

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 DE FORMATION (RF)

SECTEUR : AGRO-INDUSTRIE

METIER : PRODUCTEUR DE BOISSONS

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIE



Fiscagest Consulting & Contractor

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

TABLE DES MATIERES

EQUIPE DE PRODUCTION	ii
REMERCIEMENTS	iii
ABREVIATIONS ET ACRONYMES	iv
LISTE DES PERSONNES CONSULTEES	v
PRESENTATION D'UN REFERENTIEL DE FORMATION	1
PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS	2
DESCRIPTION SYNTHÈSE DU REFERENTIEL DE FORMATION	3
PREMIERE PARTIE : OBJETS DE LA FORMATION	5
BUTS DU REFERENTIEL	6
ÉNONCE DES COMPETENCES	7
MATRICE DES OBJETS DE FORMATION	8
LOGIGRAMME	10
DEUXIEME PARTIE :	12
PRESENTATION DETAILLEE DES COMPETENCES DU REFERENTIEL	12
Module N°01 : Métier et formation	13
Module N°02 : Communication en milieu professionnel	15
Module N°03 : Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement.....	16
Module N° 04 : Approvisionnement en matière première.....	18
Module N° 07 : Production des eaux minérales	20
Module N° 08 : Fabrication des concentrés/nectars et les jus	22
Module N° 09 : Fabrication des liqueurs et spiritueux	24
Module N° 10 : Production des vins	27
Module N° 11 : Fabrication de la bière	29
Module N°12 : Conditionnement des produits	31
Module N° 05 : Constitution des aliments et action des micro-organismes	33
Module N° 06 : Techniques de production des boissons	35
MODULE N°13 : Traitement des déchets	37
Module N° 14 : Techniques de commercialisation	39
Module N°15 : Entrepreneuriat	41
Module N° 16 : Stage professionnel	43
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	45

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	BIKOUN MOUSI Joseph	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
6	DI-NA WADJIRI	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
7	TAMO TATIETSE Thomas	Fiscagest Consulting and Contractor	Expert Métier
8	NJANKOUO Jacques	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 de Formation (RF) a été élaboré et sera exploité grâce à l'impulsion de Monsieur ISSA TCHIROMA BAKARY, Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle, dans le cadre du développement des Référentiels de Formation Professionnelle selon l'Approche Par Compétences (APC) au Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'emploi (PADESCE). Aussi, tenons-nous à exprimer au Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle notre profonde gratitude pour cette opportunité offerte qui permettra la normalisation de la formation au métier d'Ouvrier Qualifié, Producteur de Boissons et sa valorisation au Cameroun.

En outre, nous apprécions à sa juste valeur la collaboration avec les différents acteurs de la formation professionnelle (Experts-Métiers, Formateurs et Entreprises) dans le cadre de la rédaction des contenus du présent Référentiel de Formation.

Que ces acteurs consultés, dont les noms figurent sur la liste ci-jointe trouvent ici l'expression de nos remerciements pour leurs disponibilités et leurs contributions.

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

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

LISTE DES PERSONNES CONSULTEES

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

PRESENTATION D'UN REFERENTIEL DE FORMATION

a) Nature

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

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

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

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

b) Structure

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

c) Finalité

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

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

d) Éléments prescriptifs

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

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

Les guides et autres documents présentent des informations facultatives, élaborées et rendues disponibles pour faciliter la réalisation de la formation. Les compétences issues du Référentiel de

métier-compétences (RMC) et celles retenues dans le scénario de formation du Référentiel de formation (RF) constituent l'essence même de la formation. Au Cameroun, leur application n'est ni facultative ni optionnelle.

En résumé, ont un caractère prescriptif :

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

PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS

a. Compétence

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

b. Compétences particulières

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

c. Compétences générales

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

d. Compétence traduite en comportement

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

e. Compétence traduite en situation

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

f. Contexte de réalisation

Renseigne sur la situation de mise en œuvre de la compétence au seuil du marché du travail. Il permet de circonscrire et de mieux comprendre l'ampleur, l'importance et le champ d'application de la compétence. Il contribue à en fixer les limites et à saisir son degré de complexité.

g. Critères de performance

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

h. Critères d'engagement dans la démarche

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

DESCRIPTION SYNTHESE DU REFERENTIEL DE FORMATION

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

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

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

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

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

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

En se servant des deux outils de base utilisés pour l'élaboration du référentiel de métier-compétences, à savoir la matrice des compétences et la table de correspondance, il est possible de produire un scénario de formation sous la forme de la matrice des objets de formation, le logigramme de la séquence d'acquisition des compétences et une description détaillée des compétences en comportement ou en situation.

Liste des compétences du référentiel de formation

N°	Énoncé de la compétence	Durée	CP	CG	Unités	Types d'objets	Types de compétences	Titre du Module
1	Se situer au regard du métier et de la formation	30	0	30	2	S	G	Métier et Formation
2	Communiquer en milieu professionnel	45	0	45	3	S	G	Communication en milieu professionnel
3	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	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%				

PREMIERE PARTIE : OBJETS DE LA FORMATION

BUTS DU REFERENTIEL

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

La nature du travail et les caractéristiques de l'environnement imposent à l'Ouvrier d'avoir une bonne maîtrise des règles d'hygiène et une bonne connaissance de la réglementation en matière production alimentaire. Il doit en outre respecter strictement les règles et les consignes de sécurité autant pour la protection des travailleurs que la sauvegarde de l'environnement. Il doit aussi maîtriser les techniques de secourisme et de survie.

