

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

MINISTRE DE L'EMPLOI ET DE LA
FORMATION PROFESSIONNELLE

SECRETARIAT GENERAL

Projet d'Appui au Développement de
l'Enseignement Secondaire et des Compétences
Pour la Croissance et l'Emploi

COORDINATION TECHNIQUE DE LA COMPOSANTE



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace-Work-Fatherland

MINISTRY OF EMPLOYMENT
AND VOCATIONAL TRAINING

SECRETARIAT GENERAL

Secondary Education and Skills Development
Support Project

TECHNICAL COORDINATION OF COMPONENT II

REFERENTIEL DE FORMATION PROFESSIONNELLE *Selon l'Approche Par Compétences (APC)*

REFERENTIEL D'EVALUATION (REVA)

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	2
REMERCIEMENTS	4
ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES	4
LISTES DES PERSONNES CONSULTÉES	6
I. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION	7
A). NATURE	7
B) STRUCTURE	7
C) FINALITÉS	7
D) MODALITÉS D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES	8
E) ELÉMENTS PRESCRIPTIFS	8
II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS	8
A) CONCEPTS	8
B) PRINCIPALES DÉFINITIONS	9
III. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION	10
A) TABLEAU SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION	11
B) TABLEAU D'ANALYSE DES COMPÉTENCES GÉNÉRALES ET DU PROCESSUS DE TRAVAIL	13
C) TABLE D'ANALYSE DES CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE	15
IV. PRESENTATION DES OUTILS	15
A) TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS	16
B) DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	16
C) FICHE D'ÉVALUATION	16
V. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES	17
A) MODALITÉS D'ÉVALUATION FORMATIVE	17
B) ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION	17
C) ÉVALUATION SOMMATIVE	17
VI- COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS	20
VII- COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT	32
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	75
Equipe de validation.....	77

REMERCIEMENTS

Ce Référentiel d'Evaluation (REVA) 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 Situation de Travail
DFOP	Direction de la Formation et de l'orientation Professionnelles
DQP	Diplômes de Qualification Professionnelle
GECAM	Groupement des Entreprises du Cameroun
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'emploi
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
VAE	Validation des Acquis de l'Expérience
RMC	Référentiel métier-compétences
RF	Référentiel de formation
REVA	Référentiel d'évaluation
GP	Guide pédagogique
GOPM	Guide d'organisation pédagogique et matérielle
SND30	Stratégie Nationale de Développement du Cameroun 2030

LISTES DES PERSONNES CONSULTÉES

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 SERCICES 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

I. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION

a). Nature

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

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

b) Structure

Le Référentiel d'Evaluation se présente comme suit :

- une présentation des concepts et des principales définitions ;
- une description synthèse du Référentiel de Formation ;
- une présentation des outils d'évaluation.

c) Finalités

L'évaluation des apprentissages constitue l'un des fondements du système de formation professionnelle. La transparence doit apparaître dans sa mise en place et sa réalisation, car la valeur et la reconnaissance de la qualification en dépendent. Pour être réalisé dans les normes, l'on doit s'appuyer sur une politique nationale d'évaluation des apprentissages.

Le volet le plus connu de l'évaluation est l'évaluation sommative ou de sanction. Les résultats de cette évaluation doivent être exprimés sous forme de « succès » ou d'« échec ». En effet, toute pédagogie de la réussite sur laquelle repose l'APC nécessite une étroite association entre formation, apprentissage et évaluation. L'évaluation doit non seulement être intégrée aux différentes phases d'acquisition des compétences, mais elle doit également constituer l'un des piliers de la démarche d'apprentissage de l'apprenant. L'acquisition d'une compétence ne peut se faire sans que l'apprenant ait développé sa capacité de juger des résultats atteints et de la performance réalisée. Cet aspect de l'évaluation est appelé « évaluation formative », c'est-à-dire un soutien à l'apprentissage par la mesure et l'évaluation de sa progression. Dans la

perspective d'une formation qualifiant l'apprenant pour l'exercice d'un métier, on vise un niveau d'acquisition des compétences énoncées dans le programme (RF) qui correspond à celui qui est attendu au seuil d'entrée sur le marché du travail.

d) Modalités d'évaluation des compétences

Il faut relever qu'évaluer une compétence implique des choix afin de ne pas surévaluer. Il faut, en effet, éviter d'évaluer un élément déjà pris en compte plusieurs fois et se concentrer sur les aspects importants de la compétence. Le modèle d'évaluation utilisé en APC impose une façon de faire dans l'élaboration des tableaux de spécifications au regard du nombre de points à distribuer et de la détermination du seuil de réussite. Les tableaux de spécifications regroupent, entre autres, les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments retenus de la compétence, dans le référentiel de formation, afin de reconnaître chaque compétence et de la sanctionner, en plus de déterminer un seuil de réussite.

e) Eléments prescriptifs

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

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

II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS

a) Concepts

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

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

b) Principales définitions

Activités d'apprentissage.

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

Appréciation.

Démarche de la pensée aboutissant à un jugement de valeur.

Banque d'épreuves.

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

Critère.

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

Éléments critères.

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

Épreuve.

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

Évaluation.

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

Évaluation critériée.

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

Évaluation formative.

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

Évaluation multidimensionnelle.

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

Évaluation de sanction ou certificative.

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

Fidélité d'un instrument d'évaluation.

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

Jugement.

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

Règle de verdict.

Élément d'évaluation qui doit être obligatoirement réussi.

Reprise.

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

Seuil de réussite.

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

Test d'une épreuve.

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

Tolérance.

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

Univoque.

Se dit d'une interprétation unique

Validité d'un instrument d'évaluation.

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

Versions d'une épreuve.

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

III. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

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

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

Ainsi, le référentiel de formation pour le métier de Transformateur de Viande traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur Agroindustriel 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 qualifié transformateur de viande à 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, ...) et 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 qualifié Transformateur de viande doit maîtriser toutes les règles d'hygiène en matière de transformation de viande, connaître les caractéristiques des viandes qu'il choisit et connaître les différents produits charcutiers à produire. Lors de la fabrication des produits dont il assure toutes les étapes, il doit savoir utiliser un certain nombre d'outils, de matériels et équipements.

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.

a) Tableau synthèse du référentiel de formation

De ce point de vue, les compétences ci-après pour l'ouvrier qualifié Transformateur de viande correspondant aux attitudes, habiletés et comportements attendus de la personne qui exerce ce métier ont été retenues.

N°	Énoncé de la compétence	Durée	CP	CG	Unités	Types d'objets	Types de compétences	Titre du Module
1.	Se situer au regard du métier et de la formation	30	0	30	2	S	G	Métier et Formation
2.	Communiquer en milieu professionnel	30	0	30	3	C	G	Communication en milieu professionnel
3.	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	90	0	90	6	C	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4.	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	0	120	8	C	G	Composition alimentaire des ingrédients et des produits
5.	S'approvisionner en matière première	90	90	0	6	C	P	Approvisionnement de l'unité de transformation
6.	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	75	75	0	5	C	P	Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail
7.	Produire les viandes séchées (kilichi, ...)	60	60	0	4	C	P	Production des viandes séchées
8.	Produire les viandes fumées	60	60	0	4	C	P	Production des viandes fumées
9.	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	60	60	0	4	C	P	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières
10.	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, ...)	105	105	0	4	C	P	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage
11.	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	90	90	0	6	C	P	conditionnement et stockage des produits
12.	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
13.	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Intégration en milieu professionnel
	Total	1 170	855	315	78			
			73%	27%				

Une unité = 15 heures

L'analyse globale du référentiel de formation est présentée sous forme de tableaux établis avant la rédaction du référentiel d'évaluation. Il s'agit du tableau d'analyse des compétences générales et du processus de travail ainsi que du tableau d'analyse des critères généraux de performance. Ces tableaux, produits à partir de la matrice des objets de formation, permettent de mettre en évidence les liens entre les compétences particulières et le processus de travail ou entre les compétences particulières et les compétences générales, liens qui seront retenus dans la stratégie d'évaluation. Ils permettent également de faire ressortir les critères principaux qui pourront être utilisés dans l'élaboration des outils d'évaluation. Finalement, ils permettent d'éviter la surévaluation qui consisterait à évaluer à de multiples reprises la même compétence ou le même élément de compétence. Ce sont des outils essentiels à l'élaboration des tableaux de spécifications.

b) Tableau d'analyse des compétences générales et du processus de travail

Transformateur de viande (ouvrier qualifié)	Compétences générales								Processus de travail			Durée de formation (heures)	Nombre de compétences
	Numéro de la compétence	Type d'objectif	Durée (heure)	Se situer au regard du métier et de la formation	Communiquer en milieu professionnel	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	Rechercher un emploi	Planifier le travail à réaliser	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail.		
Numéro de la compétence				1	2	3	4	12					5
Type d'objectif				S	S	S	C	S					
Durée (heure)				30	30	90	120	45					315
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES													
S'approvisionner en matière première	5	C	90	○	○	●	○	○	▲	▲	▲		
Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	6	C	75	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Produire les viandes séchées (kilichi,...)	7	C	60	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Produire les viandes fumées	8	C	60	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	9	C	60	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,...)	10	C	105	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	11	C	90	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
S'intégrer en milieu professionnel	13	S	315	○	●	●	●	●	△	△	△		
Durée de la formation (heures)			855										1170
Nombre de compétences	8												13

: Existence d'un lien fonctionnel △ : Existence d'un lien fonctionnel : Application pédagogique : Application pédagogique

c) Table d'analyse des critères généraux de performance

Transformateur de viande (Compétences traduites en comportement)	Numéro de la compétence	COMPETENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT	Durée (h)	CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE						
				Application correcte des mesures d'hygiène, de salubrité, de sécurité, de santé et de protection de	Utilisation appropriée des matériels et des équipements	Respect des procédés de transformation.	Bonnes qualités des produits	Identification correcte des outils adéquats	Respect des lois, des règlements et des normes	Utilisation correcte des techniques de conditionnement et de conservation
<i>Communiquer en milieu professionnel</i>	2	C	30	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement</i>	3	C	90	△	△	△	△	△	△	△
<i>Déterminer la composition alimentaire des produits</i>	4	C	120	△	△	△	△	△	○	○
S'approvisionner en matière première	5	C	90	△	△	△	△	△	△	○
Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	6	C	75	△	△	△	△	△	△	△
Produire les viandes séchées (kilichi, ...)	7	C	60	△	△	△	△	△	△	△
Produire les viandes fumées	8	C	60	△	△	△	△	△	△	△
Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	9	C	60	△	△	△	△	△	△	△
Fabriquer les produits charcutiers par hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,...)	10	C	105	△	△	△	△	△	△	△
Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation des produits transformés	11	C	90	△	△	○	△	△	△	△

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

IV. PRESENTATION DES OUTILS

Les outils pour l'évaluation de chacune des compétences retenues pour le métier de **transformateur de viande** donnent une présentation qui répond bien aux exigences de l'évaluation.

