

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)

GUIDE PEDAGOGIQUE (GP)

SECTEUR : AGRO-INDUSTRIE

METIER : PRODUCTEUR ET RAFFINEUR D'HUILES VEGETALES

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER



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.....	III
REMERCIEMENTS	IV
ABREVIATIONS ET ACRONYMES	V
LISTE DES PERSONNES CONSULTEES.....	VI
PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION.....	1
I. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE	2
• NATURE.....	2
• BUTS.....	2
II. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES.....	3
III. PROJET DE FORMATION ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES.....	3
IV. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION	4
V. LISTE DES COMPÉTENCES	5
VI. STRATEGIES PEDAGOGIQUES.....	8
VII. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME.....	9
DEUXIEME PARTIE :SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES	12
VIII. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES.....	13
<i>COMPETENCE 01 : Se situer au regard du métier et de la formation</i>	<i>14</i>
<i>COMPETENCE 02 : Communiquer en milieu professionnel</i>	<i>17</i>
<i>COMPETENCE 03 : Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement.....</i>	<i>20</i>
<i>COMPETENCE 04 : Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile.....</i>	<i>24</i>
<i>COMPETENCE 05 : Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales.....</i>	<i>29</i>
<i>COMPETENCE 06 : Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales.....</i>	<i>34</i>
<i>COMPETENCE 07 : Reconnaître les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement</i>	<i>39</i>
<i>COMPETENCE 08 : Préparer la matière végétale pour la production d'huile</i>	<i>43</i>
<i>COMPETENCE 09 : Extraire les huiles végétales par méthode physique</i>	<i>47</i>
<i>COMPETENCE 10 : Extraire les huiles végétales par méthode chimique.....</i>	<i>50</i>
<i>COMPETENCE 11: Raffiner les huiles végétales par méthode physique</i>	<i>54</i>
<i>COMPETENCE 12: Raffiner l'huile végétale par méthode chimique</i>	<i>61</i>
<i>COMPETENCE 13 : Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales</i>	<i>67</i>
<i>COMPETENCE 14 : Rechercher un emploi</i>	<i>72</i>
<i>COMPETENCE 15 : S'intégrer en milieu professionnel.....</i>	<i>74</i>
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	77

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	AMOUSSOU Nicoé	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
6	POUTONG TCHASSEM Rodrigue	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
7	TIOZANG TSAGUE Eric	Fiscagest Consulting and Contractor	Expert Métier
8	NGOMO YE MILOUMI Etienne	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 Guide Pédagogique (GP) 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 Producteur et Raffineur d'huiles végétales 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 Guide Pédagogique.

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
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 PRENOMS	ENTREPRISES	LOCALITES	CONTACTS
01	NOAH MENOUNGA Vincent Balise	Professionnel exerçant en auto-emploi	Yaoundé	Tél 699 913 311
02	MANFO Robert	Professionnel exerçant en auto-emploi	Douala	Tél 691 802 788
03	MBOUMA GOUETH Francois	Professionnel exerçant en auto-emploi	Obala	Tél 697 109 573
04	EONE Joseph René	Professionnel exerçant en auto-emploi	Eséka	Tél 680 238 014
05	BELL OMA Simon	Professionnel exerçant en auto-emploi	Eséka	Tél 677 782 598
06	MINYEM Josué	Professionnel exerçant en auto-emploi	Yaoundé	Tél 699 076 094

PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION

I. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE

- *Nature.*

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

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

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

- *Buts.*

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

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

II. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES

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

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

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

Voici quelques principes généraux qui s'appliquent également dans le cadre du référentiel de formation d'Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales:

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

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

III. PROJET DE FORMATION ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES

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

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

Le projet définit les intentions pédagogiques et les stratégies d'apprentissages à mettre en place pour l'ensemble de la formation professionnelle, plus spécifiquement pour chaque filière de formation offerte dans la structure de formation.

Les intentions pédagogiques sont des visées éducatives qui découlent du projet de formation et qui servent de guides pour les interventions auprès de l'apprenant. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel des apprenants qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites dans les buts du référentiel ou les compétences retenues. Elles incitent le personnel formateur à intervenir dans une direction donnée, chaque fois qu'une situation s'y prête.

Voici donc quelques intentions éducatives d'ordre général qui sont insérées dans le projet éducatif de la mise en œuvre du programme de formation d'Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales:

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

IV. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

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

En conséquence, le référentiel de formation pour le métier d'Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur de la Production et du Raffinage des huiles végétales selon les règles de sécurité et la réglementation.

Le référentiel de formation vise à rendre apte l'Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales à exercer ce métier. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur de l'agro-industrie pouvant mener des activités de transformation des produits agricoles seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou à son compte personnel.

De plus, le référentiel de formation vise à rendre apte l'Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales à préparer la matière végétale destinée à l'extraction de l'huile, réaliser les travaux d'extraction et de raffinage d'huiles végétales par des méthodes physiques ou chimiques, à valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles brutes, etc, tout en respectant les règles d'hygiène, sécurité et de protection de l'environnement.

Dans l'exercice de son métier, l'Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales doit maîtriser les processus d'extraction et de raffinage d'huiles végétales, ainsi que les normes de fabrication, de conditionnement et de stockage. Étant donné que l'Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

V. LISTE DES COMPÉTENCES

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

Synthèse du référentiel de formation

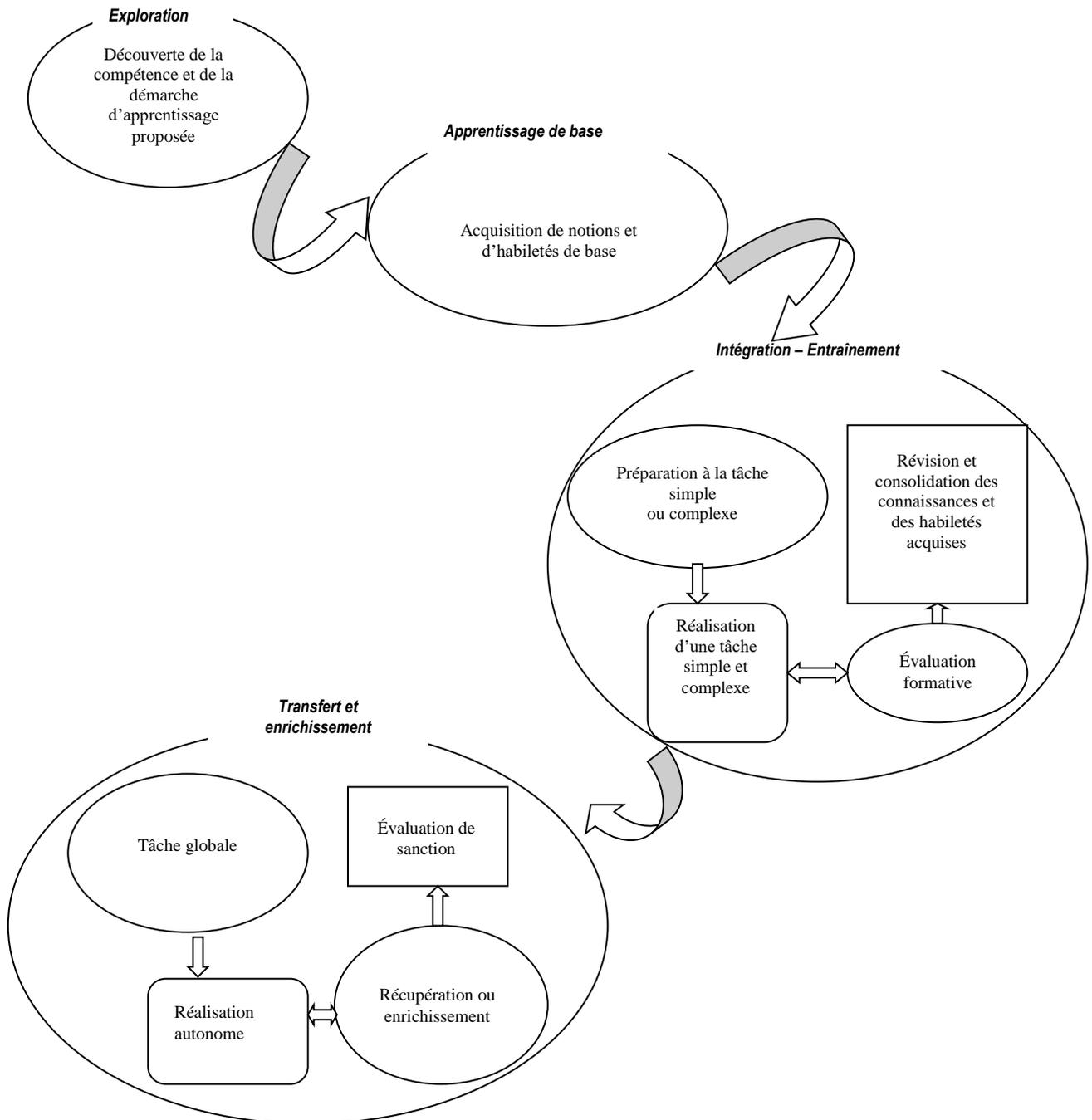
Tableau 1 : Synthèse du programme de formation