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

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

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

ÉNONCE DES COMPÉTENCES.

a) Compétences générales

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

b) Compétences particulières

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

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

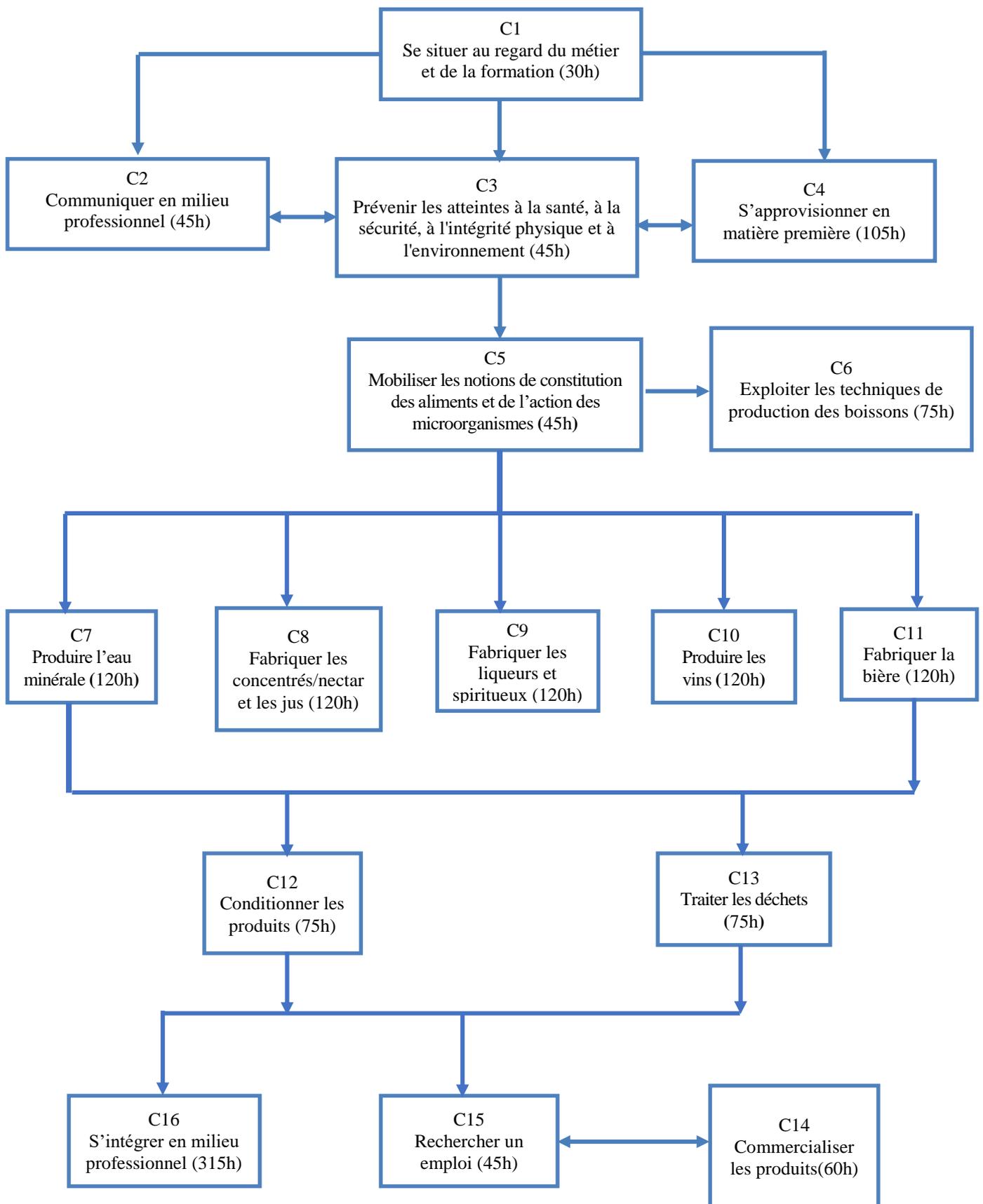
Ouvrier PRODUCTEUR DE BOISSONS (Ouvrier qualifié)	Compétences générales												Processus de travail						Total		
	Numéro de la compétence	Type d'objectif	Durée (heure)	Se situer au regard du métier et de la formation	Communiquer en milieu professionnel	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène,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

