

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

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN

REFERENTIEL DE FORMATION PROFESSIONNELLE SELON L'APPROCHE PAR COMPETENCES (APC)

GUIDE PÉDAGOGIQUE (GPE)

SECTEUR : AGRO INDUSTRIE

METIER : TRASFORMATEUR DE VIANDE

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIE



EQUIPE DE REDACTION

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

Table des matières

EQUIPE DE REDACTION.....	1
REMERCIEMENTS.....	3
ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES.....	4
LISTE DES PERSONNES CONSULTÉES.....	5
Les pédagogues.....	6
PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION.....	7
I. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE.....	8
1. Nature.....	8
2. Buts.....	8
II. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES.....	9
III. PROJET DE FORMATION ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES.....	9
IV. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION.....	10
V. LISTE DES COMPÉTENCES.....	11
VI. STRATEGIES PEDAGOGIQUES.....	14
VII. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME.....	15
DEUXIEME PARTIE : SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES.....	18
VIII. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES.....	19
COMPETENCE 01 : Se situer au regard du métier et de la formation.....	20
COMPETENCE 03 : Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement.....	27
COMPETENCE 04 : Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits..	33
COMPETENCE 05 : S'approvisionner en matière première.....	36
COMPETENCE 06 : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail.....	41
COMPETENCE 07 : Production de la viande séchée (kilichi...)	44
COMPETENCE 08 : Production de la viande fumée.....	48
COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	53
COMPETENCE 10 : Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)	59
COMPETENCE 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés.....	64
COMPETENCE 12 : RECHERCHER L'EMPLOI.....	69
COMPETENCE 13 : S'INTEGRER EN MILIEU PROFESSIONNEL.....	74
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	77
Equipe de validation.....	79

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 et la valorisation du métier de Transformateur de viande au Cameroun. En outre, nous saluons et apprécions à sa juste valeur la collaboration avec les différents acteurs de la formation professionnelle (Experts et Entreprises) dans le cadre de l'Analyse de Situation de Travail (AST) et dont l'aide a été déterminante pour la bonne conduite des entretiens et la réalisation des contenus de ce Rapport.

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

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de la Situation de Travail
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
GP	Guide Pédagogique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
HSSE	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
IGF	Inspection Générale des Formations
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
OIF	Organisation internationale de la francophonie
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel Métier Compétences
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'emploi
VAE	Validation des Acquis et de l'Expérience

LISTE DES PERSONNES CONSULTÉES

- Les professionnels

N°	NOMS ET PRENOMS	Structure	Qualification
1.	ANDRÉ DABA	GIC ANNEXE DE PITOA (GIC de BOUCHER)	Professionnel
2.	ABAMOU	ETS VALHALA	Professionnel
3.	MOHAMAN SAMI ABDOU	SARKI SARL	Professionnel
4.	Mme GOUSKRO née MADJARE	SOTRAPAS	Professionnel
5.	OUMAROU HANAR ADJI	ETS ABSAL SERVICES AGRICOLES	Professionnel
6.	Mme NGOUGOURE Claudine	SCOOP DYNA	Professionnel
7.	M NGOUFFO SONGWA René	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
8.	ABOUTOU ENGOLO Marcel	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
9.	NNAME LAWRENCE ELAH	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
10.	WANBIRO EMERY	BAO CASHAND CARRY	Professionnel
11.	M. MOUAFO FOKA William Franck	BENS'S BOUCHER	Professionnel

Les pédagogues

N°	Nom et prénoms	Structure	Qualification
1	ADAMOU DANS ABDOU	ETS VALHALA	Formateur
2	MOUAFO FOKA William Franck	BENS'S BOUCHER	Formateur
3	NNAME LAWRENCE ELAH	BELAVIE	Formateur
4	DEA ANNE SOLANGE	CNFZV MAROUA	Formatrice
5	MAYBA FONGANG	CFP ABC	Formateur

PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION

I. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE

1. Nature.

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

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

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

2. Buts.

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

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

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 du menuisier-ébéniste :

- 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 expérimentiels 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 des transformateurs de viande

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

IV. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

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

En conséquence, le référentiel de formation pour le métier d'ouvrier en transformation de viande traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur dans le domaine de la transformation de la viande selon les règles d'hygiène, de sécurité et la réglementation.

Le référentiel de formation vise à rendre apte l'ouvrier qualifié transformateur de viande à préparer le métier de transformation de viande traduit en les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur d'agro-industriel pouvant

mener des activités de transformation seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou à son compte personnel.

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

Dans l'exercice de son métier, l'ouvrier transformateur de viande doit maîtriser les types et les pièces de viande, déterminer les quantités et les volumes des ingrédients, additifs et matières premières, connaître les techniques de conditionnement, de vente et de stockage des ingrédients, additifs et des produits, appréhender les notions d'anatomie des espèces animales d'élevage, etc.... Étant donné que l'ouvrier qualifié transformateur de viande travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

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 qualifié transformateur de viande, tout en lui donnant déjà des pistes sur l'organisation du chronogramme de formation.

Synthèse du référentiel de formation

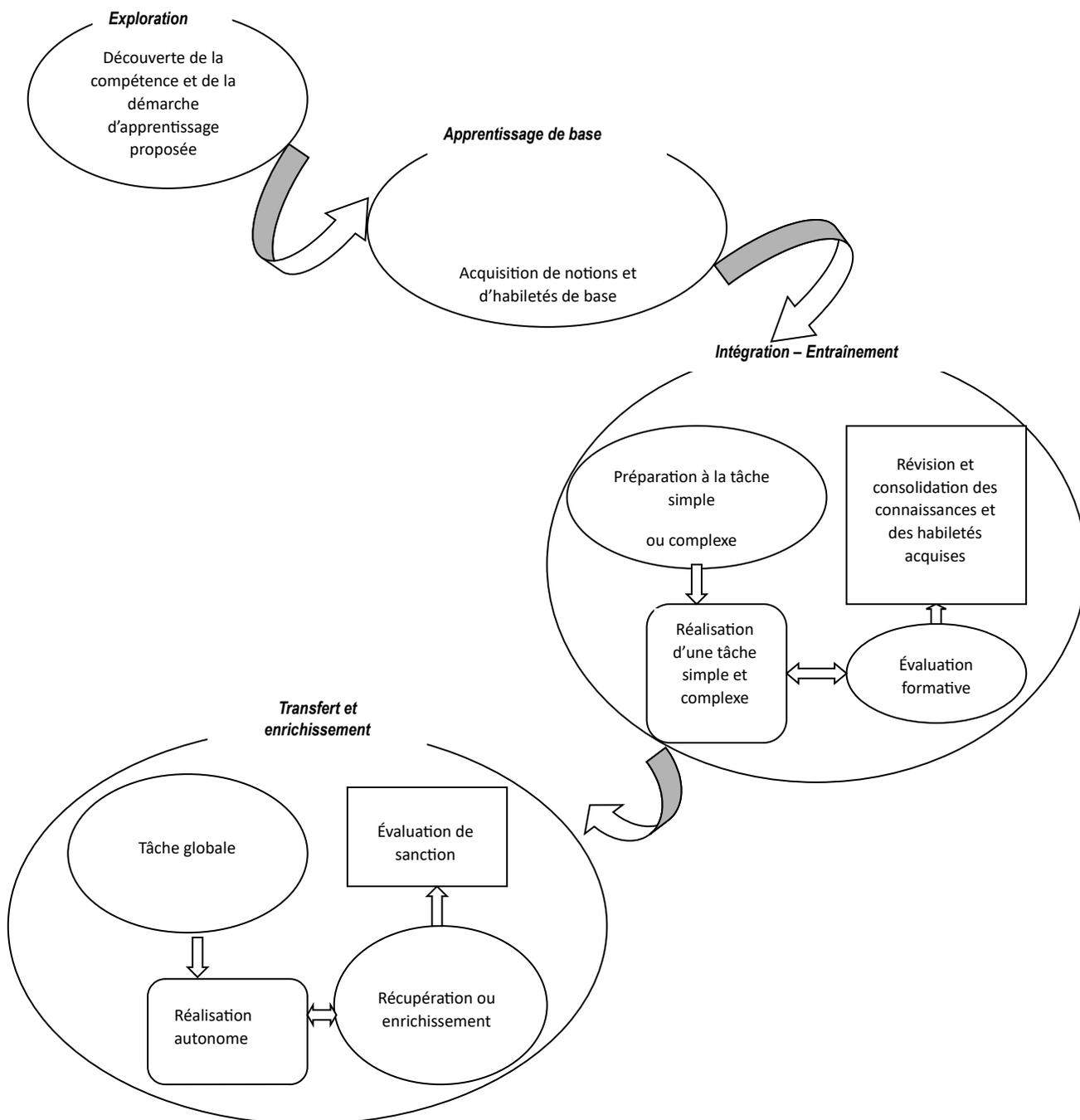
Tableau 1 : Synthèse du programme de formation

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

METIER : Mécanicien Réparateur des véhicules et engins industriels					VOLUME HORAIRE : 1 440h			
	issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	produits charcutiers issus des parties entières		Écrite	Pt			
10	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,...)	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage	105	Pratique Écrite	Ps Pt	7h	C	P
11	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	Conditionnement et vente des produits	90	Pratique et écrite	Ps Pt	6h	C	P
12	Rechercher un emploi	Entrepreneuriat	45	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	S	G
13	S'intégrer en milieu professionnel	Intégration en milieu professionnel	315	Pratique	Ps Pt	5h	S	P
Total			1 170					

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.

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

Numéro	COMPETENCES PARTICULIERES								COMPETENCES GENERALES					Total
	5	6	7	8	9	10	11	13	1	2	3	4	12	
Durée (h)	90	75	60	60	60	105	90	315	30	30	90	120	45	
Semaine														
25						10		10					15	35
26								40						40
27								40						40
28								40						40
29								40						40
30								40						40
31								40						40
32								40						40
33								20						20
TOTAL	90	75	60	60	60	105	90	315	30	30	90	120	45	1170

DEUXIEME PARTIE : SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES

VIII. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES

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

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

COMPETENCE 01 : Se situer au regard du métier et de la formation		
NUMERO : 01	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 28 heures/02 heures	
MODULE ASSOCIE	Métier et formation	
<p>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Ce module est le tout premier par lequel l'apprenant amorcera sa formation en transformation de viande. Il vise à l'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 lui permettra 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</p>		
<p>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE. Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. S'informer des réalités du métier et des perspectives professionnelles : 50% 2. S'informer sur le référentiel et la démarche de formation : 27% 3. Confirmer ou infirmer son orientation professionnelle : 16% <p>Evaluation : 7%</p>		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1- S'informer des réalités du métier et des perspectives professionnelles		
1.1. Décrire des méthodes de repérage d'information	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions de réceptivité : attention visuelle ; attention auditive ; climat favorable ; intérêt ; concentration ; bien-être physique et psychologique. • Connaissance au départ de ce que l'on cherche. • Préparation pour discerner les points importants. 	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, de visite de terrain ou de recherches personnelles, l'apprenant sera informé sur les différents types d'entreprises évoluant dans le secteur de transformation de viande, sur les conditions d'exercice du métier, les exigences du marché et les possibilités d'évolution.

