x350x400mm	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	2
14	Présentoir pour revues	4 tablettes réglables, métallique 200x1850mm	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
15	Table d'utilité	750x1500x750mm	Bureau formateur et atelier	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	6
16	Taille-crayon	Modèle conventionnel métallique, à suspendre	Bureau formateur et atelier	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	3

5.1.6. 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	Écran de projection	Au mur ou mobile	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	2
2	Lecteur DVD et moniteur (TV) :	Avec support, TV, LCD de 100 mm	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
3	Vidéoprojecteur	2500 lumens avec deux lampes supplémentaires et tous les raccords pour les ordinateurs alimentation de 220-1-50	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
4	Projecteur à diapositives	Système à carrousel compris avec 2 carrousels de 2 1 mapes, alimentation 220-1-50	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
5	Rétroprojecteur	A 2 lampes, complets avec 2 lampes supplémentaires	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	2
6	Classeur latéral	A devants fixes, 4 tiroirs	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	3
7	Logiciel spécialisé	Pour la formation	Salle de classe	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	26
8	Classeur de dessus de bureau	En plastique, trois niveaux pour format A4	Salle de classe	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	25
2	Micro-ordinateur portable	Pour formateur	Bureau formateur	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	6
3	Micro-ordinateur PC	Pour apprenant	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	26
6	Connexion internet	Pour accès internet au niveau de la structure (live box)	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	3
7	Photocopieur/scanneur	Pour multiplication des documents, canon IR 2025	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	2
8	Imprimante	Pour impression des documents, Hp laser couleur	Salle multimédia	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	3

5.1.7. 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 référence et revues	Voir références à la fin du document Ensemble des volumes de la bibliothèque du département d'Agro-Industrie.	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	2
2	Cartes, chartes, tableaux, graphiques etc.	Affiches de sécurité, documents descriptifs des machines de l'atelier et du laboratoire.	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	1
3	Document information	La santé et la sécurité dans les ateliers de formation	BP	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	10

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
4	Lexique de l'Agro-industrie (production de boissons)	Marché international, au Cameroun, en Afrique	BP	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	10
5	Loi et règlements sur la protection du consommateur	Voir références à la fin du document	BP	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	10
6	Livrets techniques des équipements et machines de production de boissons	Documents constructeurs	BP	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	
	Manuels et fascicules pour les élèves ou ouvrages de référence et revues (abonnements)				
8	Constitution des aliments et action des micro-organismes	Techniques de Constitution des aliments Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
9	Techniques de production des boissons	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
10	Conditionnement des produits	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
11	Traitement des déchets	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
12	Commercialisation des produits	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
13	Approvisionnement en matière première de production des boissons	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
14	Production des eaux minérales	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
15	Fabrication des concentrés, nectars et jus	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
16	Fabrication des liqueurs et spiritueux	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
17	Production des vins	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
18	Fabrication de la bière	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22
19	Entreprenariat	Physique et numérique	SC	4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14	22

5.1.8. 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	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1	Panneau solaire	Panneau solaire 150Wc/12VDC	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	10
2	Batterie	Batterie GEL de 100 Ah/12VDC	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	5
3	Contrôleur de charge	Contrôleur de charge PWM de 30A/12VDC	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	5
4	Onduleur	Onduleur 200W 12VDC/220VAC	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	5
5	Lampes LED	Lampes LED de 5W et Accessoires	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
6	Gazomètre	Chambre à air de voiture	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
7	Voltmètre	Voltmètre à Bobine Mobile et Aimant Permanent (PMMC) Voltmètre à Fer Mobile Voltmètre Numérique (DVM) Électrodynamomètre Voltmètre à Redresseur Voltmètre à Induction Voltmètre Électrostatique	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
8	Wattmètre	Longueurs d'onde (nm) 850 ~ 1700 Type de détecteur InGaAs Longueurs d'onde (nm) standards 850, 1300, 1310, 1490, 1550, 1625	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
		Plages de test (dBm) -50 ~ + 26 ou -70 ~ + 3 Incertitude ± 5 % Résolutions Linéarité : 0,1 % logarithme : 0.01dBm Connecteurs FC, ST, LC, SC Températures opératoires (°C) -10~+50 Températures de stockage (°C) -30~+60 Poids 430g (sans batteries) Dimensions (mm) 200 × 90 × 43 Batterie 4 Piles AA (Batterie au lithium en option) Autonomie de la batterie Plus de 150h (selon le type de batterie) Extinction automatique Après 10min			
9	Multimètre	Tension continue de 200 mV à 600 V. Tension alternative de 200 à 600 V. Courant continue de 200 µA à 10 Amp. Résistance de 200 ohms à 2 Még Ohms	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
10	Digesteur	Bidon PVC industriel Capacité de 200l	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	25
11	Réglet	En acier de 2 mètres, graduation en millimètres.	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	5
12	Boite à outils incluant une caisse en métal	Incluant une caisse métal portable professionnel (435x240x223 mm) entièrement cadenassable comprenant : 1 compartiment supérieur avec 2 porte-outils, bougie 21mm,	AT	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14	2

