

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

MARCHE N° 002/M/PADESCE/UCP/CG/SPM/2024

REFERENTIEL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Selon l'Approche Par Compétences (APC)

REFERENTIEL D'ÉVALUATION (REVA)

SECTEUR : AGRO-INDUSTRIE

METIER : PRODUCTEUR DE BOISSONS

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIÉ



Le Consultant

FISCAGEST CONSULTING AND CONTRACTOR

Situé Face SHO-YAOUNDE : / BP : 5545 / Tél : 699 89 40 69

E-mail : gedeonjoe@yahoo.fr / NIU : M031100037145A / RC/YAO/2011/B216

Août 2024

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

REMERCIEMENTS

Ce Référentiel d'Evaluation (REVA) a été élaboré et sera mis en œuvre grâce à l'impulsion de Monsieur ISSA TCHIROMA BAKARY, Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle, dans le cadre du Projet d'Appui au Développement des Enseignements Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi (PADESCE). Aussi, tenons-nous à exprimer au Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle notre profonde gratitude pour cette opportunité offerte qui permettra la normalisation et la valorisation du métier de Producteur de Boissons (niveau d'Ouvrier Qualifié).

En outre, nous saluons et apprécions à sa juste valeur la collaboration avec les différents acteurs (Formateurs, Experts, Centres de formation et Entreprises) dans le cadre de l'élaboration de ce Référentiel d'Evaluation (REVA).

Que ces Acteurs, Entreprises et Organisations Professionnelles consultés, dont les noms figurent sur les listes ci-dessous trouvent ici l'expression de nos remerciements pour leur disponibilité et leurs contributions significatives à la production d'un Référentiel d'Evaluation de qualité pour le métier de Producteur de Boissons, (niveau de qualification : Ouvrier Qualifié).

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

LISTES DES PERSONNES CONSULTÉES

N°	Noms et Prénoms	Entreprises	Localités	Contacts
01	NOAH MENOUNGA Vincent	Freelance	Yaoundé	699913311
02	MBOUE Janvier	Freelance	Yaoundé	677303065
03	MANFO Robert	Freelance	Yaoundé	691802788
04	MBOUMA GWET	Freelance	Yaoundé	697109573
05	NYEMECK	Freelance	Yaoundé	699603488

TABLE DES MATIÈRES

EQUIPE DE PRODUCTION	II
REMERCIEMENTS	III
ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES	IV
LISTES DES PERSONNES CONSULTÉES.....	V
I. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION	1
A). NATURE	1
B) STRUCTURE	1
C) FINALITES	1
D) MODALITES D'EVALUATION DES COMPETENCES	2
E) ELEMENTS PRESCRIPTIFS	2
II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS.....	2
A) CONCEPTS	2
B) PRINCIPALES DÉFINITIONS	3
III. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION.....	4
IV. PRESENTATION DES OUTILS	9
A) TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS	9
B) DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE.....	10
C) FICHE D'ÉVALUATION.....	10
V.ÉVALUATION DES COMPÉTENCES	10
COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS.....	14
COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT	26
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	67

I. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION

a). Nature

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

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

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) Eléments prescriptifs

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

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

II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS

a) Concepts

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

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

b) Principales définitions

Activités d'apprentissage.

Actions diverses proposées par le formateur dans le but de favoriser l'atteinte d'un objectif d'apprentissage.

Appréciation.

Démarche de la pensée aboutissant à un jugement de valeur.

Banque d'épreuves.

Réserve d'épreuves couvrant les modules d'un programme de formation. La banque peut être informatisée ou sur papier.

Critère.

Élément auquel se réfère une personne pour juger, apprécier ou définir quelque chose.

Éléments critères.

Caractéristique d'une performance ou d'un produit. On se réfère à cette caractéristique pour mesurer ou donner une appréciation.

Épreuve.

Exercice donné sous forme écrite ou orale que subit un apprenant en classe ou lors d'un examen afin d'être jugé selon ses capacités.

Évaluation.

Action de juger et d'apprécier la valeur d'une chose, d'une technique, d'une méthode ou d'une personne.

Évaluation critériée.

Évaluation de la performance d'une personne lors de l'accomplissement d'une tâche et jugée par rapport à un seuil ou à un critère de réussite.

Évaluation formative.

Démarche d'évaluation qui consiste à vérifier la progression d'un apprenant au regard des objectifs, atteints ou non, à informer l'apprenant et le formateur sur les difficultés rencontrées afin de lui suggérer ou de lui faire découvrir des moyens de renforcer, améliorer ou/et corriger les acquis.

Évaluation multidimensionnelle.

Évaluation dont les différents aspects d'une compétence : savoirs, savoir être et savoir faire sont pris en compte.

Évaluation de sanction ou certificative.

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

Fidélité d'un instrument d'évaluation.

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

Jugement.

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

Règle de verdict.

Élément d'évaluation qui doit être obligatoirement réussi.

Reprise.

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

Seuil de réussite.

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

Test d'une épreuve.

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

Tolérance.

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

Univoque.

Se dit d'une interprétation unique

Validité d'un instrument d'évaluation.

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

Versions d'une épreuve.

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

III. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

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

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

Ainsi, le référentiel de formation pour le métier de Producteur de Boissons traduit 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 le Producteur de Boissons à 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 maîtriser les différents process de production des produits visés, liqueurs, vins, bières et eau, il doit maîtriser 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 le Producteur de Boissons travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

a) Tableau synthèse du référentiel de formation

De ce point de vue, les compétences ci-après pour le métier de Producteur de Boissons correspondant aux attitudes, habiletés et comportements attendus de la personne qui exerce ce métier ont été retenues.

N°	Énoncé de la compétence	Durée	CP	CG	Unités	Types d'objets	Types de compétences	Titre du Module
1	Se situer au regard du métier et de la formation	30	0	30	2	S	G	Métier et Formation
2	Communiquer en milieu professionnel	45	0	45	3	S	G	Communication en milieu professionnel
3	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	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	Entrepreneuriat
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			
	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 normes de sécurité	Contrôler la qualité du travail	Ranger le matériel	Nettoyer l'environnement de travail			
Compétences particulières				1	2	3	5	6	12	13	14	15									9
Numéro de la compétence				S	S	S	C	C	C	C	C	S									
Type d'objectif				30	45	45	45	75	75	75	60	45									
Durée (heure)																					495
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES																					
S'approvisionner en matière première	04	C	105	<input type="checkbox"/>	●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	●	⊗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produire l'eau minérale	7	C	120	<input type="checkbox"/>	⊗	●	●	●	⊗	●	●	⊗	●	●	●	●	⊗	⊗	⊗	⊗	
Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	8	C	120	<input type="checkbox"/>	⊗	●	●	●	⊗	●	●	⊗	●	●	●	●	⊗	⊗	⊗	⊗	
Fabriquer les liqueurs et spiritueux	9	C	120	<input type="checkbox"/>	⊗	●	●	●	⊗	●	●	⊗	●	●	●	●	⊗	⊗	⊗	⊗	
Produire les vins	10	C	120	<input type="checkbox"/>	⊗	●	●	●	⊗	●	●	⊗	●	●	●	●	⊗	⊗	⊗	⊗	
Fabriquer la bière	11	C	120	<input type="checkbox"/>	⊗	●	●	●	⊗	●	●	⊗	●	●	●	●	⊗	⊗	⊗	⊗	
S'intégrer en milieu professionnel	16	S	315	<input type="checkbox"/>	⊗	●	●	●	⊗	●	●	⊗	●	●	●	●	●	●	●	●	
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	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Exploiter les techniques de production des boissons	6	C	75	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conditionner les produits	12	C	75	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Traiter les déchets	13	C	75	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Commercialiser les produits	14	C	60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
S'approvisionner en matière première	4	C	105	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produire l'eau minérale	7	C	120	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	8	C	120	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fabriquer les liqueurs et spiritueux	9	C	120	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Produire les vins	10	C	120	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fabriquer la bière	11	C	120	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Aucune relation dans le programme de formation
- Retenu au niveau de l'évaluation
- Critères non retenus pour les fins d'évaluation de sanction.