METIER : Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales					VOLUME HORAIRE : 1080 h			
N°	Énoncé de la compétence	Intitulé Module	Durée totale	Modalités	Stratégie d'évaluation	Durée de l'épreuve	Traduction	Types
01	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et Formation	30	Orale	Ps Pt	2h	S	G
02	Communiquer en milieu professionnel	Communication en milieu professionnel	45	Écrite et orale	Ps Pt	3h	S	G
03	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	45	Orale écrite, Pratique	Ps Pt	3h	S	G
04	Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile	Connaissance des matières végétales	60	Ecrite, Pratique	Ps Pt	4h	C	G
05	Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales	Procédés d'extraction des huiles végétales	45	Ecrite, Pratique	Ps Pt	3h	C	G
06	Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales	Procédés de raffinage des huiles végétales	45	écrite, Pratique	Ps Pt	3h	C	G
07	Distinguer les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement	Impact de l'activité de production d'huiles végétales sur l'environnement	30	Ecrite, Pratique	Ps Pt	2h	C	G
08	Préparer la matière végétale pour la production d'huile	Préparation de la matière végétale	60	écrite, Pratique	Ps Pt	4h	C	P
09	Extraire l'huile végétale par méthode physique	Extraction d'huile végétale par méthode physique	60	Pratique	Ps Pt	4h	C	P
10	Extraire l'huile végétale par méthode chimique	Extraction d'huile végétale par méthode chimique	90	Pratique	Ps Pt	6h	C	P

11	Raffiner l'huile végétale par méthode physique	Raffinage l'huile végétale par méthode physique	60	Pratique	Ps Pt	4h	C	P
12	Raffiner l'huile végétale par méthode chimique	Raffinage d'huile végétale par méthode chimique	90	Pratique	Ps Pt	6h	C	P
13	Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	Traitement des déchets issus de la production d'huiles végétales	60	Ecrite, Pratique	Ps Pt	4h	C	P
14	Rechercher un emploi	Entrepreneuriat	45	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	S	G
15	S'intégrer en milieu professionnel	Stage professionnel	315	Pratique	Ps Pt	5h	S	P
Total			1 080					

VI. STRATEGIES PEDAGOGIQUES

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



VII. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME

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

Le chronogramme s'inspire du logigramme de la séquence d'acquisition des compétences présenté dans le référentiel de formation. À cette étape, il est réalisé dans le but de donner une idée globale du déroulement de la formation. Le chronogramme devient en quelque sorte une seconde version plus détaillée du logigramme.

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

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

	Compétences particulières							Compétences générales								
Numéro	8	9	10	11	12	13	15	01	02	03	04	05	06	07	14	T
Durée (H)	60	60	90	60	90	60	315	30	45	45	60	45	45	30	45	1080
Semaine																
01								30								30
02										10	15	10				35
03										10	15	10				35
04										10	15	10				35
05										15	15					30
06	10								10			15				35
07	15								10				10			35
08	15								10				10			35
09	10								15				10			35
10	10												15	10		35
11		10	15											10		35
12		10	15											10		35
13		10	20													30
14		15	20													35
15		15	20													35
16				10	15	10										35
17				10	15	10										35
18				10	15	10										35
19				10	15	10										35
20				10	15	10										35
21				10	15	10										35
22							20								15	35
23							20								15	35

24							20								15	35
25							35									35
26							35									35
27							35									35
28							35									35
29							35									35
30							40									40
31							40									40
TOTAL	60	60	90	60	90	60	315	30	45	45	60	45	45	30	45	1080

DEUXIEME PARTIE :SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES

VIII. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES

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

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

COMPETENCE 01 : Se situer au regard du métier et de la formation

NUMERO : 1

DUREE D'APPRENTISSAGE : 30 heures

MODULE ASSOCIE

Métier et formation

FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE

Ce module est le tout premier par lequel l'apprenant amorcera sa formation en production d'aliments des animaux d'élevage. Il vise à informer sur les différents aspects de ce métier au regard du marché de l'emploi et sur la démarche de formation. L'obtention de ces informations permettra à l'apprenant de s'auto-évaluer en comparaison de sa personnalité, de son désir, de ses aptitudes en vue de confirmer sa participation au programme de formation.

DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE

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

1. S'informer sur le métier : 40 %
2. S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche : 40 %
3. Evaluer et confirmer son engagement : 20 %

Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.

Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1.1 Prendre connaissance des objectifs et du déroulement du module « Métier et formation ».	<ul style="list-style-type: none">• Éléments de compétence visés par le module.• Phases de déroulement du module.• Critères de participation• Conditions d'encadrement• Engagement de l'élève	Par des exposés, à l'aide de la documentation, de conférences, de visites de terrain ou de recherches personnelles, l'apprenant sera informé sur les différents types d'entreprises évoluant dans le secteur de production d'aliments des animaux d'élevage, sur les conditions d'exercice du métier, les exigences du marché et les possibilités d'évolution. .
1.2 Faire part de sa perception du métier.	<ul style="list-style-type: none">• Le métier tel que perçu par l'apprenant lors de son inscription :• Compréhension des tâches, des aptitudes, connaissances et habiletés requise.	
1.3 Distinguer fonction, tâche, opération.	<ul style="list-style-type: none">• Définitions des termes : fonction, tâche et opération ;• Exemples permettant de faire la distinction entre une tâche, une opération.	
1.4 Prendre connaissance des tâches et du contexte de réalisation du métier.	<ul style="list-style-type: none">• Principales tâches du métier.• Contexte de réalisation (outils, environnement, etc.).	

	<ul style="list-style-type: none"> • Secteurs d'activités. 	
1.5 Inventorier des entreprises du domaine du métier	<ul style="list-style-type: none"> • Bottin et annuaire d'entreprises. • Entreprises du milieu (villes et régions) • Entreprises du secteur informel. 	
1.6 Présenter les qualifications requises au seuil d'entrée du marché du travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Exigences pour avoir accès au travail ; • Qualifications techniques et attitudes. • Etc. 	
1.7 Donner les exigences du métier.	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions de travail. • Possibilités d'avancement. • Égalité des sexes. • Salaires. 	
2- S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche		
Lister les composants du programme de formation.	<ul style="list-style-type: none"> • Liste des modules • Composants d'un module 	
Se familiariser avec la structure et les buts d'un programme de formation élaboré selon l'APC.	<ul style="list-style-type: none"> • Buts du programme. • Structure du programme. • Compétences particulières et générales. 	Par des exposés, à l'aide de la documentation, de conférences, l'apprenant sera informé de la pertinence du programme de formation, des conditions de réussite et du mode d'évaluation. Ils seront également motivés à entreprendre les activités proposées.
Cerner le contenu et les compétences visées.	<ul style="list-style-type: none"> • Association des compétences aux objets de formation. 	
2.4 Distinguer les modes d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> • Évaluation formative. • Évaluation aux fins de qualification. • Droit à la reprise 	
Décrire les obligations du règlement intérieur de l'établissement.	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement interne de l'établissement • Vie scolaire 	

2.6 Distinguer les habiletés, les aptitudes et les connaissances nécessaires pour exercer le métier.	<ul style="list-style-type: none"> • Définition des termes : habileté, Attitude, connaissance ; • Détermination des habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour l'exercer du métier. 	
3- Evaluer et confirmer son engagement.		
3.1 Distinguer les aptitudes des champs d'intérêt.	<ul style="list-style-type: none"> • Différence entre ce que l'on aime et la possibilité que l'on a de le réaliser. 	
3.2 Décrire les raisons de son choix de poursuite de la formation.	<ul style="list-style-type: none"> • Autoévaluation. • Raisons motivant la décision. 	Le formateur à travers des exposés doit permettre aux apprenants d'avoir une vision juste du métier et de la formation Il doit fournir aux apprenants les moyens d'évaluer avec honnêteté et objectivité leur orientation professionnelle.
3.3 Décrire les principaux éléments d'un rapport confirmant un choix d'orientation professionnelle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Résumé de ses goûts, ses aptitudes et de ses champs d'intérêt. ▪ Résumé des exigences relatives à l'exercice du métier ▪ Parallèle entre les deux aspects qui précèdent • Brève conclusion sur son choix d'orientation. 	