5.1.9. Matériels de sécurité

Cette partie concerne tout objet nécessaire à la sécurité au travail.

N°	Désignation	Description	Type de local	Compétence	Quantité
1	Hottes d'extraction avec tuyauterie flexible	(100 mm dia), ventilateur de 5 Hp 380 volts-3ph-50 Hz. et dépoussiéreur commun. Voir le dessin d'installation pour les longueurs de gaine de 350 mm de dia. à installer à 3 mètres de hauteur.	AT	6	24
2	Bouchon antibruit	Pour les oreilles paquet de 12	AT	9, et 11	10
3	Casque antibruit	Comprend le casque et les protèges-oreilles	AT	9, et 11	5
5	Gants d'utilité	Pour manutention	AT	6, 9, 10 et 11	30
6	Lunettes de sécurité	Avec protecteurs latéraux	AT	6, 9, 10 et 11	20
7	Gants en cuir/ paire	Pour soudeur	AT	6, 9, 10 et11	2
8	Habillement à l'usage de l'ensemble	1-sarrau,2-Chaussures : souliers/bottes, 3-Gants	AT	6, 9, 10, 11 et 12	2
9	Lunettes de sécurité/verres correcteurs	Pour les ensembles	AT	6	2
10	Lunettes de sécurité/verres neutres de rechange	Selon les normes exigées	AT	6	24
11	Trousse de premiers soins	Selon les normes exigées	AT	6, 9, 10, 11 et 12	2

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 Producteur de boissons. Pour la construction d'une nouvelle structure de formation, ces informations sont essentielles. Que ce soit les classes, 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.

Types d'aménagement Physique à Considérer

Les locaux

Pour répondre aux normes de sécurité, les locaux doivent être spacieux. La ventilation naturelle doit être en phase avec l'orientation des bâtiments.

Si nécessaire, la ventilation mécanique ou la climatisation pourra être installée.

L'approvisionnement en éclairage naturel et en électricité doit être adéquat. La porte de secours doit être prévue.

En tout état de cause, 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 et la sécurité des apprenants tout au long 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 animaux rampants.

Le vestiaire

Avant d'entrer dans l'atelier, les apprenants et formateurs devront se changer et laver les mains au niveau du vestiaire maintenu toujours propre et doté d'un équipement sanitaire.

La salle de stockage des équipements et outillages

Les équipements de préférence sur roulettes et outillages seront stockés dans une salle gérée par un formateur. La sortie des équipements et outillages sera programmée dans une fiche de décharge, selon le type de pratique à réaliser.

Le bureau des formateurs

Un bureau est aménagé pour recevoir un ou plusieurs formateurs. Il devra être équipé de chaises, table et un ou deux postes de travail muni chacun d'un ordinateur connecté au réseau internet haut débit. Ce bureau pourrait servir à la recherche et à la préparation des activités pédagogiques.

L'atelier des travaux pratiques

Les aires de travail en atelier, vu leur usage, leurs dimensions et leurs caractéristiques, devraient être dotées de conduites d'eau. 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 d'enseignement théorique et un espace de stockage d'intrants.
Des aires de regroupement isolé s'avèrent nécessaires pour les travaux d'équipe.