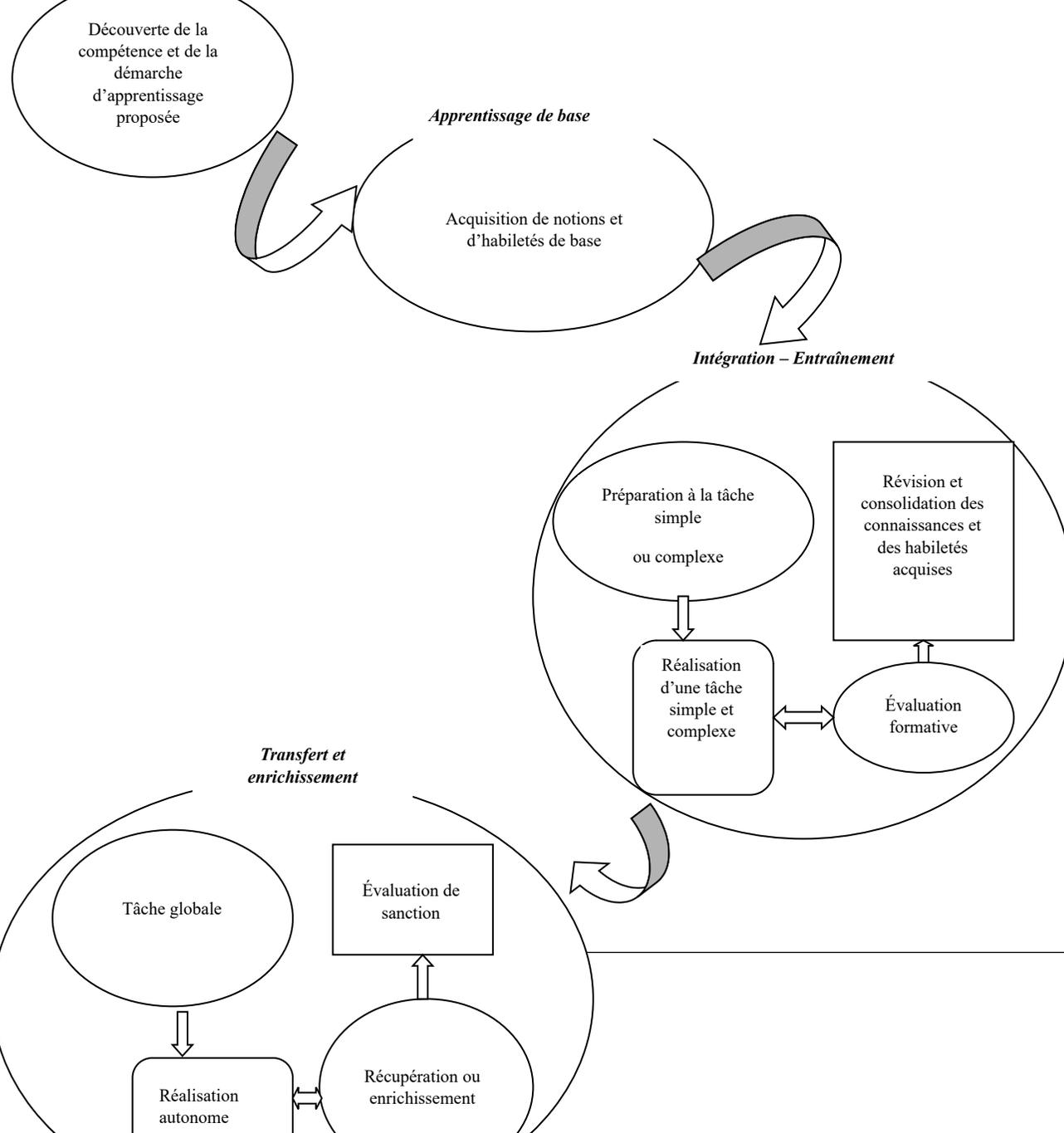
COMPETENCE 01 : Se situer au regard du métier et de la formation		
NUMERO : 01	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'ÉVALUATION : 28 heures/02 heures	
MODULE ASSOCIE	Métier et formation	
1.2. Distinguer une tâche d'une activité.	<ul style="list-style-type: none"> • Définitions des termes tels que tâche, Activité 	
1.3. Décrire les particularités du marché du travail	<ul style="list-style-type: none"> • Délimitation du métier. • Catégories d'employeurs. 	
1.4. Indiquer 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 référentiel et la démarche de formation		
2.1 Énoncer les principes généraux de l'approche par compétences.	<ul style="list-style-type: none"> • Pédagogie de la réussite. • Approche active centrée sur l'élève. • Approche curriculaire, intégrée, multidimensionnelle et critériée. 	<p>par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, l'apprenant sera informé de la pertinence du programme de formation, des conditions de réussite et du mode d'évaluation.</p> <p>- Motiver les apprenants à entreprendre les activités proposées.</p>
2.2 Lister les composantes du programme de formation.	<ul style="list-style-type: none"> • Modules du programme. • Stages en entreprise. 	
2.3 Distinguer les habiletés, les aptitudes et les connaissances nécessaires pour exercer le métier.	<ul style="list-style-type: none"> • Définitions des termes tels que l'habileté, Aptitude... 	

COMPETENCE 01 : Se situer au regard du métier et de la formation		
NUMERO : 01	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'ÉVALUATION : 28 heures/02 heures	
MODULE ASSOCIE	Métier et formation	
3- Confirmer ou infirmer son orientation professionnelle		
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. 	Le formateur à travers des exposés doit permettre aux apprenants d'avoir une vision juste du métier et de la formation. Il doit fournir aux apprenants les moyens d'évaluer avec honnêteté et objectivité leur orientation professionnelle
3.2 Décrire les raisons de son choix de poursuite de la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Autoévaluation. • Raisons motivant la décision. 	
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 : 02	DUREE D'APPRENTISSAGE/EVALUATION : 30 heures	
MODULE ASSOCIE	Communication en milieu professionnel	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
La mise en œuvre de cet 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. Traiter les informations : 30 % 2. Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale : 24 % 3. Communiquer oralement : 20% 4. Rendre compte de son activité : 20% Evaluation :06% Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Exploiter les ressources des langues officielles		
1.1 s'approprier les termes et expressions relatifs au métier en français et en anglais	<ul style="list-style-type: none"> ●Vocabulaire spécifique au métier ●Instructions, consignes et les communications ●Glossaire ou un lexique bilingue 	Lors de la planification des activités d'apprentissage et d'enseignement, assurez-vous de fournir aux apprenants des occasions

1.2 Utiliser le français	<ul style="list-style-type: none"> • Registres de langues • Clarté du langage • Normes de communication écrite • Normes de communication orale 	<p>de pratiquer et d'appliquer les compétences linguistiques dans des contextes réels et pertinents pour le métier. Encouragez l'utilisation de ressources bilingues, de supports audiovisuels et de mises en situation pratiques pour faciliter l'apprentissage et la compréhension des termes techniques et des compétences linguistiques requises. Assurez-vous également de créer un environnement d'apprentissage inclusif où les apprenants peuvent échanger, poser des questions et recevoir des commentaires constructifs pour améliorer leurs compétences linguistiques dans le contexte professionnel spécifique.</p>
1.2 To make use of english language	<ul style="list-style-type: none"> • Types of documents • Level of Vocabulary • Level of languages 	
1. 4 Exploiter un texte et des ressources documentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Textes techniques • Manuels d'instruction • Ressources documentaires • Outils de recherche 	
1.3 To exploit documentary resources	<ul style="list-style-type: none"> • • Technicals documents • Types of Dictionnaries • Encyclopedias • Types books • Informations 	

2. Interagir avec les membres (Exploration) et la hiérarchie



2.1 Identifier les attitudes à adopter dans un contexte professionnel.	<ul style="list-style-type: none"> ● Importance des attitudes professionnelles ● Attitudes professionnelles ● Processus d'adaptation en contexte professionnel ● Types de contexte professionnel. 	Lors de la planification des activités d'apprentissage et d'enseignement, encouragez les apprenants à réfléchir de manière critique sur leurs propres attitudes, comportements et compétences en matière de communication professionnelle. Mettez l'accent sur l'importance de l'éthique, de l'intégrité et de la responsabilité dans le métier concerné. Encouragez les apprenants à partager leurs expériences, leurs défis et leurs succès dans l'interaction avec les membres de l'équipe et la hiérarchie. La compétence "Interagir avec les membres de l'équipe et la hiérarchie est importante.
2.2 Utiliser les comportements éthiques, d'intégrité et de conduite responsable	<ul style="list-style-type: none"> ● Principes éthiques ● Valeurs professionnelles ● Comportements intègres ● Règles et les réglementations 	
2.3 To use of means of communication	<ul style="list-style-type: none"> ● Communication process ● ommunication styles ● Communication tools 	
3. Produire des écrits généraux et professionnels		
3.1 To analyse the Sujet	<ul style="list-style-type: none"> ● Types de reasoning ● Text interpretation méthodes ● Compétence in critical reasoning ● Tools and elements of resolution 	When planifying teaching and learning activities make provision for the trainees to practice and apply linguistic competences in the real and pertinent contexte of the trade. Insure an inclusive learning environment where the trainees can exchange ; ask questions and receive constructive comments in the order to ameliorate their linguistic competences in the specific professional contexte concerned.
3.2 Rédiger une production dans la langue recommandée.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ecrits clairs, cohérent ● Styles d'écriture ● Outils et des ressources appropriés 	Il est important d'adapter ces activités en fonction du niveau et des besoins des apprenants, ainsi que des ressources disponibles. Les activités peuvent être réalisées en classe, en ligne ou en combinant les deux approches, en utilisant des supports variés tels que des études de cas, des
3.3 Utiliser les ouvrages relatifs à la qualité de la langue	<ul style="list-style-type: none"> ● Ouvrages de référence ● Règles grammaticales et orthographiques appropriées pour produire des écrits corrects et de qualité. ● Erreurs de langue dans les productions écrites. 	

3.4 Rédiger les messages et des rapports	<ul style="list-style-type: none"> •Types de messages professionnels •Techniques d'organisation des informations •Langage professionnel 	exercices pratiques, etc.
3.5 Vérifier l'efficacité et la qualité de la communication écrite	<ul style="list-style-type: none"> •Normes de qualité •Outils de vérification •Importances de la vérification •Processus de vérification 	
4. Établir une relation conseil		
4.1 To Détermine needs	<ul style="list-style-type: none"> •Types of needs •Types of result •Catégorisation of needs •Specific exigencies, logistic constraints 	When planifying teaching and learning activities make provision for the trainees to practice and apply linguistic competences in the real and pertinent contexte of the trade.
4.2 Utiliser les moyens d'intervention	<ul style="list-style-type: none"> •Services et options •Procédures administratives •Exigences réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> •Insure an inclusive learning environment where the trainees can exchange ; ask questions and receive constructive comments in the order to ameliorate their linguistic competences in the services et options, procédures administratives and exigences réglementaires.
4.3 Vérifier l'atteinte des objectifs	<ul style="list-style-type: none"> •Satisfaction des clients •Retours d'information •Indicateurs de performance 	L'utilisation de simulations, de mises en situation pratiques et de discussions en groupe peut également être bénéfique pour favoriser l'apprentissage et l'échange d'expériences entre les apprenants. N'oubliez pas de fournir des retours d'information réguliers aux apprenants pour les aider à progresser dans le développement de cette compétence.
5. Encadrer une équipe de travail		

5.1 Établir un bilan de compétence	<ul style="list-style-type: none"> •Types de compétences et besoins •Forces et les faiblesses •Actions de développement 	Il est important d'encourager la participation active des apprenants, en favorisant les échanges, les réflexions et les débats. Les activités pratiques, telles que les mises en situation réelle ou les projets d'équipe, peuvent également renforcer l'apprentissage et la compréhension des concepts liés à l'encadrement d'une équipe de travail.
5.2 Appliquer les techniques d'encadrement	<ul style="list-style-type: none"> •Types de communication •Objectifs clairs et mesurables •Techniques de coordination des activités 	
5.3 to write a report	<ul style="list-style-type: none"> •Pertinent information •Catégorisation of information •Résultats • Proposition of actions 	<p>When planifying teaching and learning activities make provision for the trainees to practice and apply linguistic competences in the real and pertinent contexte of the trade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insure an inclusive learning environment where the trainees can exchange ; ask questions and receive constructive comments in the pertinent information, catégorisation of information, résultats and proposition of actions.