COMPETENCE 02 : Communiquer en milieu professionnel		
NUMERO : 2	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45 h	
MODULE ASSOCIE	Communication en milieu professionnel	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
La mise en œuvre de cette partie d'apprentissage vise à faire acquérir et à renforcer le potentiel nécessaire à tout acte de communication. Les contenus d'enseignement se définissent aussi bien en termes de connaissances transmises qu'en termes de supports et d'activités pédagogiques puisées dans les activités menées dans l'entreprise. Ils visent à constituer pour l'apprenant un capital de savoirs et de méthodes auxquels il puisse se référer.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes : 1.S'approprier les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail :15% 2.Traiter les informations : 20% 2. Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale : 25% 3. Communiquer oralement : 20% 4. Rendre compte de son activité : 20%. Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1.S'approprier les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail		
1.1 Utiliser la langue française de manière appropriée	<ul style="list-style-type: none"> • Définition des termes • Grammaire • Vocabulaire • Formulation des phrases donnant lieu à une instruction, une description de procédés, une demande ou information, une suggestion, un conseil, ect. 	Par des activités pratiques écrites et orales, le formateur permet à l'apprenant d'appliquer les consignes sur les règles de grammaire et de vocabulaire dans l'usage du français et de l'anglais comme outils de communication en milieu professionnel.
1.2 To adequately make use of the english language	<ul style="list-style-type: none"> • Words meaning • Grammar • Vocabulary 	

COMPETENCE 02 : Communiquer en milieu professionnel		
	<ul style="list-style-type: none"> • Sentence formulation for instructions, process description, informations, application, advice, suggestions. 	
2. Traiter les informations		
2.1 Elargir son vocabulaire technique	<ul style="list-style-type: none"> • Explication du sens des mots dans leurs contextes • Choix parmi plusieurs définitions • Usages des outils lexicaux courants 	<p>A partir d'une information orale, d'un texte ou d'une situation professionnelle donnée, l'enseignant développe la stratégie de lecture silencieuse de texte ou d'extraits, d'écoute de documents sonore, d'observation des documents audiovisuels, de commentaires des documents graphiques.</p> <p>Suivant cette approche, l'apprenant parvient à exploiter les informations, déterminer le sens et les idées essentielles d'un message, classer des principales manifestations thématiques.</p>
2.2 Comprendre une situation de communication simple	<ul style="list-style-type: none"> • Schéma élémentaire de la communication • Différentes situations de communication • Repérage d'interlocuteurs, de message et de support de communication 	
2.3 Saisir le sens global d'un texte lu	<ul style="list-style-type: none"> • Réponses à des questions précises sur le contenu du texte • Reformulation de tout ou d'une partie du texte 	
2.4 Saisir le sens d'une information de source non écrite et en retenir le contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Réponses à des questions précises de l'information • Reformulation des messages 	
3. Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale		
2.1 Utiliser différents outils et supports de communication	<ul style="list-style-type: none"> • Exploitation des outils de communication • Utilisation du vocabulaire technique du métier • Construction raisonnée de phrases de structure simple 	<p>L'enseignant donne un sens à l'apprentissage de la communication couplé avec l'apprentissage de la discipline professionnelle, dans la pratique quotidienne des activités de l'apprenant. Cela donne l'occasion aux apprenants d'agir en communiquant par écrit.</p>
2.2 Restituer à l'écrit une information issue de la vie courante	<ul style="list-style-type: none"> • Formulation d'exemples ou d'arguments par écrit, pour justifier ou contredire une affirmation • Exploitation d'un message et production des informations écrites 	
2.3 Exprimer une opinion ou une appréciation à l'écrit	<ul style="list-style-type: none"> • Formulation de message écrit, pour partager un avis ou un sentiment par rapport à une situation donnée 	
3. Communiquer oralement		
3.1 Restituer à l'oral une information issue de la vie courante	<ul style="list-style-type: none"> • Allocution formulée d'exemples ou d'arguments, pour justifier ou contredire une affirmation 	<p>L'enseignant donne un sens à l'apprentissage de la communication couplé avec l'apprentissage de la</p>

COMPETENCE 02 : Communiquer en milieu professionnel

3.2 Exprimer une opinion ou une appréciation à l'oral	<ul style="list-style-type: none"> • Formulation de message oral, pour partager un avis ou un sentiment par rapport à une situation donnée 	discipline professionnelle, dans la pratique quotidienne des activités de l'apprenant. Cela donne l'occasion aux apprenants d'agir en communiquant oralement.
4. Rendre compte de son activité		
4.1 Rendre compte par écrit ou oral des opérations effectuées	<ul style="list-style-type: none"> • Collecte des informations • Restitution des données • Exposé des difficultés rencontrées, des incidents de service, des dysfonctionnements, des travaux de maintenance effectuée, des résultats, des besoins éventuels, des solutions d'amélioration ou des solutions correctives • Justification du travail effectué. 	A l'aide des activités pratiques, le formateur réitère les indications et consignes de prise de note et de rédaction du compte rendu. L'apprenant renforce ainsi sa compétence dans la communication avec ses coéquipiers, sa hiérarchie et le public.
4.2 Rédiger des rapports	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation du vocabulaire technique et des règles de grammaire • Documents techniques. • Règles techniques de rédaction ou de formulation 	

COMPETENCE 03 : Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement		
NUMERO : 03	DUREE D'APPRENTISSAGE : 30heures	
MODULE ASSOCIE	Santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Ce module est réinvesti dans les différents modules de compétences particulières du programme de formation. Cela signifie que l'apprenant qui, à la fin de sa formation, intègre le marché du travail aura à mettre en application cette compétence dans toutes les tâches qu'il aura à accomplir sur le marché du travail. Cela se comprend étant donné que l'aspect santé et sécurité au travail rentre dans toutes les tâches pratiques à accomplir.</p> <p>Ce module de formation, en permettant à l'apprenant de distinguer les risques inhérents au travail de technicien en maintenance des systèmes industriels, vise essentiellement l'acquisition d'une préoccupation constante pour l'application stricte des règles de santé et de sécurité de l'hygiène et de l'environnement dans l'exercice des tâches.</p>		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
<p>Compte tenu de l'importance des apprentissages de cette compétence, il est recommandé d'en renforcer les compétences par l'entremise des autres compétences qui y sont associées. C'est par l'entremise d'activités répétées que les éléments de la compétence seront mieux maîtrisés. En conséquence, des temps d'apprentissage réguliers et appliqués à chaque compétence sont davantage préconisés au cours d'une session intensive de formation. En misant sur cette approche, l'apprenant parviendra plus efficacement à adopter le comportement préventif souhaité</p> <p>Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail : 29% 2. Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel : 17% 3. Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail : 6% 4. Intervenir en situation d'urgence : 22% 5. Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles : 13% 6. Développer un comportement écologiquement responsable : 13% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
<ul style="list-style-type: none"> ○ S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail 		

1.1 Identifier le corpus et le dispositif juridique	<ul style="list-style-type: none"> • Documents juridiques • Revues scientifiques • Lois • Ordonnances • Décrets • Arrêtés • Décisions 	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, l'apprenant sera informé du dispositif juridique relatif à la santé et à la sécurité liée aux procédés de traitement des eaux. Il motivera les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes.
1.2 Identifier les obligations des employeurs et des travailleurs	<ul style="list-style-type: none"> • Obligation des travailleurs • Obligations des employeurs 	
○ Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel		
2.1 Identifier les risques liés à la santé en milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Les contusions et coupures provoquées par les chutes d'objet et par la manutention des matériaux. • Les coupures, les contusions et les fractures causées par les éléments mobiles des machines. • Les lésions aux yeux causées par la projection des particules. • Les lésions attribuables au travail répétitif. • Les risques de brûlure liés à l'utilisation d'un poste de soudage et d'un poste d'oxycoupage Etc. 	Le formateur à travers des exposés doit permettre aux apprenants d'avoir une vision large des risques relatifs à l'exercice du métier de technicien de procédés de traitement des eaux etc. L'apprenant s'exercera à travers des activités de recherche et présente devant ses pairs le résultat de ses travaux.
2.2 Identifier les risques liés à la sécurité et à l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> • Pollution • Electrocutation • Ecoulements de liquides • Effets du courant électrique sur le corps humain. • Les risques associés aux produits 	

