

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN  
PAIX – TRAVAIL – PATRIE

COOPÉRATION CAMEROUN  
BANQUE MONDIALE

PROJET D'APPUI AU DÉVELOPPEMENT DE  
L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ET DES  
COMPÉTENCES POUR LA CROISSANCE ET  
L'EMPLOI

UNITÉ DE COORDINATION DU PROJET

COORDINATION TECHNIQUE DE LA  
COMPOSANTE II



REPUBLIC OF CAMEROON  
PEACE – WORK – FATHERLAND

CAMEROON – WORLD BANK  
COOPERATION

SECONDARY EDUCATION AND SKILLS  
DEVELOPMENT PROJECT

PROJECT COORDINATION UNIT

TECHNICAL COORDINATION OF  
COMPONENT II

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

## REFERENTIEL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

*Selon l'Approche Par Compétences (APC)*

**GUIDE PEDAGOGIQUE (GP)**

**SECTEUR : AGRO-INDUSTRIE**

**METIER : PRODUCTEUR DE BOISSONS**

**NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIE**



Fiscagest Consulting & Contractor

**Le Consultant**

**FISCAGEST CONSULTING AND CONTRACTOR**

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

*E-mail : [gedeonjoe@yahoo.fr](mailto:gedeonjoe@yahoo.fr) / NIU : M031100037145A / RC/YAO/2011/B216*

**Août 2024**

## EQUIPE DE PRODUCTION

<b>N°</b>	<b>Noms et Prénoms</b>	<b>Structures</b>	<b>Qualifications</b>
1	Dr. TCHOMGOUO NZALLI Gédéon	Fiscagest Consulting and Contractor	Directeur de projet, Directeur Général
2	BELINGA BESSALA Simon	Fiscagest Consulting and Contractor	Chef de mission
3	ANONG Léon	Fiscagest Consulting and Contractor	Méthodologue
4	Dr. TELLA NEGOU Martial Larios	Fiscagest Consulting and Contractor	Méthodologue
5	BIKOUN MOUSI Joseph	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
6	DI-NA WADJIRI	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
7	TAMO TATIETSE Thomas	Fiscagest Consulting and Contractor	Expert Métier
8	NJANKOUO Jacques	Fiscagest Consulting and Contractor	Expert Métier
9	NNOUBIGNIE Yves Emmanuel	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique
10	TOUKAM Diandra	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique
11	NTEDE Rosine Marina	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique

## **REMERCIEMENTS**

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

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

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

## ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de la Situation de Travail
CTD	Collectivités Territoriales Décentralisés
CMR	Cameroun
DQP	Diplôme de Qualification Professionnelle
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
GP	Guide Pédagogique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
HSSE	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
IGF	Inspection Générale des Formations
ONG	Organisation Non Gouvernementale
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
OIF	Organisation internationale de la francophonie
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'emploi
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel de Métier-Compétences
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
REVA	Référentiel d'évaluation
SND30	Stratégie Nationale de Développement 2020-2030
VAE	Validation des Acquis de l'Expérience

## LISTE DES PERSONNES CONSULTÉES

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

## TABLE DES MATIÈRES

<b>EQUIPE DE PRODUCTION.....</b>	<b>I</b>
<b>REMERCIEMENTS .....</b>	<b>II</b>
<b>LISTE DES PERSONNES CONSULTÉES.....</b>	<b>IV</b>
<b>PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION.....</b>	<b>1</b>
<b>I. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE.....</b>	<b>2</b>
<b>1. NATURE. ....</b>	<b>2</b>
<b>2. BUTS.....</b>	<b>2</b>
<b>II. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES .....</b>	<b>3</b>
<b>III. PROJET DE FORMATION ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES .....</b>	<b>3</b>
<b>IV. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION.....</b>	<b>4</b>
<b>V. LISTE DES COMPÉTENCES .....</b>	<b>5</b>
<b>VI. STRATEGIES PEDAGOGIQUES .....</b>	<b>8</b>
<b>VII. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME .....</b>	<b>9</b>
<b>DEUXIEME PARTIE :SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES .....</b>	<b>12</b>
<b>VIII. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES .....</b>	<b>13</b>
<b>COMPETENCE 01 : SE SITUER AU REGARD DU MÉTIER ET DE LA FORMATION .....</b>	<b>14</b>
<b>COMPETENCE 02 : COMMUNIQUER EN MILIEU PROFESSIONNEL .....</b>	<b>17</b>
<b>COMPETENCE 03 : PRÉVENIR LES ATTEINTES À LA SANTÉ, À LA SÉCURITÉ, À L'INTÉGRITÉ PHYSIQUE ET L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>20</b>
<b>COMPETENCE 04 : S'APPROVISIONNER EN MATIÈRE PREMIÈRE .....</b>	<b>23</b>
<b>COMPETENCE 05 : MOBILISER LES NOTIONS DE CONSTITUTION DES ALIMENTS ET DE L'ACTION DES MICROORGANISMES .....</b>	<b>27</b>
<b>COMPETENCE 06 : EXPLOITER LES TECHNIQUES DE PRODUCTION DES BOISSONS .....</b>	<b>31</b>
<b>COMPETENCE 07 : PRODUIRE L'EAU MINÉRALE .....</b>	<b>35</b>
<b>COMPETENCE 08 : FABRIQUER LES CONCENTRÉS/NECTAR ET LES JUS .....</b>	<b>38</b>
<b>COMPETENCE 08 : FABRIQUER LES LIQUEURS ET SPIRITUEUX.....</b>	<b>42</b>
<b>COMPETENCE 10 : FABRIQUER LES VINS.....</b>	<b>46</b>
<b>COMPETENCE 11 : FABRIQUER LA BIÈRE.....</b>	<b>49</b>
<b>COMPETENCE 12 : CONDITIONNER LES PRODUITS .....</b>	<b>52</b>
<b>COMPETENCE 13 : TRAITER LES DÉCHETS .....</b>	<b>55</b>
<b>COMPETENCE 14 : COMMERCIALISER LES PRODUITS.....</b>	<b>58</b>
<b>COMPETENCE 15 : RECHERCHER UN EMPLOI .....</b>	<b>61</b>
<b>COMPETENCE 16 : S'INTÉGRER EN MILIEU PROFESSIONNEL .....</b>	<b>63</b>
<b>REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....</b>	<b>66</b>

## **PREMIERE PARTIE : STRATEGIES DE FORMATION**

# **I. PRÉSENTATION GENERALE DU GUIDE**

## **1. Nature.**

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

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

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

## **2. Buts.**

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

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



## **II. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES**

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

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

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

Voici quelques principes généraux qui s'appliquent également dans le cadre du référentiel de formation du producteur de boissons :

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

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

## **III. PROJET DE FORMATION ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES**

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

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

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

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

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

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

#### **IV. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION**

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

En conséquence, le référentiel de formation pour le métier Producteur de Boissons traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un d'Ouvrier Qualifié en Production de Boissons selon les règles de sécurité et la réglementation.

Le référentiel de formation vise à rendre apte le producteur de Boissons de niveau d'Ouvrier Qualifié. Il traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur industriel pouvant mener des activités de l'agro-industrie 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 le producteur de Boissons à s'approvisionner en matière première, produire l'eau minérale, fabriquer les concentrés/nectar et les jus, fabriquer les liqueurs et spiritueux, produire les vins, fabriquer la bière.

Dans l'exercice de son métier, le Producteur de Boissons doit maîtriser le principe de conditionnement des boissons, les techniques de production des différentes boissons, les techniques de traitement des déchets, de fabrication du compost à partir des déchets, les techniques de commercialisation des produits, etc.