COMPETENCE 03 : Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement	
NUMERO : 03	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 6 h
MODULE ASSOCIE	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE	
Ce module est réinvesti dans les différents modules de compétences particulières du programme de formation. Cela signifie que l'apprenant qui, à la fin de sa formation, intègre le marché du travail aura à mettre en application cette compétence dans toutes les tâches qu'il aura à accomplir sur le marché du travail, de l'acquisition de la matière première en passant par les processus de transformation jusqu'à la commercialisation des différents produits finis. Cela se comprend étant donné que l'aspect hygiène, santé et sécurité au travail rentre dans toutes les tâches pratiques à	

accomplir et est la clé en agroalimentaire pour avoir des produits de qualité.
 Ce module de formation, en permettant à l'apprenant de distinguer les risques inhérents au travail d'ouvrier qualifié transformateur de viande vise essentiellement l'acquisition d'une préoccupation constante pour l'application stricte des règles de santé et de sécurité de l'hygiène et de L'environnement dans l'exercice des tâches.
 Ce module est acquis en début de formation afin de préserver la santé du transformateur, celle du consommateur et de l'environnement.

DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE

Compte tenu de l'importance des apprentissages de cette compétence, il est recommandé de renforcer les compétences par l'entremise des autres compétences qui y sont associées. C'est par l'entremise d'activités répétées que les éléments de la compétence seront mieux maîtrisés. En conséquence, des temps d'apprentissage réguliers et appliqués à chaque compétence sont davantage préconisés au cours d'une session intensive de formation. En misant sur cette approche, l'apprenant parviendra plus efficacement à adopter le comportement préventif souhaité. Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :

- 1 Observer les règles d'hygiène personnelle : **15%**
- 2 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés : **20%**
- 3 Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients : **15%**
- 4 Développer un comportement écologiquement responsable : **15%**
- 5 Prévention des maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande : **28%**
- 6 Evaluation : **7%**

Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1 Observer les règles d'hygiène personnelle		
1.1 Utiliser des EPI	<ul style="list-style-type: none"> - Définition des sigles ; - Liste des EPI propre au métier de transformateur de viande ; - Caractéristiques des EPI propre au métier de transformateur de viande ; - Consignes particulières à l'utilisation des EPI. 	Le formateur présentera la liste en image des EPI à l'apprenant. Ce dernier sera évalué sur sa capacité à reconnaître les EPI sur ces images et en cas pratique en salle de production. Reconnaître les EPI utilisés dans le métier de transformation de viande. L'apprenant devra également identifier les matériaux avec lesquels les EPI ont été fabriqué et puis déterminer l'utilisation de ces EPI en fonction de l'évolution dans le processus de production.
1.2 Appliquer des règles d'Hygiènes	<ul style="list-style-type: none"> - Règles d'hygiène personnel ; - Hygiène des matériels et du 	L'apprenant par le biais d'exercice pratique apprend et développe des gestes permanents tel le lavage correct des mains et leur séchage

	<ul style="list-style-type: none"> magasin ; - Hygiène et Sécurité Sanitaire des Matières Premières ; - Hygiène et Sécurité Sanitaire des produits - 	<p>avant d'entrer en salle de production ; veille sur son état de propreté (physique et vestimentaire...). Le formateur lors des exercices pratiques va évaluer l'état de propreté physique et vestimentaire de l'apprenant dans la salle de production ; la capacité de ce dernier à interpréter les images liées aux règles d'hygiène affichés en salle de production et à maintenir son poste de travail propre tout au long desdites activités pratiques.</p>
<p>2-Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés</p>		
<p>2.1 Implémenter les règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériel d'entretien</p>	<ul style="list-style-type: none"> - EPI et poste de travail ; - Consigne d'utilisation des produits de nettoyage en charcuterie ; - Sécurités appliquées aux produits d'entretien en atelier de charcuterie ; - Sécurités appliquées aux matériels en atelier de charcuterie. 	<p>L'apprenant par le biais d'exercice théorique, identifie les produits de nettoyage pour pouvoir faire le choix correct des EPI lors des exercices pratiques. Le formateur va également évaluer la capacité de l'apprenant à choisir le matériel et les produits d'entretien qui sont recommandés pour les équipements et surfaces à nettoyer. L'apprenant lors de cet exercice devra également être capable de lire et appliquer les recommandations inscrites sur les notices des produits afin de s'assurer du respect des doses.</p>
<p>2.2 Respect du protocole de nettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des protocoles de nettoyage en atelier de charcuterie ; - Mise en place d'un protocole de nettoyage en atelier de charcuterie ; - Indicateurs d'un bon nettoyage de l'atelier en charcuterie ; 	<p>Durant cette phase pratique l'apprenant devra être capable d'identifier les différents types de matériaux constitutifs des équipements de production et des différentes surfaces de la salle de production afin d'identifier le protocole de nettoyage adéquat. Sa capacité à implémenter le protocole de nettoyage, puis à vérifier l'efficacité dudit nettoyage par le prélèvement des eaux de rinçage pour analyse et la correction du nettoyage si les valeurs obtenues de l'analyse ne sont pas dans les normes.</p>
<p>2.3 Appliquer des normes HACCP relative à la manipulation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition des sigles ; - Bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation ; 	<p>L'apprenant doit démontrer sa capacité lors des épreuves pratiques à décrire puis mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation de viande,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Les points critiques en manipulation. 	d'identifier les zones d'alerte en matière d'hygiène et de prendre des mesures afin de contrôler lesdites zones. Au travers du diagramme de cause à effet, l'apprennent devra être à même de remonter une éventuelle source de contamination de produit.
2.4 Appliquer des normes HACCP relatives à la conservation	<ul style="list-style-type: none"> - Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ; - Bonnes pratiques d'hygiène et de conservation ; - Les points critiques en conservation des produits ; - Consignes particulières de conservation. 	L'apprennent doit être capable de choisir un mode de conditionnement et des températures de stockage en fonction du produit, de mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène dans les pièces de stockage (chambre froide, congélateur, réfrigérateur...). En plus il devra être capable de reconnaître les points ou opérations nécessitant une attention particulière en matière d'hygiène et de prendre des mesures afin de contrôler lesdits points. Au travers du diagramme de cause à effet, l'apprennent devra être à même de remonter une éventuelle source de contamination de produit.
3- Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients		
3.1. Interpréter les pictogrammes	<ul style="list-style-type: none"> - Définition et utilisation des pictogrammes ; - Types de pictogrammes ; - Interprétation et compréhension des pictogrammes. - Utilisation des numéros d'urgence 	L'apprennent sera amené lors de l'examen constitué d'une phase théorique et pratique à reconnaître les différents pictogrammes qui sont affichés à l'intérieur et à l'extérieur de la salle de production, les déchiffrer et comprendre la mesure sécuritaire pour laquelle ils ont été affichés (risque de chute, risque de brûlure, risque de lésion ...).
3.2 Utilisation des EPC	<ul style="list-style-type: none"> - Définition des sigles ; - Liste des EPC propre au métier de transformateur de viande ; - Caractéristiques des EPC propre au métier de transformateur de viande ; - Consignes particulières à l'utilisation des EPC. 	L'apprennent sera amené lors de l'examen constitué d'une phase théorique et pratique à différencier les EPC, donner l'importance et les situations pour lesquels ces EPC seront exploités. En plus des éléments susmentionnés, il devra maîtriser les numéros d'urgence qui lui sont utiles et qui ont été bien mis en exergue dans la salle de production.
3.3 Protection de la santé des	<ul style="list-style-type: none"> - Normes d'utilisation des additifs 	Le formateur au cours d'une évaluation théorique appréciera les

consommateurs	alimentaire en charcuterie ; – Risques pour la santé du consommateur associés aux produits charcutiers ; – Normes de sécurité alimentaire ; – Réglementation sur l'étiquetage des produits.	connaissances de l'apprennent sur les risques sanitaires dont sont exposés les clients à la suite de la consommation des produits obtenus avec une viande de mauvaise qualité (intoxication alimentaire) ; son savoir sur les additifs alimentaires utilisés en transformation de viande, leur rôle et leur dose minimale en fonction du produit. On appréciera également lors des cas pratiques sa mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène en vue de préserver la santé du consommateur ; sa capacité à reconnaître les différents éléments et opération unitaire qui peuvent entraîner la contamination du produit par les microorganismes.
4- Développer un comportement écologiquement responsable		
4.1 énoncer les normes environnementales	– Identification les différents types de déchets liés au métier de transformateur de viande ; – Identification des effets d'une unité de transformation de viande sur l'environnement ; – Identification des impacts d'une unité de transformation de viande sur l'environnement ;	L'apprennent lors de cet exercice, qui peut être à la fois théorique et pratique doit avoir des connaissances lui permettant d'identifier tout acte, produit, sous-produit, déchets générés et opération unitaire qui peuvent avoir un impact/réagir sur l'environnement.
4.2 Présenter les risques et dégâts des produits utilisés	– Traitement des eaux usées ; – Traitement des déchets ; – Valorisation des déchets ; – Eco-geste du boucher charcutier.	L'apprennent ayant déjà des connaissances sur les éléments qui impactent sur son environnement devra démontrer sa capacité au travers des travaux pratiques à choisir puis implémenter un ensemble de mesure environnementale en fonction de la nature de l'impact. Ceci passera par l'utilisation d'une technique de traitement des eaux usées et de tout autre forme de déchets liquide générée. Le formateur évaluera également la capacité de l'apprennent à valoriser les déchets issus de la transformation de viande dans le but d'assainir l'environnement et de leurs apporter une plus-value, tout en pratiquant des écogestes.
5. Prévenir des maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande		

<p>5.1 Identifier des maladies liées au métier</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition de maladie professionnelle ; - Risques des maladies professionnels dans la charcuterie ; - Maladies professionnelles spécifiques à la charcuterie ; - Information sur les infections transmissibles sexuellement (IST), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles. 	<p>Dans cette compétence, au cours d'une épreuve qui comportera une partie pratique et une partie théorique, l'apprenant devra être capable de reconnaître visuellement et à l'odorat puis de donner les indicateurs d'une viande en état de putréfaction ou contaminée par une zoonose. A cela, s'ajoute le fait qu'il devra connaître les risques sanitaires liés à la consommation des additifs alimentaires dans les viandes transformées, leur toxicité en cas de surdosage chez le consommateur et les risques courus en cas d'exposition prolongé (cutané, respiratoire...) lors des manipulations à l'atelier de production.</p> <p>Le formateur vérifiera les aptitudes physiques de l'apprenant et sa capacité à connaître les causes et les maladies qui affectent la structure musculaire et squelettique d'un ouvrier transformateur de viande lors de l'exercice de son métier.</p>
<p>5.2 Appliquer des méthodes préventives des maladies liées aux métiers</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lois et réglementations relatives à la prévention des maladies professionnelles ; - Politiques de santé et de sécurité au travail ; - Normes d'utilisation des additifs alimentaire. 	<p>Au cours de cette évaluation en phase théorique, l'apprenant devra montrer ses connaissances sur l'identification des maladies associées (musculosquelettique, cutanée, respiratoire...) au métier de transformateur de viande et les risques encourus. Il sera également évalué sur sa démarche à entrevoir lorsqu'il est en présence d'une matière première souillée, des ingrédients ou des additifs alimentaires non conformes ; et sur le respect d'utilisation des additifs alimentaires et ingrédients conformes.</p>