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

LOGIGRAMME

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

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



DEUXIEME PARTIE :
PRESENTATION DETAILLEE DES COMPETENCES DU REFERENTIEL

Module N°01 : Métier et formation		Code : MEFO01	Durée : 30 heures
ENONCE DE LA COMPETENCE TRADUITE EN SITAUTION : Se situer au regard du métier et de la formation			
CONTEXTE DE REALISATION A l'aide des données à jour sur le métier ; Au contact de personnes ressources du métier ou en milieu de travail ; A l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle.			
ELEMENTS DE COMPETENCE	MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE	CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE	
1- S'informer sur le métier	1.1 S'informer à propos du marché du travail : perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation, critères et processus de sélection des candidats 1.2 S'informer de la nature et des exigences de l'emploi (tâches, conditions de travail, critères d'évaluation, droits et responsabilités) au cours de visites, d'entrevues, de rencontres d'information animées par un représentant de l'industrie, d'examens de documentation, etc. 1.3 Inventorier les habiletés, aptitudes, attitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier 1.4 Présenter les données collectées et discuter de sa perception du métier	<ul style="list-style-type: none"> • Collecte judicieuse de l'information sur la majorité des sujets à traiter • Présentation judicieuse de sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec les données collectées 	
2- S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche	2.1 S'informer à propos du programme d'études, de la démarche de formation et de l'évaluation 2.2 Discuter de la concordance du programme de formation à la situation de travail 2.3 Faire part de ses premières réactions en ce qui a trait à la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Exposition de sa perception de la démarche de formation au cours d'une plénière 	

<p>3- Évaluer et confirmer son engagement</p>	<p>3.1 Faire un bilan de ses goûts, de ses aptitudes, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles 3.2 Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du travail ; 3.3 Identifier les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra palier 3.4 Donner les raisons qui motivent son choix de poursuivre ou non la démarche de formation 3.5 Examiner la possibilité de créer son entreprise ou de travailler à son compte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation correcte d'un bilan de ses goûts, aptitudes, connaissances du domaine ainsi que de ses qualités personnelles • Justification de sa décision quant au fait de poursuivre ou non le programme de formation • Détermination correcte de son attirance pour l'auto-emploi
---	---	--

Module N°02 : Communication en milieu professionnel	Code : COMM02	Durée :45heures
ENONCE DE LA COMPETENCE TRADUITE EN SITAUTION : Communiquer en milieu professionnel		
CONTEXTE DE REALISATION A partir des documents et ressources techniques ; A partir des principes de communication ; A l'aide des matériels et outillages appropriés ; A partir d'une situation de travail.		
ELEMENTS DE COMPETENCE	MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE	CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE
1- S'approprier les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> ○ Appréhender le langage professionnel 1.2 Utiliser les connaissances du lexique professionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message • Interprétation exacte du sens général et des idées principales d'un texte.
2-Traiter les informations	<ol style="list-style-type: none"> 1. Relever les propos essentiels du texte 2.2 Repérer et classer les thèmes du texte 	<ul style="list-style-type: none"> • Reformulation juste des éléments importants des propos du texte • Classement approprié des principales manifestations thématiques.
3- Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale	<ol style="list-style-type: none"> 3.1 Présenter une pratique professionnelle 3.2 Présenter une situation de travail 3.3 Expérimenter des situations de communication. 	<ul style="list-style-type: none"> • Production judicieuse d'un message. • Élaboration conforme d'un plan de rédaction.
4- Communiquer oralement	<ol style="list-style-type: none"> 4.1 S'informer des principes généraux de la communication orale 4.2 Exprimer oralement un message sur des sujets à portée professionnelle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appropriation parfaite des principes de communication • Expression avec éloquence des sujets.
5- Rendre compte de son activité	<ol style="list-style-type: none"> 5.1 Rendre compte du résultat d'une activité 5.2 Faire part d'une situation inhabituelle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des techniques de rédaction • -Rédaction correcte compte rendu

Module N°03 : Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement		Code : QHSE03	Durée : 45h
Enoncé de la Compétence traduite en situation : Prévenir les atteintes liées à la santé, à l'hygiène, à la sécurité au travail et à l'environnement.			
CONTEXTE DE REALISATION :			
<ul style="list-style-type: none"> • Dans toute situation comportant des risques pour la santé et la sécurité de l'intervenant et de la clientèle. • A partir : <ul style="list-style-type: none"> - des lois, des règlements et des normes relatives à la santé, à la sécurité au travail, à l'hygiène, à la salubrité et à la préservation de l'environnement ; - de consignes et d'instructions. • A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - d'accessoires et équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ; - d'une trousse de premiers soins ; - de notices, de guides et de manuels d'utilisation. 			
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des lois, des règlements et des normes. • Application correcte des mesures d'hygiène, de salubrité, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement. • Intervention judicieuse en cas d'urgence. 			
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance	
1.	S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Interprétation juste de la législation du travail. • Relevé approprié des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail. • Repérage adéquat de l'information dans les documents et les pictogrammes. 	
2.	Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel.	<ul style="list-style-type: none"> • Repérage correct des situations à risques et des sources de dangers. • Anticipation juste des dangers actuels ou potentiels. • Reconnaissance juste des comportements et des attitudes comportant des risques. • Appréciation juste des risques associés à la situation. 	
3.	Appliquer des mesures préventives liées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Association appropriée des normes d'hygiène, de santé et de sécurité aux zones de travail. • Reconnaissance juste des mesures préventives. • Reconnaissance appropriée des conséquences du non-respect des normes sur le plan individuel et celui de l'entreprise. 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective.
4.	Intervenir en situation d'urgence.	<ul style="list-style-type: none"> • Appréciation juste de la gravité de la situation • Manifestation d'attitudes et de comportements sécurisants et réconfortants. • Exécution efficace des interventions de premier niveau en cas d'accident. • Respect de la procédure d'appel aux ressources compétentes.
5.	Prévenir les infections transmissibles sexuellement (IST), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles.	<ul style="list-style-type: none"> • Collecte d'information pertinente sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge. • Reconnaissance des conséquences possibles de comportements inappropriés.
6.	Développer un comportement écologiquement responsable.	<ul style="list-style-type: none"> • Exploitation des normes environnementales. • Repérage de l'information pertinente sur des produits couramment utilisés (propriétés physiques et chimiques, interactions, impacts sur la santé, l'environnement, etc.) • Interprétation adéquate de fiches signalétiques du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT). • Gestion appropriée des déchets. • Adoption des comportements visant à réduire l'émission des gaz à effet de serre.