Ces outils comprennent :

- Les tableaux de spécifications ;
- La description de l'épreuve ;
- La fiche d'évaluation ou de la participation.

a) Tableau de spécifications

Le tableau de spécifications pour l'évaluation d'une compétence traduite en comportement ou en situation présente les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments et aux situations du programme de formation retenus pour l'évaluation aux fins de la sanction. Pour chaque situation ou élément, on formule un ou des indicateurs de performance, qui présentent un aspect à évaluer ou qui précisent sous quel angle on compte évaluer un élément de compétence. Les indicateurs sont accompagnés de critères d'évaluation sur lesquels on se base pour juger si la performance évaluée est satisfaisante.

Pour un objectif pédagogique traduit en comportement, la pondération (ou le poids relatif) accordée à chaque critère est indiquée, ainsi que le seuil de réussite attendu. Les éléments d'évaluation reposent sur des comportements relatifs aux tâches ou aux productions particulières du métier. Pour l'évaluer, on dispose des stratégies d'évaluation suivantes :

- L'évaluation du produit de travail ;
- L'évaluation du processus de travail ;
- Une combinaison des stratégies précédentes.

Pour un objectif pédagogique traduit en situation, on retrouve les critères dont le formateur se sert pour juger (inférer) si la compétence est acquise au-delà de la participation de l'apprenant aux activités.

b) Description de l'épreuve

La description de l'épreuve, élaborée à partir du tableau de spécifications, vise à uniformiser le niveau de complexité des différentes épreuves assorties aux compétences du programme de formation et à soutenir l'élaboration des épreuves administrées dans les centres de formation. Elle est présentée à titre de suggestion et tourne autour de quatre éléments suivants :

- Les renseignements généraux ;
- Le déroulement de l'épreuve ;
- Le matériel ;
- Les consignes particulières.

c) Fiche d'évaluation

La fiche d'évaluation reprend les indicateurs et les critères d'évaluation adoptés pour l'évaluation aux fins de la sanction (tableaux de spécifications) et les précise davantage, le cas échéant, sous forme d'éléments d'observations. Ces fiches peuvent aussi faire mention des marges de tolérance acceptées. Elle fait état de la pondération associée aux critères d'évaluation. Elle présente aussi le seuil de réussite fixé dans le tableau de spécifications. La fiche d'évaluation guide les centres de formation et les formateurs dans la description des

épreuves au moment de la réalisation des activités d'évaluation et, comme les descriptions d'épreuve ou de participation, elle est fournie à titre de suggestion.

Lorsque la stratégie d'évaluation correspond à un processus de travail, les épreuves mixtes (connaissances pratiques et activités d'apprentissage pratique) sont recommandées.

Par contre, lorsque la stratégie d'évaluation correspond à un produit, une épreuve conduisant au développement des activités d'apprentissage pratique est recommandée.

V. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

a) Modalités d'évaluation formative

Il faut relever qu'évaluer une compétence implique des choix afin de ne pas surévaluer. Il faut, en effet, éviter d'évaluer un élément déjà pris en compte plusieurs fois et se concentrer sur les aspects importants de la compétence. Le modèle d'évaluation utilisé en APC impose une façon de faire dans l'élaboration des tableaux de spécifications au regard du nombre de points à distribuer et de la détermination du seuil de réussite. Les tableaux de spécifications regroupent, entre autres, les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments retenus de la compétence, dans le référentiel de formation, afin de reconnaître chaque compétence et de la sanctionner, en plus de déterminer un seuil de réussite.

b) Éléments d'évaluation

Type de compétence	Éléments
Compétence traduite en situation	<ul style="list-style-type: none"> • Tableau de spécifications • Description de l'engagement • Fiche d'évaluation
Compétence traduite en comportement	<ul style="list-style-type: none"> • Tableau de spécifications • Description de l'épreuve • Fiche d'évaluation

Dans le cas de la compétence traduite en comportement, les éléments de l'évaluation reposent sur des comportements relatifs aux tâches ou aux productions particulières du métier.

Dans le cas des compétences traduites en situation, l'évaluation est orientée sur l'engagement de l'apprenant dans la démarche qui lui est proposée durant la formation.

c) Évaluation sommative

Deux types d'épreuves constituent l'évaluation sommative au MINEFOP. Il s'agit :

- L'Épreuve Professionnelle de Synthèse : c'est une épreuve d'ordre procédurale qui consiste à évaluer les connaissances et savoirs être du candidat sur l'ensemble des compétences acquises durant sa formation. Sa note éliminatoire est de « inférieure à 8/20 ».
- L'Épreuve de mise en situation professionnelle : c'est une épreuve d'ordre pratique qui l'apprenant en situation de travail. Il permet d'évaluer les savoirs faire de l'apprenant relevant du cœur du métier. Sa note éliminatoire est de « inférieure à 14/20 ».

Les contenus de ces épreuves sont définis ainsi qu'il suit :

Tableau 1 : Synthèse du programme de formation

METIER : Transformateur de viande					VOLUME HORAIRE : 1 200h				
N°	Énoncé de la compétence	Intitulé Module	Durée totale	Modalités	Stratégie d'évaluation	Durée de l'épreuve	Traduction	Types	Seuil de réussite
01	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et Formation	30	Orale	Ps Pt	2h	S	G	80%
02	Communiquer en milieu professionnel	Communication en milieu professionnel	30	Écrite et orale	Ps Pt	2h	C	G	
03	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	90	Orale écrite, Pratique	Ps Pt	6h	S	G	
04	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	Composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	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 Pt	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	Production des	60	Pratique	Ps	4h	C	P	

METIER : Transformateur de viande					VOLUME HORAIRE : 1 200h				
	fumées	viandes fumées		Écrite	Pt				
09	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	60	Pratique Écrite	Pt	6h	C	P	
10	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,...)	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, ...)	105	Pratique Écrite	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	Pt	6h	C	P	
12	Rechercher un emploi	Entreprenariat	45	Écrite	Ps	2h	S	G	
13	S'intégrer en milieu professionnel	Intégration en milieu professionnel	315	Pratique et écrite	Ps Pt	20h	S	P	
Total			1 170						

Le tableau de synthèse ci-dessus présente l'énoncé des 13 compétences du métier transformateur de viande, faisant objet d'évaluation certificative dans le Référentiel d'évaluation. Il décrit pour chaque compétence, les modalités d'évaluation privilégiées (épreuve de connaissance pratique ou épreuve pratique) et les stratégies (processus, produit, propos) retenues par l'équipe d'élaboration du référentiel pour certifier chaque compétence. Il précise la durée totale de chaque épreuve de certification et le seuil de réussite. Concernant le matériel indispensable lors de l'administration des épreuves, le tableau ramène à la fiche descriptive de chaque épreuve.

Renseignements complémentaires

Certaines épreuves comportent deux parties : une partie relative aux connaissances pratiques et une partie pratique. Pour ces épreuves, la partie relative aux connaissances pratiques est individuelle alors que la partie pratique peut être traitée en équipe de maximum cinq (5) candidats, mais chaque candidat est évalué sur sa participation au travail d'équipe.

Pour les épreuves de 5 h et plus, elles sont élaborées de façon à être administrées en deux temps si possible sur deux jours.

Grille de rétroaction

La grille de rétroaction en annexe est destinée à assurer l'amélioration continue des épreuves. Elle comporte des questionnaires destinés aux évaluateurs. Elle est renseignée par ces derniers puis acheminée à la direction chargée des examens et concours qui fait la synthèse.

VI- COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS			
Métier	TRANSFORMATEUR DE VIANDE	Code : MEFO 01	
N° et énoncé de la compétence :	1 – se situer au regard du métier et de la formation	Durée d'apprentissage :	30 h
Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
S'informer sur le métier	1. Recueil de données sur la nature et sur les exigences du métier	1.1 Description judicieuse de la nature et des exigences de l'emploi	<input type="checkbox"/>
	2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail	2.1 Résumé succinct des principales caractéristiques du travail	<input type="checkbox"/>
S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche	3. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation	3.1 Description des compétences à acquérir	<input type="checkbox"/>
		3.2 Description correcte des modes d'évaluation	<input checked="" type="checkbox"/>
	4. Participation à une rencontre de groupe	4.1 Expression correcte de la perception du programme de formation	<input type="checkbox"/>
		4.2 Comparaison correcte de sa perception du programme de formation avec le marché du travail	<input type="checkbox"/>
Évaluer et confirmer son engagement	5. Présentation d'un bilan personnel	5.1 Précision correcte de goûts, aptitudes, champs d'intérêt et qualités personnelles	<input checked="" type="checkbox"/>
		5.2 synthèse correcte des différents aspects du métier	<input type="checkbox"/>
	6. Décision définitive de poursuite de programme	6.1 choix final de poursuite ou non du programme de formation	<input checked="" type="checkbox"/>
Seuil de réussite : 6 des 9 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise			

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT	Code : MEFO 01
Compétence 1 : Se situer au regard du métier et de la formation	
<p>Renseignements généraux</p> <p>L'évaluation de la participation de l'apprenant à des activités vise à assurer l'acquisition de la compétence : « Se situer au regard du métier et de la démarche de formation ».</p> <p>L'évaluation de la participation est faite tout au long du module par le formateur, à l'aide d'une grille. Elle porte sur la participation de l'apprenant aux différentes activités individuelles, en groupe et en sous-groupe, et non sur les résultats obtenus.</p> <p>L'épreuve comprend trois parties. Chacune des parties est accompagnée de consignes particulières.</p> <p>Déroulement</p> <p>➤ <i>S'informer sur le métier</i></p> <p>Cette partie recueille des données sur la majorité des sujets à traiter et exprime convenablement la perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec l'information recueillie.</p> <p>Dans leur recherche, les apprenants auront à préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> – deux types d'entreprises et leurs produits ou services offerts; – des perspectives d'emploi et l'échelle de salaires dans ce milieu de travail; – des tâches associées au métier; – les principales conditions de travail ; – les conditions d'entrée sur le marché de travail ; – des habiletés et des comportements qui sont propres au métier. <p>➤ <i>S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche</i></p> <p>L'évaluation de cette partie porte sur la participation de l'apprenant aux discussions de groupe, sur les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier et la perception qu'ont les apprenants de la formation.</p> <p>Au cours de la discussion, l'apprenant aura :</p> <ul style="list-style-type: none"> – à présenter au moins trois avantages et trois inconvénients à pratiquer le métier; – à commenter quelques règles de l'éthique professionnelle; – à échanger des points de vue sur l'approche par compétences et son influence sur les apprentissages et les modes d'évaluation; – à commenter les modules indiqués au tableau synthèse du programme. <p>➤ <i>Evaluer et confirmer son engagement</i></p> <p>L'évaluation de cette partie porte sur la qualité du rapport rédigé expliquant principalement le choix de l'orientation professionnelle de l'apprenant.</p> <p>Dans le rapport, l'apprenant aura :</p> <ul style="list-style-type: none"> – à démontrer, par quelques exemples, comment son choix d'orientation par rapport à la profession de transformateur de viande est en conformité ou non avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt; – à donner des exemples quant aux possibilités d'exercer le métier et de progresser dans ce métier. 	