COMPETENCE 04 : Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits		
NUMERO : 04	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 112 h/ 08h	
MODULE ASSOCIE	Composition alimentaire des matières premières et des produits	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Ce module de compétence générale permet à l'apprenant d'effectuer les différents calculs et identifier les compositions alimentaires des ingrédients et des produits.</p> <p>Elle est acquise au début du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des notions de proportions, la manipulation des outils de mesures, et les teneurs en différents nutriments et substances des matières premières et les produits à savoir : la valeur énergétique (Calories), la masse (Kg), la température (°C ou °F), le volume (m³) ...</p>		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise de toutes les compétences particulières, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calculer les proportions des matières premières pour l'obtention des produits : 30 % 2. Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures :33 % 3. Calculer la valeur nutritionnelle des ingrédients et des produits : 30 % ; 4. Evaluation : 7%. 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Calculer les proportions des matières premières et produits		
1.1 Identifier les matières premières dans les produits	<ul style="list-style-type: none"> - Définitions des termes - Différents types de matières premières ; - Différents types de produits en charcuterie - Qualité des ingrédients entrant dans la matière première ; - Rôle des ingrédients 	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les notions de base sur les matières premières et les différents produits en charcuterie.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratiques, identifie et caractérise les matières premières et les produits.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
1.2 Quantifier les matières premières et les	<ul style="list-style-type: none"> - Estimation des quantités à produire ; 	<p>L'apprenant, par le biais d'exercices théorique, effectue</p>

COMPETENCE 04 : Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits		
NUMERO : 04	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'ÉVALUATION : 112 h/ 08h	
MODULE ASSOCIE	Composition alimentaire des matières premières et des produits	
produits	<ul style="list-style-type: none"> - Calcul des quantités de matières premières à acquérir ; - Calcul des proportions impliquées dans les recettes ; - Estimation des marges d'erreurs des quantités 	<p>quantifie les matières premières et des produits, développe sa capacité à déterminer les proportions des matières premières dans la fabrication des produits et devant ses formateurs il expose le résultat de ses travaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2. Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures		
2.1 Identifier les instruments de mesure	<ul style="list-style-type: none"> - Types de mesure applicable en charcuterie ; - Types d'instruments de mesure en charcuterie ; - Instruments de mesure du volume, de la masse et de la température ; - 	<p>Par l'entremise d'exposé, le formateur présente aux apprenants les instruments de mesure du volume, de la masse et des températures des ingrédients, produits et accessoires en charcuterie. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques développe sa capacité à identifier ces instruments et en faire une exploitation et devant ses formateurs, présente le résultat de ses travaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2.2 Utiliser des outils de mesure des masses, volumes et températures	<ul style="list-style-type: none"> - Technique de mesure de base ; - Etalonnage des instruments de mesures ; - Conversion des unités (masse, volume, température,) ; - Gestion des incertitudes ; 	<p>Lors des travaux pratiques, le formateur amène les apprenants à faire des pesages, des mesures de la teneur en humidité, des pipetages, des mesures du pH, des titrages, des mesures de la densité, les valeurs thermiques, L'apprenant, par le biais des travaux pratiques développe sa capacité à utiliser ces outils et devant ses formateurs, présente le résultat de ses travaux.</p>

COMPETENCE 04 : Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits		
NUMERO : 04	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 112 h/ 08h	
MODULE ASSOCIE	Composition alimentaire des matières premières et des produits	
3. Calculer la valeur nutritionnelle des ingrédients et des produits		
3.1 Identifier les nutriments des matières premières et des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Définition des nutriments ; - Connaissances des nutriments ; - Techniques d'analyse nutritionnelle ; - Equilibre alimentaire ; - Règlementations et normes 	<p>Par l'entremise d'exposé, le formateur présente aux apprenants les catégories des nutriments, les groupes d'aliments, la lecture et la compréhension des étiquettes alimentaires.</p> <p>L'apprenant, par le biais des exposés présente les travaux effectués en groupe concernant l'identification des nutriments des matières premières et des produits.</p>
3.2 Déterminer les valeurs nutritionnelles des ingrédients et produits	<ul style="list-style-type: none"> - Table des valeurs nutritionnelles des nutriments - Calcul des valeurs nutritionnelles des matières premières et produits - Conversion des valeurs nutritionnelles 	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différentes techniques permettant de déterminer les valeurs nutritionnelles des produits, etc.</p> <p>L'apprenant, par le biais d'exercices écrites et pratiques développe sa capacité à utiliser la table des valeurs nutritionnelles des nutriments dans les calculs et la conversion des valeurs nutritionnelles des nutriments.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>

COMPETENCE 05 : S'approvisionner en matière première		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h	
MODULE ASSOCIE	: Approvisionnement de l'unité de transformation	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Ce module de compétence particulière permet à l'apprenant de pouvoir identifier correctement un animal remplissant toutes les conditions pour être abattu et entrer dans la chaîne de production. Elle dote l'apprenant d'aptitudes pratiques pour abattre les animaux dans le respect du bien-être animal et de pouvoir distinguer les différentes parties bouchères de la carcasse. Elle vise aussi à capaciter l'apprenant pour l'identification des meilleurs ingrédients et la détermination des quantités adéquates en fonction des quantités à produire et de la capacité de stockage de l'unité de production. Enfin, il doit pouvoir conserver correctement les différentes matières premières et autres intrants.</p> <p>Elle est acquise à la mi-parcours du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des notions devant être utilisées lors de l'acquisition des compétences particulières qui sont déroulés en même temps.</p>		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence générale joue un rôle important dans la suite de l'acquisition des compétences subséquente du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint : 15% • Abattre les animaux : 20% • Distinguer les types et pièces de viande : 28% • Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs : 10% • Conserver les matières premières : 20% • Evaluation : 7% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint		
1.1. Apprécier l'état de l'animal	<ul style="list-style-type: none"> – La note d'état corporelle – Anomalie de la démarche, de l'attitude et du comportement – Ecoulements anormaux ou protubérances au niveau des orifices naturels – Couleurs et odeur anormale de l'animal et de ses 	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques permettant de noter la conformation d'un animal et de décrire les différentes anomalies d'un animal sur le marché.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants</p>

COMPETENCE 05 : S'approvisionner en matière première		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h	
MODULE ASSOCIE	: Approvisionnement de l'unité de transformation	
	<ul style="list-style-type: none"> parties – Les anomalies de l'apparence (la conformation) 	afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
1.2. Choisir les animaux en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> – L'espèce en fonction du produit – Les races en fonction des produits – L'âge en fonction des produits – Le sexe en fonction des produits 	<p>Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les caractéristiques des animaux qui ont un intérêt pour la charcuterie tel que l'espèce, les races, le sexe et l'âge. Il présente aussi les différents impacts de chacun des critères sur la qualité des produits finaux.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2. Abattre les animaux		
2.1. Saigner l'animal	<ul style="list-style-type: none"> – Bien-être de l'animal – Contention de l'animal – Saignée de l'animal – Le principe halal 	<p>Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques d'abattage des animaux qui respecte le bien-être des animaux et les différentes religions.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratique en groupe ou seul pratique des abatages d'animaux sous la supervision du formateur.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2.2. Préparer la carcasse	<ul style="list-style-type: none"> – Habillage de la carcasse – Présentation d'une carcasse – Manipulation de la carcasse 	<p>Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques de préparation de la carcasse dans le respect des règles d'hygiène.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratique en groupe ou seul prépare des carcasses d'animaux</p>

COMPETENCE 05 : S'approvisionner en matière première		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h	
MODULE ASSOCIE	: Approvisionnement de l'unité de transformation	
		sous la supervision du formateur. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3. Distinguer les types et pièces de viande		
3.1-Choisir des types de viande	<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques des types de viandes par espèce ; - Les différents abats - Le 5^{ème} quartier - Importance de choisir le bon type de viande en fonction de ses besoins culinaires. 	<p>Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différentes espèces et les types de viandes y afférentes. Il présentera aussi les images des différents abats et le 5eme quartier.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera ses différentes viandes, abats et 5eme quartier. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
Choisir des pièces de viande	<ul style="list-style-type: none"> - La carte de différentes espèces prédécoupées ; - Nomenclature des pièces de viandes ; - Technique de découpe des différentes pièces de viandes - Désossage - Dénervation de la viande 	<p>Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différentes pièces de viandes sur la carte des animaux prédécoupés. Aussi, il peut utiliser des vidéos d'apprentissage et des cas pratique pour présenter comment effectué la découpe pour chaque espèce et pour les différentes parties bouchères.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera ses différentes pièces de viandes et effectuera les découpes pour les obtenir.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants</p>

COMPETENCE 05 : S'approvisionner en matière première		
NUMERO : 5	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 h / 6h	
MODULE ASSOCIE	: Approvisionnement de l'unité de transformation	
		afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4. Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs		
4.1. Différencier des facteurs influençant la disponibilité des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> - Les variations des saisons et la disponibilité des matières premières - La carte épidémiologique - La fluctuation des prix et des périodes - Les évolutions de l'environnement sociales 	<p>Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différents facteurs qui influencent la disponibilité de chacune des matières premières.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
4.2. Disposer des ingrédients et additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement des parties bouchères en fonction des produits ; - Les ingrédients et les additifs en fonction du produit ; - Gestion des stocks en fonction des commandes ; 	<p>Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur décrit aux apprenants la gestion des stocks en fonction des commandes. Les apprenants quant à eux identifient les différents ingrédients par produit et les quantités en fonction des commandes dans un jeu de rôle.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
5. Conserver les matières premières		
5.1. Identifier des procédés de conservation	<ul style="list-style-type: none"> - Les différents procédés de conservation - Classification des procédés - Choisir le procédé de conservation en fonction du produit - Maturation de la viande 	<p>Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente les différents procédés de transformation et leurs classifications. Il présente les différents avantages des procédés par rapport aux produits.</p> <p>Les apprenants quant à eux identifient les différents procédés de conservation en fonction des produits.</p>

COMPETENCE 05 : S’approvisionner en matière première		
NUMERO : 5	DUREE D’APPRENTISSAGE/D’EVALUATION : 84 h / 6h	
MODULE ASSOCIE	: Approvisionnement de l’unité de transformation	
		Le formateur encadre les activités des apprenants afin d’assurer l’intégration des apprentissages.
5.2. Distinguer les matériels, les équipements et les outils de conservation	<ul style="list-style-type: none"> – Liste des matériels, équipements et outils de conservation en fonction du procédé – Règles d’hygiène dans la conservation des produits – Manipulation des matériels, les outils et les équipements – Les principales fonctions des différents des matériels, les outils et les équipements 	<p>Par des images et des vidéos d’utilisation le formateur présente les différents matériels, équipements et les outils de conservation. Il fera un exposé sur les règles d’hygiène dans l’utilisation de chacun des matériels.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d’assurer l’intégration des apprentissages.</p>

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

COMPETENCE 06 : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail		
NUMERO : 6	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 70 heures / 05 heures	
MODULE ASSOCIE	Dessins techniques	
charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...) », « Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,...) », « Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés », Cette compétence s'acquiert avant d'entamer le mi-parcours de la formation.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
Etant donné que la maîtrise de cette compétence particulière joue un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :		
<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés : 26% • Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs : 33% • Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements : 34% • Evaluation : 7% 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés		
1.1 Identifier les équipements et matériels conformes en charcuterie	<ul style="list-style-type: none"> - Définition des équipements et des matériels ; - Variétés d'équipements et matériels en charcuterie ; - Qualités des équipements et matériels en charcuterie ; - Mise à jour des équipements et matériels en charcuterie. 	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les équipements et matériels conformes en charcuterie.</p> <p>L'apprenant, par le biais de recherche et de question posées développe sa capacité à décrire les matériels et équipements conformes à la transformation de la viande et devant ses formateurs, présenter les résultats de ses travaux.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
1.2 Choisir le matériel et équipement en fonction des objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement associés aux processus de transformations ; - Choix du matériel et équipement en fonction 	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas pratique, le formateur présente aux apprenants les équipements et matériels associés aux processus de</p>