Étant donné que le Producteur de Boissons tantôt seul, et parfois en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

## **V. LISTE DES COMPÉTENCES**

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

### **Synthèse du référentiel de formation**

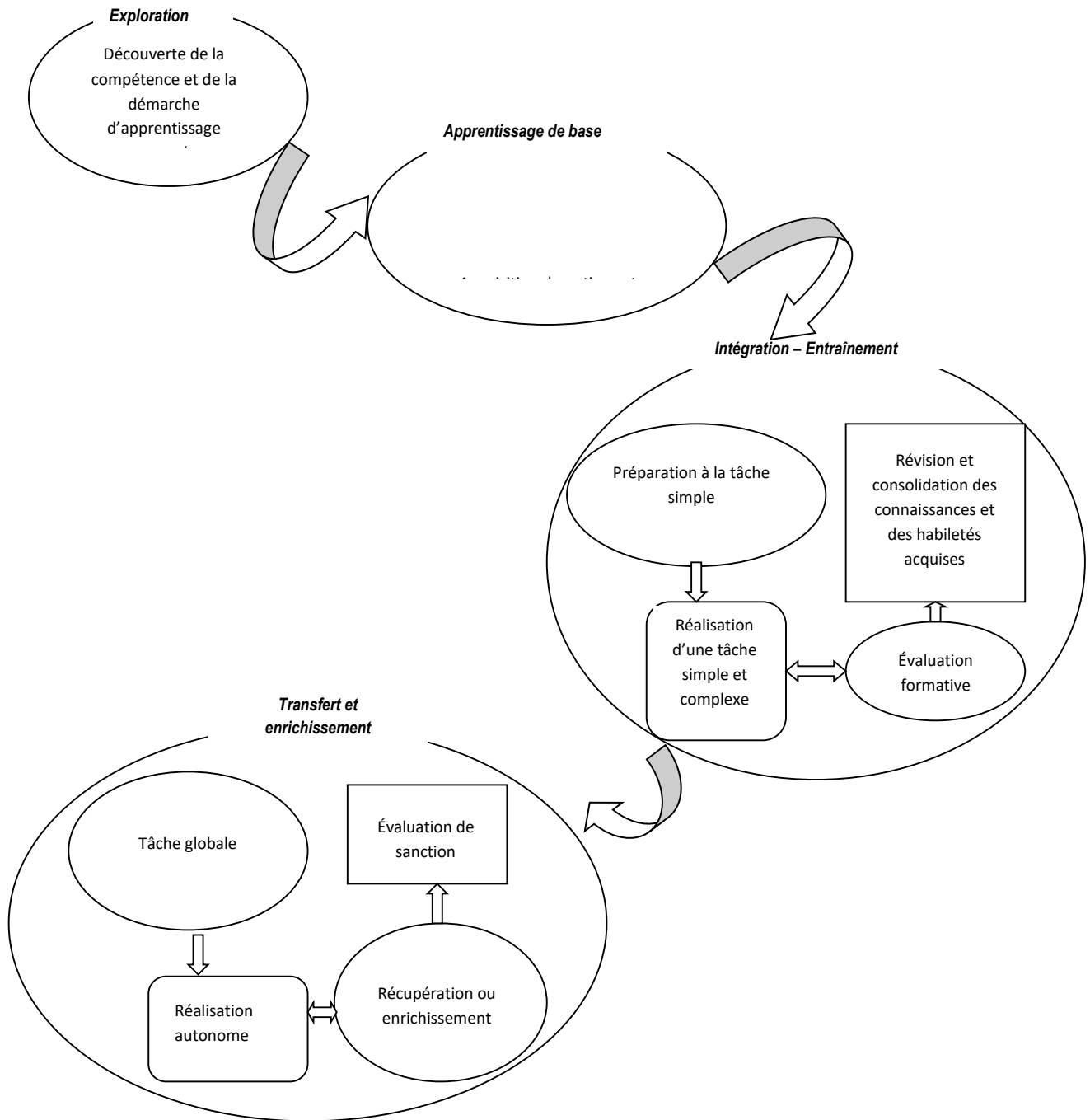
Tableau 1 : Synthèse du programme de formation

METIER : Producteur de Boissons					VOLUME HORAIRE : 1 515 H			
N°	Intitulé Module	Énoncé de la compétence	Durée totale (H)	Modalités	Stratégie d'évaluation	Durée de l'épreuve	Traduction	Types
01	Métier et Formation	Se situer au regard du métier et de la formation	30	Orale	Ps Pt	2h	S	G
02	Communication en milieu professionnel	Communiquer en milieu professionnel	45	Écrite et orale	Ps Pt	3h	S	G
03	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	45	Orale écrite, Pratique	Ps Pt	3h	S	G
04	Approvisionnement en matière première de production des boissons	S'approvisionner en matière première	105	Pratique Écrite	Ps Pt	7h	C	P
05	Constitution des aliments et action des micro-organismes	Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes	45	Écrite	Ps Pt	3h	C	G
06	Techniques de production des boissons	Exploiter les techniques de production des boissons	75	Pratique et écrite	Ps Pt	5h	C	G
07	Production des eaux minérales	Produire l'eau minérale	120	Pratique Écrite	Ps Pt	8h	C	P
08	Fabrication des concentrés, nectars et jus	Fabriquer les concentrés/nectar et les jus	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	P
09	Fabrication des liqueurs et spiritueux	Fabriquer les liqueurs et spiritueux	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	P
10	Production des vins	Produire les vins	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	P
11	Fabrication de la bière	Fabriquer la bière	120	Pratique et écrite	Ps Pt	8h	C	P
12	Conditionnement des produits	Conditionner les produits	75	Pratique et écrite	Ps	5h	C	G
13	Traitement des déchets	Traiter les déchets	75	Pratique Écrite	Ps Pt	5h	C	G

14	Commercialisation des produits	Commercialiser les produits	60	Pratique Écrite	Ps Pt	4h	C	G
15	Entreprenariat	Rechercher un emploi	45	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	S	P
16	Intégration en milieu professionnel	S'intégrer en milieu professionnel	315	Pratique	Ps Pt	21h	S	G
	<b>Total</b>		<b>1 515</b>					

## VI. STRATEGIES PEDAGOGIQUES

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



## VII. PRÉSENTATION DU CHRONOGRAMME

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

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

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

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

	Compétences particulières								Compétences générales								
Numéro	9	10	11	12	13	14	15	16	01	02	03	04	05	06	07	08	T
Durée (H)	60	105	105	120	120	105	45	360	30	45	45	75	90	75	75	60	1515
Semaine																	
01									30	05							35
02										10	10	15					35
03										10	10	15					35
04										10	10	15					35
05										10	10	15					35
06											05	15	15				35
07													15	10	10		35
08													15	10	10		35
09													15	10	10		35
10													15	10	10		35
11													15	10	10		35
12														15	15	05	35
13														10	10	15	35
14	10	10														15	35
15	10	10														15	35
16	10	15														10	35
17	10	15	10														35
18	10	15	10														35
19	10	15	10														35
20		15	10	10													35
21		10	15	10													35
22			15	10	10												35
23			15	10	10												35
24			15	10	10												35
25			05	15	15												35



26				15	15	05											35
27				15	10	10											35
28				15	10	10											35
29				10	15	10											35
30					15	10	10										35
31						20	15										35
32						20	15										35
33						20	05										25
34								40									40
35								40									40
36								40									40
37								40									40
38								40									40
39								40									40
40								40									40
41								40									40
42								40									40
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>105</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>105</b>	<b>45</b>	<b>360</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>60</b>	<b>1515</b>

## **DEUXIEME PARTIE : SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES**

## **VIII. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTION PEDAGOGIQUES**

Les suggestions pédagogiques pour le métier de Producteur de Boissons, présentées sous forme de fiches, reprennent l'énoncé de la compétence, lequel est accompagné d'informations complémentaires telles que le numéro de la compétence et la durée allouée pour son acquisition. Les fiches de suggestions pédagogiques renseignent sur la position, le rôle et la démarche particulière de chaque compétence. Elles fournissent ensuite une liste des savoirs liés à chaque compétence ainsi que leurs balises, lesquelles renseignent sur l'étendue ou sur les limites des savoirs en cause. Enfin, elles contiennent des suggestions d'activités d'enseignement et d'apprentissage de façon à couvrir l'ensemble des savoirs liés à la compétence et des éléments qui s'y rapportent.

<b>COMPETENCE 01 : Se situer au regard du métier et de la formation</b>		
<b>NUMERO : 1</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE : 30 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Métier et formation</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
Ce module est le tout premier par lequel le producteur de boisson amorcera sa formation. Il vise à informer sur les différents aspects de ce métier au regard du marché de l'emploi et sur la démarche de formation. L'obtention de ces informations permettra à l'apprenant de s'auto-évaluer en comparaison de sa personnalité, de son désir, de ses aptitudes en vue de confirmer sa participation au programme de formation.		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :		
1. S'informer sur le métier : 40 %		
2. S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche : 40 %		
3. Evaluer et confirmer son engagement : 20 %		
Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1.1 Prendre connaissance des objectifs et du déroulement du module « Métier et formation ».	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Éléments de compétence visés par le module.</li> <li>➤ Phases de déroulement du module.</li> <li>➤ Critères de participation</li> <li>➤ Conditions d'encadrement</li> <li>➤ Engagement de l'élève</li> </ul>	Par des exposés, à l'aide de la documentation, de conférences, de visites de terrain ou de recherches personnelles, l'apprenant sera informé sur les différents types d'entreprises évoluant dans le secteur de <b>la production des boissons</b> , sur les conditions d'exercice du métier, les exigences du marché et les possibilités d'évolution. .
1.2 Faire part de sa perception du métier.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le métier tel que perçu par l'apprenant lors de son inscription :</li> <li>➤ Compréhension des tâches, des aptitudes, connaissances et habiletés requise.</li> </ul>	
1.3 Distinguer fonction, tâche, opération.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Définitions des termes : fonction, tâche et opération ;</li> <li>➤ Exemples permettant de faire la distinction entre une tâche, une opération.</li> </ul>	
1.4 Prendre connaissance des tâches et du contexte de réalisation du métier.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Principales tâches du métier.</li> <li>➤ Contexte de réalisation (outils, environnement, etc.).</li> </ul>	