Module N° 04 : Approvisionnement en matière première		CODE : APMP04	Durée : 105 h
ENONCE DE LA COMPETENCE traduite en comportement : S'approvisionner en matière première			
CONTEXTE DE REALISATION :			
<ul style="list-style-type: none"> • Dans un local approprié ou à l'extérieur • Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision. • À partir : <ul style="list-style-type: none"> - Du cahier des charges ; - De la base de données sur les fournisseurs. • À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - Des fiches de coûts ; - Des documents fiscaux. 			
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation sur la commercialisation de la matière première ; • Respect des exigences fiscales ; • Gestion correcte des stocks ; • Respect des exigences contractuelles ; • Bonne qualité technologique et hygiénique de la matière première. 			
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance	
1	Planifier l'approvisionnement ;	<ul style="list-style-type: none"> • Estimation correcte des quantités nécessaires ; • Utilisation correcte des outils ; • Remplissage correct des fiches ; • Archivage correct des documents ; • Etablissement correct des listes des fournisseurs. 	
2	Gérer les activités des fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> • Exploitation correcte des données du marché ; • Application correcte des règles de sélection des fournisseurs ; • Traitement correct de procédures de règlement des factures ; • Archivage correct des documents du marché. 	

3	Gérer les stocks	<ul style="list-style-type: none">• Etablissement correct des bons de commande ;• Réception des produits conforme à la commande ;• Stockage des produits conforme aux normes ;• Respect du temps de livraison ;• Traitement correct des paiements
---	------------------	---

Module N° 07 : Production des eaux minérales		Code : PEMI 07	Durée : 120h
Énoncé de la compétence traduite en comportement : Produire l'eau minérale			
CONTEXTE DE REALISATION :			
<ul style="list-style-type: none"> • Dans un atelier ou une chaîne de production ; • Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision. 			
À partir :			
<ul style="list-style-type: none"> • Des process ; • Du Cahier de charge. 			
À l'aide :			
<ul style="list-style-type: none"> • De la documentation technique ; • Des normes sur les eaux minérales. 			
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de santé, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Qualité de l'eau conforme aux normes ; • Choix de la source conforme au type d'eau recherchée ; • Utilisation correcte du matériel. 			
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance	
1	Exploiter les différentes sources d'eau utilisable	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte des sources d'eau minérale ; • Description correcte de la technique d'exploitation de la source ; • Application correcte de la technique d'exploitation de la source. 	
2	Traiter l'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Énoncé correct des propriétés recherchées dans l'eau à produire ; • Formulation correcte du traitement à administrer à l'eau ; • Application correcte des techniques de traitement. 	

3	Utiliser le matériel et équipement de traitement de l'eau	<ul style="list-style-type: none">• Choix correct des équipements de traitement de l'eau ;• Manipulation correcte des équipements de traitement ;• Entretien correct des équipements de traitement
---	---	--

Module N° 08 : Fabrication des concentrés/nectars et les jus		CODE : FANJ08	Durée : 120 h
Enoncé de la compétence traduite en Comportement : Fabriquer les concentrés/nectars et les jus			
CONTEXTE DE REALISATION :			
<ul style="list-style-type: none"> • En atelier/ Local/extérieur • Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision. • À partir de directives ou consignes. • À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - Des process ; - Du matériel tel que (broyeur, mixeur, four...). - 			
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de santé, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Préparation correcte de la matière première à utiliser • Nectar/jus obtenu conforme à la recette ; • Utilisation correcte des équipements ; • Application correcte des process. 			
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance	
1.	Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation	<ul style="list-style-type: none"> • Choix correct des fruits à utiliser ; • Traitement adéquat du fruit • Broyage conforme au cahier de charges ; 	
2	Extraire les jus des différents fruits	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte du processus d'extraction ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Dilution conforme aux exigences techniques. 	
3	Produire le concentré des fruits ;	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte du processus d'obtention du concentré ; • Teneur en sucre (degré brix) conforme au cahier de charges ; • Température et pH conforme aux standards ; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge ; • Absence de germes pathogènes ; • Quantité de jus/ concentré conforme aux quantités pré-estimées ;
4	Pasteuriser le produit	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte du processus de pasteurisation ; • Application correcte de la technique de pasteurisation ; • Absence de germes pathogènes.
5	Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu	<ul style="list-style-type: none"> • Choix correct des équipements de contrôle qualité ; • Application correcte des techniques de contrôle qualité ; • Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité

Module N° 09 : Fabrication des liqueurs et spiritueux		Code : FALS09	Durée :120h
Enoncé de la compétence traduite en Comportement : Fabriquer les liqueurs et spiritueux			
CONTEXTE DE REALISATION :			
<ul style="list-style-type: none"> • En salle/Local/ atelier <ul style="list-style-type: none"> • À partir de consignes du chef de production, des orientations du client et des variétés de cacao, des fruits et céréales ; • En respectant les critères de choix des variétés de cacao, des céréales et fruits ; • En tenant compte du respect des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement ; • A l'aide des méthodes de contrôle des paramètres de fermentation et de teneur en alcool ; • Avec du matériel tel que : thermomètre, réfractomètre, barboteur et des équipements ; • Avec la participation des autres ouvriers 			
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; • Application correcte des process ; • Utilisation correcte du matériel ; • Entretien correct du matériel. 			
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance	
1	Produire de la liqueur de fruit ;	<ul style="list-style-type: none"> • Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Dilution conforme aux exigences techniques ; • Teneur en sucre conforme au cahier de charges ; • Température et pH conforme aux standards ; • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge • Degré d'alcool conforme aux prescriptions du cahier de charge ; • Produits obtenus conformes aux normes et standards ; • Absence de germes pathogènes. 	

2	Produire des crèmes	<ul style="list-style-type: none"> • Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques ; • Dilution conforme aux exigences techniques ; • Teneur en sucre conforme au cahier de charges ; • Température et pH conforme aux standards ; • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge ; • Degré d'alcool conforme aux prescriptions du cahier de charge ; • Produits obtenus conformes aux normes et standards ; • Absence de germes pathogènes ;
3	Produire les spiritueux (eaux de vie)	<ul style="list-style-type: none"> • Broyage conforme aux indications techniques ; • Homogénéité du filtrat conforme aux exigences techniques • Dilution conforme aux exigences techniques ; • Teneur en sucre conforme au cahier de charges ; • Température et pH conforme aux standards ; • Teneur en eau conforme aux exigences du cahier de charge ; • Degré d'alcool conforme aux prescriptions du cahier de charge ; • Produits obtenus conformes aux normes et standards ; • Absence de germes pathogènes ;
4	Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit	<ul style="list-style-type: none"> • Choix correct des équipements de contrôle qualité • Application correcte des techniques de contrôle qualité ; • Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité • Degré d'alcool conforme au standard ;

		<ul style="list-style-type: none"> • Produits conformes aux normes en vigueur ; • Absence de germes pathogènes ; • Propriétés physicochimiques conforme avec les prescriptions du cahier de charge du produit. • Propriétés organoleptiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge. • Propriétés microbiologiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge.
5	Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux	<ul style="list-style-type: none"> • Choix correct du matériel et équipement ; • Manipulation correcte du matériel ; • Entretien correct du matériel.

Module N° 10 : Production des vins		Code : FAVI10	Durée : 120h
Énoncé de la compétence traduite en comportement : Produire les vins			
CONTEXTE DE REALISATION :			
En atelier/Local/atelier.			
<ul style="list-style-type: none"> • À partir : <ul style="list-style-type: none"> - Des instructions et des orientations du superviseur • À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - Des moyens de protection individuelle et collective ; de la documentation technique pertinente, en français et en anglais ; • À partir de consignes du chef de production, des orientations du client et des variétés des matières premières, des intrants ; • En respectant les critères de choix des variétés des matières premières ; • En tenant compte du respect des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement • A l'aide des méthodes de contrôle des paramètres de fermentation et de teneur en alcool ; • Avec du matériel tel que : thermomètre, refractomètre, barboteur et des équipements ; • Avec la participation des autres ouvriers. 			
CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; • Application correcte des process ; • Utilisation correcte des outillages et équipements ; • Entretien correct du matériel. 			
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance	
1	Produire les différents types de vins à partir des fruits	<ul style="list-style-type: none"> • Choix raisonné des ferments ; • Couleur du vin obtenu conforme (brillante et intense) ; • Vin blanc obtenu clarifié ; • Vin blanc obtenu moelleux ; • Degré d'alcool conforme au cahier de charge 	
2	Produire les différents types de vins à partir des céréales (maïs, sorgho, blé etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Choix raisonné des ferments ; • Intensité de la brillance du vin conforme ; • Clarification du vin blanc obtenu conforme ; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Obtention d'un vin blanc moelleux • Degré d'alcool conforme au cahier de charge.
2	Contrôler la qualité du vin produit	<ul style="list-style-type: none"> • Température et pH conformes aux cahiers de charges ; • Degré d'alcool conforme au cahier de charge ; • Degré d'alcool conforme au standard ; • Produits conformes aux normes en vigueur ; • Absence de germes pathogènes ; • Propriétés physicochimiques conforme avec les prescriptions du cahier de charge du produit. • Propriétés organoleptiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge. • Propriétés microbiologiques conformes avec les prescriptions du cahier de charge. • Choix correct des équipements de contrôle qualité • Application correcte des techniques de contrôle qualité ; • Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité

Module N° 11 : Fabrication de la bière		Code : PRBI11	Durée : 120h
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Fabriquer la bière			
CONTEXTE DE REALISATION :			
<ul style="list-style-type: none"> • A l'atelier • Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision. 			
À partir :			
<ul style="list-style-type: none"> • Du cahier de charges ; • Des normes brassicoles. 			
À l'aide :			
<ul style="list-style-type: none"> • Mini chaîne de production ; • Des intrants tels que maïs, houblon, etc.. 			
A partir des normes de qualité et des consignes du chef d'unité ;			
<ul style="list-style-type: none"> -En utilisant des équipements appropriés ; -Dans des locaux spécialisés ; -En tenant compte des règles de QHSE. 			
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de santé, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Respect du processus de pasteurisation ; • Respect du processus de fermentation ; • Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement nécessaires. 			
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>	
1	Produire les différents types de bière	<ul style="list-style-type: none"> • Traitement correct des Céréales ; • Maltage correct ; • Ébullition et refroidissement conforme aux standards ; • Fermentation correcte ; • Maturation correcte du produit ; • Filtrage correcte. 	
2	Contrôler la qualité de la bière produite ;	<ul style="list-style-type: none"> • Degré d'alcool conforme au standard ; • Produits conformes aux normes en vigueur ; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Absence de germes pathogènes ; • Propriétés physicochimiques conforme aux prescriptions du cahier de charge du produit. • Propriétés organoleptiques conformes aux prescriptions du cahier de charge ; • Propriétés microbiologiques conformes aux prescriptions du cahier de charge ; • Application correcte des techniques de contrôle qualité ; • Elaboration correcte du compte-rendu du contrôle qualité ; • Précision du résultat du contrôle.
3	Choisir les équipements de production et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Choix correct des équipements de contrôle qualité • Choix correct des équipements de production ; • Manipulation correcte des équipements de production ; • Manipulation correcte des équipements de contrôle.

Module N°12 : Conditionnement des produits		Code : COPR12	Durée: 75 h
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Conditionner les produits			
CONTEXTE DE REALISATION :			
<ul style="list-style-type: none"> • Dans l'atelier ; • Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision. 			
À partir :			
<ul style="list-style-type: none"> • D'une mini chaîne de conditionnement 			
À l'aide :			
<ul style="list-style-type: none"> • Des documents techniques, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes de sécurité ; • En respectant les techniques de conditionnement ; • En tenant compte du respect des règles d'hygiène et de sauvegarde de l'environnement • Avec les équipements et le matériel tels que : machines de conditionnement, machine d'emballage sous vide, soudeuse de sachet/sac, films et papiers alimentaires, conteneurs alimentaires Sachets, emballages, bouteilles, récipients, balance, conservateur biologique, stérilisateur, dispositif de scellage, EPI, etc..... 			
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de santé, de sécurité et de protection de l'environnement ; • Informations d'étiquetage conforme à la norme ; • Utilisation correcte de l'équipement de conditionnement ; • Entretien correct du matériel 			
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>	
1	Choisir le matériau et le type de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Choix correct du matériau de conditionnement ; • Enoncé correcte des propriétés des matériaux choisis ; • Enoncé correcte des fonctions de l'emballage ; • Choix correct du type de conditionnement ; • Enoncé correct des avantages et inconvénients des différents matériau de conditionnement. 	

2	Conditionner le produit	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte du processus de conditionnement ; • Identification correcte des équipements et composants de la chaîne de conditionnement ; • Énoncé correcte des traitements de conditionnement ; • Énoncé correcte des modes de conservation après conditionnement ; • Conditionnement conforme aux normes.
3	Étiqueter le produit	<ul style="list-style-type: none"> • Énoncé correcte des informations obligatoires à porter sur l'étiquette ; • Description correcte des normes d'étiquetage ; • Étiquetage conforme aux normes