	inflammables Etc.	
○ Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail		
3.1 Distinguer les équipements de protection individuelle et collective	<ul style="list-style-type: none"> • Les types de situation d'urgence • Les incendies • Les explosions 	Le formateur à travers des exposés permettra aux apprenants d'avoir une vision juste des équipements de protection individuelle, leurs modes d'emplois, etc. L'apprenant s'exercera à travers des activités pratiques à manipuler ces équipements.
3.2 Identifier les normes de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • La délimitation de la zone sinistrée • Les équipements d'urgence • Les précautions utiles • Les soins de premier secours 	
○ Intervenir en cas d'urgence		
4.1 Evaluer le niveau de gravité de la situation	<ul style="list-style-type: none"> • Les types de situation d'urgence • Les incendies • Les explosions 	Le formateur à travers des exposés permettra aux apprenants d'évaluer le niveau des risques en cas d'urgence. L'apprenant développera des attitudes, aptitudes et présente la maîtrise de l'élément de compétence à travers des exercices pratiques.
4.2 Organiser l'intervention d'urgence	<ul style="list-style-type: none"> • La délimitation de la zone sinistrée • Les équipements d'urgence • Les précautions utiles • Les soins de premier secours 	
○ Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles		
5.1 S'informer sur la manifestation des maladies infectieuses	<ul style="list-style-type: none"> • Les maladies infectieuses <ul style="list-style-type: none"> - Différentes maladies infectieuses - Les risques - Manifestation 	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, l'apprenant sera informé des maladies infectieuses, des risques et modes de transmission, etc. Motiver les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes.
5.2 s'informer sur les modes de transmission des maladies et prévention des infectieuses	<ul style="list-style-type: none"> • Maladies in affectueuse <ul style="list-style-type: none"> - Modes de transmission - Moyens de prévention 	

○ Développer un comportement écologiquement responsable		
6.1 Interpréter les fiches signalétiques	<ul style="list-style-type: none"> • Les pictogrammes • Les paramètres caractéristiques 	<p>Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, l'apprenant sera informé des fiches signalétiques, des pictogrammes, et des produits dangereux, etc.</p> <p>Il Motivera les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes.</p> <p>La manipulation des produits dangereux se fera sous contrôle du formateur.</p>
6.2 Identifier les produits dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Le SIMDUT • Les normes environnementales • Les classes de produits dangereux • Les dangers des produits dangereux • Les moyens de prévention • Les gaz à effets de serre <p>Etc.</p>	

COMPETENCE 04 : Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile		
NUMERO : 04	DUREE D'APPRENTISSAGE 60 h	
MODULE ASSOCIE	Connaissance des matières végétales	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module de compétence permet à l'apprenant d'exploiter les différentes matières végétales à partir desquelles sont extraites des huiles. Elle est acquise un peu après le début du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances notionnelles sur ces matières premières.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifier et distinguer les matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales: 20% 2. Caractériser les matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales: 30% 3. Choisir les matières végétales en fonction d'un besoin donné: 30% 4. Identifier les différentes étapes de préparation des matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales: 20% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Identifier et distinguer les matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales		
1.1. Identifier et distinguer les différentes matières végétales à graines	<ul style="list-style-type: none"> • Typologie des matières végétales à graines <ul style="list-style-type: none"> ○ Arachides ○ Soja 	Le formateur: - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Coton ○ Tournesol ○ etc 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribue par la suite des photocopies d'images des différentes matières végétales, ainsi qu'une fiche que les apprenants vont renseigner pour identifier les différentes matières végétales à partir des images fournies. - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants.
1.2 Identifier et distinguer les différentes matières végétales à fruits	<ul style="list-style-type: none"> • Typologie des matières végétales à fruits <ul style="list-style-type: none"> ○ Noix de palme ○ Noix de coco ○ Olives ○ etc 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite. <p>L'apprenant:</p>
2. Caractériser les matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales fluides		
2.1 Caractériser les matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales fluides	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques des matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales fluides. <ul style="list-style-type: none"> ○ Description ○ Composition 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts. - Distribue par la suite des textes décrivant les caractéristiques des

<p>2.2. Caractériser les matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales concrètes ou graisses</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques des matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales concrètes ou graisses <ul style="list-style-type: none"> ○ Description ○ Composition 	<p>différentes matières végétales, ainsi qu'une fiche que les apprenants vont renseigner à partir des textes distribués</p> <ul style="list-style-type: none"> - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
<p>3. Choisir les matières végétales en fonction d'un besoin donné</p>		
<p>3.1 Reconnaître la qualité d'une matière végétale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité des différentes matières végétales <ul style="list-style-type: none"> ○ Matières végétales à graines ○ Matières végétales à fruits 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts.

<p>3.2 Distinguer les critères de choix des différentes matières végétales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Critères de choix des différentes matières végétales <ul style="list-style-type: none"> ○ Matières végétales à graines ○ Matières végétales à fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Présente une video montrant les bonnes et les mauvaises matières végétales - Distribue une fiche à renseigner relative au choix d'une matière végétale - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
<p>4. Identifier les différentes étapes de préparation des matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales</p>		
<p>4.1 Distinguer les étapes de préparation des différentes matières végétales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Etapes de préparation de la matière première <ul style="list-style-type: none"> ○ Tri ○ Décorticage ○ Nettoyage ○ Broyage ○ Cuisson ○ Séchage ○ etc 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts. - Présente une video montrant les différentes étapes de préparation de différentes matières végétales - Distribue une fiche à renseigner relative à la preparation de différentes

		<p>matières végétales</p> <ul style="list-style-type: none">- Echanges avec les apprenants et assure le coaching.- Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ecoute l'exposé et prend des notes- Echange avec le formateur- Prend connaissance du travail à faire- Renseigne la fiche- Contribue à la formulation de la trace écrite.- Récopie la trace écrite.
--	--	---

COMPETENCE 05 : Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45 heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés d'extraction des huiles végétales	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module de compétence permet à l'apprenant d'exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales. Elle est acquise un peu après le début du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances notionnelles sur ces procédés.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :		
<ol style="list-style-type: none"> 1. S'appropriier les techniques de décortilage et de vannage des matières végétales: 25% 2. Appréhender les procédés de séchage et de cuisson des matières végétales: 25% 3. Exploiter les techniques de broyage, de pressage et de filtration: 25% 4. Caractériser et classier les différentes huiles végétales: 25% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. S'appropriier les techniques de décortilage et de vannage des matières végétales		
1.1. Utiliser les techniques de décortilage	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de décortilage <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but du décortilage ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Principe ○ Exploitation des déchets issus du décortilage 	Le formateur: <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts. - projette une video montrant le décortilage et le vannage d'une matière végétale - Distribue une fiche à renseigner par les

COMPETENCE 05 : Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45 heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés d'extraction des huiles végétales	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Etc 	<p>apprenants en rapport avec les objectifs du cours.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants.
1.2. Utiliser les techniques de vannage	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de vannage <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but du vannage ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Principe de vannage ○ Exploitation des déchets issus du vannage ○ Etc 	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
2. Appréhender les procédés de séchage et de cuisson des matières végétales		
2.1. Utiliser les notions et procédés de séchage des matières végétales	<ul style="list-style-type: none"> • Procédés de séchage <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but du séchage ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts. - projette une video montrant le séchage et la cuisson d'une matière végétale - Distribue une fiche à renseigner par les

COMPETENCE 05 : Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45 heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés d'extraction des huiles végétales	
		apprenants en rapport avec les objectifs du cours. - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants.
2.2. Utiliser les notions et procédés de cuisson des matières végétales	<ul style="list-style-type: none"> • Procédés de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but de la cuisson ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
3. Exploiter les techniques de broyage, de pressage et de filtration		
3.1 Utiliser les notions et techniques de broyage	<ul style="list-style-type: none"> • Procédés de broyage <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but du broyage ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts. - projette une video montrant le broyage, le pressage et la filtration d'une matière végétale

COMPETENCE 05 : Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45 heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés d'extraction des huiles végétales	
3.2 Utiliser les notions et techniques de pressage	<ul style="list-style-type: none"> • Procédés de pressage <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but du pressage ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribue une fiche à renseigner par les apprenants en rapport avec les objectifs du cours. - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants.
3.3 Utiliser les notions et techniques de filtration	<ul style="list-style-type: none"> • Procédés de filtration <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but de la filtration ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
4. Caractériser et classifier les différentes huiles végétales		
4.1 Caractériser les différentes huiles végétales	<ul style="list-style-type: none"> • Typologie d'huiles végétales • Qualité d'une huile alimentaire <ul style="list-style-type: none"> ○ Facteurs influençant la qualité d'une huile 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts. - Distribue par la suite des textes décrivant les caractéristiques des différentes huiles