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

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

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

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



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

<b>COMPETENCE 03 : Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et l'environnement</b>		
<b>NUMERO : 03</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE : 45 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
<p>Ce module est réinvesti dans les différents modules de compétences particulières du programme de formation. Cela signifie que l'apprenant qui, à la fin de sa formation, intègre le marché du travail aura à mettre en application cette compétence dans toutes les tâches qu'il aura à accomplir sur le marché du travail. Cela se comprend étant donné que l'aspect santé et sécurité au travail rentre dans toutes les tâches pratiques à accomplir.</p> <p>Ce module de formation, en permettant à l'apprenant de distinguer les risques inhérents au travail de producteur de boissons, vise essentiellement l'acquisition d'une préoccupation constante pour l'application stricte des règles de santé et de sécurité de l'hygiène et de l'environnement dans l'exercice des tâches.</p>		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
<p>Compte tenu de l'importance des apprentissages de cette compétence, il est recommandé d'en renforcer les compétences par l'entremise des autres compétences qui y sont associées. C'est par l'entremise d'activités répétées que les éléments de la compétence seront mieux maîtrisés. En conséquence, des temps d'apprentissage réguliers et appliqués à chaque compétence sont davantage préconisés au cours d'une session intensive de formation. En misant sur cette approche, l'apprenant parviendra plus efficacement à adopter le comportement préventif souhaité</p> <p>Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail : 29%</li> <li>2. Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel : 17%</li> <li>3. Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail : 6%</li> <li>4. Intervenir en situation d'urgence : 22%</li> <li>5. Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles : 13%</li> <li>6. Développer un comportement écologiquement responsable : 13%</li> </ol>		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail		
1.1 Identifier le corpus et le dispositif juridique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents juridiques</li> <li>• Revues scientifiques</li> <li>• Lois</li> <li>• Ordonnances</li> </ul>	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, le formateur informera l'apprenant du dispositif juridique relatif à la santé et à la sécurité liée aux procédés de traitement des eaux. Il motivera

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrets</li> <li>• Arrêtés</li> <li>• Décisions</li> </ul>	les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes.
1.2 Identifier les obligations des employeurs et des travailleurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obligation des travailleurs</li> <li>• Obligations des employeurs</li> </ul>	
2. Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel		
2.1 Identifier les risques liés à la santé en milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les contusions et coupures provoquées par les chutes d'objet et par la manutention des matériaux.</li> <li>• Les coupures, les contusions et les fractures causées par les éléments mobiles des machines.</li> <li>• Les lésions aux yeux causées par la projection des particules.</li> <li>• Les lésions attribuables au travail répétitif.</li> <li>• Les risques de brûlure liés à l'utilisation d'un poste de soudage et d'un poste d'oxycoupage Etc.</li> </ul>	Le formateur à travers des exposés doit permettre aux apprenants d'avoir une vision large des risques relatifs à l'exercice du métier de producteur de boissons etc.
2.2 Identifier les risques liés à la sécurité et à l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollution</li> <li>• Electrocutation</li> <li>• Ecoulements de liquides</li> <li>• Effets du courant électrique sur le corps humain.</li> <li>• Les risques associés aux produits inflammables Etc.</li> </ul>	L'apprenant s'exerce à travers des activités de recherche et présente devant ses pairs le résultat de ses travaux.
3. Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail		
3.1 Distinguer les équipements de protection individuelle et collective	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les types de situation d'urgence</li> <li>• Les incendies</li> <li>• Les explosions</li> </ul>	Le formateur à travers des exposés permettra aux apprenants d'avoir une vision juste des équipements de protection individuelle, leurs modes d'emplois, etc. L'apprenant s'exercera à travers des activités pratiques à manipuler ces équipements.
3.2 Identifier les normes de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La délimitation de la zone sinistrée</li> <li>• Les équipements d'urgence</li> <li>• Les précautions utiles</li> <li>• Les soins de premier secours</li> </ul>	

4. Intervenir en cas d'urgence		
4.1 Evaluer le niveau de gravité de la situation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les types de situation d'urgence</li> <li>• Les incendies</li> <li>• Les explosions</li> </ul>	Le formateur à travers des exposés permettra aux apprenants d'évaluer le niveau des risques en cas d'urgence.  L'apprenant développera des attitudes, aptitudes et présente la maîtrise de l'élément de compétence à travers des exercices pratiques.
4.2 Organiser l'intervention d'urgence	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La délimitation de la zone sinistrée</li> <li>• Les équipements d'urgence</li> <li>• Les précautions utiles</li> <li>• Les soins de premier secours</li> </ul>	
5. Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles		
5.1 S'informer sur la manifestation des maladies infectieuses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les maladies infectieuses <ul style="list-style-type: none"> <li>- Différentes maladies infectieuses</li> <li>- Les risques</li> <li>- Manifestation</li> </ul> </li> </ul>	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, l'apprenant sera informé des maladies infectieuses, des risques et modes de transmission, etc.
5.2 s'informer sur les modes de transmission des maladies et prévention des infectieuses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maladies ininfectueuse <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modes de transmission</li> <li>- Moyens de prévention</li> </ul> </li> </ul>	Motiver les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes.
6. Développer un comportement écologiquement responsable		
6.1 Interpréter les fiches signalétiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pictogrammes</li> <li>• Les paramètres caractéristiques</li> </ul>	Par des exposés, à l'aide de documentation, de conférences, l'apprenant sera informé des fiches signalétiques, des pictogrammes, et des produits dangereux, etc.

6.2 Identifier les produits dangereux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le SIMDUT</li> <li>• Les normes environnementales</li> <li>• Les classes de produits dangereux</li> <li>• Les dangers des produits dangereux</li> <li>• Les moyens de prévention</li> <li>• Les gaz à effets de serre</li> </ul> Etc.	Le formateur motivera les apprenants à entreprendre les activités de recherche y afférentes. Les apprenants manipuleront les produits dangereux sous le contrôle du formateur.
---------------------------------------	--	---

<b>COMPETENCE 04 : S’approvisionner en matière première</b>	
<b>NUMERO : 04</b>	<b>DUREE D’APPRENTISSAGE 105 H</b>
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Approvisionnement en matière première de production des boissons</b>
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>	
<p>Ce module permet à l’apprenant d’interpréter l’approvisionnement en matière première de production des boissons.            Cette compétence est acquise un peu après le début du programme de formation, pour permettre aux apprenants d’acquérir des notions sur l’approvisionnement en matière première de production des boissons.</p>	
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>	
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d’apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planifier l’approvisionnement : 15%</li> <li>2. Sélectionner les fournisseurs : 22%</li> <li>3. Etablir les bons de commande : 25%</li> <li>4. Réceptionner les produits :16%</li> <li>5. Traiter les paiements : 22%</li> </ol> <p>Il est suggéré de respecter l’ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation :</p>	

Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage
<b>1. Planifier l'approvisionnement</b>		
1.1 Assurer l'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimation des quantités</li> <li>• Identification des fournisseurs</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la tenue des fiches et l'archivage que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet notamment en ce qui concerne l'identification des fournisseurs
1.2 Assurer la tenue des documents et l'archivage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation des outils</li> <li>• Remplissage des fiches</li> <li>• Archivage des documents</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la tenue des fiches et l'archivage que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet notamment en ce qui concerne l'identification des fournisseurs
<b>2. Gérer les activités des fournisseurs</b>		
2.1 Appliquer les règles dans la collecte des données du marché et la sélection des fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les données du marché ;</li> <li>• Les règles de sélection des fournisseurs ;</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la tenue des fiches et la sélection des fournisseurs que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet notamment en ce qui concerne l'identification des fournisseurs

2.2 Assurer le règlement des factures et l'archivage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédures de règlement des factures ;</li> <li>• Archivage des documents du marché</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre les procédures de règlement de facture et l'archivage que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet notamment en ce qui concerne l'identification des fournisseurs
<b>3. Gérer les stocks</b>		
3.1 Assurer la commande et la réception	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les procédures de commande de commande ;</li> <li>• Les procédures de réception ;</li> <li>• Les temps de livraison ;</li> <li>• Le traitement des paiements</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la commande et la réception que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet.
3.2 Constituer les stocks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stockage</li> <li>• Principes de gestion des stocks</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la gestion des stocks que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain et la recherche Internet.