FICHE D'ÉVALUATION		Code : MEFO 01							
N° et énoncé de la compétence	1. Se situer au regard du métier et de la formation								
Module 1 : Métier et formation									
Nom de l'apprenant :									
Structure de formation :									
Date de l'évaluation :									
Signature du formateur :		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCE S</th> <th>ÉCHE C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCE S	ÉCHE C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Résultat									
SUCCE S	ÉCHE C								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
ELEMENTS D'OBSERVATION		Jugement							
		OUI	NON						
1. Recueil de données sur la nature et sur les exigences du métier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail									
2.1 Résumé les principales caractéristiques du travail		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
2.1 Résumé succinct des principales caractéristiques du travail		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
3. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
3.1 Description des compétences à acquérir		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
3.2 Description correcte des modes d'évaluation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
4. Participation à une rencontre de groupe		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
4.1 Expression correcte de la perception du programme de formation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
4.2 Comparaison correcte de sa perception du programme de formation avec le marché du travail		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
5. Présentation d'un bilan personnel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
5.1 Précision correcte de goûts, aptitudes, champs d'intérêt et qualités personnelles		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
5.2 synthèse correcte des différents aspects du métier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
6. Décision définitive de poursuite de programme		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
6.1 choix final de poursuite ou non du programme de formation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
TOTAL :		/9							
Seuil de réussite : 6 oui sur une possibilité de 9 (dont la satisfaction aux exigences des critères d'évaluation 3.2, 5.1 et 5.3.									
Remarque :									

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Métier	Transformateur de viande		Code : ENTR 12	
N° et Énoncé de la Compétence	12-Rechercher un emploi		Durée d'apprentissage	45heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
S'initier à la connaissance de l'entreprise et des éléments comptables, à l'économie, à des notions juridiques et sociales.	Processus	1. Notion d'entreprise, notions en économie, notions de base en droit des affaires,	1.1 Mise en pratique conforme des notions de base	20
		2. Réalisation judicieuse des opérations commerciales et des éléments comptables	2.1 Réalisation judicieuse des opérations commerciales et des éléments comptables	10
S'approprier les techniques de recherche d'emploi	Produit	3. Montage des CV	3.1 montage judicieuse des CV	10
	Processus	4. Application des procédures de recherche d'emploi	4.1 Application judicieuse des procédures de recherche d'emploi	25
S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise (entrepreneuriat).	Processus	5. Examen des conditions de réussite d'un projet de création ou d'auto emploi	5.1Examen judicieuse des conditions de réussite d'un projet de création ou d'auto emploi	10
		6. Présentation d'un plan d'affaires	6.1Redaction correcte d'un plan d'affaires	25

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : ENTR12
N° et Énoncé de la Compétence	12-Rechercher un emploi	
<p>Renseignements généraux</p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Rechercher un emploi ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances pratiques et celle d'activités d'apprentissage pratique.</p> <p>L'épreuve d'activités d'apprentissage pratique pourrait être administrée individuellement ou en groupe.</p> <p>L'évaluation des connaissances pratiques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée de 3 heures, ce qui inclut la phase pratique et celle de l'évaluation des connaissances pratiques.</p> <p>Déroulement de l'épreuve</p> <p>On pourra demander à l'apprenant de jouer le rôle d'un candidat soumis à une interview pour un emploi.</p> <p>Matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 table ; - 03 chaises pour le jury ; - 01 chaise pour l'apprenant ; - Questionnaires ; - Papier et stylos. <p>Consignes particulières</p> <p>L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente (compétence 13) ou d'une compétence évaluée en parallèle, (compétences 12) ;</p> <p>L'observation pourrait être faite en simulation pour le premier cas d'évaluation.</p> <p>En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.</p>		

FICHE D'ÉVALUATION		Code : ENTP 12	
N° et Énoncé de la Compétence	12-Rechercher un emploi	Durée : 3h	
Nom de l'apprenant : Structure de formation : Date de l'évaluation : _____		Résultat	
Signature _____ du formateur :		SUCCES	ECHEC
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ELEMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RESULTATS
1. NOTION D'ENTREPRISE, NOTIONS EN ECONOMIE, NOTIONS DE BASE EN DROIT DES AFFAIRES 1.1 Mise en pratique conforme des notions de base			0 ou 20
2. REALISATION JUDICIEUSE DES OPERATIONS COMMERCIALES ET DES ELEMENTS COMPTABLES 2.1 Réalisation judicieuse des opérations commerciales et des éléments comptables			0 ou 10
3. MONTAGE DES CV 3.1 Montage judicieuse des CV			0 ou 10
4. APPLICATION DES PROCEDURES DE RECHERCHE D'EMPLOI 4.1 Application judicieuse des procédures de recherche d'emploi			0 ou 25
5. EXAMINATION DES CONDITIONS DE REUSSITE D'UN PROJET DE CREATION OU D'AUTO EMPLOI 5.1Examination judicieuse des conditions de réussite d'un projet de création ou d'auto emploi			0 ou 10
6. PRESENTATION D'UN PLAN D'AFFAIRES 6.1Redaction correcte d'un plan d'affaires			0 ou 25
TOTAL			/100
Seuil de réussite : 70%			
Remarque :			

TABLEAU DE SPECIFICATIONS			
Métier	Transformateur de viande	Code :	STAG 13
N° 13 et Énoncé de la Compétence	S'intégrer au milieu professionnel	Durée d'apprentissage	315 heures
Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Préparer son séjour en milieu de travail	1. Recueil des données pertinentes pour le stage	1.1 Recueil correct des données pertinentes pour le stage	<input type="checkbox"/>
		1.2 Description exhaustive des tâches prévues pour son stage	
	2.1 Choix des stages	2.1 Choix judicieux des entreprises pour le stage	<input type="checkbox"/>
		2.2 Élaboration conforme du dossier de stage	
Respecter les principes de discipline et de déontologie	3. Distinction des règles de conduite	3.1 Respect des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales	<input checked="" type="checkbox"/>
	4. Application des règles de conduite de l'entreprise	4.1 Démonstration des qualités personnelles et professionnelles	
Exécuter les activités en milieu de travail	5. Utilisation des équipements	5.1 Exécution appropriée des tâches	<input checked="" type="checkbox"/>
		5.2 Assimilation parfaite et démonstration des opérations liées au métier	
	6. Exécution ou participation aux tâches	6.1 Développement des attitudes professionnelles	
		6.2 Choix et utilisation adéquats des matériels de l'entreprise	
Comparer ses perceptions aux réalités du métier	7. Participation à des échanges sur le stage	7.1 Résumé de l'expérience de stage	<input type="checkbox"/>
	8. Relation entre la formation et les exigences du	8.1 Démonstration de l'influence du	

	milieu de travail	stage sur le choix d'un futur emploi	
Rédiger le rapport de stage	9. Respect du canevas de rédaction du rapport de stage	9.1 Respect des principes de la langue utilisée	<input type="checkbox"/>
		9.2 Pertinence du contenu du rapport	<input type="checkbox"/>
	10. Rédaction du rapport de stage	10.1 Rédaction soignée et concise	
Seuil de réussite : 3 des 5 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise			

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		Code : STAG....
N° et Énoncé de la Compétence	...-S'intégrer au milieu professionnel	
<p>Renseignements généraux</p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans la démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence « S'intégrer au milieu professionnel ».</p> <p>L'évaluation de l'apprenant est faite tout au long de la durée de stage par le maître de stage et par un jury après le retour de stage.</p> <p>Déroulement de l'épreuve</p> <p>18 Préparer son séjour en milieu de travail</p> <p>L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la recherche et la prospection des entreprises du domaine de production d'aliments des animaux d'élevage.</p> <p>Durant cette rencontre, l'apprenant devrait établir au moins deux liens entre son métier et les entreprises de production d'aliments des animaux d'élevage.</p> <p>Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer.</p> <p>L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait également à l'occasion d'une production écrite où l'apprenant présentera les démarches à entreprendre pour obtenir une place de stage.</p> <p>19 Respecter les principes de discipline et de déontologie</p> <p>L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui présente le règlement et le code de conduite de l'entreprise. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait déterminer au moins deux principes et deux obligations à suivre dans l'entreprise.</p> <p>Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer.</p> <p>20 Exécuter les activités en milieu de travail</p> <p>Pendant toute la durée du stage, l'apprenant devrait être évalué à hauteur de 50% par le maître de stage pour ses connaissances, attitudes, habiletés manifestées au cours de son travail.</p> <p>21 Comparer ses perceptions aux réalités du métier</p> <p>L'évaluation s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur l'auto-évaluation de l'apprenant. L'apprenant devrait présenter sa perception du métier et les conséquences du stage sur le développement personnel vis-à-vis du métier.</p> <p>Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer</p> <p>22 Rédiger le rapport de stage</p> <p>L'évaluation s'effectuerait à l'occasion d'une présentation d'un rapport de stage, à hauteur de 50% devant un jury mis en place par la structure de formation. Un groupe restreint d'apprenants pourrait présenter le même rapport si ceux-ci ont suivi le stage dans une même entreprise, et par conséquent évaluer après présentation de ce rapport.</p> <p>Les réponses aux questions du jury portent pour 50% de la partie de l'évaluation réservée audit jury.</p>		

FICHE D'EVALUATION		Code : STAG.....	
N° et Énoncé de la Compétence-S'intégrer au milieu professionnel		
Nom de l'apprenant : Structure de formation : Date de l'évaluation :		Résultat	
_____ Signature du formateur :		SUCCESS	ECHEC
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ELEMENTS D'OBSERVATION	Jugement		
	OUI	NON	
1. RECUEIL DES DONNEES PERTINENTES POUR LE STAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.1 Recueil correct des données pertinentes pour le stage		<input type="checkbox"/>	
1.2 Description exhaustive des tâches prévues pour son stage			
2.1 CHOIX DES STAGES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.1 Choix judicieux des entreprises pour le stage			
2.2 Élaboration conforme du dossier de stage			
3. DISTINCTION DES REGLES DE CONDUITE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.1 Respect des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales			
4. APPLICATION DES REGLES DE CONDUITE DE L'ENTREPRISE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.1 Démonstration des qualités personnelles et professionnelles			
5. UTILISATION DES EQUIPEMENTS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.1 Exécution appropriée des tâches			
5.2 Assimilation parfaite et démonstration des opérations liées au métier			
6. EXECUTION OU PARTICIPATION AUX TACHES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.1 Développement des attitudes professionnelles			
6.2 Choix et utilisation adéquats des matériels de l'entreprise			
7. PARTICIPATION A DES ECHANGES SUR LE STAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.1 Résumé de l'expérience de stage			
8. RELATION ENTRE LA FORMATION ET LES EXIGENCES DU MILIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.1 Démonstration de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi			
9. RESPECT DU CANEVAS DE REDACTION DU RAPPORT DE STAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.1 Respect des principes de la langue utilisée			
9.2 Pertinence du contenu du rapport			
10. REDACTION DU RAPPORT DE STAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.1 Rédaction soignée et concise			

TOTAL :	<i>/7</i>
Seuil de réussite : 4 des 7 critères d'évaluation dont la satisfaction aux exigences des critères 3.1 et 6.1	