COMPETENCE 06 : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail		
NUMERO : 6	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 70 heures / 05 heures	
MODULE ASSOCIE	Dessins techniques	
	<ul style="list-style-type: none"> des proportions de production ; - Technologies applicables aux matériels et équipements de transformation de la viande ; - Normes applicables aux matériels et équipements de transformation de la viande 	transformation de la viande. Le formateur après avoir exposé les éléments de théorie nécessaires et quelques démonstrations, l'apprenant est invité de manière répétitive sur plusieurs cas de figures à choisir le matériel et les équipements en fonction des proportions à produire et la technologie à utiliser.
2. Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs		
2.1 Respecter la notice d'utilisation des appareils	<ul style="list-style-type: none"> - Compréhension des informations de base de la notice ; - Interprétations des instructions d'utilisateurs ; - Appropriation des consignes de sécurité des équipements et matériels ; - 	Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants la notice d'utilisation des appareils, expliquez son importance et pourquoi il est essentiel de la lire avant d'utiliser un nouvel appareil tout en expliquant les différentes sections, cela peut inclure des informations sur l'installation, l'utilisation, le dépannage, l'entretien et la sécurité.
2.2 Manipuler le matériel et des équipements en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> - Rôle des différentes pièces dans le processus de production ; - Démontage et Assemblage complet des pièces ; - Opérationnalisation du matériel et équipement. - 	L'apprenant, par le biais des travaux pratiques, utilise la notice d'utilisation pour installer ou utiliser un appareil, présente des symboles et des termes techniques couramment utilisés dans les notices d'utilisation. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3. Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements		
3.1 Optimiser la production en utilisant les machines	<ul style="list-style-type: none"> - Amélioration de l'efficacité et de la productivité des machines ; - Facteurs favorisant des pertes de production sur les machines ; 	Après avoir exposé sur fonctionnement des équipements, le formateur expose sur le processus optimisation de production en utilisant les machines de manière efficace. Cela peut inclure des

COMPETENCE 06 : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail		
NUMERO : 6	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 70 heures / 05 heures	
MODULE ASSOCIE	Dessins techniques	
	<ul style="list-style-type: none"> - Solution à la réduction des pertes sur machine ; - 	informations sur la planification de la production, la gestion des stocks et l'ordonnancement des tâches.
3.2 Faire la maintenance le matériels et les équipements	<ul style="list-style-type: none"> - Définition de la maintenance ; - Système technique des équipements et matériels ; - Différents types de maintenance en agroalimentaire (préventive, corrective et améliorative); - Stratégie de maintenance. 	Après avoir exposé sur le fonctionnement des matériels et équipements, le formateur commence par expliquer ce qu'est la maintenance et pourquoi elle est importante dans l'industrie agroalimentaire. Il discute des différents types de maintenance. Le formateur par le biais des travaux pratiques, organise des ateliers où les apprenants peuvent effectuer des tâches de maintenance sur de véritables équipements. Cela leur permettra d'acquérir une expérience pratique de ce qu'ils ont appris.

COMPETENCE 07 : Production de la viande séchée (kilichi...)	
NUMERO : 07	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures
MODULE ASSOCIE	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE	
Ce module de compétence particulière permet à l'apprenant de connaître l'importance du séchage de la viande, la particularité des différentes viandes et	

COMPETENCE 07 : Production de la viande séchée (kilichi...)		
NUMERO : 07	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
<p>pièces de viande à sécher, d'utiliser des ingrédients et additifs alimentaires afin de rehausser les saveurs de la viande et enfin de maîtriser les paramètres de fumage (Temps/température) afin de pouvoir standardiser la qualité du produit final.</p> <p>Elle est acquise à peu près à mi-parcours du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances sur l'identification des pièces de viande à sécher, la préparation des ingrédients et additifs et l'utilisation des techniques de production des viandes séchées.</p>		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence particulière joue un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi) : 30% 2. Préparer les ingrédients et additifs : 28% 3. Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,...): 35% 4. Evaluation : 7%. 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi)		
1.1 Identifier les pièces de viandes	<ul style="list-style-type: none"> - Importance du séchage de la viande ; - Différents types de viande séchée ; - Particularité des différents types de viande séchée ; - Pièces des viandes à sécher. 	Au cours d'une évaluation qui sera constituée d'une partie théorique et pratique, le formateur interrogera l'apprenant sur l'importance du séchage ; les espèces de viande à sécher et leurs particularités. Lors des cas pratiques et/ou sur une carte des parties bouchères des différentes espèces animales, l'apprenant identifiera les différentes pièces des viandes à sécher.
2.1 Choisir les pièces de viande à sécher	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des pièces de viande par espèces ; - Caractéristiques des pièces de viandes ; - Consignes particulières pour les viandes à 	Le formateur au cours d'une évaluation théorique évaluera les connaissances de l'apprenant sur son aptitude à identifier et

COMPETENCE 07 : Production de la viande séchée (kilichi...)		
NUMERO : 07	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
	sécher.	donner caractéristiques des pièces de viandes à sécher et de faire ressortir les particularités de chaque pièce de viande à sécher et les directives de séchage desdites pièces.
2. Préparer les ingrédients et additifs		
2.1 Identifier les ingrédients et additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients et additifs utilisés pour sécher la viande ; - Caractéristiques des ingrédients et additifs pour sécher la viande ; - Mode d'utilisation les ingrédients et additifs alimentaires. 	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques permettant d'Identifier les différents types d'ingrédients et additifs alimentaires utilisés pour sécher la viande. L'apprenant, par le biais de recherche et de questions posées développe sa capacité à présenter les caractéristiques des ingrédients et des additifs alimentaires, leurs différentes réactions dans la viande séchée, puis de choisir leur mode d'utilisation au cours du séchage.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2.2 Disposer les ingrédients et des additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité des ingrédients et additifs pour sécher la viande ; - Techniques d'utilisation des ingrédients et additifs pour les viandes à sécher ; 	Après avoir exposé sur l'identification des ingrédients et additifs alimentaires, le formateur amène les apprenants, non seulement à reconnaître les additifs et

COMPETENCE 07 : Production de la viande séchée (kilichi...)		
NUMERO : 07	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
	<ul style="list-style-type: none"> - Normes d'utilisation des ingrédients et additifs pour les viandes séchées. 	ingrédients conforment au séchage de la viande mais à développer un savoir sur les différentes techniques d'utilisation des additifs et ingrédients, et de connaître les normes liées à l'utilisation de ces additifs et ingrédients au cours du séchage de la viande.
3. Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,...)		
3.1 Préparer la viande à sécher	<ul style="list-style-type: none"> - Calibrer la viande à sécher - Assaisonnement et salaison de la viande à sécher - Elimination d'excès d'humidité 	Après que le formateur ait évalué de façon théorique les capacités des apprenants à disposer des ingrédients et additifs alimentaires. Ceux-ci lors des travaux pratiques seront interrogés sur leurs capacités à calibrer la viande selon les produits séchés souhaités, à formuler les assaisonnements et les incorporer dans la viande à sécher puis saler selon la convenance.
3. 2 Choisir le séchoir	<ul style="list-style-type: none"> - Différents types de séchoir ; - Caractéristique du séchoir - Critères de choix d'un séchoir 	Au cours d'exposés qui se voudront à la fois théoriques et pratiques le formateur fait constituer des groupes de travail, donne des consignes de travail portant sur le choix du séchoir. Les apprenants seront évalués sur leurs capacités à faire le choix des séchoirs tout en s'appuyant sur leur description, et

COMPETENCE 07 : Production de la viande séchée (kilichi...)		
NUMERO : 07	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
		présentant les différentes caractéristiques.
3.3 Utiliser le séchoir	<ul style="list-style-type: none"> - Manipulation du séchoir ; - Disposition de la viande dans le séchoir - Contrôle des températures de séchage - Contrôle de l'humidité du séchoir - Uniformisation du séchage 	<p>Au cours d'exposés qui se voudront à la fois théoriques et pratiques le formateur fait constituer des groupes de travail, donne des consignes de travail portant sur l'utilisation du séchoir.</p> <p>Les apprenants seront évalués sur leurs aptitudes à la manipulation du séchoir, sa mise en marche et arrêt ; le procédé de disposition de la viande dans le séchoir, la détermination des paramètres de production (temps et température) et le contrôle du taux d'humidité dans le séchoir. En plus des éléments d'évaluation susmentionnés les apprenants seront également évalués sur l'uniformisation du séchage qui est très important pour la qualité finale du produit</p>

COMPETENCE 08 : Production de la viande fumée		
NUMERO : 08	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
<p>Ce module de compétence particulière permet à l'apprenant de connaître les différents types de combustibles et les méthodes de fumage afin d'avoir de produire des viandes fumées aux saveurs souhaités.</p> <p>Elle est acquise à peu près à mi-parcours du programme de formation, pour permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances sur l'identification des pièces de viande à fumer, la différenciation des essences de combustibles pour le fumage, la préparation des ingrédients et additifs et l'utilisation des techniques de production de la viande fumée.</p>		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE.		
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence particulière joue un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes Fumées : 20% 2. Distinguer les essences de combustibles pour le fumage : 23% 3. Préparer les ingrédients et additifs : 20% 4. Utiliser les techniques de production des viandes Fumées : 30% 5. Evaluation : 7%. 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes Fumées		
1.1 Identifier les pièces de viandes	<ul style="list-style-type: none"> - Fonction du fumage de la viande ; - Différents types de viande à fumer ; - Particularité des différents types de viande fumée ; - Pièces des viandes à fumer. 	<p>Au cours d'une évaluation qui sera constituée d'une partie théorique et pratique, le formateur interrogera l'apprenant sur l'importance du séchage ; les espèces de viande à sécher et leurs particularités. Lors des cas pratiques et/ou sur une carte des parties bouchères des différentes espèces animales, l'apprenant identifiera les différentes pièces des viandes à sécher.</p>

COMPETENCE 08 : Production de la viande fumée		
NUMERO : 08	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
2.1 Choisir les pièces de viande à fumer	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des pièces de viande par animal - Caractéristiques des pièces de viandes ; - Consignes particulières pour les viandes à fumer. 	Le formateur au cours d'une évaluation théorique évaluera les connaissances de l'apprenant sur son aptitude à identifier et donner caractéristiques des pièces de viandes à sécher et de faire ressortir les particularités de chaque pièce de viande à sécher et les directives de séchage desdites pièces.
2. Distinguer les essences de combustibles pour le fumage		
2.1. Choisir la méthode de fumage	<ul style="list-style-type: none"> - Différentes méthodes de fumage de la viande ; - Particularités de chaque méthode de fumage ; - Avantages et inconvénients de chaque méthode ; - 	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différentes méthodes de fumage de la viande. Il présente aussi les avantages liés au choix et à la mise en œuvre de chaque méthode et les impacts de chacune sur la qualité des produits finaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
2.2 Choisir le combustible	<ul style="list-style-type: none"> - Définition du combustible dans le fumage des viandes ; - Caractéristiques du bon combustible ; - Différents types de fumoir ; - Impact du combustible choisi sur les qualités organoleptiques du produit. 	Par des exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les caractéristiques des différents combustibles qui ont un intérêt pour le fumage de la viande tels les morceaux de bois de fumage et les copeaux de bois de fumage. Il présente

COMPETENCE 08 : Production de la viande fumée		
NUMERO : 08	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
		aussi les différents impacts de chacun des combustibles sur la qualité des produits finaux. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
3- Préparer les ingrédients et additifs		
3.1 Identifier les ingrédients et additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients et additifs utilisés pour fumer la viande ; - Caractéristiques des ingrédients et additifs pour fumer la viande ; - Mode d'utilisation les ingrédients et additifs alimentaires. 	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques permettant d'Identifier les différents types d'ingrédients et additifs alimentaires utilisés pour sécher la viande. L'apprenant, par le biais de recherche et de questions posées développe sa capacité à présenter les caractéristiques des ingrédients et des additifs alimentaires, leurs différentes réactions dans la viande séchée, puis de choisir leur mode d'utilisation au cours du séchage.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
3.2 Disposer les ingrédients et des additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité des ingrédients et additifs pour sécher la viande ; - Techniques d'utilisation des ingrédients et additifs pour les viandes à sécher ; 	Après avoir exposé sur l'identification des ingrédients et additifs alimentaires, le formateur amène les apprenants, non seulement à reconnaître les additifs et