COMPETENCE 05 : Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45 heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés d'extraction des huiles végétales	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Produits formés au cours de l'oxydation des huiles ○ Lutte contre les facteurs susceptibles d'altérer la qualité d'une huile alimentaire • Propriétés des différentes huiles végétales <ul style="list-style-type: none"> ○ Propriétés physiques ○ Propriétés chimiques 	<p>végétales, ainsi qu'une fiche que les apprenants vont renseigner à partir des textes distribués</p> <ul style="list-style-type: none"> - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
4.2 Classifier les différentes huiles végétales	<ul style="list-style-type: none"> • Différentes familles des corps gras <ul style="list-style-type: none"> ○ Famille oléique ○ famille linoléique ○ Famille α-linoléique ○ Famille des corps gras riches en acides gras saturés (AGS) • Classification des huiles végétales selon leurs origines <ul style="list-style-type: none"> ○ Huiles végétales fluides ○ Huiles végétales concrètes « graisses » 	

COMPETENCE 06 : Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales		
NUMERO : 6	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés de raffinage des huiles végétales	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Ce module de compétence permet à l'apprenant d'exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales. Elle est acquise un peu après le début du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances notionnelles sur ces procédés.</p>		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Présenter les notions et les techniques de démulagination et de neutralisation: 25% 2. Décrire les notions et les techniques de décoloration et de décirage: 25% 3. Présenter les notions et les techniques de désodorisation et de refroidissement: 25% 4. Distinguer les types de conditionnement des huiles végétales: 25% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Présenter les notions et les techniques de démulagination et de neutralisation		
1.1 Décrire les notions et les techniques de démulagination	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de démulagination <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but de la démulagination ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre 	Le formateur: - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts.

COMPETENCE 06 : Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales		
NUMERO : 6	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés de raffinage des huiles végétales	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<ul style="list-style-type: none"> - projette une video montrant le de demucilagination et neutralisation d'une matiere vegetale
1.2 Décrire les notions et les techniques de neutralisation	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de neutralisation à chaud et à froid <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but de la neutralisation Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribue une fiche à renseigner par les apprenants en rapport avec les objectifs du cours. - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
1. Décrire les notions et les techniques de décoloration et de décirage		
2.1 Décrire les notions et les techniques de décoloration	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de décoloration <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but de la décoloration Matériels utilisés ○ Précautions à prendre 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts.

COMPETENCE 06 : Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales		
NUMERO : 6	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés de raffinage des huiles végétales	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<ul style="list-style-type: none"> - projette une video montrant le de décoloration et de décirage d'une matière végétale
2.2 Présenter les notions et les techniques de décirage	<ul style="list-style-type: none"> ● Techniques de décirage <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but de décirage ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribue une fiche à renseigner par les apprenants en rapport avec les objectifs du cours. - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
2. Présenter les notions et les techniques de désodorisation et de refroidissement		
3.1 Présenter les notions et les techniques de désodorisation	<ul style="list-style-type: none"> ● Techniques de désodorisation <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but de désodorisation ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts.

COMPETENCE 06 : Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales		
NUMERO : 6	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés de raffinage des huiles végétales	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<ul style="list-style-type: none"> - projette une video montrant le de désodorisation et de refroidissement d'une matière végétale
3.2. Présenter les notions et les techniques de refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> ● Techniques de refroidissement <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition et but de refroidissement ○ Matériels utilisés ○ Précautions à prendre ○ Etapes à suivre ○ Contrôle qualité ○ Etc 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribue une fiche à renseigner par les apprenants en rapport avec les objectifs du cours. - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
4. Distinguer les types de conditionnement des huiles végétales		
4.1 Identifier les modes de conditionnement des huiles végétales	<ul style="list-style-type: none"> ● Modes de conditionnement des huiles végétales <ul style="list-style-type: none"> ○ Huiles végétales brutes ○ Huiles végétales raffinées 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts.

COMPETENCE 06 : Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales		
NUMERO : 6	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45heures	
MODULE ASSOCIE	Procédés de raffinage des huiles végétales	
4.2. Choisir un mode conditionnement d'une huile végétale donnée	<ul style="list-style-type: none"> • Choix d'un mode de conditionnement d'une huile végétale <ul style="list-style-type: none"> ○ Huiles végétales brutes ○ Huiles végétales raffinées 	<ul style="list-style-type: none"> - projette une video montrant les modes de conditionnement des huiles végétales - Distribue une fiche à renseigner par les apprenants en rapport avec les objectifs du cours. - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.

COMPETENCE 07 : Reconnaître les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement		
NUMERO : 7	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 30 heures	
MODULE ASSOCIE	Impact de l'activité de production d'huiles végétales sur l'environnement	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module de compétence permet à l'apprenant d'exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales. Elle est acquise un peu après le début du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances notionnelles sur ces procédés.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maitrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Appréhender l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air, de l'eau et du sol: 25% 2. Connaître les procédés de réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives: 25% 3. Exploiter les techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales: 25% 4. Réduire les gaz à effet de serre à travers une gestion optimale des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales: 25% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1- Appréhender l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air, de l'eau et du sol		
1.1. Décrire l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air	Définition des concepts Procédés de protection de l'environnement Impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air	Le Formateur: - Utilise la pédagogie inversée en donnant à l'avance aux apprenants, des textes décrivant l'impact des déchets issus de la production d'huiles végétales sur la pollution de l'air, de l'eau et du sol - Organise un braingstorming avec les élèves pour identifier les effets néfastes importants des déchets sur l'environnement
1.2. Décrire l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'eau	Définition des concepts Impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la	

	pollution de l'eau	- Formule avec les apprenants une trace écrite
1.3. Décrire l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution du sol	Définition des concepts Impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution du sol	L'Apprenant: - Procède avant le cours proprement dit, à une lecture minucieuse des textes distribués par le formateur - Prend une part active au brainstorming - Contribue à la formulation de la trace écrite - Relève la trace écrite
2. Connaître les procédés de réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives		
2.1. Utiliser les notions sur les émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives dans la protection de l'environnement	Notions sur les émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives dans la protection de l'environnement	Le Formateur: - Utilise la pédagogie inversée en donnant à l'avance aux apprenants, des textes sur les émissions des COV - Organise un brainstorming avec les élèves pour décrire les procédés de réduction des émissions des COV. - Formule avec les apprenants une trace écrite
2.2. Exploiter les procédés de réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives en vue de la protection de l'environnement	Procédés de réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives en vue de la protection de l'environnement	L'Apprenant: - Procède avant le cours proprement dit, à une lecture minucieuse des textes distribués par le formateur - Prend une part active au brainstorming - Contribue à la formulation de la trace écrite - Relève la trace écrite
3- Exploiter les techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales		

<p>3.1 Utiliser les notions et les techniques de traitement des déchets issus de la production d'huiles végétales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de traitement des déchets issus de la production d'huiles végétales <ul style="list-style-type: none"> ○ Description ○ Matériels utilisés ○ Mesures de sécurité ○ Etapes à suivre ○ Etc 	<p>Le formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présente un bref exposé en prenant soins de définir les concepts. - projette une video montrant les modes de traitement des déchets issus de la production d'huiles végétales - Distribue une fiche à renseigner par les apprenants en rapport avec les objectifs du cours. - Echanges avec les apprenants et assure le coaching. - Formule la trace écrite avec les apprenants. <p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute l'exposé et prend des notes - Echange avec le formateur - Prend connaissance du travail à faire - Renseigne la fiche - Contribue à la formulation de la trace écrite. - Récopie la trace écrite.
<p>4- Réduire les gaz à effet de serre à travers une gestion optimale des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales</p>		
<p>4.1. Utiliser les notions et propriétés des gaz à effet de serre dans la protection de l'environnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'effet de serre <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition ○ Avantages et inconvénients ○ Impact sur l'environnement ○ Méthodes de réduction des gaz à effet de serre 	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilise la pédagogie inversée en donnant à l'avance aux apprenants, des textes les gaz à effet de serre - Organise un brainstorming avec les élèves pour identifier les modes de reduction des gazà effet de serre - Formule avec les apprenants une trace écrite

		<p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none">- Procède avant le cours proprement dit, à une lecture minucieuse des textes distribués par le formateur- Prend une part active au brainstorming- Contribue à la formulation de la trace écrite- Relève la trace écrite
--	--	---