IV. PRESENTATION DES OUTILS

Les outils pour l'évaluation de chacune des compétences retenues pour le métier de **Producteur de Boissons** 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.

V. 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	<ul style="list-style-type: none"> • Tableau de spécifications • Description de l'engagement • Fiche d'évaluation
Compétence traduite en comportement	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Boissons			
N° et libellé de la compétence	1. Se situer au regard du métier et de la formation	Durée d'apprentissage	30 heures
Eléments 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 les exigences de l'emploi	<input type="checkbox"/>
	2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail	2.1 Résumé succincte des principales caractéristiques du travail	<input type="checkbox"/>
S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche	3. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation	3.1 Présentation correcte des compétences à acquérir	<input type="checkbox"/>
		3.2 Description judicieuse des modes d'évaluation	<input checked="" type="checkbox"/>
	4. Participation à une rencontre de groupe	4.1 Appréciation juste du programme de formation	<input type="checkbox"/>
		4.2 Comparaison correcte de sa perception du programme de formation avec le marché du travail	<input type="checkbox"/>
Evaluer et confirmer son engagement	5. Présentation d'un bilan personnel	5.1 Précision juste de ses goûts, ses aptitudes, ses champs d'intérêt et ses qualités personnelles	<input checked="" type="checkbox"/>
		5.2 Synthèse correcte des différents aspects du métier	<input type="checkbox"/>
		5.3 Justification correcte de son choix de poursuivre ou non le programme de formation	<input checked="" type="checkbox"/>
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

Compétence 1 : Se situer au regard du métier et de la formation

Renseignements généraux

L'évaluation de la participation de l'apprenant à des activités vise à assurer l'acquisition de la compétence : « Se situer au regard du métier et de la démarche de formation ».

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, et non sur les résultats obtenus.

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

Déroulement

➤ *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.

➤ *Evaluer 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 de producteur d'aliments des animaux d'élevage 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'ÉVALUATION		
Compétence 1: Se situer au regard du métier et de la formation		
Module 1 : Métier et formation		
Nom de l'apprenant :		Résultat
Centre de formation :		
Date de l'évaluation :		
Signature du formateur :	SUCCES	
	<input type="checkbox"/>	
ELEMENTS D'OBSERVATION		ECHEC
		<input type="checkbox"/>
		Jugement
		OUI
		NON
1. Recueil de données sur la nature et sur les exigences du métier		
1.1 Description judicieuse de la nature et les exigences de l'emploi		<input type="checkbox"/>
2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail		
2.1 Résumé succincte des principales caractéristiques du travail		<input type="checkbox"/>
3. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation		
3.1 Présentation correcte des compétences à acquérir		<input type="checkbox"/>
3.2 Description judicieuse des modes d'évaluation		<input type="checkbox"/>
4. Participation à une rencontre de groupe		
4.1 Appréciation juste du programme de formation		<input type="checkbox"/>
4.2 Comparaison correcte de sa perception du programme de formation avec le marché du travail		<input type="checkbox"/>
5. Présentation d'un bilan personnel		
5.1 précisions juste de ses goûts, ses aptitudes, ses champs d'intérêt et ses qualités personnelles		<input type="checkbox"/>
5.2 synthèse correcte des différents aspects du métier		<input type="checkbox"/>
5.3 justification correcte de son choix de poursuivre ou non le programme de formation		<input type="checkbox"/>
Seuil de réussite : 6 oui sur une possibilité de 9 (dont la satisfaction aux exigences des critères d'évaluation 3.2, 5.1 et 5.3.		
Remarque :		

TABLEAU DE SPECIFICATIONS

METIER : Producteurs de boissons

N° et libellé de la compétence	2. Communiquer en milieu de travail	Durée d'apprentissage	45 heures
Eléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
S'approprier les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail	1. Traduction des idées essentielles d'un message	1.1. Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message	<input checked="" type="checkbox"/>
	2. Interprétation idées principales d'un texte.	2.1 Interprétation exacte du sens général et des idées principales d'un texte.	<input checked="" type="checkbox"/>
Traiter les informations	3. Sens et idées essentielles d'un texte	3.1 Reformulation correcte des propos du texte	<input type="checkbox"/>
	4. Principales manifestations thématique	4.1 Classement judicieuse des principales manifestations thématiques	<input type="checkbox"/>
Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale	5. Production du message	5.1 Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	<input checked="" type="checkbox"/>
		5.2 Production judicieuse d'un message.	<input checked="" type="checkbox"/>
Communiquer oralement	6. Message oral	6.1 Appropriation parfaite des principes de communication ;	<input checked="" type="checkbox"/>
		6.2 Expressions avec éloquence des sujets.	<input type="checkbox"/>
Rendre compte de son activité	7. Compte rendu d'une activité	7.1 Application correcte des techniques de rédaction	<input checked="" type="checkbox"/>
		7.2 Rédaction correcte compte rendu	<input checked="" type="checkbox"/>
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 2 : 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 professionnel.