<b>COMPETENCE 05 : Mobiliser les notions de constitution des aliments et de l'action des microorganismes</b>		
<b>NUMERO : 05</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 45 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Constitution des aliments et action des micro-organismes</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
Ce module permet à l'apprenant de disposer de notions sur les aliments et les micro-organismes, afin de comprendre leurs effets dans les produits fabriqués. Ce module peut être dispensé en début de formation, juste après métier et formation, mais avant d'entamer les modules de production et de fabrication des différents boissons (eaux, liqueurs, vins et bières).		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser la constitution des aliments : 20%</li> <li>2. Analyser les effets des micro-organismes sur les aliments :20%</li> <li>3. Déterminer les propriétés microbiologiques des produits :20%</li> <li>4. Détermination des propriétés physicochimiques des produits :20%</li> <li>5. Détermination des propriétés organoleptiques des produits :20%</li> </ol> Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
1. Analyser la constitution des aliments		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. Identifier la constitution et la valeur nutritionnelle des aliment	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dénomination des aliments ;</li> <li>• Identification de la valeur nutritionnelle des aliments</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les différents aliments. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire sur la dénomination des aliments, leurs valeurs nutritives, leur composition et la présence d'ingrédients éventuels. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à

		présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
1.2 Choisir les ingrédients selon la composition recherchée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploitation des tables de composition des aliments ;</li> <li>• Choix des ingrédients.</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les différents aliments. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire sur Le choix d'ingrédients éventuels. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
2. Analyser les effets des micro-organismes sur les aliments		
2.1 Classifier les micro-organismes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dénomination des micro-organismes ;</li> <li>• Classification morphologique des micro-organismes ;</li> <li>• Classification pathogénique des microorganismes</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les micro-organismes. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif la dénomination des micro-organismes, à leur classification et leurs effets sur les aliments. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
2.2 Assurer la lutte contre les micro-organismes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les effets des micro-organismes ;</li> <li>• Moyens de prévention contre les microorganismes</li> <li>• Moyens de lutte contre les micro-organismes</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les micro-organismes. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses aux moyens de prévention de leurs méfaits. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
3. Déterminer les propriétés microbiologiques des produits		
3.1 Identifier les champignons et les bactéries	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stérilisation correcte des milieux de culture,</li> <li>• Stérilisation correcte des lames et autres</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les propriétés microbiologiques des produits. Les apprenants lisent à la maison et proposent des

	matériels de travail ; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des champignons</li> <li>• Identification correcte des bactéries.</li> </ul>	réponses à un questionnaire relatif à la stérilisation et à l'identification des bactéries et champignons. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
3.2 Interpréter les images microscopiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dessin correcte des observations microscopiques ;</li> <li>• Interprétation correcte des images microscopiques</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les propriétés microbiologiques des produits. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à leur représentation et à leur interprétation à partir des images microscopiques. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
4. Détermination des propriétés physicochimiques des produits		
4.1 Présenter la technique de recherche des propriétés physico-chimiques des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des réactifs à utiliser ;</li> <li>• Identification correcte du matériel ;</li> <li>• Identification correcte des équipements à utiliser ;</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les propriétés physicochimiques des produits. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif au réactifs aux propriétés physico-chimiques des produits. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupe pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
4.2 Conduite du process de détermination des propriétés physico-chimiques des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du principe de la détermination ;</li> <li>• Application correcte du protocole</li> <li>• Précision du résultat</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de détermination des propriétés physico-chimiques des produits. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa

		guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
5. Détermination des propriétés organoleptiques des produits		
5.1 Présenter la technique de détermination des propriétés organoleptiques des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des sens à utiliser ;</li> <li>• Application correcte du protocole</li> <li>• Description du process</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les propriétés organoleptiques des produits. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à l'identification des sens à utiliser, et au process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
5.2 Appliquer la technique de détermination des propriétés organoleptiques des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du processus ;</li> <li>• Application correcte du protocole</li> <li>• Précision du résultat.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de détermination des propriétés organoleptiques des produits. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance.

<b>COMPETENCE 06 : Exploiter les techniques de production des boissons</b>		
<b>NUMERO : 06</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 75 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Techniques de production des boissons</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
Ce module permet de doter l'apprenant de notions sur les différentes techniques générales utilisées pour produire les boissons. Il permet à l'apprenant d'avoir une assise théorique confortable pour comprendre les process de production des différentes boissons telles que l'eau minérale, les liqueurs, le vins et les bières. C'est un module qui doit être amorcé très tôt dans la formation, avant de commencer les modules de compétences particulières.		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Exploiter les techniques de fermentation : 20%</li> <li>2. Exploiter les techniques de pasteurisation :20%</li> <li>3. Appliquer les techniques de macération :20%</li> <li>4. Appliquer les techniques de distillation :20%</li> <li>5. Exploiter les techniques de vieillissement :20%</li> </ol> Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1.Exploiter les techniques de fermentation		
1.1 Présenter le principe et les différentes méthodes de fermentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enoncé correcte du principe de fermentation ;</li> <li>• Présentation correcte des facteurs impactant la fermentation ;</li> <li>• Description correcte des différentes méthodes de fermentation ;</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de fermentation. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
1.2 Appliquer la technique de fermentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix du matériel ;</li> <li>• Choix des intrants ;</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de fermentation. Il

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Application correcte de la technique de fermentation.</li> </ul>	démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
<b>2. Exploiter les techniques de pasteurisation</b>		
2.1 Présenter le principe et les différentes méthodes de pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principe de pasteurisation/stérilisation ;</li> <li>• Choix de la température appropriée ;</li> <li>• Avantages et inconvénients de la pasteurisation.</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de pasteurisation. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
2.2 Appliquer la technique de pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation correcte du poste de travail ;</li> <li>• Application du process : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation</li> <li>- Contrôle de la température ;</li> </ul> </li> <li>• Manipulation correcte de l'équipement.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de pasteurisation. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
<b>3. Appliquer les techniques de macération</b>		
Présenter le process de macération	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Process de macération ;</li> <li>• Matériel de macération ;</li> <li>• Impact de la macération sur le produit ;</li> <li>• Séparation des phases après macération.</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de macération. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une

		fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
Appliquer le process de macération	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Application correcte de la technique de macération.</li> <li>• Manipulation correcte de l'équipement ;</li> <li>• Séparation des phases après macération.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de macération. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
4. Appliquer les techniques de distillation		
4.1 Présenter le process de distillation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôle et principe de la distillation ;</li> <li>• Notion de température de changement d'état ;</li> <li>• Réalisation du bilan de matière.</li> </ul>	L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de distillation. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.
4.2 Appliquer le process de distillation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montage des dispositifs de distillation ;</li> <li>• Conduite du process de distillation ;</li> <li>• Contrôle des paramètres de la distillation ;</li> <li>• Application des consignes de sécurité.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de distillation. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
5. Exploiter les techniques de vieillissement		

<p>Présenter le process de vieillissement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enoncé correcte du potentiel de vieillissement des vins ;</li> <li>• Description correcte du processus de vieillissement ;</li> <li>• Description du matériel et équipements de vieillissement.</li> <li>• Propriétés organoleptiques d'après vieillissement.</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des textes à exploiter sur les techniques de vieillissement. Les apprenants lisent à la maison et proposent des réponses à un questionnaire relatif à la conduite du process. Une fois en classe, les apprenants sont organisés en petits groupes pour proposer une synthèse des travaux individuels à présenter devant la classe. Les travaux de groupes sont amendés et adoptés.</p>
<p>Appliquer le process de vieillissement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Application correcte de la technique de vieillissement.</li> <li>• Utilisation correcte du matériel et équipements de vieillissement ;</li> <li>• Contrôle du temps de vieillissement.</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de vieillissement. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>



<b>COMPETENCE 07 : Produire l'eau minérale</b>		
<b>NUMERO : 07</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE 120 h</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Production des eaux minérales</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
<p>Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des eaux minérales.          Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons.</p>		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maitrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Exploiter les différentes sources d'eau utilisable : 30%</li> <li>2. Traiter l'eau :30%</li> <li>3. Utiliser le matériel et équipement de traitement de l'eau :40%</li> </ol> <p>Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation :</p>		
1. Exploiter les différentes sources d'eau utilisable		
1.1 Décrire les sources d'eau minérale et leur technique d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sources d'eau minérale ;</li> <li>• Les équipements d'exploitation ;</li> <li>• Technique d'exploitation de la source ;</li> </ul>	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques permettant d'identifier les différentes sources d'eau utilisable.</p> <p>L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité à reconnaître les sources d'eau exploitables et à décrire leurs techniques d'exploitation.</p>