VII- COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Électricien Bâtiment		Code : COM 02	
N° 02 et libellé de la compétence	Communiquer en milieu professionnel		Durée d'apprentissage	30h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Exploiter les ressources des langues officielles	Produit	1. Appropriation des termes et expressions relatifs au métier en français et en anglais	1.1 Utilisation appropriée de formules et des termes relatifs au métier en français et en anglais	05
		2. Utilisation du français	2.1 Application appropriée du code grammatical du français	05
		3. Making use of English language	3.1 Appropriated use of English language rules	05
		4. Exploitation d'un texte et des ressources documentaires	4.1 Détermination des éléments pertinents d'un texte	05
		5. Exploitation of documentary resources	5.1 Détermination of pertinent éléments of a document	05
Interagir avec les membres de l'équipe et la hiérarchie	Produit	6. Identification des attitudes à adopter dans un contexte professionnel.	6.1 Reconnaissance des attitudes à adopter dans un contexte professionnel.	05
		7. Utilisation des comportements éthiques, d'intégrité et de conduite responsable	7.1 Démonstration de comportements éthiques, d'intégrité et de conduite responsable.	05
		8. Use of means of communication	Use of appropriate means of communication	05
Produire des écrits généraux et		9. Sujet analysis	9.1 Réponse correcte aux questions portant sur un texte.	05

professionnels			9.2 Pertinent analysis of the sujet	05
		10. Redaction d'une production dans la langue recommandée.	10.1 Rédaction correcte d'une production dans la langue recommandée.	05
		11. Utilisation des ouvrages relatifs à la qualité de la langue	o Utilisation efficace des ouvrages relatifs à la qualité de la langue	05
		12. Redaction des messages et des rapports	12.1 Rédaction claire et concise de messages.	05
			12.2 Production de rapports clairs et concis.	
		13. Vérification de l'efficacité et de la qualité de la communication écrite	13.1 Vérification judicieuse de l'efficacité et de la qualité de la communication écrite.	05
Établir une relation conseil	Produit	14. Détermination of needs	14.1 Precise détermination of needs	05
		15. Utilisation des moyens d'intervention	15.1 Détermination des moyens d'intervention appropriés.	
			15.2 Mise en œuvre adéquate des moyens d'intervention.	05
		16. Vérification de l'atteinte des objectifs	16.1 Communication appropriée de l'information pertinente.	
			16.2 Vérification objective de l'atteinte des objectifs.	05
Encadrer une équipe de travail	Produit	17. Établissement d'un bilan de compétence	o Établissement judicieuse d'un bilan de compétence	05
		18. Application des techniques d'encadrement	18.1 Identification des aspects favorables à la conduite de réunions.	
			22.2 Application judicieuse des techniques d'encadrement	05
		19. Writing of report	19.1 Judicious writing of report	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		CODE : COM 02
N° 02 et Énoncé de la compétence	Communiquer en milieu professionnel	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Communiquer en milieu professionnel ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique.</p> <p>L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement ou en groupe en fonction de l'élément de compétence et du matériel disponible.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique pourrait s'inspirer d'une situation en milieu de travail.</p> <p>La durée cumulée de l'ensemble des épreuves pourrait être d'environ 2 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence soit 01 heure pour chaque type d'évaluation.</p>		
<i>Contenu de l'épreuve</i>		
<p>A partir d'un texte en rapport une situation de travail ou le domaine d'activité, le formateur amènera les apprenants à faire ressortir l'idée principale du texte et à répondre à des questions dont le but est de juger leur capacité d'exploitation de documents et de production des écrits, tout en respectant les règles grammaticales usuelles dans les deux langues.</p> <p>Par ailleurs, l'apprenant pourra être mis en situation de communiquer oralement dans les deux langues dans le cadre de la portion pratique de l'épreuve.</p>		
<i>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> - 01 micro-ordinateur - Dictionnaires - livres - 01 vidéoprojecteur - Etc. 		
<i>Consigne particulière</i>		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage des compétences 3. ➤ L'observation pourrait être faite en simulation. ➤ En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION			CODE :
N° 02 et Énoncé de la compétence	Communiquer en milieu professionnel		Durée 2 h
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:			Résultat SUCCÈS ÉCHEC <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. APPROPRIATION DES TERMES ET EXPRESSIONS RELATIFS AU MÉTIER EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS 1.1 Utilisation appropriée de formules et des termes relatifs au métier en français et en anglais			0 ou 5
2. UTILISATION DU FRANÇAIS 2.1 Application appropriée du code grammatical du français			0 ou 5
3. MAKING USE OF ENGLISH LANGUAGE 3.1 Appropriated use of English language rules			0 ou 5
4. EXPLOITATION D'UN TEXTE ET DES RESSOURCES DOCUMENTAIRES 4.1 Détermination des éléments pertinents d'un texte			0 ou 5
5. EXPLOITATION OF DOCUMENTARY RESOURCES 5.1 Détermination of pertinent éléments of a document			0 ou 5
6. IDENTIFICATION DES ATTITUDES À ADOPTER DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL 6.1 Reconnaissance des attitudes à adopter dans un contexte professionnel.			0 ou 5
7. UTILISATION DES COMPORTEMENTS ÉTHIQUES, D'INTÉGRITÉ ET DE CONDUITE RESPONSABLE 7.1 Démonstration de comportements éthiques, d'intégrité et de conduite responsable.			0 ou 5
8. Use of means of communication 8.1 Use of appropriate means of communication			0 ou 5
9. RÉOLUTION DES QUESTIONS PORTANT SUR UN TEXTE. 9.1 Réponse correcte aux questions portant sur un texte. 9.2 Analyse pertinente d'un sujet.			0 ou 5 0 ou 5
10. RÉDACTION D'UNE PRODUCTION DANS LA LANGUE RECOMMANDÉE. 10.1 Rédaction correcte d'une production dans la langue recommandée.			0 ou 5
11. UTILISATION DES OUVRAGES RELATIFS À LA QUALITÉ DE LA LANGUE 11.1 Utilisation efficace des ouvrages relatifs à la			0 ou 5

FICHE D'ÉVALUATION		CODE :
N° 02 et Énoncé de la compétence	Communiquer en milieu professionnel	Durée 2 h
qualité de la langue		
12. RÉDACTION DES MESSAGES ET DES RAPPORTS 12.1 Rédaction claire et concise de messages. 12.2 Production de rapports clairs et concis.		0 ou 5
13. VÉRIFICATION DE L'EFFICACITÉ ET DE LA QUALITÉ DE LA COMMUNICATION ÉCRITE 13.1 Vérification judicieuse de l'efficacité et de la qualité de la communication écrite.		0 ou 5
14. Détermination of needs 14.1 Precise détermination of needs		0 ou 5
15. UTILISATION DES MOYENS D'INTERVENTION 15.1 Détermination des moyens d'intervention appropriés. 15.2 Mise en œuvre adéquate des moyens d'intervention.		0 ou 5
16. VÉRIFICATION DE L'ATTEINTE DES OBJECTIFS 16.1 Communication appropriée de l'information pertinente. 16.2 Vérification objective de l'atteinte des objectifs.		0 ou 5
17. ÉTABLISSEMENT D'UN BILAN DE COMPÉTENCE 17.1 Établissement judicieuse d'un bilan de compétence		0 ou 5
18. APPLICATION DES TECHNIQUES D'ENCADREMENT 18.1 Identification des aspects favorables à la conduite de réunions. 18.2 Application judicieuse des techniques d'encadrement		0 ou 5
19. Writing of report 19.1 Judicious writing of report		0 ou 5
TOTAL:		/100
Seuil de réussite: 70%		
Remarque :		

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Transformateur de viande		Code : QHSE 03	
N° et libellé de la compétence	3. Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement.		Durée d'apprentissage	90 heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Observer les règles d'hygiène personnelle	Processus	1. Utilisation des EPI	1.1 Identification correcte de tous les EPI ;	5
			1.2 Port systématique et correct des EPI ;	5
			1.3 Maintien des EPI propres ;	5
		2. Application des règles d'Hygiènes	2.1 Application rigoureuse des pratiques d'hygiènes (lavage des mains, utilisation des désinfectants, ...);	5
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés	Processus	3. Implémentation des règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériels d'entretien	3.1 Respect rigoureux des règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériel d'entretien ;	5
	Produit	4. Mise en œuvre du protocole de nettoyage	4.1 Choix judicieux des produits d'entretien en fonction du poste de travail ;	5
	Processus		4.2 Respect stricte du protocole de nettoyage des machines et des appareils et de l'espace de travail	5
	Produit		4.3 Choix judicieux du matériel de nettoyage en fonction du poste de travail	5
	Processus		4.4 Application rigoureuse des procédures de nettoyage et de sécurité de l'unité de production	5
	Processus	5. Application des normes HACCP relative à la	5.1 Identification correcte des normes HACCP relative à la manipulation et la conservation de la	5

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

			viande et des produits transformés	
		manipulation	5.2 Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la manipulation de la viande et des produits transformés	5
		6. Application des normes HACCP relatives à la conservation	6.1 Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la conservation de la matière première (viande, volaille, ingrédients etc.) et des produits transformés.	5
Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients	Processus	7. Utilisation des EPC	7.1 Utilisation correcte des EPC (lance à eau, extincteur,) ;	5
		8. Interprétation des pictogrammes	8.1 Interprétation correcte des pictogrammes	5
			8.2 Respect stricte des règles de sécurité de l'entreprise	5
		9. protection de la santé des consommateurs	9.1 identifications judicieuse des risques liés à l'utilisation des ingrédients et additifs sur la santé des consommateurs	5
Développer un comportement écologiquement responsable	Processus	10. Énonciation des normes environnementales	10.1 Synthèse des informations recueillies	5
		11. Présentation sur les risques et dégâts des produits utilisés	11.1 Cueillette d'informations pertinentes	5
Prévenir les maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande	Processus	12. Identification des maladies liées au métier.	12.1 Collecte d'information pertinente sur les maladies associées au métier	5
		13. Application des méthodes préventives des maladies liées au métier	13.1 Application appropriée des méthodes préventives des maladies liées au métier	5

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT	Code : QHSE 03
N° 3 et Énoncé de la compétence	3. Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement
<i>Renseignements généraux</i>	
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus évolutif visant l'acquisition de la compétence « Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement ».</p> <p>L'évaluation des connaissances de l'apprenant est faite tout au long de la formation par le formateur. A l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la mise en relation du métier avec les obligations de celui qui le pratique sur le plan de l'hygiène et la sécurité, l'apprenant par des tests pratiques peut être appelé à démontrer sa capacité à suivre les règles d'hygiène dans des situations réelles ou simulées.</p> <p>Le jugement devrait porter sur les pratiques d'hygiène qui sont mises en œuvre à toutes les étapes de la transformation des produits charcutiers. La connaissance des principes du nettoyage et de la désinfection des outils, matériels, machine, EPC, EPI, y compris le protocole de nettoyage, les méthodes et les fréquences de nettoyage. Des tests pratiques peuvent être organisés où l'apprenant doit démontrer sa capacité à suivre les règles d'hygiène dans des situations réelles ou simulées.</p>	
<p>➤ Déroulement de l'épreuve</p> <p>L'évaluation de l'apprenant pourrait se faire à l'occasion d'une épreuve pratique effectuée en groupe ou tout au long de la formation par questionnement et évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage. Il est important de comprendre comment</p>	
<p>➤ Liens avec les autres compétences</p> <p>Cette compétence est en relation avec la compétence générale 4 et toutes les compétences particulières du Référentiel de Formation.</p>	
<p>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</p> <p>Pour la composition de l'épreuve, le matériel requis par apprenant est composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 kits Matériel d'hygiène ; • 5 kits Matériel de sécurité ; • 25 EPI. 	
<p>Consigne particulière</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'épreuve pourrait être administrée au début de la formation avant les compétences particulières. <ul style="list-style-type: none"> • En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 	