Déroulement de l'épreuve :

- *S'approprier les termes et expressions 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 devra 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 messages oraux, 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'ÉVALUATION		
Compétence : 2. Communiquer en milieu professionnel		
Module 2 : Communication en milieu professionnel		
Nom de l'apprenant : Centre de formation : Date de l'évaluation :		Résultat
Signature du formateur : <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/>	SUCCE S	ECHE C
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ELEMENTS D'OBSERVATION	Jugement	
	OUI	NON
1. Traduction des idées essentielles d'un message		
1.1 Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Interprétation idées principales d'un texte.		
2.1 Interprétation exacte du sens général et des idées principales d'un texte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Sens et idées essentielles d'un texte		
3.1 Reformulation correcte des propos du texte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Principales manifestations thématique		
4.1 Classement judicieuse des principales manifestations thématiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Production du message		
5.1 Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Production judicieuse d'un message.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Message oral		
6.1 Appropriation parfaite des principes de communication ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 Expressions avec éloquence des sujets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Compte rendu d'une activité		
7.1 Application correcte des techniques de rédaction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2 Rédaction correcte compte rendu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 :		

FICHES DE SPÉCIFICATION

N° 15	Énoncé de la compétence : 15. Rechercher un emploi			Durée :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	Ps	1. Interprétation du marché	1.1 Interprétation succincte de l'environnement économique	<input type="checkbox"/>
			1.2 Interprétation succincte du marché	<input type="checkbox"/>
	Ps	2. Positionnement dans une gamme de produits ou de services	2.1 Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services	<input type="checkbox"/>
			3.1 Identification correcte des étapes d'une recherche d'emploi	<input checked="" type="checkbox"/>
Planifier sa démarche de recherche d'emploi	Pt	4.Établissement d'une liste d'employeurs potentiels	4.1 Établissement judicieux d'une liste d'employeurs potentiels	<input type="checkbox"/>
	Ps	5. Identification des étapes de recherche d'emploi	5.1 Détermination appropriée des actions à entreprendre	<input type="checkbox"/>
			5.2 Détermination juste des étapes d'une relance	<input checked="" type="checkbox"/>
S'approprier les techniques de recherche d'emploi	Pt	6. Rédaction d'une demande d'emploi	6.1 Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi	<input type="checkbox"/>
			6.2 Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	<input type="checkbox"/>
			6.3 Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation	<input checked="" type="checkbox"/>
	Pt	7. Rédaction d'un CV	7.1 Rédaction correcte d'un CV	<input checked="" type="checkbox"/>
S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise	Pt	8. Montage d'un projet	8.1 Énumération correcte des phases de montage d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ps	9. Choix d'un projet de création d'entreprise	9.1 Justification pertinente du choix d'un projet de création d'entreprise	<input checked="" type="checkbox"/>

	Ps	10. Identification des besoins financiers de l'entreprise	10.1 Identification correcte des besoins financiers de l'entreprise	<input type="checkbox"/>
	Pt	11.Élaboration d'un business plan	11.1Élaboration correcte d'un business plan.	<input checked="" type="checkbox"/>
TOTAL :				/16
Seuil de réussite : 11 des 15critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise				
Règle de verdict : néant.				

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		
N° 15	Énoncé de la Compétence : 15. Rechercher un emploi	Durée : 3 h
<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire un bilan de ses acquis • Planifier sa démarche de recherche d'emploi • S'appropriier les techniques de recherche d'emploi • S'appropriier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise. <p>L'épreuve se déroulera en trois heures dans une salle de classe ordinaire.</p>		
<p>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.</p>		
<p>Déroulement de l'épreuve : Cette épreuve pratique et de connaissance pratique se déroulera en trois phases :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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'appropriier les techniques de recherche d'emploi 4. S'appropriier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise 		
<p>Matériel : Feuilles de composition Papiers brouillons</p>		
<p>Consigne particulière : La simulation d'entretien pourrait durer 15 minutes ;</p>		

Fiche d'évaluation		
Compétence 15: Rechercher un emploi		
Nom de l'apprenant :		
Établissement :		
Date d'évaluation :	Résultat	
Signature du formateur :	Succès	Échec
	Jugement	
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	Oui	Non
1. Interprétation du marché	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1 Interprétation succincte de l'environnement économique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Interprétation succincte du marché		
2. Positionnement dans une gamme de produits ou de services	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1 Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services		
3. Identification des étapes d'une recherche d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1 Identification correcte des étapes d'une recherche d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Établissement d'une liste d'employeurs potentiels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1 Établissement judicieuse d'une liste d'employeurs potentiels		
5. Identification des étapes de recherche d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1 Détermination appropriée des actions à entreprendre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Détermination juste des étapes d'une relance		
6. Rédaction d'une demande d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.1 Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3 Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation		
7. Intégration d'un CV	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.1 Rédaction correcte d'un CV		
8. Montage d'un projet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1 Énumération correcte des phases de montage d'un projet		
9. Choix d'un projet de création d'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.1 Justification pertinente du choix d'un projet de création d'entreprise		
10. Identification des besoins financiers de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.1 Identification correcte des besoins financiers de l'entreprise		
11. Élaboration d'un business plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.1 Élaboration correcte d'un business plan.		
TOTAL :		

TABLEAU DE SPECIFICATIONS

METIER : Producteur de Boissons			
N° et libellé de la compétence	16 : S'intégrer au milieu professionnel	Durée d'apprentissage	315 heures
Éléments 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	<input type="checkbox"/>
		1.2 Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire	<input checked="" type="checkbox"/>
		1.3 Élaboration conforme du dossier de stage.	<input type="checkbox"/>
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	<input checked="" type="checkbox"/>
		2.2 Démonstration correcte des qualités personnelles et professionnelles	<input checked="" type="checkbox"/>
Exécuter les activités en milieu de travail	3. Exécution ou participation aux tâches	3.1 Exécution appropriée des tâches	<input checked="" type="checkbox"/>
		3.2 Développement judicieux des attitudes professionnelles	<input checked="" type="checkbox"/>
		3.3 Utilisation adéquate des matériels de l'entreprise	<input checked="" type="checkbox"/>
Comparer ses perceptions aux réalités du métier	4. Participation à des échanges sur le stage	4.1 Résumé succinct de l'expérience de stage	<input checked="" type="checkbox"/>
	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	<input type="checkbox"/>
Rédiger le rapport de stage	6. Rapport du stage	6.1 Respect judicieux des principes de la langue utilisée	<input type="checkbox"/>
		6.2 Rédaction soignée et concise du rapport de stage	<input checked="" type="checkbox"/>
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 au 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 au 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 d'aliments des animaux d'élevage.

Durant cette rencontre, l'apprenant devrait établir au moins deux liens entre son métier et les entreprises de production d'aliments des animaux d'élevage.