COMPETENCE 08 : Production de la viande fumée		
NUMERO : 08	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
	<ul style="list-style-type: none"> - Normes d'utilisation des ingrédients et additifs pour les viandes séchées. 	<p>ingrédients conforment au séchage de la viande mais à développer un savoir sur les différentes techniques d'utilisation des additifs et ingrédients, et de connaître les normes liées à l'utilisation de ces additifs et ingrédients au cours du séchage de la viande.</p>
4- Utiliser les techniques de production des viandes Fumées		
4.1 Assaisonner la viande à fumer	<ul style="list-style-type: none"> - Calibrer la viande à fumée - Température idéale pour l'assaisonnement et la salaison de la viande, - Choix entre la marinade des viandes et l'assaisonnement à sec ; - Moment d'assaisonnement des viandes. 	<p>Après que le formateur ait évalué de façon théorique les capacités des apprenants à disposer des ingrédients et additifs alimentaires. Ceux-ci lors des travaux pratiques seront interrogés sur leurs capacités à calibrer la viande selon les produits souhaités, à formuler les assaisonnements et les incorporer dans la viande à fumer puis saler selon la convenance.</p>
4.2 Exposer la viande à la fumée	<ul style="list-style-type: none"> - Disposition de la viande dans le fumoir 	<p>Au cours d'exposés qui se voudront à la fois</p>

COMPETENCE 08 : Production de la viande fumée		
NUMERO : 08	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 heures/05heures	
MODULE ASSOCIE		
	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle des températures de fumage - Contrôle de l'humidité du fumoir - Uniformisation du fumage 	<p>théoriques et pratiques le formateur fait constituer des groupes de travail, donne des consignes de travail portant sur l'utilisation des fumoirs.</p> <p>Les apprenants seront évalués sur leurs aptitudes à la manipulation du séchoir, sa mise en marche et arrêt ; le procédé de disposition de la viande dans le séchoir, la détermination des paramètres de production (temps et température) et le contrôle du taux d'humidité dans le fumoir. En plus des éléments d'évaluation susmentionnés les apprenants seront également évalués sur l'uniformisation du fumage qui est très important pour la qualité finale du produit</p>

COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)		
NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 54 heures/06 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Cette compétence particulière, permet à l'apprenant d'acquérir les connaissances et les habilités nécessaires pour la fabrication des produits charcutiers issus des parties entières telles que le museau et le jambon. Il devra être capable de choisir les meilleures parties bouchères en fonction du produit et de réaliser toutes les étapes ou les techniques particulières pour l'obtention des différents produits issus des parties entières. Elle est acquise à la mi-parcours du programme de formation.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE Etant donné que l'acquisition de cette compétence est centrale au métier, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit : 23% • Réaliser les techniques de saumurage du jambon blanc : 15% • Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec le museau : 15% • Cuire selon les normes du produit issu des parties entières : 10% • Préparer le museau : 15% • Maturer/affiner le jambon blanc : 15% • Evaluation : 07%. 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit		
1.1. Identifier les attributs de la qualité des parties bouchère	<ul style="list-style-type: none"> – Couleur et aspect visuel – Tendreté – Jutosité – Marbrure 	Le formateur présente les différents attributs pour apprécier la qualité des parties bouchères par des images et des vidéos explicite. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations

COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)		
NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 54 heures/06 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Odeur 	<p>pour apprécier chacun des attributs. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera les différents attributs. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
1.2 Choisir des parties bouchères en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> - Carte bouchère par espèces - Caractéristiques physiologiques, morphologiques et anatomiques des pièces de viandes - Critères de choix des pièces de viandes en fonction des produits 	<p>Le formateur présente les différentes pièces de viande, leurs Caractéristiques physiologiques, morphologiques et anatomiques et les critères de choix en fonction du produit. IL s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations pour apprécier chacun des critères. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul effectuera les choix en fonction des critères pour différents produits. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2. Réaliser les techniques de saumurage du jambon blanc		

COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)		
NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 54 heures/06 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
2.1. Choisir des ingrédients de la saumure	<ul style="list-style-type: none"> - Type de saumure - Ingrédients des saumures - Préparation de chaque type de saumure - Concentration de la saumure - Matériels de préparation de la saumure 	<p>Le formateur présente les différents types de saumure, les ingrédients et les recettes de fabrication de saumure. Il s'aidera des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations de fabrication de la saumure.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera les ingrédients de qualité adapté au type de saumure et fabriquera les saumures.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2.2. Respecter le temps de saumurage	<ul style="list-style-type: none"> - Concentration de la saumure - Méthodes de saumurage - Matériels de saumurage - Suivi du saumurage 	<p>Le formateur présente les différentes méthodes de saumurage et les équipements y afférents. Il s'aidera des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations de différentes méthodes de saumurage des pièces de viandes.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul effectuera le saumurage des pièces de viandes.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des</p>

COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)		
NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 54 heures/06 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
		apprentissages.
3. Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec le museau		
3.1. Choisir des ingrédients d'assaisonnement	<ul style="list-style-type: none"> – Epices et ingrédients d'assaisonnement ; – Mélange des ingrédients ; – Contrôle qualité ; – Mesure des quantités d'ingrédients. 	<p>Le formateur présente par des exposés et/ou études de cas les différents épices et ingrédients, leurs mélanges et les techniques d'appréciation de la qualité des ingrédients. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul effectuera les choix raisonnés des ingrédients suivant les types, la qualité et les quantités nécessaires.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
3.2. Assaisonner le museau	<ul style="list-style-type: none"> – Proportions et mélange des ingrédients et de la viande – Interactions des épices avec la viande – Saveurs fondamentales et les interactions – Equilibre des saveurs – Conservation des saveurs 	<p>Le formateur présente par des exposés et/ou études de cas les techniques de mélange des ingrédients et les interactions des épices avec la viande. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. Il apprendra au aux apprenants à utiliser tous leurs sens pour apprécier les ingrédients et la nourriture par des dégustations guidée. En salle de travaux pratiques, le formateur fera des démonstrations</p>

COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)		
NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 54 heures/06 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
		de mélange suivant des proportions dicté par la recette. l'apprenant, en groupe ou seul effectuera les choix raisonnés des ingrédients suivant la qualité et les quantités nécessaires. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4. Cuire selon les normes du produit issu des parties entières		
4.1. Choisir le matériel de cuisson en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> – Liste des matériels de cuisson en atelier – Matériaux des matériels de cuisson – Fonction des différents matériels – Règles d'hygiène 	Le formateur présente les différents matériels de cuisson et leurs fonctions à l'aide d'exposés. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul identifiera les différents matériels, leurs matériaux de fabrication et leurs fonctions. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
4.2. Utiliser du matériel de cuisson des produits issus des parties entières	<ul style="list-style-type: none"> – Technique de cuisson – Entretien du matériel – Manipulation du matériel de cuisson 	Le formateur présente à l'aide d'exposés ou d'étude de cas la manipulation des différents matériels de cuisson, les différentes techniques de cuisson et l'entretien et le nettoyage. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques,

COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)		
NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 54 heures/06 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
		l'apprenant, en groupe ou seul manipulera les différents matériels de cuisson. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
5. • Préparer le museau		
5.1. Mélanger la viande, du bouillon et des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> – Propriétés et fonctions des ingrédients – Aspect et Texture – Evaluation sensorielle – Technique de mélange – Technique de cuisson 	Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas pratique des techniques de mélange. Il En salle de travaux pratiques, l'apprenant, réalisera les mélanges de la viande du bouillon et des ingrédients. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
5.2. Mouler le museau	<ul style="list-style-type: none"> – Les moules et les matériaux des moules – Technique de remplissage des moules – Manipulation de la gélatine – Enfournement – Refroidissement 	Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas pratique des techniques de moulage d'enfournement et de refroidissement du fromage de tête. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, des techniques de moulage de d'enfournement et de refroidissement du fromage de tête. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des

COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)		
NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 54 heures/06 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
		apprentissages.
6. Maturer/affiner le jambon blanc		
6.1. Respecter le temps de maturation	<ul style="list-style-type: none"> – Temps de maturation et caractéristiques du jambon – Refroidissement et maturation – Evaluation sensorielle – Moulage du jambon 	<p>Le formateur présente par des exposes et étude de cas les conditions de maturation du jambon blanc. A l'aide d'images et de vidéos il édifiera les apprenants. En atelier pratique, il réalisera le moulage du jambon et sa mise au repos pour maturation. L'apprenant reproduira les gestes et veillera sous la supervision du formateur à la maturation correcte du jambon.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
6.2. Respecter les conditions de températures et d'humidité	<ul style="list-style-type: none"> – Conditions de températures – Conditions d'humidité – Salle d'affinage – Contrôle qualité – Evaluation sensorielle 	<p>Le formateur présente par des exposes et étude de cas les conditions d'affinage du jambon blanc. A l'aide d'images et de vidéos il édifiera les apprenants. En atelier pratique, l'apprenant veillera sous la supervision du formateur à l'affinage correcte du jambon et la reproduction des gestes du formateur lors des visites dans la salle d'affinage.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des</p>

COMPETENCE 09 : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
NUMERO : 9	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 54 heures/06 heures
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)
	apprentissages.

COMPETENCE 10 : Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)	
NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 98 heures / 07 heures
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, ...)

FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE

Cette compétence particulière, permet à l'apprenant d'acquérir les habilités nécessaires pour fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/cutterage. L'apprenant sera amené à la fin de ce module à produire des saucisses, des saucissons, du pâté, des boulettes et bien d'autres produits issus du hachage/cutterage de la viande, des ingrédients et des additifs. Une bonne maîtrise du processus de cutterage et/ou hachage est donc essentielle pour assurer une bonne qualité constante des produits et des gains de productivité.

Cette compétence s'acquiert à la mi-parcours de la formation.

DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE

Etant donné que la maîtrise de cette compétence a une incidence directe sur la formation, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :

- Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir : 13%
- Assaisonner les viandes en fonction du produit : 10%
- Hacher/cutter les viandes en fonction du produit : 20%
- Embosser les saucisses/saucissons : 15%
- Emboîter les pâtés : 15%
- Façonner les boules des boulettes : 10%
- Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage : 10%
- Evaluation : 7%

COMPETENCE 10 : Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)		
NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 98 heures / 07 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, ...)	
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir		
1.1 Choisir des parties bouchères en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> – Importance du choix des parties bouchères ; – Description des différentes parties de l'animal ; – Caractéristiques des différentes parties bouchères ; – Choix des parties bouchères pour différents types de charcuterie ; – Facteurs influençant le choix des parties bouchères. 	<p>Par l'entremise d'exposés, le formateur présente aux apprenants la carte des parties bouchères des animaux.</p> <p>L'apprenant, par des travaux pratiques, développe sa capacité à identifier ces parties sur les animaux.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
1.2 Doser du maigre, du gras et le foie en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> – Rôle du maigre, du gras et du foie dans la charcuterie ; – Différents types de gras utilisés en charcuterie ; – Techniques du dosage du maigre, du gras et du foie en charcuterie ; – Règlementation et normes du dosage du gras en charcuterie. 	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou étude des cas, le formateur présente aux apprenants le maigre, le gras des viandes, les techniques de dosages dans les différents produits.</p> <p>L'apprenant, par des travaux pratiques, développe sa capacité à préparer ces différents dosages.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2. Assaisonner les viandes en fonction du produit		
2.1 Choisir des différents ingrédients et additif en fonction de chaque	<ul style="list-style-type: none"> – Importance des ingrédients et des additifs en charcuterie ; – Ingrédients et additifs de base aux produits issus du 	Par l'entremise d'exposés et/ou étude des cas, le formateur présente aux apprenants les différents

COMPETENCE 10 : Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)		
NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 98 heures / 07 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, ...)	
produit	<ul style="list-style-type: none"> hachage/cutterage ; – Ingrédients et additifs spécifique au saucisse, saucisson, pâté, boulette, ... – Additifs couramment utilisés en charcuterie ; – Règlementation et normes dans l'utilisation des additifs en charcuterie. 	<p>ingrédients et additifs utilisés dans la charcuterie. Les techniques de mélanges et la chronologie dans l'ordre du mélange.</p> <p>L'apprenant, par des travaux pratiques, développe sa capacité à produire des assaisonnements pour les différents produits.</p>
2.2 Mélanger des ingrédients et additif en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> – Techniques de mélanges des ingrédients et additifs ; – Ordre de mélange des ingrédients et additifs ; – Impact du mélange sur le produit final. 	<p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
3. Hacher/cutter les viandes en fonction du produit		
3.1 Choisir des machines et outils de hachage/cutterage des viandes	<ul style="list-style-type: none"> – Importance du hachage/cutterage de la viande ; – Types d'hachoir charcutier ; – Types de cutter charcutier ; – Critères de choix d'un équipement de hachage et de cutterage ; 	<p>Le formateur après avoir exposé les notions théoriques sur le hachage et le cutterage des produits charcutier et présenté les composants des hachoirs et cutter charcutier, l'apprenant est invité de manière répétitive à utiliser ces appareils et équipements dans la fabrication des différents produits issus du hachage/cutterage.</p> <p>La fabrication des différents produits est appréciée par sa texture, sa couleur, son goût, son arôme, ...</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
3.2 Utiliser des machines et outils de hachage/cutterage des viandes	<ul style="list-style-type: none"> – Processus de hachage en fonction du type d'équipement ; – Processus du cutterage en fonction du type d'équipement ; – Conseils et astuce pour l'utilisation efficace des équipements ; 	
3.3 Apprécier les qualités organoleptiques.	<ul style="list-style-type: none"> – Définition de qualité organoleptique ; – Différentes qualités organoleptiques ; – Méthodes d'évaluation des qualités organoleptiques. 	
4. Embosser les produits charcutiers issus du hachage/Cutterage		
4.1 Choisir le boyau en fonction du	<ul style="list-style-type: none"> – Types de boyau ; 	<p>Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en</p>

COMPETENCE 10 : Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)		
NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 98 heures / 07 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, ...)	
produit à embosser	<ul style="list-style-type: none"> – Critères de choix des boyaux ; – Effet du boyau sur le produit final. 	<p>cas des travaux pratique présentera des critères de choix des boyaux et leurs impacts sur le produit final. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, par des manipulations prépare et rempli des boyaux convenablement sans poche d'air.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
4.2 Remplir le boyau sans poches d'air	<ul style="list-style-type: none"> – Préparation du boyau ; – Préparation de la farce ; – Technique de remplissage ; – Vérification et élimination des poches d'air. 	
5. Mouler les pâtés		
5.1 Choisir les moules en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> – Types de moules – Critères de choix des moules – Considération environnementale et esthétiques des moules ; – Réglementation et normes d'utilisation des moules. 	<p>Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas des travaux pratique présentera des critères de choix des boîtes et leurs impacts sur le produit final. En salle de travaux pratiques, l'apprenant prépare et rempli des boîtes convenablement sans poche d'air.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
5.2 Remplir des moules	<ul style="list-style-type: none"> – Nettoyage et stérilisation des moules ; – Processus de remplissage ; – Ajout du liquide de conservation ; – Stérilisation après remplissage. 	
6. Façonner les boules des boulettes		
6.1 Vérifier la Texture des boules	<ul style="list-style-type: none"> – Importance de la texture dans les boules de boulettes ; – Liants utilisés pour favoriser la texture des boules ; – Technique de préparation des boules et leurs impacts sur la texture. 	<p>Le formateur présente les différents liants par des exposés, et les critères de choix en fonction du produit. IL s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations pour</p>
6.2 Assurer l'uniformité des boules	<ul style="list-style-type: none"> – Présentation des facteurs influençant l'uniformité des 	

COMPETENCE 10 : Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)		
NUMERO : 10	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 98 heures / 07 heures	
MODULE ASSOCIE	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, ...)	
	<ul style="list-style-type: none"> boules ; – Evaluation de la texture des boules de boulettes ; – Disposition des boules pour la cuisson. 	<p>apprécier chacun les textures des boulettes formées.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul effectuera les boules en fonction du matériel disponible et s'assure de l'uniformité de ces boules.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
7. Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage		
Choisir le matériel de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> – Présentation des différents types de matériels de cuisson ; – Matériels de cuisson spécifique à chaque produit ; – Caractéristiques des matériels de cuisson. 	<p>Le formateur présente à l'aide de vidéos ou en cas pratique le matériel de cuisson et leurs caractéristiques. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, choisi la technique de cuisson en fonction du produit, dispose des produits prêts à cuire dans le matériel de cuisson, chronomètre le temps de cuisson et présente ses résultats au formateur à a fin de la pratique.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
Cuire les produits issus du hachage/cutterage	<ul style="list-style-type: none"> – Techniques de cuisson en fonction du produit ; – Temps et températures de cuisson pour chaque produit ; – Caractéristique des produits bien cuits ; – Importance de la cuisson complète sur la sécurité alimentaire. 	

COMPETENCE 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés		
NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE Cette compétence particulière, permet à l'apprenant d'acquérir les connaissances et les habilités nécessaires pour appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés. Il devra être capable d'assurer la préservation de la qualité du produit, d'assurer l'attrait visuel, d'assurer l'efficacité des ventes et la conformité réglementaires des produits. Elle est acquise vers la fin du programme de formation.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE Etant donné que l'acquisition de cette compétence est centrale au métier, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie : 22% - Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie : 17% - Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie 22% - Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie 16% - Distribuer les produits de boucherie/charcuterie : 16% - Evaluation : 7%. 		
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie		
1.1 Choisir des matériels et outils de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Importance du conditionnement en charcuterie ; - Spécificité de conditionnement pour chaque type de produit ; - Matériaux de conditionnement ; - Machines de conditionnement ; 	Le formateur présente l'importance du conditionnement, puis, par des images et des vidéos explicite, il présente plusieurs études de cas sur l'utilisation du matériel de conditionnement dans l'industrie de la charcuterie. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul choisira le type de

COMPETENCE 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés		
NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
1.2 Utiliser des matériels et outils de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques d'utilisation des matériels de conditionnement pour chaque type de produit ; - Instruction d'utilisation pour chaque type de machine ; - Respect de normes et réglementations du conditionnement. 	<p>conditionnement propre à chaque produit. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2. Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie		
2.1 Identifier la Conformités des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Importance de la conformité en industrie de transformation de la viande ; - Processus d'identification de la conformité ; - Impact des réglementations sur l'identification de la conformité. 	<p>Le formateur présente plusieurs études de cas sur l'identification de la conformité des produits de charcuterie. Il s'aidera des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera des démonstrations sur l'identification de la conformité. L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul identifiera les produits conformes prêt à être mis sur le marché. Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2.2 Conserver des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Importance de la conservation des produits de charcuterie ; - Présentation des méthodes de conservation des produits charcutiers ; 	<p>Le formateur présente plusieurs études de cas sur la conservation des produits de charcuterie. Il s'aidera des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, il fera</p>

COMPETENCE 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés		
NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
	<ul style="list-style-type: none"> - Avantages et inconvénients de chaque méthode ; - Normes et réglementations de la conservation des produits 	<p>des démonstrations de différentes méthodes de conservation.</p> <p>L'apprenant, par le biais des travaux pratiques en groupe ou seul effectuera la conservation en fonction des produits disponibles.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
3. Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie		
3.1 Élaborer des registres	<ul style="list-style-type: none"> - Importance des registres d'enregistrements des stocks en industrie de charcuterie ; - Description de l'élaboration des registres ; - Facteurs à considérer lors de l'élaboration des registres ; - Utilisation des registres pour la gestion des stocks ; - Gestion des inventaires. 	<p>Le formateur présente par des exposés et/ou études de cas plusieurs études sur l'élaboration des registres d'enregistrements des stocks dans l'industrie de la charcuterie. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants.</p> <p>En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul remplira des registres.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
3.2 Stocker des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Importance du stockage approprié des produits charcutiers ; - Principe de base du stockage ; - Stockage spécifique par type de produit ; - Réglementation et normes de sécurité alimentaire. 	<p>Le formateur présente par des exposés et/ou études de cas l'importance de suivre les directives de stockage pour la qualité et la sécurité alimentaire. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. Il apprendra aux apprenants à utiliser les équipements de stockage par type de produit.</p>

COMPETENCE 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés		
NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
		<p>L'apprenant, en groupe ou seul effectuera les choix des méthodes adéquats de stockage en fonction des produits disponibles.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
4. Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie		
4.1 Choisir des techniques de promotions des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Importance de la promotion du produit ; - Etiquetage des produits ; - Caractéristique du produit à vendre ; - Comprendre le marché cible du produit ; - Technique de promotion du produit ; - Gestion des techniques de promotion des produits. 	<p>Le formateur présente les différentes techniques de promotion des produits par des exposés. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants sur des exemples réussis de promotion de produits.</p> <p>L'apprenant, en groupe ou seul proposera des techniques à utiliser pour la promotion de produits présents.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
4.2 Présenter des produits en vitrine	<ul style="list-style-type: none"> - Importance d'une bonne présentation des produits en vitrine ; - Préparation de la vitrine de présentation ; - Techniques de mise en valeur du produit dans la vitrine ; - Gestion de la rotation des produits en vitrine. 	<p>Le formateur présente à l'aide d'exposés ou d'étude de cas la disposition des produits en vitrine et l'importance de la commercialisation efficace pour le succès des produits charcutiers. Il s'aidera des images et des vidéos pour édifier les apprenants. En salle de travaux pratiques, l'apprenant, en groupe ou seul disposera les produits en vitrine.</p> <p>Le formateur encadre les activités des</p>
4.3 Commercialiser le produit	<ul style="list-style-type: none"> - Stratégie des prix - Stratégie de distribution des produits charcutiers ; - Service à la clientèle ; 	

COMPETENCE 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés		
NUMERO : 11	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 84 heures / 06 heures	
MODULE ASSOCIE	Conditionnement et vente des produits	
	– Analyse de la concurrence.	apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.
5. Distribuer les produits de boucherie/charcuterie		
5.1 Utiliser des outils et matériel de livraison des produits de boucheries charcutiers	<ul style="list-style-type: none"> – Description des outils et matériels de livraison ; – Utilisation spécifique des outils et matériels par produit ; – Préparation des produits pour la livraison ; – Gestion de la livraison ; – Conformités et normes de la livraison. 	<p>Le formateur présente à l'aide des exposés ou des vidéos l'importance de l'utilisation appropriée des outils et matériels de livraison pour la qualité et la sécurité des produits. L'apprenant exposera par le biais des exercices comment effectué une planification des itinéraires de livraison tout en respectant l'hygiène et la chaîne de froid.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
5.2 Gérer des services après-vente des produits de boucheries charcutiers	<ul style="list-style-type: none"> – Importance du service après-vente ; – Mise en place d'un service après-vente ; – Gestion des retours des produits ; – Gestion des réclamations des clients. 	<p>Le formateur présente à l'aide des exposés ou en cas pratique l'importance d'un service après-vente efficace pour la satisfaction des clients. En salle de travaux pratiques, l'apprenant démontre les techniques de gestion des produits endommagés ou défectueux.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>