FICHE D'ÉVALUATION		Code : QHSE 03		
N° 3 et Énoncé de la compétence	Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement	Durée : 3 h		
Nom de l'apprenant:		Résultat		
Établissement d'enseignement:				
Date de l'évaluation:		SUCCÈS	ÉCHEC	
Signature du formateur:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION				
		Jugement		Résultat
		OUI	NON	
1. Utilisation des EPI				
1.1 Identification correcte de tous les EPI ;				0 ou 5
1.2 Port systématique et correct des EPI ;				0 ou 5
1.3 Maintien des EPI propres ;				0 ou 5
2. Application des règles d'Hygiènes				
2.1 Application rigoureuse des pratiques d'hygiènes (lavage des mains, utilisation des désinfectants, ...) ;				0 ou 5
3. Respect des règles de sécurité				
3.1 Respect rigoureux des règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériel d'entretien ;				0 ou 5
4. Respect du protocole de nettoyage				
4.1 Choix judicieux des produits d'entretien en fonction du poste de travail				0 ou 5
4.2 Respect stricte du protocole de nettoyage des machines et des appareils et de l'espace de travail ;				0 ou 5
4.3 Choix judicieux du matériel de nettoyage en fonction du poste de travail				0 ou 5
4.4 Application rigoureuse des procédures de nettoyage et de sécurité de l'unité de production ;				0 ou 5
5. Application des normes HACCP relative à la manipulation des viandes et des ingrédients				
5.1 Identification correcte des normes HACCP relative à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés				0 ou 5
5.2 Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la manipulation de la viande et des produits transformés				0 ou 5
6. Application des normes HACCP relative à la conservation des produits				
6.1 Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la conservation de la matière première (viande, volaille, ingrédients etc.) et des produits transformés.				0 ou 5
7. Utilisation des EPC				
7.1 Utilisation correcte des EPC (lance à eau, extincteur,)				0 ou 5
8. Interprétation des pictogrammes				
8.1 Interprétation correcte des pictogrammes				0 ou 5

FICHE D'ÉVALUATION		Code : QHSE 03	
N° 3 et Énoncé de la compétence	Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement	Durée : 3 h	
8.2	Respect stricte des règles de sécurité de l'entreprise		
9.	Information sur les normes environnementales		0 ou 5
9.1	Synthèse des informations recueillies		
10.	Information sur les risques et dégâts des produits utilisés		
10.1	Cueillette d'informations pertinentes		0 ou 5
11.	Information sur les maladies infectieuses		
11.1	Collecte d'information pertinente sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge.		0 ou 5
11.2	Reconnaissance des conséquences possibles de comportements inappropriés.		0 ou 5
11.3	Application appropriée des méthodes curative ou de contrôle des différentes maladies (IST, VIH, zoonoses)		0 ou 5
12.	Application des méthodes curative ou de contrôle des différentes maladies		
12.1	Application appropriée des méthodes curative ou de contrôle des différentes maladies (IST, VIH, zoonoses)		0 ou 5
TOTAL:		/20	
Seuil de réussite: 80 %			
Remarque			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Transformateur de Viande		COAP 04	
N° et libellé de la compétence	4. Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits		Durée d'apprentissage	120heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Calculer les proportions des matières premières dans les produits	Processus	1. Identification des matières premières et des produits	1.1 Identification judicieuse des matières premières et des produits	10
		2. Quantification de la matière première et des produits	2.1 Détermination correcte des quantités des matières premières et des produits.	05
			2.2 Calcul correct des volumes et des masses des matières premières et des produits ;	05
			2.3 Application correcte des ratios sur les volumes et les masses ;	05
Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures	Processus	3. Identification des instruments de mesure	3.1 Identification judicieuse des instruments de mesure des masses, des volumes et des températures	10
		4. Utilisation des outils de mesure des masses, des volumes et des températures	4.1 Manipulation correcte des outils de mesures des masses, des volumes et des températures	10
			4.2 Lecture correcte des volumes, des masses et des températures ;	10
			4.3 Conversion correcte des unités de volume, de masse et de température.	10
			4.4 Détermination correcte de la quantité d'énergie des macros nutriments des différentes matières premières ;	05
			4.5 Utilisation correcte des valeurs nutritionnelles des aliments ;	05
Calculer la valeur nutritionnelle des	Processus	5 Identification des nutriments des matières	5.1 Identification correcte des nutriments des différentes matières premières ;	05

ingrédients et des produits		premières et des produits		
	6. Détermination des valeurs nutritionnelles des ingrédients et produits		6.1 Utilisation correcte des tables des valeurs nutritionnelles des nutriments ;	10
			6.2 Détermination correcte des valeurs nutritionnelles des ingrédients et des produits	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : COAP 04
METIER :		
N° et énoncé de la compétence	4. Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits	Durée : 8h
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Déterminer la composition alimentaire des produits ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances théoriques devrait être priorisée. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe réduit de 5 apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 08 heures, ce qui inclut la portion pratique de 05h, combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques de 03h.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander la détermination des quantités des matières premières et des produits ; le Calcul des volumes et des masses des matières premières; la Conversion des unités de volumes et de masses des matières premières ; l'application des ratios sur les volumes et les masses ; la manipulation des outils de mesures des masses, des volumes et des températures, la lecture des volumes, des masses et des températures et la conversion des unités de température. La détermination de la quantité d'énergie des macro nutriments des différentes matières premières. La mise en situation) pourrait être utilisée lors des évaluations des compétences 7, 8, 9, 10. à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de compétence une étude de cas peut être définie.</p> <p>L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe.</p>		
<i>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> - 05 boites à outils - Blocs notes 		
<i>Consigne particulière</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente (compétences 7, 8, 9, et 10), ou d'une compétence évaluée en parallèle); • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION			Code : COAP 04		
Métier	Transformateur de viande				
N° et énoncé de la compétence	4. Déterminer la composition alimentaire des matières premières et des produits				
Nom de l'apprenant:					
Établissement d'enseignement:				Résultat	
Date de l'évaluation:				SUCCÈS	ÉCHEC
Signature du formateur:				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS		
1. Identification des matières premières et des produits			10		
1.1 Identification judicieuse des matières premières et des produits					
2. Quantification de la matière première et des produits			05		
2.1 Détermination correcte des quantités des matières premières et des produits.			05		
2.2 Calcul correct des volumes et des masses des matières premières et des produits ;			05		
2.3 Application correcte des ratios sur les volumes et les masses ;					
3. Identification des instruments de mesure			10		
3.1 Identification judicieuse des instruments de mesure des masses, des volumes et des températures					
4. Utilisation des outils de mesure des masses, des volumes et des températures			10		
4.1 Manipulation correcte des outils de mesures des masses, des volumes et des températures			10		
4.2 Lecture correcte des volumes, des masses et des températures ;			05		
4.3 Conversion correcte des unités de volume, de masse et de température.			05		
4.4 Détermination correcte de la quantité d'énergie des macros nutriments des différentes matières premières ;			05		
4.5 Utilisation correcte des valeurs nutritionnelles des aliments ;					
5. Identification des nutriments des matières premières et des produits			05		
5.1 Identification correcte des nutriments des différentes matières premières ;					
6. Détermination des valeurs nutritionnelles des ingrédients et produits					

6.1	Utilisation correcte des tables des valeurs nutritionnelles des nutriments ;			
6.2	Détermination correcte des valeurs nutritionnelles des ingrédients et des produits			10
				10
TOTAL:				/100
Seuil de réussite: 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 7,8, 9 et 10 .				
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'hygiène pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Transformateur de viande		Code	APUT 05
N° et libellé de la compétence	5. S'approvisionner en matière première		Durée d'apprentissage	90 heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint	Processus	1. État de l'animal	1.1 Choix correct des animaux en bonnes état de santé	05
			1.2 Identification correcte des animaux en bon état d'engraissement	05
	Produit	2. Choix des animaux en fonction du produit	2.1 Choix judicieux des animaux en fonction du produit	05
Abattre les animaux	Produit	3. Saignée de l'animal	3.1 Respect correct du bien-être de l'animal	05
			3.2 Saignée complète de l'animal	05
		4. Préparation de la carcasse	4.1 Habillage correct de la carcasse	05
Distinguer les types et pièces de viande	Produit	5. Choix des types de viande	5.1 Différentiation correcte des viandes rouges, des viandes blanches et des abats ;	05
			6. Choix des pièces de viande	6.1 Différentiation correcte des pièces de viandes ;
		6.2 Choix judicieux des pièces de viande en fonction du produit ;		10
Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs	Produit	7. Différentiations des facteurs influençant la disponibilité des matières premières	7.1 Détermination correcte des facteurs qui influencent la disponibilité des matières premières (saison, situation sanitaire, prix...);	05
			8. Disposition des ingrédients et additifs	8.1 Choix correct des meilleures parties bouchères ;
		8.2 Choix correct des ingrédients et des		10