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 maître 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'ÉVALUATION		
Compétence 16: S'intégrer au milieu professionnel		
Nom de l'apprenant :		
Centre de formation :		
Date de l'évaluation :		
Signature du formateur :	Résultat	
	SUCCE S	ECHE C
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ELEMENTS D'OBSERVATION	Jugement	
	OUI	NON
1. Démarche pour la recherche de stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1 Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Élaboration conforme du dossier de stage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Qualités du stagiaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1 Respect méticuleux des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Démonstration correcte des qualités personnelles et professionnelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Exécution ou participation aux tâches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1 Exécution appropriée des tâches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Développement judicieux des attitudes professionnelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Utilisation adéquate des matériels de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Participation à des échanges sur le stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1 Résumé succinct de l'expérience de stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Relation entre la formation et les exigences du milieu de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1 Démonstration correcte de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Rapport du stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.1 Respect judicieux des principes de la langue utilisée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 Rédaction soignée et concise du rapport de stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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		
N° et libellé de la compétence	4-S'approvisionner en matière première		Durée d'apprentissage	105 heures	
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points	
Planifier l'approvisionnement	Processus	1.Planification de l'approvisionnement	1.1 Estimation correcte des quantités nécessaires	10	
			1.2 Utilisation correcte des outils	10	
			1.3 Remplissage correct des fiches	10	
			1.4 Archivage correct des documents	05	
			1.5 Etablissement correct des listes des fournisseurs	05	
Gérer les activités des fournisseurs	Processus	2.La gestion des marchés	2.1 Exploitation correcte des données du marché	10	
			2.2 Application correcte des règles de sélection des fournisseurs	05	
			2.3 Traitement correct des procédures de règlement des factures	05	
			2.4 Archivage correct des documents du marché	10	
Gérer les stocks	Processus	3.Établissement de la commande et réception des produits	3.1 Établissement correcte des bons de commande	05	
			3.2 Réception des produits conforme à la commande	05	
			3.3 Stockage des produits conforme aux normes	10	
			4.Délai de livraison et paiement	4.1 Respect du temps de livraison	05
				4.2 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		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « S'approvisionner en matières premières ».</p> <p>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.</p> <p>L'épreuve pourrait être administrée en même temps pour tous les candidats, qui travaillent individuellement.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 7 heures.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>S'agissant de la deuxième partie, l'épreuve pourrait proposer une situation professionnelle intégrée, devant amener l'apprenant à mobiliser ses savoirs, savoirs faire et savoirs-être, face à une problématique visant à assurer l'approvisionnement en matière première de l'entreprise.</p>		
Matériel : Supports techniques nécessaires pour l'épreuve		
Consigne particulière		
<ul style="list-style-type: none"> • 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:		Résultat	
		SUCCÈS	ÉCHEC
Signature du formateur:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1- Planification de l'approvisionnement			0 ou 10
1.1- Estimation correcte des quantités nécessaires			0 ou 10
1.2- Utilisation correcte des outils			0 ou 10
1.3- Remplissage correct des fiches			0 ou 05
1.4- Archivage correct des documents			0 ou 05
1.5- Établissement correct des listes des fournisseurs			0 ou 10
2- La gestion des marchés Exploitation correcte des données du marché			0 ou 05
2.1- Exploitation correcte des données du marché			0 ou 05
2.2- Application correcte des règles de sélection des fournisseurs			0 ou 05
2.3- Traitement correct des procédures de règlement des factures			0 ou 10
2.4- Archivage correct des documents du marché			0 ou 05
3- Établissement de la commande et réception des produits			0 ou 05
3.1- Établissement correcte des bons de commande			0 ou 05
3.2- Réception des produits conforme à la commande			0 ou 10
3.3- Stockage des produits conforme aux normes			0 ou 05
4- Délai de livraison et paiement			0 ou 05
4.1- Respect du temps de livraison			0 ou 05
4.2- Traitement correcte des paiements			0 ou 05
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 70 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères			
Règle de verdict:	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER : Producteur de Boissons				
N° et libellé de la compétence	5. Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes		Durée d'apprentissage	45 heures
Eléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	
1. Analyser la constitution des aliments	Processus	11. Constitution et valeur nutritionnelle des aliments	11. Dénommer les aliments	05
			12. Identifier la valeur nutritionnelle des aliments	05
		12. Choix des ingrédients selon la composition recherchée	13. Exploiter les tables de composition des aliments	05
			14. Choisir les ingrédients	05
2. Analyser les effets des micro-organismes sur les aliments	Processus	21. Classification des micro-organismes	2.1 Dénommer les micro-organismes	05
			2.2 Classifier les micro-organismes	05
		22. Lutte contre les micro-organismes	3.1 Identifier les effets des micro-organismes	05
			3.2 Présenter les moyens de lutte contre les micro-organismes	05
3. Déterminer les propriétés microbiologiques des produits	Produit	31. Détermination des propriétés microbiologiques des produits : Les 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	5.1 Identification correcte des réactifs à utiliser ;	10
			5.2 Identification correcte du matériel et des équipements à	05

		produits	utiliser	
		4.2 Conduite du process de détermination des propriétés physico-chimiques des produits	5.3 Respect du process	05
			5.4 Précision 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 du process	05
			6.3 Précision 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		
<p>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.</p> <p>Cette épreuve pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats.</p> <p>L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 3 heures.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire et savoirs-être, face à une problématique visant à mettre en œuvre une boisson qui respecte certaines caractéristiques et qui soit saine pour la consommation.</p>		
Matériel : Supports techniques nécessaires pour l'épreuve		
Consigne particulière		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. Détermination des propriétés microbiologiques des produits				
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 10
6.2 Identification correcte du matériel et des équipements à utiliser				0 ou 5
7. Conduite du process de détermination des propriétés physico-chimiques des produits				
7.1 Respect du process				0 ou 5
7.2 Précision du résultat				0 ou 5
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				
N° et libellé de la compétence	6. Exploiter les techniques de production des boissons		Durée d'apprentissage	75 heures
Eléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Exploiter les techniques de fermentation	Processus	1. Les techniques de fermentation	1.1 Enoncé correcte du principe de fermentation ;	05
			1.2 Présentation correcte des facteurs impactant la fermentation ;	05
			1.3 Description correcte des différentes méthodes de fermentation ;	05
			1.4 Respect du process	05
Exploiter les techniques de pasteurisation	Processus	2. Techniques de pasteurisation	2.1 Enoncé correct du principe de pasteurisation/stérilisation ;	05
			2.2 Choix de la température appropriée ;	05
		3. Application de la technique de pasteurisation	3.1 Respect du process de pasteurisation	05
			3.2 Manipulation correcte des équipements	05
Appliquer les techniques de macération	Processus	4. Techniques de macération	4.1 Enoncé correct du processus de macération ;	05
			4.2 Identification correcte du matériel de macération ;	05
		5. Application de la technique de macération	5.1 Manipulation correcte du matériel de macération	05
			5.2 Application correcte du process de macération	05
Appliquer les techniques de distillation	produit	6. Techniques de distillation	6.1 Enoncé correcte du rôle et principe de la distillation ;	05
			6.2 Détermination correcte de la température de changement d'état ;	05
			6.3 Réalisation correcte du bilan de matière.	05
		7. Application de la technique de	7.1 Montage correct d'un dispositif de distillation	05