		<p>L'apprenant après avoir regardé les vidéos sur l'exploitation des sources d'eaux complète les fiches techniques dédiées.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
1.1 Appliquer les techniques d'exploitation d'eau minérale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prospection de sources d'eau minérale ;</li> <li>• Installation des équipements d'exploitation ;</li> <li>• Conduite d'une activité d'exploitation d'eau ;</li> <li>• Installation du réseau de transport vers l'usine.</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques comportant la technique d'exploitation des eaux. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>
2. Traiter l'eau		
2.1 Formuler un traitement approprié pour une eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propriétés recherchées dans les eaux minérales ;</li> <li>• Formulation des traitements de l'eau ;</li> <li>• Application correcte des techniques de traitement.</li> </ul>	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les techniques les techniques de traitement des eaux.</p> <p>L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité énoncer les propriétés recherchées dans l'eau, à formuler le traitement à appliquer.</p> <p>L'apprenant après avoir regardé les vidéos sur le traitement des eaux procèdent par analogie au traitement en laboratoire.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
2.2 Assurer le traitement de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite du traitement de l'eau <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix du matériel ;</li> <li>- Exploitation de la formulation ;</li> <li>- Conduite du traitement.</li> </ul> </li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques comportant la technique de traitement de l'eau. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous</p>

		sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Utiliser le matériel et équipement de traitement de l'eau		
3.1 Identifier le matériel de traitement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de traitement de l'eau ;</li> <li>• Les accessoires de matériels</li> <li>• Les principes de fonctionnement</li> <li>• L'entretien</li> </ul>	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différents matériels sur supports photos ou vidéo, ou les équipements réels présents dans l'atelier.</p> <p>L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité à choisir les équipements adéquats. Le formateur démontre comment la manipulation des équipes se fait, et son entretien, puis les apprenants reprennent par analogie.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
3.2 Utiliser le matériel de traitement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulation des équipements et matériels</li> <li>• Entretien des équipements et matériels</li> <li>• Rangement des équipements et matériels</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques comportant des informations sur la manipulation, l'entretien et le rangement des équipements. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>

<b>COMPETENCE 08 : Fabriquer les concentrés/nectar et les jus</b>		
<b>NUMERO : 08</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE 120 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Fabrication des concentrés, nectars et jus</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
<p>Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des concentrés/nectars et jus.          Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons. Il est mieux que l'apprenant ait également des notions sur la qualité des eaux.</p>		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
<p>Etant donné que la maîtrise de cette compétence a un rôle important dans la maîtrise du programme, Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation 20%</li> <li>2. Produire le concentré des fruits ;25%</li> <li>3. Extraire les jus des différents fruits 20%</li> <li>4. Pasteuriser le produit 15%</li> <li>5. Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu 20%</li> </ol> <p>Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.</p>		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. Préparer les fruits pour les différentes opérations de transformation		
1.1 Présenter les techniques de préparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix des fruits ;</li> <li>• Lavage des fruits ;</li> <li>• Broyage et extraction du nectar de fruits.</li> </ul>	<p>L'enseignant présente des vidéos sur l'état des différents fruits puis sur la technique de broyage.          Les apprenant par petits groupes renseignés des questionnaires puis en atelier, après la démonstration de l'enseignant, procède au broyage des fruits.</p>

1.2 Assurer la préparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer les techniques de choix ;</li> <li>• Appliquer les techniques de lavage ;</li> <li>• Appliquer les techniques de broyage et d'extraction du nectar de fruits.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant les méthodes de choix et de broyage. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2. Produire le concentré des fruits ;		
2.1 Présenter le process de production des concentrés et jus de fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Process d'obtention du concentré/jus : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en sucre ;</li> <li>- Température et pH ;</li> <li>- Teneur en eau ;</li> <li>- Contrôle des germes pathogènes ;</li> <li>- Quantité de concentré /jus.</li> </ul> </li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur la production des concentrés de fruits puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux techniques et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
2.2 Appliquer les process de production des concentrés et jus de fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite du process d'obtention du concentré ;</li> <li>• Conduite du process d'obtention du jus de fruits : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en sucre ;</li> <li>- Température et pH ;</li> <li>- Teneur en eau ;</li> <li>- Contrôle des germes pathogènes ;</li> <li>- Quantité de concentré /jus.</li> </ul> </li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production des jus/nectars. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Extraire les jus des différents fruits		
3.1 Présenter la technique d'extraction des jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Process d'extraction des jus ;</li> <li>• Les propriétés du filtrat ;</li> <li>• La dilution.</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur l'extraction de jus de différents fruits puis invite les

		apprenants à compléter un questionnaire relatif aux techniques d'extraction et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
3.2 Appliquer la technique d'extraction des jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix du matériel et de l'équipement ;</li> <li>• Utilisation correcte du matériel et équipements ;</li> <li>• Conduite d'un process d'extraction ;</li> <li>• Estimation du rendement de l'extraction.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process d'extraction des jus/nectars. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
4. Pasteuriser le produit		
4.1 Présenter le process de pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Process de pasteurisation ; <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principe</li> <li>- Rôle</li> <li>- Equipement</li> <li>- Technique</li> </ul> </li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur la pasteurisation des jus puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process. Il démontre ensuite le process pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
4.2 Appliquer le process de pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix du matériel et de l'équipement ;</li> <li>• Utilisation correcte de l'équipement ;</li> <li>• Contrôle des paramètres de pasteurisation ;</li> <li>• Détermination de la qualité microbiologique du produit pasteurisé.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de pasteurisation. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la

		démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
5. Contrôler la qualité du jus/concentré obtenu		
5.1 Présenter les techniques de contrôle de la qualité des jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de contrôle qualité ;</li> <li>• Les techniques de contrôle qualité ;</li> <li>• Les compte-rendu du contrôle qualité</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur le contrôle de la qualité des différents jus, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au choix du matériel de contrôle à l'application des différentes techniques de contrôle et à l'élaboration du compte-rendu. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
5.2 Appliquer les techniques de contrôle qualité des jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite des activités de contrôle <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix des matériels</li> <li>- Choix des réactifs</li> <li>- Respect des étapes et du protocole ;</li> <li>- Réalisation du contrôle ;</li> <li>- Rédaction du compte rendu.</li> </ul> </li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques sur le contrôle de la qualité des jus et nectars. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

<b>COMPETENCE 09 : Fabriquer les liqueurs et spiritueux</b>		
<b>NUMERO : 09</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 120 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Fabrication des liqueurs et spiritueux</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
<p>Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des liqueurs et spiritueux. Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons. Il est préférable que l'apprenant ait déjà acquis des notions sur le traitement des fruits.</p>		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
<p>Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produire de la liqueur de fruit ; 25%</li> <li>2. Produire des crèmes ; 25%</li> <li>3. Produire les spiritueux (eaux de vie) ;20%</li> <li>4. Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit ;10%</li> <li>5. Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux ;20%</li> </ol> <p>Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.</p>		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. Produire de la liqueur de fruit ;		
1.1 Présenter le process de production de la liqueur de fruit	Process de production de la liqueur de fruit : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traitement de la matière fermentescible ;</li> <li>• Fermentation en milieu aqueux ;</li> <li>• Distillation du moût fermenté ;</li> <li>• Travaux de finition pour l'obtention de la liqueur finie ;</li> <li>• Conditionnement de la liqueur.</li> </ul>	L'enseignant projette des vidéos sur la production de la liqueur de fruit, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.



	.	
1.2 Appliquer le process de production de la liqueur de fruit	<p>Conduite du process de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traitement de la matière fermentescible ;</li> <li>• Fermentation en milieu aqueux ;</li> <li>• Distillation du moût fermenté ;</li> <li>• Travaux de finition pour l'obtention de la liqueur finie ;</li> <li>• Conditionnement de la liqueur.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production de la liqueur de fruit. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2. Produire des crèmes		
2.1 Présenter le process de production des crèmes alcoolisée	<p>Process de production des crèmes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traitement de la matière fermentescible ;</li> <li>• Fermentation en milieu aqueux ;</li> <li>• Distillation du moût fermenté ;</li> <li>• Travaux de finition pour l'obtention de la crème alcoolisée finie ;</li> <li>• Conditionnement de la crème.</li> </ul>	L'enseignant projette des vidéos sur la production des crèmes, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
2.2 Appliquer le process de production de la liqueur de fruit	<p>Process de production de la liqueur de fruit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traitement de la matière fermentescible ;</li> <li>• Fermentation en milieu aqueux ;</li> <li>• Distillation du moût fermenté ;</li> <li>• Travaux de finition pour l'obtention de la crème alcoolisée finie ;</li> <li>• Conditionnement de la liqueur de fruit.</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production de la liqueur de fruit. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Produire les spiritueux (eaux de vie)		