La salle de classe

Pour un effectif de 25 à 30 apprenants, la salle devrait contenir 3 rangés de tables et un bureau de formateurs.
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.

Le boc administratif

Le bloc administratif sera constitué du bureau du chef de la structure, du secrétariat, de l'infirmerie, du service de finance, du service de suivi de stage, de la salle de conférence.

La salle multimédia

La salle multimédia devrait être aménagée pour contenir 25 à 30 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.

Le Centre de Documentation et d'Information (CDI) - La bibliothèque

Le CDI est commun pour les personnels et les apprenants. C'est le lieu où seront déposés les ouvrages de référence et tous les documents nécessaires à la formation ainsi qu'à l'information (quotidiens, journaux, offres, etc.).

L'entrepôt extérieur

L'entrepôt extérieur servira de lieu pour le stockage des intrants, suivant les bonnes conditions hygiéniques, sécuritaires et environnementales.

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 professeurs

La salle des professeurs et celle construite pour les préparations ou 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**.** On devra veiller à ce que les toilettes des hommes soient séparées de celles des femmes.

Autres aménagements

Circuits : 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 5 000l pourrait être construit. Il sera réalisé en béton armé, implanté à proximité de la borne d'eau CAMWATER à une hauteur minimale de 12 mètres par rapport au niveau de la plateforme. La réserve sera alimentée simultanément par le forage et le branchement CAMWATER. Le branchement CAMWATER sera exécuté à partir d'une dérivation de la borne existante. Les eaux issues du forage seront analysées et approuvé avant leur raccordement.
Pour le drainage des eaux pluviales, il sera construit des cunettes de 40 cm environs au pied du talus ou de chaque bâtiment. Les eaux de ruissellement seront 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 pourra être dotée de trois (3) sources d'énergies à savoir :

Energie normale produite par ENEO :

Un poste de transformation MT/BT 380V+N permettra d'alimenter le centre de formation. La puissance du transformateur sera déterminée en fonction des équipements installés.

Energie de secours produite par un Groupe Électrogène

L'installation électrique du centre sera secourue par un Groupe Électrogène. La capacité du groupe électrogène supérieure à 100KVA. Le groupe électrogène sera doté d'une réserve de carburant de 2000l pouvant assurer une autonomie de plusieurs jours.

Energie solaire destinée en priorité pour l'éclairage de chaque bâtiment

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.

a) Autres

Il est important de prévoir les éléments ci-après :

- Les systèmes d'alarme et de détection,
- Les aires de sports,
- Les parkings,
- Les espaces verts et paysagés.