Module N° 05 : Constitution des aliments et action des micro-organismes		Code : CAMO05	Durée :45 h
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes			
<p>CONTEXTE DE REALISATION :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans Une salle de formation ou en laboratoire ; • En équipe, individuellement ou sous supervision. <p>À partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De situations problèmes. <p>À l'aide :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De maquettes et du microscope <p>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène ; • Respect du protocole d'analyse ; • Manipulation correcte des équipements de laboratoire microbiologique ; • Entretien correct du matériel. 			
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>	
1	Analyser la constitution des aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Dénommer les aliments ; • Identifier la valeur nutritionnelle des aliments ; • Exploiter les tables de composition des aliments • Choisir les ingrédients. 	
2	Analyser les effets des micro-organismes sur les aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Dénommer les micro-organismes ; • Classifier les micro-organismes ; • Identifier les effets des micro-organismes • Présenter les moyens de lutte contre les micro-organismes 	
3	Déterminer les propriétés microbiologiques des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Stérilisation correcte des milieux de culture, lames et autres matériels de travail ; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des champignons et bactéries ; • Dessin correcte des observations microscopiques ; • Interprétation correcte des images microscopiques.
4	Détermination des propriétés physicochimiques des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des réactifs à utiliser ; • Identification correcte du matériel et des équipements à utiliser ; • Respect du protocole ; • Précision du résultat.
5	Détermination des propriétés organoleptiques des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Exploitation correcte des sens à utiliser ; • Respect du protocole ; • Précision du résultat.

Module N° 06 : Techniques de production des boissons		Code : TPBO06	Durée : 75 h
Enoncé de la compétence traduite en comportement <i>Exploiter les techniques de production des boissons</i>			
<p>CONTEXTE DE REALISATION :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans un local approprié • En équipe, individuellement ou sous supervision. • À partir : <ul style="list-style-type: none"> • de situations problèmes • À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> • D'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ; • du dossier de travail. <p>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène au travail ; • Respect des process ; • Manipulation correcte des équipements ; • Entretien correct du matériel et des équipements. 			
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>	
1	Exploiter les techniques de fermentation	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncé correcte du principe de fermentation ; • Présentation correcte des facteurs impactant la fermentation ; • Description correcte des différentes méthodes de fermentation ; • Application correcte de la technique de fermentation. 	
2	Exploiter les techniques de pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncé correct du principe de pasteurisation/stérilisation ; • Choix de la température appropriée ; • Application correcte de la technique de contrôle de la température ; • Enoncé correct des avantages et inconvénients de la pasteurisation. 	
	Appliquer les techniques de macération	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte du processus de macération ; • Identification correcte du matériel de macération ; • Enoncé correct de l'impact de la macération sur le produit ; • Application correcte de la technique de macération. 	

4	Appliquer les techniques de distillation	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncé correcte du rôle et principe de la distillation ; • Montage correct d'un dispositif de distillation ; • Détermination correcte de la température de changement d'état ; • Réalisation correcte du bilan de matière.
5	Exploiter les techniques de vieillissement	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncé correcte du potentiel de vieillissement des vins ; • Description correcte du process de vieillissement ; • Application correcte de la technique de vieillissement.

MODULE N°13 : Traitement des déchets		Code : TRDE13	Durée : 75 h
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Traiter les déchets			
<p>CONTEXTE DE REALISATION :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En équipe, individuellement ou sous supervision. • A partir : <ul style="list-style-type: none"> - Des déchets issus de la production des boissons. • À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> Du matériel dédié. <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; • Respect des normes de tri ; • Application correcte des techniques de traitement ; • Utilisation correcte des équipements. 			
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance	
1.	Assurer l'évacuation des déchets.	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection/tri correcte des déchets ; • Application correcte de la technique d'évacuation. 	
2	Fabriquer du compost à partir des déchets.	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte du processus de traitement ; • Application correcte des techniques de fabrication du compost ; • Compost respectant les normes ; • Utilisation correcte des équipements et du matériel ; • Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; • Respect des règles de sauvegarde de l'environnement. • Produit conforme au cahier de charge. 	
3	Fabriquer les aliments pour bêtes à partir des déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des techniques de fabrication d'aliments ; • Choix approprié des déchets et ingrédients additifs ; • Extraction correcte du nutriment ; • Aliment respectant les normes ; • Utilisation correcte des équipements et du matériel • Respect des règles d'hygiène et de sécurité ; 	

4	Identifier les effets des déchets sur l'environnement et les personnes	<ul style="list-style-type: none">• Enoncé correct des risques environnementaux• Identification correcte des risques sur les personnes ;• Respect des règles de sauvegarde de l'environnement.
---	--	--

Module N° 14 : Techniques de commercialisation		Code : TECO14	Durée : 60 h
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Commercialiser les produits			
CONTEXTE DE REALISATION :			
<ul style="list-style-type: none"> • Dans un local ou à l'extérieur ; • En équipe, individuellement ou sous supervision. <p>À partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches projet ; • Données du terrain. 			
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :			
<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation. ; • Communication pertinente en situation commerciale ; • Analyse correcte du marché ; • Tenue correcte de la comptabilité 			
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>	
1	Assurer l'écoulement des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Etude pertinente du marché ; • Description correcte du circuit de distribution ; • Enoncé correct des contraintes de stockage, de transport et de manutention ; • Tenue correcte du registre des fournisseurs. • Enoncé correcte des missions d'un commercial ; • Enoncé correcte des qualités et compétences du commercial. 	
2	Assurer la vente ;	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncé correct des règles relatives à la vente des boissons alcoolisés ; • Présentation pertinente de la stratégie de vente ; • Enoncé correcte des qualités du vendeur ; • Exploitation judicieuse des canaux de vente par correspondance ou à distance. 	