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Transformateur de viande		Code	APUT 05
N° et libellé de la compétence	5. S’approvisionner en matière première		Durée d'apprentissage	90 heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
			additifs en fonction du produit ;	
			8.3 Bonne planification des quantités de viande, d'ingrédients et additifs à acquérir ;	05
Conserver les matières premières	Processus	9. Identification des procédés de conservation	9.1 Choix judicieux du procédé de conservation ;	05
		10. matériels, équipements et outils de conservation	10.1 Identification correcte des matériels, équipements et outils de conservation en fonction du procédé ;	05
			10.2 Respect stricte des règles d'hygiènes	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : APUT 05
METIER :	Transformateur de viande	
N° et énoncé de la compétence	5. S'approvisionner en matière première	Durée :6h
Renseignements généraux		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « S'approvisionner en matière première ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances théoriques devrait être priorisée. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à des apprenants réunis en des groupes homogènes en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 6 heures, ce qui inclut la portion pratique de 04 h combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques 02h.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant d'identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint, de décrire l'abattage des animaux, de distinguer les types et pièces de viande, de lister les types et les pièces de viandes, des ingrédients, et des additifs. On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, de choisir les animaux en bonne santé et en embonpoint, d'abattre un animal, de choisir les types et les pièces de viande, des ingrédients et les additifs afin d'en vérifier l'opérationnalité.</p> <p>La mise en situation (texte définissant le contexte de la campagne ou étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.</p> <p>L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe.</p>		
Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)		
<ul style="list-style-type: none"> - 05 boîtes à outils - Blocs notes 		
Consigne particulière		
<ul style="list-style-type: none"> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente (compétences 7, 8, 9 et 10), ou d'une compétence évaluée en parallèle); • En cas d'échec de l'élément de compétences 3, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul autre élément de compétence est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION			Code : APUT 05	
Métier	Transformateur de viande			
N° et énoncé de la compétence	5. S'approvisionner en matière première			
Nom de l'apprenant:				
Établissement d'enseignement:			Résultat	
Date de l'évaluation:			SUCCÈS	ÉCHEC
Signature du formateur:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS	
1. État de l'animal			0 ou 05	
1.1 Choix correct des animaux en bonnes état de santé			0 ou 05	
1.2 Identification correcte des animaux en bon état d'engraissement			0 ou 05	
2. Choix des animaux en fonction du produit			0 ou 05	
2.1 Choix correct des animaux en bon état d'engraissement			0 ou 05	
3. Saignée de l'animal			0 ou 05	
3.1 Respect correct du bien-être de l'animal			0 ou 05	
3.2 Saignée complète de l'animal			0 ou 05	
4. Préparation de la viande			0 ou 05	
4.1 Habillage correct de la carcasse			0 ou 05	
5. Choix des types de viande			0 ou 05	
5.1 Différentiation correcte des viandes rouges, des viandes blanches et des abats ;			0 ou 05	
6. Choix des pièces de viande			0 ou 10	
6.1 Différentiation correcte des pièces de viandes ;			0 ou 10	
6.2 Choix judicieux des pièces de viande en fonction du produit ;			0 ou 10	
7. Facteurs influençant la disponibilité des matières premières			0 ou 05	
7.1 Détermination correcte des facteurs qui influencent la disponibilité des matières premières (saison, situation sanitaire, prix...);			0 ou 05	
8. Disposition des ingrédients et additifs			0 ou 10	
8.1 Choix correct des meilleures parties bouchères ;			0 ou 10	
8.2 Choix correct des ingrédients et des additifs en fonction du produit ;			0 ou 10	
8.3 Bonne planification des quantités de viande, d'ingrédients et additifs à acquérir ;			0 ou 05	
9. Procédés de conservation			0 ou 05	
9.1 Choix judicieux du procédé de conservation ;			0 ou 05	
10. Matériels, équipements et outils de conservation			0 ou 05	
10.1 Identification correcte des matériels, équipements et outils de conservation en fonction du procédé ;			0 ou 05	
10.2 Respect stricte des règles d'hygiène.			0 ou 05	
TOTAL:			/100	
Seuil de réussite: 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 6.1, 6.2 et 8.2				
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des éléments de compétences sus cités, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.			Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS					
METIER :		Transformateur de viande		Code	UMEP 06
No et libellé de la compétence	6. Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail		Durée d'apprentissage		75 h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation		Points
Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés	Produit	1. Équipements et matériels conformes en charcuterie	1.1 Identification correcte des équipements et matériels en boucherie charcuterie ;		10
		2. choix du matériel et équipement en fonction des objectifs	2.1 Choix judicieux du matériel et équipement en fonction du type de produit à obtenir ;		10
			2.2 Choix judicieux de l'équipement en fonction de la capacité de production ;		10
Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs	Processus	3. Respect de la notice d'utilisation des appareils	3.1 Identification correcte des matériels et équipements à utiliser ;		10
			3.2 Respect scrupuleux de la notice d'utilisation de chaque appareil en fonction des objectifs de production ;		10
		4. Manipulation du matériel et des équipements en fonction du produit	4.1 Démontage et assemblage conforme des équipements polyvalents de transformation.		15
Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements	Processus	5. efficacité de production en utilisant les machines et équipements	5.1 Utilisation judicieuse des équipements en minimisant les pertes ;		05
		6. Maintenance des matériels et équipements	6.1 Graissage régulier des parties mobiles des matériels et des équipements ;		05
			6.2 Affutage régulier des lames des matériels et des équipements ;		05
			6.3 Respect stricte des règles de sécurité en matière de fonctionnement des équipements et matériels ;		10
		6.4 Maintenance régulière des matériels et équipements.		10	

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : UMEP 06
N° 6	Énoncé de la compétence : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à « Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation de type pratique pourrait être administrée à des apprenants réunis en des groupes homogènes lors du déroulement des autres compétences, en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois.</p> <p>L'évaluation portera sur les aspects le choix du matériel et équipement en fonction du produit, la manipulation du matériel et des équipements en fonction du produit, l'utilisation des équipements en minimisant les pertes et le fonctionnement des matériels et équipements.</p> <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 05 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques en fonction des différents éléments de compétence dans des ateliers de transformations.</p>		
<i>Liens avec les autres compétences</i>		
Cette compétence est en relation avec les compétences générales 3 et 4 et toutes les compétences particulières du Référentiel de Formation.		
<i>Contenu de l'épreuve</i>		
Par l'entremise d'une épreuve de mise en situation professionnelle, l'apprenant pourrait être amené à choisir le matériel et l'équipement adéquat à une opération de transformation ; d'utiliser ce matériel et/équipement et de faire quelques opérations d'entretien.		
<i>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</i>		
Pour la composition de l'épreuve, le matériel requis par apprenant est composé :		
<ul style="list-style-type: none"> • Outils et matériels de transformation ; • Des pièces de rechanges • EPI et EPC 		
<i>Consigne particulière</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage des compétences 7, 8, 9 et 10. • En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION			Code : UMEP 06	
N°6 Énoncé de la compétence :	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail		Durée : 5 h	
Nom de l'apprenant :			Résultat	
Établissement d'enseignement :			SUCCÈS	ÉCHEC
Date de l'évaluation :			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Signature du formateur :				
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS	
1. Équipements et matériels conformes en charcuterie 1.1 Identification correcte des équipements et matériels en boucherie charcuterie ;			0 ou 10	
2. choix du matériel et équipement en fonction des objectifs 2.1 Choix judicieux du matériel et équipement en fonction du type de produit à obtenir ; 2.2 Choix judicieux de l'équipement en fonction de la capacité de production ;			0 ou 10	
			0 ou 10	
3. Respect de la notice d'utilisation des appareils 3.1 Identification correcte des matériels et équipements à utiliser ; 3.2 Respect scrupuleux de la notice d'utilisation de chaque appareil en fonction des objectifs de production ;			0 ou 10	
			0 ou 10	
4. Manipulation du matériel et des équipements en fonction du produit 4.1 Démontage et assemblage conforme des équipements polyvalents de transformation.			0 ou 15	
5. Optimisation des équipements de production 5.1 Utilisation judicieuse des équipements en minimisant les pertes ;			0 ou 05	
6. Maintenance des matériels et équipements 6.1 Graissage régulier des parties mobiles des matériels et des équipements ; 6.2 Affutage régulier des lames des matériels et des équipements ; 6.3 Respect stricte des règles de sécurité en matière de fonctionnement des équipements et matériels ; 6.4 Maintenance régulière des matériels et équipements.			0 ou 05	
			0 ou 05	
			0 ou 10	
			0 ou 10	
TOTAL :			/100	
Seuil de réussite : 80%				
Règle de verdict : Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'hygiène.				
Remarque :				

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Transformateur de Viande		PRVS : 07	
N° et libellé de la compétence	07. Produire les viandes séchées (kilichi, ...)		Durée d'apprentissage	60 heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi)	Processus	1. Identification des pièces viandes	1.2 Identification correcte des parties en fonction du produit attendu	5
	Produit	2. Choix des pièces de viande à sécher	2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu ;	5
			2.2 Parage judicieux de la viande	10
Préparer les ingrédients et additifs	Processus	3. Identification des ingrédients et additifs	3.1 Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ;	5
	Processus		3.2 Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;	10
	Produit	4. Disposition des ingrédients et des additifs	4.1 Choix correct des différents ingrédients et additif ;	5
Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,...)	Produit	5. Préparation de la viande à sécher	5.1 Laminage correcte de la viande du Kilichi ;	10
			5.2 Assaisonnement judicieux des viandes laminées ;	10
	Produit	6. Choix du séchoir	6.1 Choix correct du type de séchoir ;	10
	Processus	7. Utilisation du séchoir	7.1 Disposition de la viande à sécher ;	10
			7.2 Détermination du couple temps température en fonction du produit ;	10
			7.3 Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.	10
Seuil de réussite : 80%				
Règle de verdict : Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'hygiène.				

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		Code PRVS 07
N° et Énoncé de la Compétence	07. Produire les viandes séchées (kilichi, ...)	
<p>Renseignements généraux</p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Produire les viandes séchées (kilichi, ...) ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances pratiques devrait être priorisée.</p> <p>L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe réduit de 5 apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 04 heures, ce qui inclut la portion pratique de 03h, combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques de 01h.</p> <p>Déroulement de l'épreuve</p> <p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant d'identifier les parties bouchères en fonction du produit attendu, d'identifier les formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution), déterminer le couple temps température en fonction du produit et de faire le Choix du type de séchoir. L'épreuve pratique portera sur le Choix des différents ingrédients et additifs, la découpe et le laminage de la viande, l'assaisonnement des viandes et la disposition de la viande sur le sechoir.</p>		
<p>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 05 boites à outils, séchoir - Blocs notes, blouse et autre EPI <p>Consigne particulière</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION			Code : PRVS 07	
Métier	Transformateur de viande			
N° et énoncé de la compétence	7. Production des viandes séchées (Kilichi, ...)			
Nom de l'apprenant:				
Établissement d'enseignement:			Résultat	
Date de l'évaluation:			SUCCÈS	ÉCHEC
Signature du formateur:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS	
1. Identification des pièces viandes			0 ou 5	
1.1 Identification correcte de la conformation de la carcasse ;			0 ou 5	
1.2 Identification correcte des parties en fonction du produit attendu			0 ou 5	
2. Choix des pièces de viande à sécher			0 ou 5	
2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu ;			0 ou 5	
2.2 Respect stricte des règles d'hygiène.			0 ou 5	
3. Identification des ingrédients et additifs			0 ou 5	
3.1 Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ;			0 ou 10	
3.2 Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;			0 ou 10	
4. Disposition des ingrédients et des additifs			0 ou 5	
4.1 Choix correct des différents ingrédients et additif ;			0 ou 5	
5. Préparation de la viande à sécher			0 ou 10	
5.1 Laminage correcte de la viande du Kilichi ;			0 ou 10	
5.2 Assaisonnement judicieux des viandes laminées ;			0 ou 10	
6.Choix du séchoir			0 ou 10	
6.1 Choix correct du type de séchoir ;			0 ou 10	
7. Utilisation du séchoir			0 ou 10	
7.1 Disposition de la viande à sécher ;			0 ou 10	
7.2 Détermination du couple temps température en fonction du produit ;			0 ou 10	
7.3 Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.			0 ou 10	
TOTAL:			/100	
Seuil de réussite: 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 3.1, 5.1, 4.1, 6.1, 7.1, et 7.2				
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène et sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Transformateur de Viande		PRVF 08	
N° et libellé de la compétence	08. Produire les viandes fumées		Durée d'apprentissage	60 heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes fumées	Processus	1. Identification de conformation de la carcasse	1.1 Identification correcte de la conformation de la carcasse ;	5
	Produit	2. Préparation des parties pour le fumage	2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu	5
			2.2 Respect stricte des règles d'hygiène.	5
Distinguer les essences de combustibles pour le fumage	Processus	3. Choix de la méthode de fumage	3.1 Identification correcte des différentes méthodes de fumages (à chaud ou à froid) ;	10
			3.2 Choix judicieux de la méthode de fumages en fonction du type de viande et du produit attendu ;	10
	Produit	4. Choix du combustible	4.1 Choix judicieux de la qualité du combustible pour le contrôle de la cuisson, des saveurs et des couleurs du produit final et la santé du consommateur ;	10
Préparer les ingrédients et additifs	Processus	5. Identification des ingrédients et additifs	5.1 Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ;	10
			5.2 Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;	5
	Produit	6. Disposition des ingrédients et additifs	6.1 Choix correct des différents ingrédients et additif ;	5
Utiliser les techniques de production de la viande fumée	Produit	7. Assaisonnement de la viande	7.1 Saumurage correct de la viande	5
			7.2 Dessalage judicieux de la viande	5
	Processus	8. Exposition de la viande à la fumée	8.1 Détermination correcte du couple temps/température en fonction du produit	5
			8.2 Exposition correcte de la viande à la fumée	10
			8.3 Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.	10