V.6. 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

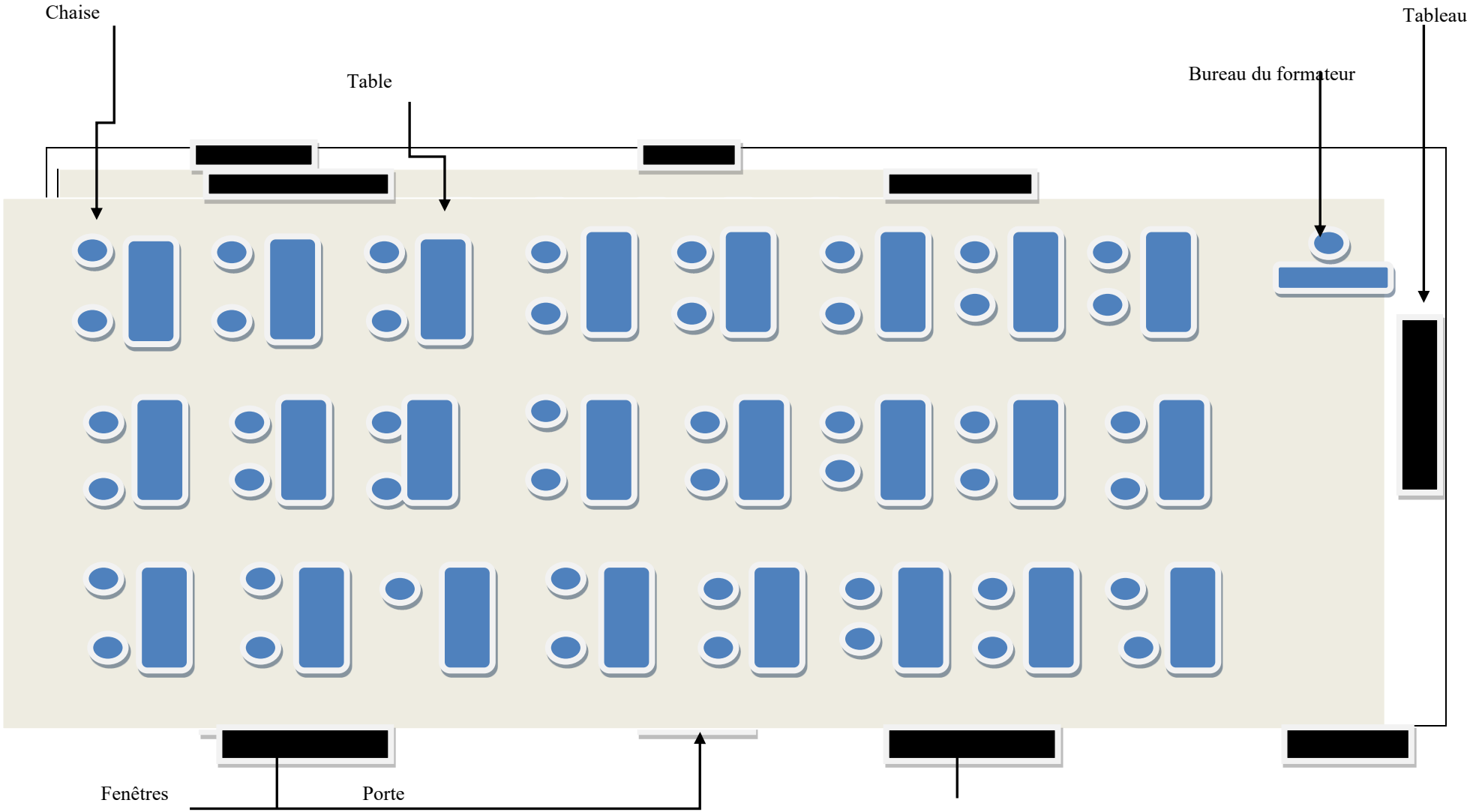
contribuer à l'augmentation du potentiel des structures de formation et à faciliter l'accès aux ressources professionnelles.
Les principales pistes à explorer sont les suivantes :

- 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.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Symptoms and exposure to endotoxin among brewery employees», American Journal of Industrial Medicine, Carvalheiro, M.F., Gomes, M.J., Santos, O., Duarte, G., Henriques, J., Mendes, B., Marques, A. et Avila, R., 1994: « vol. 25, no 1, pp. 113-115.
- Guillemin, M.P. et Horisberger, B., 1994: «Fatal intoxication due to an unexpected presence of carbon dioxide», Annals of Occupational Hygiene, vol. 38, no 6, pp. 951-957.
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 1993: FAO Annuaire — Production , vol. 46, Collection FAO: Statistiques, no 112 (Rome).
- 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.
- 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.
- 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.
- République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. Stratégie de la formation professionnelle (2004).
- Organisation internationale du Travail (OIT). L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.
- Union professionnelle Suisse, Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale deProducteur de boissonavec certificat fédéral de capacité (CFC),48pages.
- www.mels.gouv.qc
- www.ooreka.fr/contact
- www.maxicours.com › Cours › Production de boissons
- https://fr.wikipedia.org/wiki/ Production de boissons
- www.comiteperform.ca/IMG/pdf/guide de Production de boissons.pdf
- https:// Téléchargements › Guides pratiques
- https://www.dunod.com
- https://www.maintenance.info.

A- PLAN D'AMENAGEMENT (PROPOSITION) D'UNE SALLE DE CLASSE



B- EXEMPLE DE PLAN DE MASSE D'UNE STRUCTURE DE FORMATION



A- **EXEMPLE DE PLAN D'OCCUPATION D'ATELIER,**