		distillation	7.2 Application correcte du process de distillation	05
Exploiter les techniques de vieillissement	Processus	8. Techniques de vieillissement	8.1 Enoncé correct du process et du potentiel de vieillissement des vins ;	05
		9. Application de la technique de vieillissement	9.1 Application correcte du process	05
			9.2 Manipulation correcte du matériel	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	Producteur de Boissons	
N° et énoncé de la compétence	6. <i>Exploiter les techniques de production des boissons</i>	Durée : 5h
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « <i>Exploiter les techniques de production des boissons</i> ». 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...</p> <p>Cette épreuve pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats.</p> <p>L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 5 heures.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire et savoirs-être, face à une problématique visant à mettre en œuvre un process dans un contexte donné.</p>		
<i>Matériel</i> : Supports techniques nécessaires pour l'épreuve		
<i>Consigne particulière</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 :	6. Exploiter les techniques de production des boissons			Durée : 5 h	
Nom de l'apprenant :				Résultat	
Établissement d'enseignement :				SUCCÈS	ÉCHEC
Date de l'évaluation :					
Signature du formateur :					
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION			OUI	NON	RÉSULTATS
1. 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
1.3 Description correcte des différentes méthodes de fermentation ;					0 ou 5
1.4 Respect du process					0 ou 5
2. Techniques de pasteurisation					
2.1 Énoncé correct du principe de pasteurisation/stérilisation ;					0 ou 5
2.2 Choix de la température appropriée					0 ou 5
3. Application de la technique de pasteurisation					
3.1 Respect du process de pasteurisation					0 ou 5
3.2 Manipulation correcte des équipements					0 ou 5
4. Techniques de macération					
4.1 Description correcte du processus de macération ;					0 ou 5
4.2 Identification correcte du matériel de macération					0 ou 5
5. Application de la technique de macération					
5.1 Manipulation correcte du matériel de macération					0 ou 5
5.2 Application correcte du process de macération					0 ou 5
6. Techniques de distillation					
6.1 Énoncé correcte du rôle et principe de la distillation ;					0 ou 5
6.2 Détermination correcte de la température de changement d'état					0 ou 5
6.3 Réalisation correcte du bilan de matière.					0 ou 5
7. Application de la technique de distillation					
7.1 Montage correct d'un dispositif de distillation					0 ou 5
7.2 Application correcte du process de distillation					0 ou 5
8. Techniques de vieillissement					
8.1 Énoncé correct du process et du potentiel de vieillissement des vins					0 ou 5
9. Application de la technique de vieillissement					
9.1 Application correcte du process ;					0 ou 5

9.2 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				
N° et libellé de la compétence	7. Produire l'eau minérale		Durée d'apprentissage	120 heures
Eléments 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 Enoncer correcte 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		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Produire l'eau minérale ».</p> <p>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 partie 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire et savoirs-être, face à une problématique visant à décrire la technique d'exploitation des sources et de production d'une eau minérale.</p> <p>La partie 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.</p>		
Matériel : Les équipements et outillages appropriés		
Consigne particulière		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 :	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			
N° et libellé de la compétence	8. Fabriquer les concentrés/nectars et les jus		Durée d'apprentissage	120 heures
Eléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation	Produit	1. Préparation des fruits : choix des fruits	1.1 Choix correct des fruits à utiliser	05
		2. Techniques de broyage	1.2 Broyage conforme au cahier de charges	05
Produire le concentré des fruits ;	Produit	1. Production des concentrés de fruits : le process	2.1 Description correcte du processus d'obtention du concentré	05
			2. Propriétés des concentrés de fruits :	2.2 Teneur en sucre conforme au cahier de charges
		2.3 Température et pH conforme aux standards		05
		3. Application de la technique		2.4 Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge
			2.5 Absence de germes pathogènes	05
			2.6 Quantité de jus/ concentré conforme aux quantités pré-estimées	05
Extraire les jus des différents fruits	Produit	1. Extraction des jus	3.1 Description correcte du processus d'extraction	05
			2. Application de la technique d'extraction	3.2 Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques
		3.3 Dilution conforme aux exigences techniques		05
Pasteuriser le produit	Produit	1. Pasteurisation des produits	4.1 Description correcte du processus de	05

			pasteurisation	
		2.Application de la technique de pasteurisation	4.2 Application correcte de la technique de pasteurisation	10
			4.3 Absence de germes pathogènes	05
Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu	Produit	1.Contrôle qualité	5.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité	05
			5.2 Description correcte de la technique de contrôle	10
		2.Application des contrôles	5.3 Application correcte des techniques de contrôle qualité	05
			5.4 Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	Producteur de Boissons	
N° et Énoncé de la compétence	8. Fabriquer les concentrés/nectars	Durée : 8h
Renseignements généraux		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Fabriquer les concentrés/nectars ».</p> <p>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 partie 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 des fruits à l'obtention du concentré ou du nectar.</p> <p>La partie 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.</p>		
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°5 Énoncé de la compétence :	8. <i>Fabriquer les concentrés de jus/nectars</i>			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. Préparation des fruits					
1.1 Choix correct des fruits à utiliser					0 ou 05
1.2 Broyage conforme au cahier de charges					0 ou 05
2. Production des concentrés de fruits					
2.1 Description correcte du processus d'obtention du concentré					0 ou 05
2.2 Teneur en sucre conforme au cahier de charges					0 ou 05
2.3 Température et pH conforme aux standards					0 ou 05
2.4 Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge					0 ou 05
2.5 Absence de germes pathogènes					0 ou 05
2.6 Quantité de jus/ concentré conforme aux quantités pré-estimées					0 ou 05
3. Extraction des jus					
3.1 Description correcte du processus d'extraction					0 ou 05
3.2 Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques					0 ou 05
3.3 Dilution conforme aux exigences techniques					0 ou 05
4. Pasteurisation des produits					
4.1 Description correcte du processus de pasteurisation					0 ou 05
4.2 Application correcte de la technique de pasteurisation					0 ou 10
4.3 Absence de germes pathogènes					0 ou 05
5. Contrôle qualité					
5.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité					0 ou 05
5.2 Application correcte de la technique de contrôle					0 ou 05
5.3 Application correcte des techniques de contrôle qualité					0 ou 10
5.4 Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité					0 ou 05
			TOTAL :		/100
Seuil de réussite : 70%					
Règle de verdict : Néant					
Remarque :					