<p>3.1 Présenter le process de production des spiritueux (eaux de vie)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Process de production des spiritueux <ul style="list-style-type: none"> <li>- Broyage ;</li> <li>- Homogénéité du filtrat ;</li> <li>- Dilution ;</li> <li>- Teneur en sucres ;</li> <li>- Température et pH ;</li> <li>- Teneur en eau</li> <li>- Degré d'alcool ;</li> </ul> </li> </ul>	<p>L'enseignant présente des vidéos sur la production des spiritueux, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.</p>
<p>3.2 Appliquer le process de production des spiritueux (eaux de vie)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite du process de production</li> <li>✓ Produits obtenus conformes aux normes et standards ;</li> <li>✓ Absence de germes pathogènes</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production de la liqueur de crème. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>
<p>4. Contrôler la qualité de la liqueur/spiritueux produit</p>		
<p>4.1 Présenter les techniques de contrôle des liqueurs et spiritueux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de contrôle qualité ;</li> <li>• Les techniques de contrôle qualité ;</li> <li>• Les compte-rendu du contrôle qualité</li> </ul>	<p>L'enseignant après avoir posé des questions et obtenus les réponses des apprenants sur le contrôle de la qualité de l'eau et des concentrés, jus et nectars, présente des vidéos sur le contrôle de la qualité des liqueurs et spiritueux, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au choix du matériel de contrôle à l'application des différentes techniques de contrôle et à l'élaboration du compte-rendu. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.</p>
<p>4.2 Appliquer les techniques de contrôle qualité des liqueurs et spiritueux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite des activités de contrôle <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix des matériels</li> </ul> </li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques sur le contrôle des la liqueur et spiritueux. Il démontre le process puis</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix des réactifs</li> <li>- Formulation</li> <li>- Réalisation du contrôle</li> </ul>	organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
5. Utiliser le matériel et équipement de production des liqueurs et spiritueux		
3.1 Identifier le matériel de traitement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de production des liqueurs et spiritueux ;</li> <li>• Les accessoires de matériels</li> <li>• Les principes de fonctionnement</li> <li>• L'entretien</li> </ul>	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différents matériels sur supports photos ou vidéo, ou les équipements réels présents dans l'atelier.</p> <p>L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité à choisir les équipements adéquats. Le formateur démontre comment la manipulation des équipements se fait, et son entretien, puis les apprenants reprennent par analogie.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
3.2 Utiliser le matériel de traitement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulation des équipements et matériels</li> <li>• Entretien des équipements et matériels</li> <li>• Rangement des équipements et matériels</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques sur le matériel de production de la liqueur et des spiritueux. Il démontre l'utilisation, l'entretien et le rangement de chaque matériel puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>

<b>COMPETENCE 10 : Fabriquer les vins</b>		
<b>NUMERO : 10</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE : 120 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Production des vins</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
<p>Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des vins.          Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons. Il est préférable que l'apprenant ait déjà acquis des notions sur le traitement des fruits. L'acquisition de cette compétence n'a pas d'antériorité stricte par rapport à la production des liqueurs et spiritueux et à la fabrication de la bière.</p>		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
<p>Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produire les différents types de vins à partir des fruits 35%</li> <li>2. Produire les différents types de vins à partir des céréales (maïs, sorgho, blé etc..) 35%</li> <li>3. Contrôler la qualité du vin produit 30%</li> </ol> <p>Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.</p>		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. Produire les différents types de vins à partir des fruits		
1.1 Présenter le process de production des vins à partir des fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ferments ;</li> <li>• Le process de production</li> <li>• Les propriétés du vin               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Couleur</li> <li>– Clarification</li> <li>– Moelleux ;</li> <li>– Degré d'alcool</li> </ul> </li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur la production des vins à partir des fruits, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.

1.2 Application du process de production des vins à partir des fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite du process</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production des vins à partir des fruits. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
2. Produire les différents types de vins à partir des céréales (maïs, sorgho, blé etc...)		
2.1 Présenter le process de production des vins à partir des céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ferments ;</li> <li>• Le process de production</li> <li>• Les propriétés du vin <ul style="list-style-type: none"> <li>– Couleur</li> <li>– Clarification</li> <li>– Moelleux ;</li> </ul> </li> <li>• Degré d'alcool</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur la production des vins à partir des céréales, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.
2.2 Application du process de production des vins à partir des céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite du process</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production des vins à partir des céréales. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Contrôler la qualité du vin produit		

<p>3.1 Présenter les techniques de contrôle de la qualité des vins</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de contrôle qualité ;</li> <li>• Les techniques de contrôle qualité ;</li> <li>• Les compte-rendu du contrôle qualité</li> </ul>	<p>L'enseignant après avoir posé des questions et obtenus les réponses des apprenants sur le contrôle de la qualité des liqueurs et spiritueux, présente des vidéos sur le contrôle de la qualité des vins, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au choix du matériel de contrôle à l'application des différentes techniques de contrôle en fonction des propriétés recherchées et à l'élaboration du compte-rendu. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.</p>
<p>3.2 Appliquer les techniques de contrôle qualité des vins</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite des activités de contrôle <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix des matériels</li> <li>- Choix des réactifs</li> <li>- Formulation</li> </ul> </li> <li>• Réalisation du contrôle</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques sur le contrôle de la qualité des vins à partir des fruits. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>

<b>COMPETENCE 11 : Fabriquer la bière</b>		
<b>NUMERO : 11</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 120 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Fabrication de la bière</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
<p>Ce module permet à l'apprenant de mettre en œuvre les techniques de production des différents types de bières.            Cette compétence est acquise après les compétences générales sur les notions sur les aliments et l'action des micro-organismes et le module exploiter les techniques de production des boissons. L'acquisition de cette compétence n'a pas d'antériorité stricte par rapport à la production des liqueurs et spiritueux et à la fabrication des vins.</p>		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
<p>Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produire les différents types de bière : 30%</li> <li>2. Contrôler la qualité de la bière produite ;35%</li> <li>3. Choisir les équipements de production et de contrôle35%</li> </ol> <p>Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.</p>		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. Produire les différents types de bière		
1.1 Présenter le process de production de la bière	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traitement correct des Céréales ;</li> <li>• Maltage correct ;</li> <li>• Ébullition et refroidissement conforme aux standards ;</li> <li>• Fermentation correcte ;</li> <li>• Maturation correcte du produit ;</li> <li>• Filtrage correcte.</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur la production des différents types de bières, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.

<p>1.2 Application du process de production de la bière</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite du process de process de production de la bière</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de production de la bière. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>
<p>1.3 Présenter les techniques de contrôle de la qualité des bières</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de contrôle qualité ;</li> <li>• Les techniques de contrôle qualité ;</li> <li>• Les compte-rendu du contrôle qualité.</li> </ul>	<p>L'enseignant après avoir posé des questions et obtenus les réponses des apprenants sur le contrôle de la qualité des vins, présente des vidéos sur le contrôle de la qualité des bières, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au choix du matériel de contrôle à l'application des différentes techniques de contrôle en fonction des propriétés recherchées et à l'élaboration du compte-rendu. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance.</p>
<p>1.4 Appliquer les techniques de contrôle qualité des bières</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite des activités de contrôle <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix des matériels</li> <li>- Choix des réactifs</li> <li>- Formulation</li> </ul> </li> <li>• Réalisation du contrôle</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques sur le contrôle de la qualité des bières. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>
<p>3. Choisir les équipements de production et de contrôle</p>		



<p>3.1 Choisir les équipements de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix correct des équipements de contrôle qualité</li> <li>• Choix correct des équipements de production ;</li> </ul>	<p>Par l'entremise d'exposés et/ou d'études de cas, le formateur présente aux apprenants les différents matériels sur supports photos ou vidéo, ou les équipements réels présents dans l'atelier.</p> <p>L'apprenant, par le biais de l'exploitation documentaire et de question posées développe sa capacité à choisir les équipements adéquats. Le formateur démontre comment la manipulation des équipements se fait, et son entretien, puis les apprenants reprennent par analogie.</p> <p>Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages.</p>
<p>3.2 Manipuler les équipements</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulation correcte des équipements de production ;</li> <li>• Manipulation correcte des équipements de contrôle</li> <li>• Entretien des matériels</li> <li>• Rangement</li> </ul>	<p>L'enseignant remet des fiches techniques sur le matériel de production de la bière. Il démontre l'utilisation, l'entretien et le rangement de chaque matériel puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.</p>