COMPETENCE 08 : Préparer la matière végétale pour la production d'huile		
NUMERO : 8	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Préparation de la matière végétale	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Ce module de compétence permet à l'apprenant de pouvoir préparer les différentes matières végétales destinées à l'extraction et au raffinage d'huiles.</p> <p>Elle est acquise après les compétences relatives à la maîtrise des matières végétales, et des procédés d'extraction et de raffinage d'huiles végétales.</p>		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Choisir et nettoyer la matière végétale: 25% 2. Décortiquer et parer la matière végétale: 25% 3. Broyer et faire cuire la matière végétale: 25% 4. Sécher la matière végétale après cuisson et la stocker: 25% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Choisir et nettoyer la matière végétale		
1.1. Choisir la matière végétale	Outils et équipements nécessaires au tri Qualité de la matière végétale Pratique de tri de la matière végétale	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le choix et les techniques de nettoyage des matières végétales - Réalise une démonstration de nettoyage d'une matière végétale
1.2 Nettoyer la matière végétale	Outils et équipements de nettoyage de la matière végétale Contrôle qualité de la matière végétale nettoyée	

	Pratique de nettoyage de la matière végétale	<ul style="list-style-type: none"> - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de nettoyage des matières végétales <p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
2. Décortiquer et parer la matière végétale		
2.1. Décortiquer la matière végétale	Outils et équipements de décortilage Qualité de la matière végétale Pratique de décortilage de la matière végétale	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur décortilage et le parage des matières végétales - Réalise une démonstration décortilage et de parage d'une matière végétale - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de décortilage et de parage des matières végétales <p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le
2.2. Parer la matière végétale	Outils et équipements de parage Qualité de la matière végétale Pratique Parage de la matière végétale de la matière végétale	

		Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3. Broyer et faire cuire la matière végétale		
3.1 Broyer la matière végétale	Outils et équipements de broyage Qualité de la matière végétale Pratique de broyage de la matière végétale	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le broyage et la cuisson des matières végétales - Réalise une démonstration sur le broyage et la cuisson de matières végétales - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de broyage et la cuisson de matières végétales L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3.2 Faire cuire la matière végétale	Outils et équipements de cuisson Règlage des équipements et machines de cuisson Pratique de cuisson de la matière végétale	
4. Sécher la matière végétale après cuisson et la stocker		
4.1 Contrôler le taux d'humidité après séchage	Equipements et machines utilisés Essais et mesures des taux d'humidité des matières	- Réalise une démonstration sur les mesures du taux d'humidité de matières

	<p>végétales à graines Essais et mesures des taux d'humidité des matières végétales à fruits</p>	<p>végétales - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des essais et mesures des taux d'humidité de matières végétales</p>
<p>4.2. Stocker la matière végétale après séchage</p>	<p>Equipements utilisés Pratique de stockage des matières végétales à graines Pratique de stockage des matières végétales à fruits</p>	<p>L'Apprenant: - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.</p>

COMPETENCE 09 : Extraire les huiles végétales par méthode physique

NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Extraction d'huiles végétales par méthode physique	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module de compétence permet à l'apprenant de pouvoir préparer extraire les huiles végétales par la méthode physique. Elle est acquise après les compétences relatives à la maîtrise des matières végétales, et des procédés d'extraction et de raffinage d'huiles végétales.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Presser la matière végétale apprêtée : 35% 2. Décanter l'huile brute : 35% 3. Conditionner et stocker l'huile brute : 30% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Presser la matière végétale apprêtée		
1.1. Utiliser les outils, équipements et machines de pressage	Equipements et machines de pressage Mesures de sécurité à observer Manipulation des outils, équipements et machines de pressage	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le pressage des matières végétales - Réalise une démonstration sur le pressage de matières végétales - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de pressage de matières végétales L'Apprenant:
1.2. Appliquer les techniques de pressage	Equipements et machines utilisés Mesures de sécurité à observer Pratique de pressage	

		<ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
1.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	<p>Application des règles d'Hygiène</p> <p>Application des règles de sécurité</p> <p>Application des règles de protection de l'environnement</p>	
2. Décanter l'huile brute		
2.1. Utiliser les outils, équipements et machines de décantation	<p>Equipements et machines de decantation</p> <p>Mesures de sécurité à observer</p> <p>Manipulation des outils, équipements et machines de décantation</p>	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la décantation - Réalise une démonstration sur la décantation
2.2. Appliquer les techniques de décantation	Pratique de décantation	<ul style="list-style-type: none"> - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de decantation
2.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	<p>Application des règles d'Hygiène</p> <p>Application des règles de sécurité</p> <p>Application des règles de protection de l'environnement</p>	<p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3. Conditionner et stocker l'huile brute		
3.1. Utiliser les outils, équipements et machines	Manipulation des outils, équipements et machines	Le Formateur:

de conditionnement et de stockage	de conditionnement et de stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le conditionnement et le stockage - Réalise une démonstration sur le conditionnement et le stockage - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de conditionnement et de stockage <p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3.2. Appliquer les techniques de conditionnement et de stockage	<p>Equipements de conditionnement</p> <p>Mesures de sécurité à observer</p> <p>Pratique de conditionnement et de stockage</p>	
3.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	<p>Application des règles d'Hygiène</p> <p>Application des règles de sécurité</p> <p>Application des règles de protection de l'environnement</p>	

COMPETENCE 10 : Extraire les huiles végétales par méthode chimique		
NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE : 90 heures	
MODULE ASSOCIE	Extraction d'huiles végétales par méthode chimique	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Ce module de compétence permet à l'apprenant de pouvoir préparer extraire les huiles végétales par la méthode chimique. Elle est acquise après les compétences relatives à la maîtrise des matières végétales, et des procédés d'extraction et de raffinage d'huiles végétales.</p>		
<p>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE. Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Extraire l'huile au solvant: 40% 2. Désolvanter l'huile: 35% 3. Conditionner et stocker l'huile brute : 25% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Extraire l'huile au solvant		

COMPETENCE 10 : Extraire les huiles végétales par méthode chimique		
NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE : 90 heures	
MODULE ASSOCIE	Extraction d'huiles végétales par méthode chimique	
1.1. Utiliser les produits d'extraction (solvants)	Typologie des différents produits (solvants) utilisés dans l'extraction d'huiles végétales Caractérisation des différents produits (solvants) utilisés dans l'extraction d'huiles végétales	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur les différents solvants et les procédés d'extraction par la méthode chimique. - Réalise une démonstration sur l'extraction à l'hexane - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices l'extraction à l'hexane <p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
1.2. Utiliser les outils, équipements et machines d'extraction	Outils, équipements et machine d'extraction Mesures de sécurité à observer Manipulation des outils, équipements et machines d'extraction d'huiles	
1.3. Appliquer les techniques d'extraction	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique d'extraction d'huile par méthode chimique	
1.4. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
2. Désolvanter l'huile		
2.1. Utiliser les outils, équipements et machines de désolvantation	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de désolvantation	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la désolvantation

COMPETENCE 10 : Extraire les huiles végétales par méthode chimique

NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE : 90 heures	
MODULE ASSOCIE	Extraction d'huiles végétales par méthode chimique	
2.2. Appliquer les techniques de désolvantation	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de désolvantation	- Réalise une démonstration sur la désolvantation - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de désolvantation
2.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	<p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3. Conditionner et stocker l'huile brute		
3.1. Utiliser les outils, équipements et machines de conditionnement et de stockage	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de conditionnement et de stockage	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le conditionnement et le stockage
3.2. Appliquer les techniques de conditionnement et de stockage	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de conditionnement et de stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Réalise une démonstration sur le conditionnement et le stockage
3.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de	<ul style="list-style-type: none"> - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de conditionnement et de stockage

COMPETENCE 10 : Extraire les huiles végétales par méthode chimique		
NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE : 90 heures	
MODULE ASSOCIE	Extraction d'huiles végétales par méthode chimique	
	l'environnement	<p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.