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER : Producteur de Boissons				
N° et libellé de la compétence	9. Fabriquer les liqueurs et spiritueux		Durée d'apprentissage	120 heures
Eléments 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.	1.3 Teneur en sucre et en eau conformes au cahier de charge	05
			1.4 Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge	05
		3. Application du process	1.5 Produits obtenus conformes aux normes et standards	05
Produire des crèmes	Produit	1. Préparation des fruits pour la liqueur de crème	2.1 Broyage conforme aux indications techniques	05
			2.2 Homogénéité du filtrat et dilution conforme aux exigences techniques	05
		2. Propriétés des liqueurs de crèmes : teneur en sucre ; teneur en Ph ; teneur en eau.	2.3 Teneur en sucre et en eau conformes au cahier de charges	05
			2.4 Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge	05
		3. Application du process	2.5 Produits obtenus conformes aux normes et standards	05
Produire les spiritueux (eaux de vie);	Produit	1. Préparation des fruits	3.1 Broyage conforme aux indications techniques	05
			3.2 Homogénéité du filtrat et dilution conformes aux exigences techniques	05
		2. Propriétés des liqueurs de crèmes : teneur	3.4 Teneur en sucre et en eau conforme au cahier de charges	05

		en sucre ; teneur en Ph ; teneur en eau.	3.5 Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge	05
		3. Application du process	3.8 Produits obtenus conformes aux normes et standards	05
Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit	Produit	1. Les techniques de contrôle de la qualité des liqueurs et spiritueux	4.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité et application correcte de la technique de contrôle	05
			4.2 Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité	05
		2. Propriétés, normes et standards des liqueurs et spiritueux	4.3 Produits conformes aux normes en vigueur et au cahier de charges	05
Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux	Produit	1. Utilisation et entretien du matériel et des équipements	5.1 Choix et manipulation corrects du matériel	05
			5.2 Entretien correct 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		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Fabriquer les liqueurs et spiritueux ».</p> <p>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 partie 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire 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.</p> <p>La partie 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.</p>		
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 :		
<ul style="list-style-type: none"> • 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°5 Énoncé de la compétence :	9. Fabriquer les liqueurs et spiritueux			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. Production de la liqueur de fruit					
1.1 Broyage conforme aux indications techniques				0 ou 5	
1.2 Homogénéité du filtrat et dilution conformes aux exigences techniques				0 ou 5	
1.3 Teneur en sucre et en eau conformes au cahier de charge				0 ou 5	
1.4 Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge				0 ou 5	
1.5 Produits obtenus conformes aux normes et standards				0 ou 5	
2. Production des crèmes					
2.1 Broyage conforme aux indications techniques				0 ou 5	
2.2 Homogénéité du filtrat et dilution conforme aux exigences techniques				0 ou 5	
2.3 Teneur en sucre et en eau conformes au cahier de charges				0 ou 5	
2.4 Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charge				0 ou 5	
2.5 Produits obtenus conformes aux normes et standards				0 ou 5	
3. Production des spiritueux					
3.1 Broyage conforme aux indications techniques				0 ou 5	
3.2 Homogénéité du filtrat et dilution conformes aux exigences techniques				0 ou 5	
3.3 Teneur en sucre et en eau conforme au cahier de charges				0 ou 5	
3.4 Température, pH et degré d'alcool conformes aux standards et au cahier de charges ;				0 ou 5	
3.5 Produits obtenus conformes aux normes et standards				0 ou 5	
4. Contrôle de la qualité des spiritueux					
4.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité et application correcte de la technique de contrôle				0 ou 5	
4.2 Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité				0 ou 5	
4.3 Produits conformes aux normes en vigueur et au cahier de charges				0 ou 5	
5. Utilisation et entretien du matériel et des équipements					
5.1 Choix et manipulation corrects du matériel				0 ou 5	
5.2 Entretien correct du matériel				0 ou 5	
TOTAL :				/100	

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

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER : Producteur de Boissons				
N° et libellé de la compétence	10. Produire les vins		Durée d'apprentissage	120 heures
Eléments 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	1.2 Couleur du vin obtenu conforme (brillante et intense) ;	05
			1.3 Vin blanc obtenu clarifié ;	05
		3. Conformité des vins aux standards	1.4 Vin blanc obtenu moelleux ;	05
			1.5 Degré d'alcool conforme au cahier de charge	05
Produire les différents types de vins à partir des céréales (maïs, sorgho, blé etc.)	Produit	1. Production des vins à partir des céréales : les ferments	2.1 Choix raisonné des ferments ;	05
		2. Qualités standards : brillance, moelleux et degré d'alcool.	2.2 Intensité de la brillance du vin conforme ;	05
			2.3 Clarification du vin blanc obtenu conforme ;	05
			2.4 Obtention d'un vin blanc moelleux	05
			2.5 Degré d'alcool conforme au cahier de charge.	05
Contrôler la qualité du vin produit	1. Contrôle de la qualité des vins : Ph et degré d'alcool	3.1 Température et pH conformes aux cahiers de charges	05	
		3.2 Degré d'alcool conforme au cahier de charge	05	
		3.3 Degré d'alcool	05	

			conforme au standard	
		2.Qualités des vins : normes et standards	3.4 Produits conformes aux normes en vigueur	05
			3.5 Absence de germes pathogènes	05
		3.Propriétés des vins	3.6 Propriétés physicochimiques conforme avec les prescriptions du cahier de charge du produit.	05
			3.7 Propriétés organoleptiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge.	05
			3.8 Propriétés microbiologiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge	05
		4.Les équipements de production des vins	3.9 Choix correct des équipements de contrôle qualité	05
			3.10 Utilisation correcte des équipements de contrôle qualité	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	Producteur de Boissons	
N° et énoncé de la compétence	10. Produire les vins	Durée : 8h
Renseignements généraux		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Fabriquer les vins ».</p> <p>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 partie 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire 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.</p> <p>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.</p>		
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°5 Énoncé de la compétence :	10. Produire du vin			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. Production des vins à partir des fruits					
1.1 Choix raisonné des ferments ;					0 ou 5
1.2 Couleur du vin obtenu conforme (brillante et intense)					0 ou 5
1.3 Vin blanc obtenu clarifié ;					0 ou 5
1.4 Vin blanc obtenu moelleux ;					0 ou 5
1.5 Degré d'alcool conforme au cahier de charge					0 ou 5
2. Production des vins à partir des céréales					
2.1 Choix raisonné des ferments ;					0 ou 5
2.2 Intensité de la brillance du vin conforme ;					0 ou 5
2.3 Clarification du vin blanc obtenu conforme ;					0 ou 5
2.4 Obtention d'un vin blanc moelleux					0 ou 5
2.5 Degré d'alcool conforme au cahier de charge.					0 ou 5
3. Contrôle de la qualité des vins					
3.1 Température et pH conformes aux cahiers de charges					0 ou 5
3.2 Degré d'alcool conforme au cahier de charge					0 ou 5
3.3 Degré d'alcool conforme au standard					0 ou 5
3.4 Produits conformes aux normes en vigueur					0 ou 5
3.5 Absence de germes pathogènes					0 ou 5
3.6 Propriétés physicochimiques conforme avec les prescriptions du cahier de charge du produit.					0 ou 5
3.7 Propriétés organoleptiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge.					0 ou 5
3.8 Propriétés microbiologiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge					0 ou 5
3.9 Choix correct des équipements de contrôle qualité					0 ou 5
3.10 Utilisation correcte des équipements de contrôle qualité					0 ou 5
			TOTAL :		/100
Seuil de réussite : 70%					
Règle de verdict : Néant					
Remarque :					