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		Code PRVF 08
N° et Énoncé de la Compétence	08. Produire les viandes fumées	
<p>Renseignements généraux</p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Produire les viandes fumées ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et de type pratique. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel, de la matière d'œuvre et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 04 heures, ce qui inclut la portion pratique de 03h, combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques de 01h.</p> <p>Déroulement de l'épreuve</p> <p>Par l'entremise des épreuves de connaissances théoriques et pratiques, on pourrait demander à l'apprenant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguer les meilleures parties bouchères pour fumer les viandes ; - Distinguer les essences de combustibles pour le fumage ; - Préparer les ingrédients et additifs ; - Utiliser les techniques de production de la viande fumée. <p>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le matériel et outils, la matière d'œuvre, ingrédients et additifs, le fumoir; - Blocs notes, blouse et autre EPI <p>Consigne particulière</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION			Code : PRVF 08	
Métier	Transformateur de viande			
N° et énoncé de la compétence	8. Production les viandes fumées			
Nom de l'apprenant:				
Établissement d'enseignement:			Résultat	
Date de l'évaluation:			SUCCÈS	ÉCHEC
Signature du formateur:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS	
1. Identification de conformation de la carcasse			0 ou 5	
1.1 Identification correcte de la conformation de la carcasse ;				
2. Préparation des parties pour le fumage			0 ou 5	
2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu				
2.2 Respect stricte des règles d'hygiène.			0 ou 5	
3. Choix de la méthode de fumage			0 ou 10	
3.1 Identification correcte des différentes méthodes de fumages (à chaud ou à froid) ;				
3.2 Choix judicieux de la méthode de fumages en fonction du type de viande et du produit attendu ;			0 ou 10	
4. Choix du combustible			0 ou 10	
4.1 Choix judicieux de la qualité du combustible pour le contrôle de la cuisson, des saveurs et des couleurs du produit final et la santé du consommateur ;				
5. Identification des ingrédients et additifs			0 ou 10	
5.1 Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ;				
5.2 Identification correcte des formes d'utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;			0 ou 5	
6. Disposition des ingrédients et additifs			0 ou 5	
6.1 Choix correct des différents ingrédients et additif ;				
7. Assaisonnement de la viande			0 ou 5	
7.1 Saumurage correct de la viande				
7.2 Dessalage judicieux de la viande			0 ou 5	
8. Exposition de la viande à la fumée			0 ou 5	
8.1 Détermination correcte du couple temps/température en fonction du produit			0 ou 10	
8.2 Exposition correcte de la viande à la fumée				
8.3 Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.			0 ou 10	
TOTAL:			/100	
Seuil de réussite: 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 2.1, 3.1, 3.2, 5.2, 5.3, et 4.4				
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène et sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

METIER	Transformateur de viande		Code: FPPE 09	
N° et énoncé de la compétence	9. Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)		Durée d'apprentissage	60 h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit	Processus	1. Identification des attributs de la qualité des parties bouchère	1.1 Identification correcte des attributs de la qualité des parties bouchère ;	05
	Produit	2. Choix des parties bouchères en fonction du produit	2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit ;	05
			2.2 Bonne qualité des attributs de la viande (couleur, tendreté, texture)	05
Réaliser les techniques de saumurage des produits charcutiers issus des parties entières	Produit	3. Choix des ingrédients de la saumure	3.1 Identification correcte des ingrédients de la saumure ;	05
			3.2 Choix judicieux des ingrédients de la saumure ;	05
		4. Respect du temps de saumurage	4.1 Dosage correcte et uniforme de la saumure ;	05
			4.2 Respect judicieux du temps de saumurage	05
Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec produits charcutiers issus des parties entières	Produit	5.Choix des ingrédients d'assaisonnement	5.1 Identification correcte des ingrédients d'assaisonnement ;	05
			5.2 Choix judicieux des ingrédients d'assaisonnement ;	05
		6. Assaisonnement du museau	6.1 Dosage correct et uniforme de l'assaisonnement du museau ;	05
Cuire selon les normes du produit issus des parties	Processus	7. Choix du matériel de cuisson en fonction du produit	7.1 Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit	05

entières		8. utilisation du matériel de cuisson des produits issus des parties entières	8.1 Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ;	05
			8.2 Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit	05
Préparer le museau	Produit	9. mélange de la viande, du bouillon et des ingrédients	9.1 Désossage correct de la viande ;	05
			9.2 Mélange homogène de la viande, du bouillon et des ingrédients ;	05
		10. Moulage du museau	10.1 Moulage judicieux du produit ;	05
			10.2 Respect judicieux de la température de conservation.	05
Maturer/affiner le jambon blanc	Produit	11. Respect du temps de maturation	11.1 Bonne mise en forme	05
			11.2 Respect scrupuleux du temps de maturation	05
		12. Respect des conditions de températures et d'humidité	12.1 Respect judicieux des conditions de températures et d'humidité	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : FPPE 09
N°9 et énoncé de la compétence	Énoncé de la compétence : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à « Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...) ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques et elle pourrait être administrée individuellement à l'écrit.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation des connaissances pratiques pourrait être administrée par groupes en fonction du nombre de postes disponibles.</p> <p>L'évaluation portera sur les aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit; • Réaliser les techniques de saumurage du jambon; • Réaliser les Assaisonnements du museau; • Cuire selon les normes du produit; • Préparer le museau; • Maturer/affiner le jambon blanc. <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 04 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques en fonction des différents éléments de compétence.</p>		
<i>Liens avec les autres compétences</i>		
<p>Cette compétence est en relation avec les compétences générales 3 et 4 et les compétences particulières 5, 6, 11 et 13 du Référentiel de Formation. Il est important de noter que la fabrication des produits charcutiers nécessite de travailler dans des conditions hygiéniques pour éviter les contaminations bactériennes, d'où un lien très fort avec la compétence 3.</p>		
<i>Contenu de l'épreuve</i>		
<p>Cette épreuve comporte trois à cinq exercices de connaissances théoriques et pratiques qui s'appuient sur des situations authentiques du métier d'ouvrier transformateur de viande et couvrent l'ensemble des aspects cités plus haut.</p> <p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances pratique, on pourrait demander à l'apprenant d'identifier et préparer les mélanges des ingrédients et additifs pour la saumure du jambon ou l'assaisonnement du museau, de mouler le museau en respectant les règles d'hygiène.</p>		
<i>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</i>		
<p>Pour la composition de l'épreuve, le matériel requis par apprenant est composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Outils et matériels de transformation ; • EPI et EPC ; • Ingrédients et additifs; 		
Seuil de réussite : 80%		
<i>Consigne particulière</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION		Code : FPPE 09	
N° et énoncé de la compétence	Énoncé de la compétence : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	Durée : 4h	
Nom de l'apprenant :		Résultat	
Établissement d'enseignement :		SUCCÈS	ÉCHEC
Date de l'évaluation :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Signature du formateur :			
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. Identification des attributs de la qualité des parties bouchère 1.1 Identification correcte des attributs de la qualité des parties bouchère ;			0 ou 05
2. Choix des parties bouchères en fonction du produit 2.1 Choix judicieux des parties en fonction du produit ; 2.2 Bonne qualité des attributs de la viande (couleur, tendreté, texture)			0 ou 05
3. Choix des ingrédients de la saumure 3.1 Identification correcte des ingrédients de la saumure ; 3.2 Choix judicieux des ingrédients de la saumure ;			0 ou 05
4. Respect du temps de saumurage 4.1 Dosage correcte et uniforme de la saumure ; 4.2 Respect judicieux du temps de saumurage			0 ou 05
5. Choix des ingrédients d'assaisonnement 5.1 Identification correcte des ingrédients d'assaisonnement 5.2 Choix judicieux des ingrédients d'assaisonnement ;			0 ou 05
6. Assaisonnement du museau 6.1 Dosage correct et uniforme de l'assaisonnement du museau ;			0 ou 05
7. Choix du matériel de cuisson en fonction du produit 7.1 Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit			0 ou 05
8. utilisation du matériel de cuisson des produits issus des parties entières 8.1 Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ; 8.2 Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit			0 ou 05
9. mélange de la viande, du bouillon et des ingrédients 9.1 Désossage correct de la viande ; 9.2 Mélange homogène de la viande, du bouillon et des ingrédients ;			0 ou 05
10. Moulage du museau 10.1 Moulage judicieux du produit ; 10.2 Respect judicieux de la température de conservation.			0 ou 05

11. Respect du temps de maturation			0 ou 05
11.1 Bonne mise en forme			0 ou 05
11.2 Respect scrupuleux du temps de maturation			0 ou 05
12. Respect des conditions de températures et d'humidité			
12.1 Respect judicieux des conditions de températures et d'humidité			0 ou 05
TOTAL :			/100
Seuil de réussite : 80%			
Règle de verdict : Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'hygiène.			
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

METIER	Transformateur de viande		Code:	FPHC 10
N° et énoncé de la compétence	10. Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)		Durée d'apprentissage	105 h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir	Produit	1.Choix des parties bouchères en fonction du produit	1.1 Identification correcte des parties bouchères en fonction du produit ;	05
			1.2 Choix minutieux des différentes parties en fonction du produit ;	05
		2.Dosage du maigre, du gras et du foie en fonction du produit	2.1 Dosage correct des maigres du gras en fonction du produit ;	05
			2.2 Dosage correct du foie en fonction du produit ;	05
Assaisonner les viandes en fonction du produit	Produit	3.Choix des différents ingrédients et additif en fonction de chaque produit	3.1 Choix correct des différents ingrédients et additif en fonction de chaque produit ;	05
		4.Mélange des ingrédients et additif en fonction du produit	4.1 Mélange homogène des ingrédients et additif en fonction du produit ;	05
Hacher/cutter les viandes en fonction du produit	Produit	5. Choix des machines et outils de hachage/cutterage des viandes	5.1 Choix correct des machines et outils de hachage/cutterage de viande ;	05
		6. Utilisation des machines et outils de hachage/cutterage des viandes	6.1 Utilisation correcte des machines et outils de hachage/cutterage des viandes ;	05
			6.2 Respect correct du calibrage pour le hachage/cutterage des viandes en fonction des différents produits ;	05