COMPETENCE 11: Raffiner les huiles végétales par méthode physique		
NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Raffinage d'huiles végétales par méthode physique	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Ce module de compétence permet à l'apprenant de pouvoir se préparer au raffinage d'huiles végétales par la méthode physique. Elle est acquise après les compétences relatives à la maîtrise des matières végétales, et des procédés d'extraction et de raffinage d'huiles végétales.</p>		
<p>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.</p> <p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Réaliser le dégommage: 20% 2. Réaliser le séchage: 15% 3. Réaliser la décoloration: 15% 4. Procéder à la décantation/filtration: 15% 5. Réaliser la désodorisation: 20% 6. Conditionner et stocker l'huile raffinée : 15% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Réaliser le dégommage		

COMPETENCE 11: Raffiner les huiles végétales par méthode physique

NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Raffinage d'huiles végétales par méthode physique	
1.1. Utiliser les outils, équipements et machines de dégomme	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de dégomme	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le dégomme - Réalise une démonstration sur la désolvantation - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de dégomme L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
1.2. Appliquer les techniques de dégomme	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de dégomme	
1.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
2. Réaliser le séchage		

COMPETENCE 11: Raffiner les huiles végétales par méthode physique

NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Raffinage d'huiles végétales par méthode physique	
2.1. Utiliser les outils, équipements et machines de séchage	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de séchage	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le séchage - Réalise une démonstration sur la désolvantation - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de séchage L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
2.2. Appliquer les techniques de séchage	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de séchage	
2.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
3. Réaliser la décoloration		

COMPETENCE 11: Raffiner les huiles végétales par méthode physique

NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Raffinage d'huiles végétales par méthode physique	
3.1. Utiliser les outils, équipements et machines de décoloration	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de décoloration	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la décoloration - Réalise une démonstration sur la désolvantation - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de décoloration L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3.2. Appliquer les techniques de décoloration	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de décoloration	
3.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
4. Procéder à la décantation/filtration		

COMPETENCE 11: Raffiner les huiles végétales par méthode physique		
NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Raffinage d'huiles végétales par méthode physique	
4.1. Utiliser les outils, équipements et machines de décantation/filtration	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de décantation/filtration	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la décantation/filtration - Réalise une démonstration sur la désolvantation - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de décantation/filtration L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
4.2. Appliquer les techniques de décantation/filtration	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de décantation/filtration	
4.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
5. Réaliser la désodorisation		

COMPETENCE 11: Raffiner les huiles végétales par méthode physique

NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Raffinage d'huiles végétales par méthode physique	
5.1. Utiliser les outils, équipements et machines de désodorisation	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de désodorisation	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la désodorisation - Réalise une démonstration sur la désolvantation - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de désodorisation L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
5.2. Appliquer les techniques de désodorisation	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de désodorisation	
5.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
6. Conditionner et stocker l'huile raffinée		
6.1. Utiliser les outils, équipements et machines de conditionnement et de stockage	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de conditionnement et de stockage	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le conditionnement et le stockage - Réalise une démonstration sur le
6.2. Appliquer les techniques de conditionnement et de stockage	Equipements utilisés Précautions à prendre	

COMPETENCE 11: Raffiner les huiles végétales par méthode physique		
NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Raffinage d'huiles végétales par méthode physique	
	Pratique de conditionnement et de stockage	conditionnement et le stockage - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de conditionnement et de stockage
6.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.

COMPETENCE 12: Raffiner l'huile végétale par méthode chimique		
NUMERO : 12	DUREE D'APPRENTISSAGE : 90 heures	
MODULE ASSOCIE	Raffinage d'huile végétale par méthode chimique	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module de compétence permet à l'apprenant de pouvoir se préparer au raffinage d'huiles végétales par la méthode chimique. Elle est acquise après les compétences relatives à la maîtrise des matières végétales, et des procédés d'extraction et de raffinage d'huiles végétales.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Réaliser la démulagination		
1.1. Utiliser les outils, équipements et machines de démulagination	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de démulagination	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la démulagination - Réalise une démonstration sur la démulagination - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de démulagination
1.2. Appliquer les techniques de démulagination	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de démulagination	
1.3. Respecter les règles d'Hygiène-	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité	

Sécurité-Environnement	Application des règles de protection de l'environnement	L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
2. Effectuer la neutralisation		
2.1. Utiliser les outils, équipements et machines de neutralisation	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de neutralisation	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la neutralisation - Réalise une démonstration sur la neutralisation
2.2. Appliquer les techniques de neutralisation	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de neutralisation	- Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de neutralisation
2.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3. Laver et sécher le produit neutralisé		
3.1. Utiliser les outils, équipements et machines de lavage et de séchage	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de lavage et de séchage	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le lavage et le séchage

3.2. Appliquer les techniques de lavage et de séchage	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de lavage et de séchage	- Réalise une démonstration sur le lavage et le séchage - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de lavage et de séchage L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
4. Procéder à la décoloration		
4.1. Utiliser les outils, équipements et machines de décoloration	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de décoloration	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la décoloration - Réalise une démonstration sur la décoloration - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de décoloration
4.2. Appliquer les techniques de décoloration	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de décoloration	
4.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.

5. Réaliser la filtration		
5.1. Utiliser les outils, équipements et machines de filtration	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de filtration	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la filtration - Réalise une démonstration sur la filtration - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de la filtration L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
5.2. Appliquer les techniques de filtration	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de filtration	
5.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
6. Effectuer le décirage ou winterization		
6.1. Utiliser les outils, équipements et machines de décirage ou winterization	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de décirage ou winterization	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le décirage ou winterization - Réalise une démonstration sur le décirage ou winterization - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices du décirage ou winterization L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de
6.2. Appliquer les techniques de décirage ou winterization	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de décirage ou winterization	
6.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	

		<p>cours</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
7. Réaliser la désodorisation		
7.1. Utiliser les outils, équipements et machines de désodorisation	<p>Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de désodorisation</p>	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur la désodorisation - Réalise une démonstration sur la désodorisation - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de la désodorisation <p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
7.2. Appliquer les techniques de désodorisation	<p>Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de désodorisation</p>	
7.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	<p>Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement</p>	
8. Procéder au refroidissement		
8.1. Utiliser les outils, équipements et machines de refroidissement	<p>Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de refroidissement</p>	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le refroidissement - Réalise une démonstration sur le refroidissement
8.2. Appliquer les techniques de refroidissement	<p>Equipements utilisés Précautions à prendre</p>	

	Pratique de refroidissement	- Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices du refroidissement
8.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
9. Conditionner et stocker l'huile végétale raffinée		
9.1. Utiliser les outils, équipements et machines de conditionnement et de stockage	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de conditionnement et de stockage	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le conditionnement et de stockage - Réalise une démonstration sur le conditionnement et de stockage
9.2. Appliquer les techniques de conditionnement et de stockage	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de conditionnement et de stockage	- Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices du conditionnement et de stockage
9.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.

COMPETENCE 13 : Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales		
NUMERO : 13	DUREE D'APPRENTISSAGE : 60 heures	
MODULE ASSOCIE	Traitement des déchets issus de la production d'huiles végétales	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Ce module de compétence permet à l'apprenant de valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales. Elle est acquise après les compétences relatives à la maîtrise des matières végétales, des procédés et pratique d'extraction et de raffinage d'huiles végétales.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Trier les déchets 2. Sécher les déchets 3. Broyer les déchets 4. Composter les déchets 5. Réformer les déchets 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Trier les déchets		

1.1. Utiliser les outils, équipements et machines de tri des déchets	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de tri des déchets	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le tri des déchets - Réalise une démonstration sur le tri des déchets - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de le tri des déchets <p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
1.2. Appliquer les techniques de tri des déchets	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de tri des déchets	
1.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
2. Sécher les déchets		

2.1. Utiliser les outils, équipements et machines de séchage de déchets	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de séchage de déchets	<p>Le Formateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le séchage de déchets - Réalise une démonstration sur le séchage de déchets - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices du séchage de déchets <p>L'Apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
2.2. Appliquer les techniques de séchage de déchets	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de séchage de déchets	
2.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
3. Broyer les déchets		

3.1. Utiliser les outils, équipements et machines de broyage de déchets	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de broyage de déchets	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le broyage de déchets - Réalise une démonstration sur le broyage de déchets - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices du broyage de déchets L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
3.2. Appliquer les techniques de broyage de déchets	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de broyage de déchets	
3.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
4. Composter les déchets		

4.1. Utiliser les outils, équipements et machines de compostage	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de compostage	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le compostage compostage - Réalise une démonstration sur le compostage - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de le compostage L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
4.2. Appliquer les techniques de compostage	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de compostage	
4.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	
5. Réformer les déchets		
5.1. Utiliser les outils, équipements et machines de réformage	Equipements utilisés Précautions à prendre Manipulation des outils, équipements et machines de réformage	Le Formateur: - Procède à un rappel de cours à travers une méthode active, sur le réformage - Réalise une démonstration sur le réformage - Demande aux apprenants d'effectuer sous son coaching, des exercices de le réformage L'Apprenant: - Participe aux échanges relatifs au rappel de cours - Observe la démonstration faite par le Formateur et échange avec celui-ci - Réalise les travaux proposés par le Formateur sous le coaching de celui-ci.
5.2. Appliquer les techniques de réformage	Equipements utilisés Précautions à prendre Pratique de réformage	
5.3. Respecter les règles d'Hygiène-Sécurité-Environnement	Application des règles d'Hygiène Application des règles de sécurité Application des règles de protection de l'environnement	