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER : Producteur de Boissons				
N° et libellé de la compétence	11. Produire de la bière		Durée d'apprentissage	120 heures
Eléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Produire les différents types de bière	Produit	1. Process production de la bière	1.1 Traitement correct des Céréales ;	05
			1.2 Maltage correct ;	05
			1.3 Ébullition et refroidissement conforme aux standards ;	05
		2.Application du process de production de la bière	1.4 Fermentation correcte ;	05
			1.5 Maturation correcte du produit ;	05
			1.6 Filtrage correcte.	05
Contrôler la qualité de la bière produite	Produit	2. Contrôle de la qualité de la bière : normes et standards	2.1 Degré d'alcool conforme au standard ;	05
			2.2 Produits conformes aux normes en vigueur ;	05
			2.3 Absence de germes pathogènes ;	05
		Propriétés de la bière	2.4 Propriétés physicochimiques conforme aux prescriptions du cahier de charge du produit.	05
			2.5 Propriétés organoleptiques conformes aux prescriptions du cahier de charge ;	05
			2.6 Propriétés microbiologiques conformes aux prescriptions du cahier de charge ;	05
		1.4 Application des techniques de contrôle qualité des bières	2.7 Application correcte des techniques de contrôle qualité ;	10
			2.8 Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité ;	05
			2.9 Précision du résultat du contrôle.	05

Choisir les équipements de production et de contrôle	Produit	3. Choix des équipements de production et de contrôle qualité de la bière	3.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité	05
			3.2 Choix correct des équipements de production ;	05
Utilisation des équipements de production et contrôle de la bière	Produit	4. Utilisation des équipements de production et de contrôle de la qualité de la bière	4.1 Manipulation correcte des équipements de production ;	05
			4.2 Manipulation correcte des équipements de contrôle.	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	Producteur de Boissons	
N° et énoncé de la compétence	11. Produire de la bière	Durée : 8h
Renseignements généraux		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Produire de la bière ».</p> <p>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 partie 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire 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.</p> <p>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.</p>		
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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 :	11. Produire de la bière			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. Production de la bière					
1.1 Traitement correct des Céréales ;					0 ou 5
1.2 Maltage correct ;					0 ou 5
1.3 Ébullition et refroidissement conforme aux standards ;					0 ou 5
1.4 Fermentation correcte ;					0 ou 5
1.5 Maturation correcte du produit ;					0 ou 5
1.6 Filtrage correcte.					0 ou 5
2. Contrôle de la qualité de la bière					
2.1 Degré d'alcool conforme au standard ;					0 ou 5
2.2 Produits conformes aux normes en vigueur ;					0 ou 5
2.3 Absence de germes pathogènes ;					0 ou 5
2.4 Propriétés physicochimiques conforme aux prescriptions du cahier de charge du produit.					0 ou 5
2.5 Propriétés organoleptiques conformes aux prescriptions du cahier de charge ;					0 ou 5
2.6 Propriétés microbiologiques conformes aux prescriptions du cahier de charge ;					0 ou 5
2.7 Application correcte des techniques de contrôle qualité ;					0 ou 10
2.8 Élaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité ;					0 ou 5
2.9 Précision du résultat du contrôle.					0 ou 5
3. Choix des équipements de production et de contrôle qualité de la bière					
3.1 Choix correct des équipements de contrôle qualité					0 ou 5
3.2 Choix correct des équipements de production ;					0 ou 5
4. Utilisation des équipements de production et de contrôle de la qualité de la bière					
4.1 Manipulation correcte des équipements de production					0 ou 5
4.2 Manipulation correcte des équipements de contrôle.					0 ou 5
			TOTAL :		/100
Seuil de réussite : 70%					
Règle de verdict : Néant					
Remarque :					

TABLEAU DE SPECIFICATIONS					
METIER : Producteur de Boissons					
N° et libellé de la compétence	12. Conditionner les produits			Durée d'apprentissage	75 heures
Eléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation		
Choisir le matériau et le type de conditionnement	Processus	1. Les matériaux de conditionnements	1.1 Choix correct du matériau de conditionnement	10	
			1.2 Enoncé correcte des propriétés des matériaux choisis	05	
			1.3 Enoncé correcte des fonctions de l'emballage	05	
		2. Les types de conditionnement	1.4 Choix correct du type de conditionnement	10	
			1.5 Enoncé correct des avantages et inconvénients des différents matériaux de conditionnement	10	
Conditionner le produit	Processus	2. Conditionnement des produits	2.1 Description correcte du processus de conditionnement	05	
			2.2 Identification correcte des équipements et composants de la chaine de conditionnement	10	
			2.3 Enoncé correcte des traitements de conditionnement	05	
			2.4 Enoncé correcte des modes de conservation après conditionnement	05	
		2.2 Application du process de conditionnement	2.5 Conditionnement conforme aux normes ;	10	
Etiqueter le produit	Processus	3. Etiquetage des produits : démarche et normes	3.1 Enoncé correcte des informations obligatoires à porter sur l'étiquette	05	
			3.2 Description correcte des normes d'étiquetage	10	

		Application de la technique d'étiquetage	3.3 Etiquetage conforme aux normes	05
			3.4 Enoncé correcte des informations obligatoires à porter sur l'étiquette	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	Producteur de Boissons	
N° et énoncé de la compétence	12. Conditionner les produits	Durée : 5h
Renseignements généraux		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Conditionner les produits ».</p> <p>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 partie pratique, elle pourrait viser à assurer la conception et la simulation de l'étiquetage et du conditionnement.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire et savoirs-être, face à une problématique visant à décrire les normes et techniques à appliquer, pour assurer le conditionnement des boissons.</p> <p>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.</p>		
Matériel : rouleaux de plastique, machine à plastifier, machine à étiqueter, sous-videur, bouteilles en verre et plastique, etc.		
Consigne particulière : l'une des parties de l'épreuve pourrait être théorique		

FICHE D'ÉVALUATION			Code		
N°5 Énoncé de la compétence :	12. Conditionner les produits			Durée : 5 h	
Nom de l'apprenant :			Résultat		
Établissement d'enseignement :			SUCCÈS	ÉCHEC	
Date de l'évaluation :					
Signature du formateur :					
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION			OUI	NON	RÉSULTATS
1. Choix des matériaux et types de conditionnements					
1.1 Choix correct du matériau de conditionnement					0 ou 10
1.2 Énoncé correct des propriétés des matériaux choisis					0 ou 5
1.3 Énoncé correct des fonctions de l'emballage					0 ou 5
1.4 Choix correct du type de conditionnement					0 ou 10
1.5 Énoncé correct des avantages et inconvénients des différents matériaux de conditionnement					0 ou 10
2. Conditionnement des produits					
2.1 Description correcte du processus de conditionnement					0 ou 5
2.2 Identification correcte des équipements et composants de la chaîne de conditionnement					0 ou 10
2.3 Énoncé correct des traitements de conditionnement					0 ou 5
2.4 Énoncé correct des modes de conservation après conditionnement					0 ou 5
2.5 Conditionnement conforme aux normes					0 ou 10
3. Étiquetage des produits					
3.1 Énoncé correcte des informations obligatoires à porter sur l'étiquette					0 ou 5
3.2 Description correcte des normes d'étiquetage					0 ou 10
3.3 Étiquetage conforme aux normes					0 ou 5
3.4 Énoncé correcte des informations obligatoires à porter sur l'étiquette					0 ou 5
			TOTAL :		/100
Seuil de réussite : 70%					
Règle de verdict : Néant					
Remarque :					