		7.Appréciation des qualités organoleptiques.	7.1 Appréciation judicieuse des qualités organoleptiques.	05
Embosser les produits charcutiers issus du hachage/Cutterage	Processus	8. Choix du boyau en fonction du produit à embosser	8.1 Identification correcte du type de boyau à utiliser ;	05
	Produit		8.2 Choix correct du boyau en fonction du produit à embosser ;	05
	Produit	9. Remplissage du boyau sans poches d'air	9.1 Remplissage uniforme du boyau sans poches d'air ;	05
Mouler les pâtés	Processus	10. Choix des moules en fonction du produit	10.1 Choix correct des moules en fonction du produit ;	05
	Produit	11. Remplissage des moules	11.1 Remplissage uniforme des moules sans poches d'air ;	05
Façonner les boules des boulettes	Produit	12. Texture des boules	12.1 Façonnage correct des boules de viandes ;	05
		13. Uniformité des boules	13.1 Uniformité judicieuse des boules de viandes ;	05
Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage	Produit	14. Choix du matériel de cuisson	14.1 Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit	05
		15. Cuisson des produits issus du hachage/cutterage	15.1 Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ;	05
			15.2 Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit.	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	Code : FPHC10
Compétence 10: Fabriquer des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)	
<p>Renseignements généraux</p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à « Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...) ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques et elle pourrait être administrée individuellement à l'écrit.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation des connaissances pratiques pourrait être administrée par groupes en fonction du nombre de postes de transformations disponibles pour les hachages/cutterages</p> <p>L'évaluation portera sur les aspects suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir ; 2. Assaisonner les viandes en fonction du produit ; 3. Hacher/cutter les viandes en fonction du produit ; 4. Embosser les saucisses/saucissons ; 5. Emboîter les pâtés ; 6. Façonner les boules des boulettes ; 7. Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage. <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 07 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques (2h) et pratiques (5h) en fonction des différents éléments de compétence, dans un atelier équipé des outils et des matériels pour la fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage.</p>	
<p>Liens avec les autres compétences</p> <p>Cette compétence est en relation avec les compétences générales 3, 4 et les compétences particulières 5, 6, 11 et 13 du Référentiel de Formation. Il est important de noter que la fabrication des produits charcutiers nécessite de travailler dans des conditions hygiéniques pour éviter les contaminations bactériennes, d'où un lien très fort avec la compétence 3.</p>	
<p>Contenu de l'épreuve</p> <p>Cette épreuve comporte quatre exercices de connaissances théoriques et pratiques qui s'appuient sur des situations authentiques du métier d'ouvrier qualifié transformateur de viande et couvrent l'ensemble des aspects cités plus haut.</p> <p>A partir d'une mise en situation, l'apprenant pourrait être amené à implémenter un procédé de fabrication d'un produit charcutiers issus du hachage/cutterage.</p> <p>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Outils et matériels de transformation ; - EPI et EPC ; - Ingrédients et additifs ; - Etc. 	
<p>Consigne particulière</p> <p>L'épreuve pourrait être administrée dès la fin du temps d'apprentissage de la compétence.</p> <p>En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.</p>	

FICHE D'ÉVALUATION			Code : FPHC	
Compétence 10: Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/Cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)			Durée : 8 h	
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:			Résultat	
			SUCCÈS	ÉCHEC
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS	
1.Choix des parties bouchères en fonction du produit			0 ou 05	
1.1 Identification correcte des parties bouchères en fonction du produit ;				
1.2 Choix minutieux des différentes parties en fonction du produit ;			0 ou 05	
2.Dosage des maigres, du gras et du foie en fonction du produit			0 ou 05	
2.1 Dosage efficace des maigres du gras en fonction du produit ;				
2.2 Dosage efficace du foie en fonction du produit ;			0 ou 05	
3.Choix des différents ingrédients et additif en fonction de chaque produit			0 ou 05	
3.1 Choix correct des différents ingrédients et additif en fonction de chaque produit ;				
4.Mélange des ingrédients et additif en fonction du produit			0 ou 05	
4.1 Mélange homogène des ingrédients et additif en fonction du produit ;				
5. Choix des machines et outils de hachage/cutterage des viandes			0 ou 05	
5.1 Choix correct des machines et outils de hachage/cutterage de viande ;				
6. Utilisation des machines et outils de hachage/cutterage des viandes			0 ou 05	
6.1 Utilisation correcte des machines et outils de hachage/cutterage des viandes ;				
6.2 Respect correct du calibrage pour le hachage/cutterage des viandes en fonction des différents produits ;			0 ou 05	
7.Appréciation des qualités organoleptiques.			0 ou 05	
7.1 Appréciation judicieuse des qualités organoleptiques.				
8. Choix du boyau en fonction du produit à embosser			0 ou 05	
8.1 Identification correcte du type de boyau à utiliser ;				
8.2 Choix correct du boyau en fonction du produit à embosser ;			0 ou 05	
9. Remplissage du boyau sans poches d'air			0 ou 05	
9.1 Remplissage uniforme du boyau sans poches d'air ;				
10. Choix des moules en fonction du produit			0 ou 05	
10.1 Choix correct des boîtes en fonction du produit ;				
11. Remplissage des moules			0 ou 05	

11.1 Remplissage uniforme des boîtes sans poches d'air			
12. Texture des boules 12.1 Façonnage correct des boules de viandes ;			0 ou 05
13. Uniformité des boules 13.1 Uniformité judicieuse des boules de viandes ;			0 ou 05
14. Choix du matériel de cuisson 14.1 Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit			0 ou 05
15. Cuisson des produits issus du hachage/cutterage 15.1 Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ; 15.2 Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit.			0 ou 05
			0 ou 05
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène et de sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Transformateur de Viande		ATCV 11	
N° et libellé de la compétence	11. Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés		Durée d'apprentissage	90 heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie ;	Produit	1. Choix des matériels et outils de conditionnement	1.1 Identification correcte des matériels et outils de conditionnement des produits ;	5
			1.2 Choix judicieux des matériels et outils de conditionnement des produits ;	5
	Processus	2. Utilisation des matériels et outils de conditionnement	2.1 Utilisation judicieuse des matériels et outils de conditionnements ;	5
			2.2 Conformité du conditionnement des produits	5
Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie ;	Processus	3. Conformités des produits	3.1 Identification correcte des attributs de la qualité des produits	5
			3.2 Conformité judicieuse de la qualité des produits	5
		4. Conservation des produits	4.1 Identification correcte des normes de conservation des produits	5
Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie ;	Processus	5. Élaboration des registres	5.1 Élaboration correcte des registres de suivi des stocks de produits ;	5
			5.2 Remplissage correct des registres	5
	Produit	6. Stockage des produits	6.1 Respect de la règle FIFO ;	5
			6.2 Stockage adéquat des produits et intrants dans le respect des règles d'hygiène ;	5
Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie ;	Produit	7. Choix des techniques de promotions des produits	7.1 Choix judicieux des matériaux et forme d'emballage pour la promotion ;	5

	Processus	8. Présentation des produits en vitrine	8.1 Étiquetage conforme des produits;	5
			8.2 Présentation judicieuse des produits en vitrine	5
	Produit	9. Commercialisation du produit	9.1 Choix judicieux de la technique commerciale ;	5
			9.2 Utilisation judicieuse des outils de marketing digital.	5
Distribuer les produits de boucherie/charcuterie.	Processus	10. Utilisation des outils et matériel de livraison des produits de boucheries charcutiers	10.1 Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison ;	5
			10.2 Distribution judicieuse des produits selon la méthode FIFO	5
		11. Gestion des services après-vente des produits de boucheries charcutiers	11.1 Élaboration correcte des bons de livraisons ;	5
			11.2 Mise en œuvre un bon service après-vente.	5

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		Code ATCV 11
N° et Énoncé de la Compétence	11. Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	
<p><i>Renseignements généraux</i></p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et de type pratique. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel, de la matière d'œuvre et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 06 heures, ce qui inclut la portion pratique de 04h, combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques de 02h.</p> <p><i>Déroulement de l'épreuve</i></p> <p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances, on pourrait demander à l'apprenant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie ; - Contrôler la qualité des produits de boucherie/charcuterie ; - Gérer des stocks des produits de boucherie/charcuterie ; - Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie ; - Distribuer les produits de boucherie/charcuterie. 		
<p>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le matériel et outils, les produits, - Blocs notes, blouse et autre EPI, EPC <p>Consigne particulière</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

Métier	Transformateur de viande		
N° et énoncé de la compétence	11. Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés		
Nom de l'apprenant :			
Établissement d'enseignement :			Résultat
Date de l'évaluation :			SUCCÈS ÉCHEC
Signature du formateur:			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1.Choix des matériels et outils de conditionnement			0 ou 5
1.1 Identification correcte des matériels et outils de conditionnement des produits ;			0 ou 5
1.2 Choix judicieux des matériels et outils de conditionnement des produits ;			0 ou 5
2. Utilisation des matériels et outils de conditionnement			0 ou 5
2.1 Utilisation judicieuse des matériels et outils de conditionnements ;			0 ou 5
2.2 Conformité du conditionnement des produits			0 ou 5
3. Conformités des produits			0 ou 5
3.1 Identification correcte des attributs de la qualité des produits			0 ou 5
3.2 Conformité judicieuse de la qualité des produits			0 ou 5
4. Conservation des produits			0 ou 5
4.1 Identification correcte des normes de conservation des produits			0 ou 5
5. Élaboration des registres			0 ou 5
5.1 Élaboration correcte des registres de suivi des stocks de produits ;			0 ou 5
5.2 Remplissage correct des registres			0 ou 5
6. Stockage des produits			0 ou 5
6.1 Respect de la règle FIFO ;			0 ou 5
6.2 Stockage adéquat des produits et intrants dans le respect des règles d'hygiène ;			0 ou 5
7. Choix des techniques de promotions des produits			0 ou 5
7.1 Choix judicieux des matériaux et forme d'emballage pour la promotion des produits ;			0 ou 5
8. Achalandage des produits de boucherie/charcutiers			0 ou 5
8.1 Étiquetage conforme des produits ;			0 ou 5
8.2 Présentation judicieuse des produits en vitrine ;			0 ou 5
9. Commercialisation du produit			0 ou 5
9.1 Choix judicieux de la technique commerciale ;			0 ou 5
9.2 Utilisation judicieuse des outils de marketing digital.			0 ou 5
10. Utilisation des outils et matériel de livraison des produits de boucheries charcutiers			0 ou 5
10.1 Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison;			0 ou 5
10.2 Distribution judicieuse des produits selon la méthode FIFO			0 ou 5

11. Gestion des services après-vente des produits de boucheries charcutiers			0 ou 5
11.1 Élaboration correcte des bons de livraisons ; 11.2 Mise en œuvre un bon service après-vente.			0 ou 5
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 80 %			
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles d'hygiène et sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	

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 ligne](#)1.
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)