COMPETENCE 12 : RECHERCHER L'EMPLOI		
NUMERO : 12	DUREE D'APPRENTISSAGE : 42 h /3h	
MODULE	ENTREPRENARIAT	
FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE		
Les enseignements de cette compétence assurent à l'apprenant une meilleure connaissance de l'entreprise et de son environnement. Ils lui donnent des informations utiles dans la recherche de l'emploi et le préparent à s'adapter dans l'avenir dans un milieu professionnel.		
DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE		
La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes : 1. S'initier à la connaissance de l'entreprise et des éléments comptables, à l'économie, à des notions juridiques et sociales : 25% 2. S'approprier les techniques de recherche d'emploi : 35% 3. s'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise (entrepreneuriat) : 35% Évaluation : 5% 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'initier à la connaissance de l'entreprise et des éléments comptables, à l'économie, à des notions juridiques et sociales.		
1.1 Appliquer les notions d'entreprise, d'économie et de droit des affaires	<ul style="list-style-type: none"> • Diversité d'entreprises • Classements selon la taille • Découpage en fonction des services • Entreprises et production • Echanges économiques • Impôts et prélèvements • Problèmes économiques • Concepts et principes de base du droit des affaires. 	Le formateur présente des cours théoriques sur les concepts et les principes de base de l'entreprise, de l'économie et du droit des affaires. Il soumet les apprenants aux études de cas d'entreprises réelles pour comprendre comment ces notions sont appliquées dans des situations concrètes. Les apprenants effectuent des recherches individuelles ou en groupe sur des sujets spécifiques liés à l'entreprise, à

COMPETENCE 12 : RECHERCHER L'EMPLOI		
		<p>l'économie et au droit des affaires. Ils participent à des débats et des discussions en classe pour approfondir leur compréhension et développer leur capacité de critique.</p> <p>Les apprenants participent à des stages en entreprise pour observer directement comment ces notions sont mises en pratique dans un environnement professionnel.</p>
1.2 Réaliser les opérations commerciales et les éléments comptables	<ul style="list-style-type: none"> • Vente, achat et gestion des stocks • Logiciels de comptabilité • Enregistrement des transactions commerciales • Relevés financiers • Performances financières d'une entreprise. • Bilans comptables, comptes de résultat et budgets 	<p>Le formateur organise des ateliers pratiques où les apprenants réalisent des opérations commerciales telles que la vente, l'achat, la gestion des stocks, etc. Ils utilisent des logiciels de comptabilité pour enregistrer les transactions commerciales, produire des relevés financiers et analyser les performances financières d'une entreprise.</p> <p>Les apprenants effectuent des tâches pratiques telles que la préparation et l'interprétation de bilans comptables, de comptes de résultat et de budgets. Ils travaillent sur des projets de groupe où ils doivent créer et gérer une entreprise fictive, en effectuant toutes les opérations commerciales et comptables nécessaires.</p>
2.S'approprier les techniques de recherche d'emploi		
2.1 Monter un CV	<ul style="list-style-type: none"> • Principes de base de la rédaction d'un CV, 	Le formateur présente les principes de base de la rédaction d'un CV, y compris

COMPETENCE 12 : RECHERCHER L'EMPLOI

	<ul style="list-style-type: none"> • Structure, contenu et mise en forme d'un CV • Méthodologie de rédaction de CV 	<p>la structure, le contenu et la mise en forme. Les apprenants étudient des exemples de CV pour comprendre les bonnes pratiques et les erreurs à éviter. Ils participent à des ateliers où ils doivent recevoir des conseils personnalisés sur la rédaction de CV. Les apprenants participent également à des simulations d'entretiens d'embauche où ils pourront discuter et affiner des CV en fonction des besoins du marché du travail.</p>
<p>2.2 Appliquer les procédures de recherche d'emploi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes de recherche d'emploi (recherche en ligne, réseaux professionnels et salons de l'emploi) • Rédaction de lettres de motivation, • Préparation d'entretiens d'embauche • Stratégies de recherche d'emploi 	<p>Les apprenants apprennent les différentes méthodes de recherche d'emploi, telles que la recherche en ligne, les réseaux professionnels et les salons de l'emploi. Ils participent à des ateliers sur la rédaction de lettres de motivation, la préparation d'entretiens d'embauche et le développement de compétences en communication. Sous le regard du formateur, ils effectuent des exercices pratiques de recherche d'emploi, tels que la rédaction de lettres de motivation adaptées à des offres d'emploi spécifiques. Ils reçoivent des conseils et des retours d'experts en carrière sur les stratégies de recherche d'emploi efficaces. Ils participent également à des entretiens simulés pour se préparer aux entretiens réels.</p>

COMPETENCE 12 : RECHERCHER L'EMPLOI

3. S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise (entrepreneuriat)

3.1 Examiner les conditions de réussite d'un projet de création ou d'auto emploi	<ul style="list-style-type: none">• Facteurs clés de réussite• Expériences des success story• Viabilité d'un projet de création d'entreprise• Aspects financiers, juridiques, marketing et opérationnels.• Tendances du marché et opportunités d'entrepreneuriat.• Défis, risques et stratégies de réussite liés à la création d'entreprise ou à l'auto-emploi.	<p>Le formateur organise des études des cas d'entrepreneurs à succès et analyser les facteurs clés qui ont contribué à leur réussite.</p> <p>Le formateur fait participer les apprenants à des séminaires et à des conférences animées par des entrepreneurs expérimentés qui partageront leurs expériences et leurs conseils.</p> <p>Les apprenants travaillent sur des projets de groupe où ils doivent évaluer la viabilité d'un projet de création d'entreprise, en déterminants les aspects financiers, juridiques, marketing et opérationnels.</p> <p>Ils effectuent des recherches individuelles sur des secteurs d'activité spécifiques pour comprendre les tendances du marché et les opportunités d'entrepreneuriat.</p> <p>Enfin, les apprenants participent à des discussions en classe sur les défis, les risques et les stratégies de réussite liés à la création d'entreprise ou à l'auto-emploi.</p>
3.2 Présenter un plan d'affaires	<ul style="list-style-type: none">• Principes de base de la rédaction d'un plan d'affaires• Structure, sections clés et contenu nécessaire d'un plan d'affaires	Le formateur expose sur les principes de base de la rédaction d'un plan d'affaires, y compris la structure, les sections clés et le contenu nécessaire. Les apprenants

COMPETENCE 12 : RECHERCHER L'EMPLOI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboration d'un plan d'affaires • 	<p>étudient des exemples de plans d'affaires pour comprendre les bonnes pratiques et les éléments essentiels. Ils participent à des ateliers où ils seront guidés dans l'élaboration d'un plan d'affaires pour un projet spécifique.</p> <p>Les apprenants reçoivent des conseils et des retours d'experts en entrepreneuriat sur la façon d'améliorer leur plan d'affaires.</p> <p>Ils présentent leur plan d'affaires devant un auditoire et reçoivent des commentaires et des suggestions pour l'améliorer.</p>

COMPETENCE 13 : S'INTEGRER EN MILIEU PROFESSIONNEL	
NUMERO : 13	DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION :294 heures/ 21h
MODULE	STAGE 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, les conditions et les critères qui suivent.</p>	

Cette compétence se subdivisera en deux : une première partie en première année appelée stage d'imprégnation et l'autre partie en deuxième année qui consiste en une mise en situation.

DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE

La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes :

1. Préparer son séjour en milieu de travail : 4%
2. Respecter les principes de discipline et de déontologie : 30%
3. Exécuter les activités en milieu de travail : 30%
4. Comparer ses perceptions aux réalités du métier : 6%
5. Rédiger le rapport de stage : 20%

Evaluation : 10%

L'ordre des éléments, tel que présenté dans le référentiel de formation devrait rester inchangé.

Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
1. Préparer son séjour en milieu de travail		
1.1 Prospecter les entreprises	<ul style="list-style-type: none"> • Choix des entreprises • Recherche et démarche pour obtenir une place de stage 	Les éléments de base sur les techniques de recherche et de prospection sont réitérés à l'apprenant par le formateur. L'apprenant reçoit les connaissances sur les stratégies de réussite de son séjour en milieu de travail.
1.2 préparer un dossier de candidature	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de rédaction • Modalités de présentation et de dépôt de la demande • Réseau professionnel et 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 	Les éléments essentiels et règles de discipline en vigueur au sein de l'entreprise sont indiqués par le formateur. L'apprenant les reçoit et les intègre dans son comportement pour réussir son cheminement professionnel.
2.2 Présenter son professionnalisme en milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du règlement de l'entreprise • Discipline personnelle et autonomie 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Structure de l'entreprise • Conditions de travail • Relations interpersonnelles • Santé et sécurité 	L'apprenant exécutera les tâches qui lui sont confiées sous la conduite et la supervision de l'encadreur. Le degré d'acquisition de ses apprentissages est mesuré. L'exécution des tâches permet de consolider les acquis et de démontrer l'adaptabilité aux changements.
3.2 Effectuer diverses tâches professionnelles prescrites	<ul style="list-style-type: none"> • Méthode de travail • Tâches prescrites • Qualité du travail fait • Économie du temps et des ressources • Utilisation du matériel et des équipements 	
3.3 S'adapter à des conditions nouvelles	5. Adaptation à des travaux complexes 6. Nouvelles conditions de réalisation <ul style="list-style-type: none"> • Évolution technologique • Équipements 	
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 	Sous la conduite et la supervision de l'encadreur, l'apprenant développera un jugement professionnel
4.2 Évaluer 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	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de rédaction administrative 	Sous la conduite et la supervision de l'encadreur,

administrative	<ul style="list-style-type: none">• Éléments de contenu• Informations présentées• Apprentissages réalisés et situations rencontrées en milieu professionnel	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 présentera.
----------------	---	---

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. **Astruc, T., & Santé-Lhoutellier, V.** 2020, La chaîne de la viande bovine. [Cairn Sciences](#).
2. **Bax, M.-L.** (2012). Impact des procédés de transformation sur le devenir digestif des protéines de la viande. [Thèses en ligne1](#).
3. **Delavigne, A.-H., & Boudier, V.** (2019). Penser les transformations du rapport à la viande par les lieux et l'espace. [Anthropology of Food 2](#).
4. **Gagaoua M** (2015). Biomarqueurs des qualités sensorielles de la viande bovine : « compréhension des mécanismes et prédiction ». Thèse pour l'obtention de doctorat es sciences. Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires. Université Frères mentouri Constantine, 402 pages;
5. **Mme Sylvie GOY-CHAVENT** ; 2012-2013, Rapport d'information N°784, mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : Elevage, Abattage et distribution 263p ;
6. **Nicolas Guillemain, Isabelle Cassar-Malek, Jean-François Hocquette, Catherine Jurie, Didier Micol, Anne Listrat, Hubert Levéziel, Gilles Renand, Brigitte Picard** (2009). La maîtrise de la tendreté de la viande bovine : identification des marqueurs biologiques. Inra Prod. Anim, 22 (4), 331-344 ;
7. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires.
8. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences.
9. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 37p.
10. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 30p.
11. **Organisation internationale du Travail (OIT)**. L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.

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

Equipe de validation

N°	NOMS ET PRENOMS	STRUCTURE	QUALIFICATION
1.	M. HALIDOU SANOUSSA	MINEFOP SUD	METHODOLOGUE (PLET/INGENIEUR DE FORMATION)
2.	M. NJOSSU LASCONI Stéphane	POINT FOCAL MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
3.	M. TCHANDJIN MBIABO Roussel	MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
4.	M. EYEBE EBELA Jean Paul	BIOFOOD INDUSTRY	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR AGRO-ALIMENTAIRE)
5.	M. MAMAT ABOUKAR	MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
6.	M. MOUAFO FOKA William Franck	BENS'S BOUCHER (Bafoussam)	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR AGRO-ALIMENTAIRE)