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
METIER : Producteur de Boissons				
N° et libellé de la compétence	13. Traiter les déchets		Durée d'apprentissage	75 heures
Eléments 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. Evacuation des déchets	1.2 Application correcte de la technique d'évacuation	05
Fabriquer du compost à partir des déchets	Produit	1. Process de fabrication du compost	2.1 Description correcte du processus de transformation ;	05
			2.2 Respect des techniques de fabrication du compost ;	05
	2. Application du process de fabrication du compost	2.3 Compost respectant les normes ;	05	
		2.4 Utilisation correcte des équipements et du matériel	05	
		2.5 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;	05	
		2.6 Respect des règles de sauvegarde de l'environnement	05	
		2.7 Produit conforme au cahier de charge	05	
Fabriquer les aliments pour bêtes à partir des déchets	Processus	1. Process de fabrication d'aliments pour bêtes à partir des déchets	3.1 Respect des techniques de fabrication d'aliments	05
			3.2 Choix approprié des déchets et ingrédients additifs	05
	2. Application du process de fabrication des aliments pour bêtes	3.3 Extraction correcte du nutriment	05	
		3.4 Aliment respectant les normes	10	
		3.5 Utilisation correcte des équipements et du matériel	05	
		3.6 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;	05	
		3.7 Respect des règles de sauvegarde de l'environnement	05	
Identifier les	Processus	1.Effet des déchets sur	4.1 Énoncé correct des risques environnementaux	05

effets des déchets sur l'environnement et les personnes		l'environnement		
		2. Effets des déchets sur les personnes	4.2 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
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>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.</p> <p>Cette épreuve pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats.</p> <p>L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 5 heures.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire et savoirs-être, face à une problématique visant à mettre en œuvre une action de traitement des déchets en respectant les normes et standards.</p>		
<i>Matériel</i> : Bacs à ordures, brouette, pelles, râteliers, fourche.		
<i>Consigne particulière</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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°5 Énoncé de la compétence :	13. Traiter les déchets			Durée : 5 h	
Nom de l'apprenant :				Résultat	
Établissement d'enseignement :				SUCCÈS	ÉCHEC
Date de l'évaluation :					
Signature du formateur :					
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION		OUI	NON	RÉSULTATS	
1. Évacuation des déchets					
1.1 Sélection/tri correcte des déchets ;				0 ou 5	
1.2 Application correcte de la technique d'évacuation				0 ou 5	
2. Fabrication du compost					
2.1 Description correcte du processus de transformation ;				0 ou 5	
2.2 Respect des techniques de fabrication du compost ;				0 ou 5	
2.3 Compost respectant les normes ;				0 ou 5	
2.4 Utilisation correcte des équipements et du matériel ;				0 ou 5	
2.5 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;				0 ou 5	
2.6 Respect des règles de sauvegarde de l'environnement				0 ou 5	
2.7 Produit conforme au cahier de charge				0 ou 5	
3. Fabrication d'aliments pour bêtes					
3.1 Respect des techniques de fabrication d'aliments				0 ou 5	
3.2 Choix approprié des déchets et ingrédients additifs				0 ou 5	
3.3 Extraction correcte du nutriment				0 ou 5	
3.4 Aliment respectant les normes				0 ou 10	
3.5 Utilisation correcte des équipements et du matériel				0 ou 5	
3.6 Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;				0 ou 5	
3.7 Respect des règles de sauvegarde de l'environnement				0 ou 5	
4. Effet des déchets sur l'environnement					
4.1 Énoncé correct des risques environnementaux				0 ou 5	
4.2 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				
N° et libellé de la compétence	14. Commercialiser les produits		Durée d'apprentissage	60 heures
Eléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Assurer l'écoulement des produits	Processus	1. Circuit de distribution et contraintes du marché	1.1 Etude pertinente du marché ;	05
			1.2 Description correcte du circuit de distribution ;	05
			1.3 Enoncé correct des contraintes de stockage, de transport et de manutention ;	05
		2. Missions et les qualités d'un commercial	1.4 Tenue correcte du registre des fournisseurs.	10
			1.5 Enoncé correcte des missions d'un commercial ;	10
			1.6 Enoncé correcte des qualités et compétences du commercial	10
Assurer la vente ;	Processus	1. Techniques et règles de vente	2.1 Enoncé correct des règles relatives à la vente des boissons alcoolisés ;	05
			2.2 Présentation pertinente de la stratégie de vente ;	05
		2. Stratégies de vente	2.3 Enoncé correcte des qualités du vendeur ;	05
			2.4 Exploitation judicieuse des canaux de vente par correspondance ou à distance	05
Tenir sa comptabilité ;	Produit	1. Techniques comptables : législation et réglementation fiscale	3.1 Application correcte des contraintes fiscales ;	10
			3.2 Enoncé correcte des obligations de tenue de la comptabilité ;	05
		2. La documentation comptable	3.3 Enregistrement correcte des factures d'achats et de prestations	10
			3.4 Etablissement 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
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>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.</p> <p>Cette épreuve pourrait être administrée individuellement, mais en même temps pour tous les candidats.</p> <p>L'épreuve pourrait avoir une durée d'environ 4 heures.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 faire et savoirs-être, face à une problématique visant à mettre en œuvre une action de promotion ou de vente d'une boisson.</p>		
<i>Matériel</i> : Supports techniques nécessaires pour l'épreuve		
<i>Consigne particulière</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 :	14. Commercialiser les produits			Durée : 4 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. Le 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 manutention ;					0 ou 5
1.4 Tenue correcte du registre des fournisseurs.					0 ou 10
1.5 Énoncé correcte des missions d'un commercial ;					0 ou 10
1.6 Énoncé correcte des qualités et compétences du commercial					0 ou 10
2. Techniques de vente					
2.1 Énoncé correct des règles relatives à la vente de boissons alcoolisées ;					0 ou 5
2.2 Présentation pertinente de la stratégie de vente ;					0 ou 5
2.3 Énoncé correcte des qualités du vendeur ;					0 ou 5
2.4 Exploitation judicieuse des canaux de vente par correspondance ou à distance					0 ou 5
3. Techniques comptables					
3.1 Application correcte des contraintes fiscales ;					0 ou 10
3.2 Énoncé correcte des obligations de tenue de la comptabilité ;					0 ou 5
3.3 Enregistrement correcte des factures d'achats et de prestations ;					0 ou 10
3.4 Établissement 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., éd. 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.

HOCHEDÉZ 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.