<b>COMPETENCE 12 : Conditionner les produits</b>		
<b>NUMERO : 12</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 75 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Conditionnement des produits</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
Ce module permet à l'apprenant de développer sa capacité à conditionner les différentes boissons produites en respectant la norme et les standards. C'est un module qui doit suivre ceux relatifs à la fabrication des eaux minérales, des liqueurs et spiritueux, des vins et des bières.		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choisir le matériau et le type de conditionnement 30%</li> <li>2. Conditionner le produit 40%</li> <li>3. Etiqueter le produit 30%</li> </ol> Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. Choisir le matériau et le type de conditionnement		
1.1 Choisir le matériau de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériau de conditionnement ;</li> <li>• Propriétés des matériaux choisis ;</li> <li>• Avantages et inconvénients des différents matériau de conditionnement.</li> </ul>	L'enseignant projette une vidéo sur les différents types des matériaux de conditionnement et permet aux élèves de discuter entre eux avant de proposer un résumé sur les matériaux de conditionnement. Les résumés de groupe sont présentés devant la classe, amendés et validés.
1.2 Choisir les types de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fonctions de l'emballage ;</li> <li>• Les types de conditionnement ;</li> </ul>	L'enseignant projette une vidéo sur les différents types de conditionnement et permet aux élèves de discuter entre eux avant de proposer un résumé sur les types de

		conditionnement. Les résumés de groupe sont présentés devant la classe, amendés et validés.
2. Conditionner le produit		
21 Présenter le process de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Description du processus de conditionnement ;</li> <li>• Identification des équipements et composants de la chaîne de conditionnement ;</li> <li>• Traitements de conditionnement ;</li> <li>• Modes de conservation après conditionnement ;</li> <li>• Normes de conditionnement ;</li> </ul>	L'enseignant projette une vidéo sur les différentes techniques de conditionnement. Il met les élèves par petits groupes pour préparer un exposé sur une technique spécifique devant la classe. Les apprenants échangent ensuite sur les travaux présentés puis améliorent le document produit.
2.2 Appliquer le process de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite du process de conditionnement</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de conditionnement. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
3. Etiqueter le produit		
Présenter la démarche et les normes d'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informations à porter sur l'étiquette ;</li> <li>• Normes d'étiquetage ;</li> <li>• Technique d'étiquetage</li> </ul>	L'enseignant projette une vidéo sur les différentes techniques d'étiquetage. Il met les élèves par petits groupes pour préparer un exposé sur une technique spécifique devant la classe. Les apprenants échangent ensuite sur les travaux présentés puis améliorent le document produit.
Appliquer la technique d'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite de l'étiquetage</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant la technique d'étiquetage. Il

		démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
--	--	--

<b>COMPETENCE 13 : Traiter les déchets</b>		
<b>NUMERO : 13</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 75 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Traitement des déchets</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
Ce module permet à l'apprenant de développer la capacité à traiter les déchets qui sont issus de la production des boissons. C'est une compétence qui peut être abordée vers la fin de la formation, quand les apprenants ont une bonne connaissance des déchets que l'action de produire les différentes boissons induit.		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Assurer l'évacuation des déchets : 25% 2. Fabriquer du compost à partir des déchets : 25% 3. Fabriquer les aliments pour bêtes à partir des déchets : 25% 4. Identifier les effets des déchets sur l'environnement et les personnes : 25% Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation :		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. Assurer l'évacuation des déchets		
1.1 Effectuer le tri des déchets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques de sélection/tri correcte des déchets ;</li> <li>• Technique d'évacuation des déchets</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur les techniques de tri des différents déchets, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux techniques de tri. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance. L'enseignant peut organiser une sortie pour

		toucher du doigt la réalité de la pollution du fait des déchets non traités.
1.2 Assurer l'évacuation des déchets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite des opérations de tris</li> <li>• Conduite des opérations d'évacuation</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur les techniques d'évacuation des différents déchets, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux techniques de tri. Il démontre ensuite le processus pratiquement puis organise les apprenants pour reprendre l'expérience par analogie sous sa guidance. L'enseignant peut organiser une sortie pour toucher du doigt la réalité de la pollution du fait des déchets non traités.
2. Fabriquer du compost à partir des déchets.		
2.1 Présenter le process de fabrication du compost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Description du processus de transformation ;</li> <li>• Techniques de fabrication du compost ;</li> <li>• Les normes applicables au compost ;</li> <li>• Equipements et matériel ;</li> <li>• Règles d'hygiène et de sécurité à observer ;</li> <li>• Risques sur l'environnement ;</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur les techniques de fabrication du compost, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées.
2.2 Appliquer le process de fabrication du compost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite du process de production du compost</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant la technique de compostage. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.

3. Fabriquer les aliments pour bêtes à partir des déchets		
3.1 Présenter le process de fabrication d'aliments pour bêtes à partir des déchets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques de fabrication d'aliments</li> <li>• Choix des déchets et ingrédients additifs ;</li> <li>• Extraction du nutriment ;</li> <li>• Normes applicables ;</li> <li>• Equipements et matériels ;</li> <li>• Règles d'hygiène et de sécurité applicables ;</li> <li>• Risques sur l'environnement.</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur les techniques de fabrication des aliments pour bêtes à partir des déchets, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif au process et aux propriétés recherchées.
3.2 Appliquer le process de fabrication des aliments pour bêtes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite de la fabrication des aliments pour bêtes</li> </ul>	L'enseignant remet des fiches techniques comportant le process de fabrication des aliments pour bêtes. Il démontre le process puis organise les apprenants par groupe pour reproduire la démonstration sous sa guidance. Il organise ensuite les apprenants pour reprendre la démonstration de manière autonome puis suit l'élaboration du compte-rendu.
4. Identifier les effets des déchets sur l'environnement et les personnes		
4.1 Identifier les effets des déchets sur l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enoncé des risques environnementaux</li> <li>• Mesures à observer pour la protection de l'environnement.</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur les effets des déchets sur l'environnement, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux mesures à observer pour la sauvegarde de l'environnement.
4.2 Identifier les effets des déchets sur les personnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des risques sur les personnes</li> <li>• Mesures à observer pour la protection des personnes</li> </ul>	L'enseignant présente des vidéos sur les effets des déchets sur les personnes, puis invite les apprenants à compléter un questionnaire relatif aux mesures à observer pour la sauvegarde de la santé des personnes.

<b>COMPETENCE 14 : Commercialiser les produits</b>		
<b>NUMERO : 14</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 60 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Commercialisation des produits</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
Ce module de compétence permet à l'apprenant de développer la capacité à commercialiser les produits. Cette compétence peut être acquise vers la fin du programme de formation, mais son antériorité avec les autres compétences, en dehors du module métiers et formations n'est pas absolu.		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
Il est suggéré de répartir le temps d'apprentissage selon les proportions suivantes : 1. Assurer l'écoulement des produits :35% 2. Assurer la vente :30% 3. Tenir sa comptabilité :35% Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation :		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
1. Assurer l'écoulement des produits		
1.1 Identifier les contraintes du marché	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etude du marché ;</li> <li>• Circuits de distribution ;</li> <li>• Stockage, transport et manutention ;</li> <li>• Tenue correcte du registre des fournisseurs.</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre la tenue des registres que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain, notamment en ce qui concerne les études de marché et les circuits de distribution, que les apprenants analyseront ensuite une fois en classe dans le cadre des groupes de discussion.



1.2 Décrire les missions et les qualités d'un commercial	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonction commerciale ;</li> <li>• Qualités du commercial</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Les situations commerciales que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain, notamment en ce qui concerne la fonction et les qualités de commercial, que les apprenants analyseront ensuite une fois en classe dans le cadre des groupes de discussion.
2. Assurer la vente		
<b>2.1 Enoncer les règles de vente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglementation sur la vente des boissons Non-alcoolisées alcoolisées ;</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre l'exploitation des textes réglementaires qu'il mettra à la disposition des apprenants, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain, notamment en ce qui l'application de cette réglementation.
<b>2.2 Identifier sa stratégie de vente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les canaux de vente</li> <li>• La vente par correspondance ou à distance</li> <li>• La publicité</li> <li>• Qualités du vendeur</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Outre les données de vente que l'enseignant doit simuler, il est fortement recommandé à l'enseignant de recourir aux collectes de données du terrain, notamment en ce qui concerne les canaux et la stratégie de vente, que les apprenants analyseront ensuite une fois en classe dans le cadre des groupes de discussion.

3. Tenir sa comptabilité		
3.1 Interpréter la législation et la réglementation fiscale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les exigences fiscales Lois Règlementation</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Ici l'enseignant se focalisera essentiellement sur les situations de respect/violation des lois et règlements en vigueur.
3.2 Tenir la documentation comptable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques de comptabilité ;</li> <li>• Factures d'achats et de prestations ;</li> <li>• Comptes de résultat</li> </ul>	L'enseignant procède par étude de cas, avec des situations problèmes tirés de l'environnement de l'apprenant. Ici l'enseignant se focalisera sur le respect des techniques comptables et sur leur implication sur la tenue des documents exigibles.