3	Tenir sa comptabilité ;	<ul style="list-style-type: none">• Application correcte des contraintes fiscales ;• Enoncé correcte des obligations de tenue de la comptabilité ;• Enregistrement correcte des factures d'achats et de prestations ;• Etablissement correcte du compte de résultat.
---	-------------------------	---

Module N°15 : Entrepreneuriat		Code : ENTR15	Durée :45 heures
Enonce de la compétence traduite en situation : Rechercher un emploi			
<p>CONTEXTE DE REALISATION</p> <p>Individuellement ou en équipe</p> <p>À partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Signalement ou saisie d'opportunités; • Initiatives personnelles; <p>A l'aide de</p> <ul style="list-style-type: none"> • Outils informatiques; • Modèles courants de plans d'affaire; • Sources d'informations spécialisées. 			
ELEMENTS DE COMPETENCE	MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE	CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE	
1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi	1.1 Interpréter l'environnement économique 1.2 Étudier le marché de l'emploi 1.3 Adopter des stratégies individuelles pour une gamme de produits ou de services	<ul style="list-style-type: none"> • Interprétation succincte de l'environnement économique • Interprétation succincte du marché • Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services 	
2. Planifier sa démarche de recherche d'emploi	2.1 Identifier les étapes d'une recherche d'emploi 2.2 Établir une liste d'employeurs potentiels 2.3 Déterminer les actions à entreprendre 2.4 Déterminer les étapes d'une relance	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des étapes d'une recherche d'emploi • Établissement d'une liste d'employeurs potentiels • Détermination appropriée des actions à entreprendre • Détermination juste des étapes d'une relance 	

<p>3. S'approprier les techniques de recherche d'emploi</p>	<p>3.1 Répondre à une interview, à une offre d'emploi 3.2 Rédiger un CV 3.3 Rédiger une demande d'emploi/ lettre de motivation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi • Rédaction correcte d'un CV • Rédaction judicieuse d'une demande d'emploi, de la lettre de motivation. • Élaboration conforme d'un plan de rédaction.
<p>4. S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise</p>	<p>4.1 Identifier les phases de montage d'un projet 4.2 Justifier le choix d'un projet de création d'entreprise 4.3 Identifier les besoins financiers de l'entreprise 4.4 Élaborer un business plan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Énumération correcte des phases de montage d'un projet ; • Justification pertinente du choix d'un projet de création d'entreprise ; • Identification correcte des besoins financiers de l'entreprise • Élaboration correcte d'un business plan.

Module N° 16 : Stage professionnel	Code : STAG16	Durée : 315 heures
Enonce de la compétence traduite en situation : S'intégrer en milieu professionnel		
<p>CONTEXTE DE REALISATION Dans un milieu professionnel En présence de l'encadreur de stage ou tuteur En présence des responsables de l'entreprise. A partir de l'exécution des tâches professionnelles A l'aide de la collaboration étroite entre l'école et l'entreprise.</p>		
ELEMENTS DE COMPETENCE	MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE	CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE
1- Préparer son séjour en milieu de travail	1.1 Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage 1.2 S'informer sur l'organisation de l'entreprise 1.3 Se situer dans l'organisation de l'entreprise par rapport à la tâche et à la place occupée dans la structure.	<ul style="list-style-type: none"> – Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise – Description exhaustive des tâches prévues pour son stage – Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire – Élaboration conforme du dossier de stage.
2- Respecter les principes de discipline et de déontologie	2.1 Présenter les qualités personnelles et professionnelles 2.2 S'informer des consignes des supérieurs, de sécurité, des règlements de l'entreprise et des normes environnementales.	<ul style="list-style-type: none"> • Respect méticuleux des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales • Démonstration correcte des qualités personnelles et professionnelles.

<p>3- Exécuter les activités en milieu de travail</p>	<p>3.1 Observer le contexte du travail 3.2 Effectuer diverses tâches professionnelles 3.3 Vérifier la satisfaction de l'encadreur par rapport aux activités effectuées 3.4 Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exécution appropriée des tâches • Assimilation parfaite et démonstration des opérations liées au métier • Développement judicieux des attitudes professionnelles • Utilisation adéquate des matériels de l'entreprise.
<p>4- Comparer ses perceptions aux réalités du métier</p>	<p>4.1 Relater sa perception du métier avant et après le stage 4.2 Évaluer l'influence de l'expérience vécue sur le choix d'un futur emploi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Résumé succinct de l'expérience de stage • Démonstration correcte de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi
<p>5- Rédiger le rapport de stage</p>	<p>5.1 S'informer sur le plan de rédaction et du contenu d'un rapport de stage 5.2 Utiliser une expression soutenue dans la rédaction du rapport de stage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect judicieux des principes de la langue utilisée • Pertinence du contenu du rapport • Rédaction soignée et concise du rapport de stage.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Abecassis J, 2015. La filière blé dur. Inra, UMR IATE, diaporama. Abecassis J, 1991. Les moutures sèches. B. La mouture du blé dur. In : Godon B., Willm C, eds. 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.