COMPETENCE 14 : Rechercher un emploi		
NUMERO : 14	DUREE D'APPRENTISSAGE : 45 h	
MODULE ASSOCIE	Entrepreneuriat	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Les enseignements de cette compétence permettent à l'apprenant de lui montrer des stratégies et outils de recherche d'emploi.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes :		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi :10% 2. Planifier sa démarche de recherche d'emploi :20% 3. S'appropriier les techniques de recherche d'emploi :40% 4. S'appropriier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise :30% 		
Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi		Par l'entremise d'exposé, le formateur présente aux apprenants les techniques leur permettant de faire un bilan de compétences. L'apprenant développe sa capacité à lire des documents et à Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages
1.1 Etudier le marché	<ul style="list-style-type: none"> • Définition du marché • Identification de potentiels clients • Analyse de la demande • Analyse de l'offre 	
1.2 Positionner une gamme de produits ou de services	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques des produits • Besoins et attentes des clients • Positionnements des concurrents 	
2. Planifier sa démarche de recherche d'emploi		
2.1 Identifier les étapes d'une recherche d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Etapes clés d'une recherche d'emploi • Identification des postes 	A partir des enseignements reçus sur les techniques de recherche d'emploi, l'apprenant développe et
2.2 Établir d'une liste d'employeurs potentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des potentiels entreprise 	

COMPETENCE 14 : Rechercher un emploi		
	<ul style="list-style-type: none"> • Droits et devoir des parties prenantes 	intègre toutes les techniques de demande d'emploi, de rédaction de CV. Il pose des questions et prends note.
3.S'approprier les techniques de recherche d'emploi		
3.1 Rédiger une demande d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Demande/lettre de motivation • Parties d'une demande/lettre de motivation • Techniques de rédaction 	A partir des enseignements reçus sur les techniques de recherche d'emploi, l'apprenant développe et intègre toutes les techniques de demande d'emploi, de rédaction de CV. Il pose des questions et prends note.
3.2 Rédiger un CV	<ul style="list-style-type: none"> - Notion de CV - Parties importantes d'un CV - Conseils 	
4. S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise		
4.1 Monter un projet	<ul style="list-style-type: none"> - Définition des objectifs - Parties prenantes - Identification des tâches - Plan de projet - Communication 	Par des activités pratiques écrites et orales, le formateur permet à l'apprenant de S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise de l'anglais comme outils de communication en milieu professionnel.
4.2 Identifier des besoins financiers de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - Besoins de l'entreprise - Stratégies de financement - Besoins de financement liés à l'investissement 	

COMPETENCE 15 : S'intégrer en milieu professionnel		
NUMERO : 15	DUREE D'APPRENTISSAGE : 315 h	
MODULE ASSOCIE	Intégration en milieu professionnel	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Cette compétence est la dernière du programme de formation. Elle arrive au moment où l'apprenant doit commencer son intégration en milieu de travail. A ce moment, l'apprenant devra mettre en pratique dans l'entreprise, les compétences acquises pendant la formation. Les apprentissages à la réalisation de l'intégration en milieu de travail sont complétés, puisque l'intégration en milieu de travail se réalise en entreprise. Cette compétence donne droit à la validation des divers apprentissages réalisés pendant la formation. Elle permet d'acquérir des connaissances et d'attitudes nécessaires pour s'intégrer facilement au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation.</p>		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
<p>La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer son séjour en milieu de travail : 20% 2. Respecter les principes de discipline et de déontologie : 20% 3. Exécuter les activités en milieu de travail : 30% 4. Comparer ses perceptions aux réalités du métier : 10% 5. Rédiger le rapport de stage : 10% <p>L'ordre des éléments, tel que présenté dans le référentiel de formation devrait rester inchangé.</p>		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Préparer son séjour en milieu de travail		
1.1 Prospecter les entreprises	<ol style="list-style-type: none"> 3. Réseau professionnel 4. Choix des entreprises 5. Recherche et démarches pour obtenir un stage 	<p>Les éléments de base sur les techniques de recherche et de prospection sont réitérés à l'apprenant par le formateur. L'apprenant reçoit les connaissances sur la rédaction administrative et les restitue à travers les résultats de ses recherches dans le cadre des échanges en groupe.</p>
1.2 préparer un dossier de stage	<ul style="list-style-type: none"> • Règles de rédaction • Modalités de présentation et de dépôt de la demande • Ressources 	
2. Respecter les principes de discipline et de déontologie		
2.1 Prendre connaissance du règlement de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement de l'entreprise • Code de conduite • Code de déontologie • Personnes ressources • Comportement en formation et réalités de l'entreprise 	<p>Les éléments essentiels et règles de discipline en vigueur au sein de l'entreprise sont indiqués par le formateur. L'apprenant les reçoit et les intègre dans son comportement pour réussir son cheminement professionnel.</p>
2.2 Présenter son professionnalisme en milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du règlement de l'entreprise • Discipline personnelle • Image de l'entreprise 	
3. Exécuter les activités en milieu de travail		
3.1 Observer le contexte de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Produits et marché • Associations professionnelles • Conditions de travail • Relations interpersonnelles 	<p>L'apprenant exécute les tâches qui lui sont confiées sous la conduite et la supervision de l'encadreur. Le degré</p>

COMPETENCE 15 : S'intégrer en milieu professionnel

	<ul style="list-style-type: none"> • Santé et sécurité 	<p>d'acquisition de ses apprentissages est mesuré. L'exécution des tâches permet de consolider les acquis et de démontrer l'adaptabilité aux changements.</p>
3.2 Effectuer diverses tâches professionnelles prescrites	<ul style="list-style-type: none"> • Méthode de travail • Tâches prescrites • Qualité du travail fait • Economie du temps et des ressources • Utilisation du matériel et des équipements 	
3.3 S'adapter à des conditions nouvelles	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptation à des travaux complexes • Nouvelles conditions de réalisation • Evolution technologique • Equipements 	
3.4 Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • Milieu de travail • Pratiques professionnelles 	
4. Comparer ses perceptions aux réalités du métier		
4.1 Poser un jugement professionnel sur ses actions	<ul style="list-style-type: none"> • Perception du métier que l'on a avant le stage avec celle que l'on a après • Auto-évaluation • Actions à entreprendre pour combler les écarts 	
4.2 Evaluer l'influence de l'expérience sur le choix d'un futur emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Conséquences du stage sur le choix d'un emploi 	
5. Rédiger le rapport de stage		
5.1 Appliquer les techniques de rédaction administrative	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de rédaction administrative • Eléments de contenu • Informations présentées • Apprentissages réalisés et situations rencontrées en milieu professionnel 	<p>Sous la conduite et la supervision de l'encadreur, l'apprenant rédigera son rapport de stage. Il sera jugé sur la qualité du rapport produit et surtout sur le respect des règles de rédaction administrative et de la pertinence des éléments qu'il présente.</p>
5.2 Rédiger le rapport de stage	<ul style="list-style-type: none"> • Parties importantes d'un rapport • Contenu • Langage à utiliser 	

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE : Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences, 2007. 77p.
- ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE : Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de formation, 2007. 77p.
- BURKINA FASO : Arrêté conjoint 2011-0264 /MICA/MEF/MS/MEDD/MFPTSS du 09 décembre 2011 portant réglementation des installations d'unités de production d'huiles alimentaires au Burkina Faso. 15 p.
- *HAMAILI Ikram, BOUDJABI Ramzi Amine* : Mémoire de fin d'études « Contrôle qualité de deux huiles alimentaires tournesol et soja au cours du raffinage au sein de l'industrie CEVITAL » : Université Frères Mentouri Constantine 1, République Algérienne Démocratique et Populaire. 2021. 121p.
- *Christian Bedrossian, Gilles Vaitilingom* : Guide technique pour une utilisation énergétique des huiles végétales. 2006. 272p.
- Publication du Ministère de la transition écologique et solidaire, France : « La fabrication des huiles végétales : une activité à risques », novembre 2018. 30p.
- *Daniel Ribier, André Rouzière*: La transformation artisanale des plantes à huiles, expériences et procédés; Guide pratique. 1995, 108p.
- *UNIVERSITE SIDI MOHAMED BEN ABDELLAH-Maroc ; Projet de fin d'études présenté par l'Etudiant DIB MANALE*: Procédé industriel et mise en place du système HACCP à l'unité de raffinage de l'huile SOJA au sein de la SIOF; 2013, 42p.
- *Programme d'Appui au Développement Rural (PADER) mise en œuvre par la GIZ*: Référentiel pour le métier OUVRIER (IÈRE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION DE L'ARACHIDE, 2022, 220p.
- *Cervical.,Nihad Nia*. Suivi et comparaison des paramètres physico-chimiques de l'huile de soja raffinée chimiquement et enzymatiquement. Lignes directrices du codex concernant l'application du système HACCP. Publié par le Secretariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome, 2011.
- *Archives de documents de la FAO*, système de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, 2009. FAO. Glossaire d'agriculture biologique.(www.Fao.org)