<b>COMPETENCE 15 : Rechercher un emploi</b>		
<b>NUMERO : 15</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 45 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Entreprenariat</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
Les enseignements de ce module permettent à l'apprenant de lui montrer des stratégies et outils de recherche d'emploi.		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi :10%</li> <li>2. Planifier sa démarche de recherche d'emploi :20%</li> <li>3. S'appropriier les techniques de recherche d'emploi :40%</li> <li>4. S'appropriier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise :30%</li> </ol> Il est suggéré de respecter l'ordre des éléments, tel que décrit dans le référentiel de formation.		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
<b>1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi</b>		Par l'entremise d'exposé, le formateur présente aux apprenants les techniques leur permettant de faire un bilan de compétences. L'apprenant développe sa capacité à lire des documents et à Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi.  Le formateur encadre les activités des apprenants afin d'assurer l'intégration des apprentissages
1.1 Etudier le marché	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition du marché ;</li> <li>• Identification de potentiels clients ;</li> <li>• Analyse de la demande ;</li> <li>• Analyse de l'offre.</li> </ul>	
1.2 Positionner une gamme de produits ou de services	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques des produits ;</li> <li>• Besoins et attentes des clients ;</li> <li>• Positionnements des concurrents.</li> </ul>	
<b>2. Planifier sa démarche de recherche d'emploi</b>		A partir des enseignements reçus sur les techniques de recherche d'emploi, l'apprenant développe et intègre toutes les techniques de demande d'emploi, de rédaction de CV. Il pose des questions et prends note.
2.1 Identifier les étapes d'une recherche d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etapes clés d'une recherche d'emploi ;</li> <li>• Identification des postes.</li> </ul>	
2.2 Établir d'une liste d'employeurs potentiels	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des potentiels entreprise ;</li> <li>• Droits et devoir des parties prenantes.</li> </ul>	

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

<b>COMPETENCE 16 : S'intégrer en milieu professionnel</b>		
<b>NUMERO : 16</b>	<b>DUREE D'APPRENTISSAGE/D'EVALUATION : 315 H</b>	
<b>MODULE ASSOCIE</b>	<b>Stage professionnel</b>	
<b>FONCTION ET POSITION DE LA COMPETENCE</b>		
<p>Cette compétence est la dernière du programme de formation. Elle arrive au moment où l'apprenant doit commencer son intégration en milieu de travail. A ce moment, l'apprenant devra mettre en pratique dans l'entreprise, les compétences acquises pendant la formation. Les apprentissages à la réalisation de l'intégration en milieu de travail sont complétés, puisque l'intégration en milieu de travail se réalise en entreprise. Cette compétence donne droit à la validation des divers apprentissages réalisés pendant la formation. Elle permet d'acquérir des connaissances et d'attitudes nécessaires pour s'intégrer facilement au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation.</p>		
<b>DEMARCHE PARTICULIERE A LA COMPETENCE</b>		
<p>La répartition du temps d'apprentissage est suggérée selon les proportions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer son séjour en milieu de travail : 20%</li> <li>2. Respecter les principes de discipline et de déontologie : 20%</li> <li>3. Exécuter les activités en milieu de travail : 30%</li> <li>4. Comparer ses perceptions aux réalités du métier : 10%</li> <li>5. Rédiger le rapport de stage : 10%</li> </ol> <p>L'ordre des éléments, tel que présenté dans le référentiel de formation devrait rester inchangé.</p>		
<b>Savoirs liés à la compétence</b>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>
<b>1. Préparer son séjour en milieu de travail</b>		
1.1 Prospecter les entreprises	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réseau professionnel</li> <li>2. Choix des entreprises</li> <li>3. Recherche et démarches pour obtenir un stage</li> </ol>	<p>Les éléments de base sur les techniques de recherche et de prospection sont réitérés à l'apprenant par le formateur. L'apprenant reçoit les connaissances sur la rédaction administrative et les restitue à travers les résultats de ses recherches dans le cadre des échanges en groupe.</p>
1.2 préparer un dossier de stage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles de rédaction</li> <li>• Modalités de présentation et de dépôt de la demande</li> <li>• Ressources</li> </ul>	
<b>2. Respecter les principes de discipline et de déontologie</b>		
2.1 Prendre connaissance du règlement de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règlement de l'entreprise</li> <li>• Code de conduite</li> </ul>	<p>Les éléments essentiels et règles de discipline en vigueur au sein de l'entreprise sont indiqués</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Code de déontologie</li> <li>• Personnes ressources</li> <li>• Comportement en formation et réalités de l'entreprise</li> </ul>	par le formateur. L'apprenant les reçoit et les intègre dans son comportement pour réussir son cheminement professionnel.
2.2 Présenter son professionnalisme en milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du règlement de l'entreprise</li> <li>• Discipline personnelle</li> <li>• Image de l'entreprise</li> </ul>	
<b>3. Exécuter les activités en milieu de travail</b>		
3.1 Observer le contexte de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits et marché</li> <li>• Associations professionnelles</li> <li>• Conditions de travail</li> <li>• Relations interpersonnelles</li> <li>• Santé et sécurité</li> </ul>	L'apprenant exécute les tâches qui lui sont confiées sous la conduite et la supervision de l'encadreur. Le degré d'acquisition de ses apprentissages est mesuré. L'exécution des tâches permet de consolider les acquis et de démontrer l'adaptabilité aux changements.
3.2 Effectuer diverses tâches professionnelles prescrites	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthode de travail</li> <li>• Tâches prescrites</li> <li>• Qualité du travail fait</li> <li>• Economie du temps et des ressources</li> <li>• Utilisation du matériel et des équipements</li> </ul>	
3.3 S'adapter à des conditions nouvelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptation à des travaux complexes</li> <li>• Nouvelles conditions de réalisation</li> <li>• Evolution technologique</li> <li>• Equipements</li> </ul>	
3.4 Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milieu de travail</li> <li>• Pratiques professionnelles</li> </ul>	
<b>4. Comparer ses perceptions aux réalités du métier</b>		
4.1 Poser un jugement professionnel sur ses actions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perception du métier que l'on a avant le stage avec celle que l'on a après</li> <li>• Auto-évaluation</li> <li>• Actions à entreprendre pour combler les écarts</li> </ul>	
4.2 Evaluer l'influence de l'expérience sur le choix d'un futur emploi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conséquences du stage sur le choix d'un emploi</li> </ul>	
<b>5. Rédiger le rapport de stage</b>		

5.1 Appliquer les techniques de rédaction administrative	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques de rédaction administrative</li> <li>• Éléments de contenu</li> <li>• Informations présentées</li> <li>• Apprentissages réalisés et situations rencontrées en milieu professionnel</li> </ul>	<p>Sous la conduite et la supervision de l'encadreur, l'apprenant rédigera son rapport de stage. Il sera jugé sur la qualité du rapport produit et surtout sur le respect des règles de rédaction administrative et de la pertinence des éléments qu'il présente.</p>
5.2 Rédiger le rapport de stage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parties importantes d'un rapport</li> <li>• Contenu</li> <li>• Langage à utiliser</li> </ul>	

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Abecassis J., 2015. La filière blé dur. Inra, UMR IATE, diaporama. Abecassis J., 1991. Les moutures sèches. B. La mouture du blé dur. In : Godon B., Willm C., éd. Les industries de première transformation des céréales. Tec & Doc, Éditions Lavoisier, Paris, p. 362-396.

ALZAMORA S., GUERRERO S., NIETO A.B. et VIDALES S.L. (2004). Technologies des combines de conservation des fruits et légumes (81p).

ALZAMORA S.M., CERRUTTI P., GUERRERO S. et LOPEZ-MALOA. (1995). Minimal processed fruits by combined methods. In Food preservation by moisture control -fundamentals and applications Eds. WeltiChanes, J. & Barbosa-Cánovas, G., Technomic Pub. Co. Lancaster, USA. (p. 463-492).

AUBERT C. - CHALOT G. - COTTET V. 2020 Qualité aromatique et nutritionnelle du raisin de table : Evaluation au cours de la conservation - N° 358 P. 32-39

F.A.O./DANIDA. 1993. Séminaire sur les techniques de stockage et de traitement des récoltes. Centre de Recherches F.A.O./DANIDA. Sur le stockage des denrées en milieu rural africain, P.M.B. 5320, Ibadan, Nigeria, Ed. F.A.O. 123 p.

HOCHEDÉZ M. - GLEMOT C. - EL BOUKILI C. - NAVEZ B. - LUROL S. - MERENDET V. - VAYSSE P. 2011 Le stockage de courte durée des fruits et légumes frais aux stades de gros et de détail. Le point sur N° 32 12 P.

MATHIEU HURTIGER V. 2018 Rencontre technique conservation pomme - Points sur les problèmes actuels et les solutions alternatives - N° 339 P. 6

Organisation internationale de la francophonie, (2009). Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle (OIF), 2009, <https://www.inforoutefpt.org/ministere/guideMetho.aspx>

VAYSSE P. - NAVEZ B. - LUROL S. - MATHIEU V. - ANNIBAL S. 2016 Les outils de mesure de la qualité sur fruits et légumes. Le point SUR N° 42 10p.